

ÁLVAREZ RIXO Y SUS OBSERVACIONES AL *DICCIONARIO DE HISTORIA NATURAL DE LAS ISLAS CANARIAS*

Carmen Díaz Alayón
Universidad de La Laguna

RESUMEN

El historiador y documentalista José Agustín Álvarez Rixo dedica una parte considerable de su tiempo a la creación y a la recogida de materiales. Un vistazo a la nómina de su producción revela que su interés no parece conocer límites, que se interesa a un tiempo por el pasado y el presente, lo material y lo moral, la personalidad singular y la colectividad, y ello se traduce en una obra que asombra por su amplitud y variedad, destacando las aportaciones de carácter histórico, pero también hay lugar para contribuciones de carácter lingüístico, literario, antropológico, económico, comercial, geológico y sanitario. Ningún aspecto de la realidad canaria escapa a su interés: la historia, las costumbres y los usos tradicionales, las circunstancias y las controversias políticas del momento, los habitantes primitivos, los cultivos y el comercio, la cultura y la educación, la sanidad y las comunicaciones. Una buena muestra de ello son sus *Observaciones al Diccionario de Historia Natural* de Viera y Clavijo, que aquí se estudian y editan.

PALABRAS CLAVE: Álvarez Rixo, Viera y Clavijo, historia natural, documentación, Canarias.

ABSTRACT

«Álvarez Rixo and his notes on the *Diccionario de Historia Natural de las Islas Canarias*». The historian and researcher José Agustín Álvarez Rixo devoted most of his time to write and to collect relevant manuscripts and other sources on local history and knowledge. A look at the whole of his writings reveals that his interest does not seem to have boundaries, that he's attracted at the same time by the past and by the present, by materialistic matters and by moral aspects, by personalities and by the community. This results in a body of work which is of amazing extent and variety, which highlights the historical contributions, but there also appear linguistic, literary, anthropological, economical, commercial, geological, and other sorts of contributions. His attention is focused on everything related to the Canaries: the local history, the customs and traditions, the political changes and conflicts of that time, the primitive inhabitants, the cultivations and trade, culture and education, among other fields. A good sample of Rixo's work can be seen in his *Observaciones al Diccionario de Historia Natural* de Viera y Clavijo, which are studied and edited in this paper.

KEY WORDS: Álvarez Rixo, Viera y Clavijo, natural history, sources, Canaries.

José Agustín Álvarez Rixo es un hombre que cree en el orden, en el trabajo, en la familia, que defiende los valores del progreso y la instrucción, del bienestar y la previsión, de la responsabilidad y la sensatez, que está abierto a la crítica social y política y que se entrega con pasión al trabajo histórico y a la investigación. Por eso no debe extrañar que tenga en José de Viera y Clavijo el modelo del intelectual. Admira su formación, sus posiciones de ilustrado, la manera en que su estudiada prudencia se combina con una crítica firme y valora, de forma especial, su amor por los estudios insulares. No tiene que sorprender, por tanto, que lo siga prácticamente en todo y que las palabras y los puntos de vista del Arcediano aparezcan una y otra vez a lo largo de toda la producción del autor portuense. Esto se advierte de modo particular en la obra periodística rixiana, en la que las citas de nuestro insigne historiador son frecuentes.

Las vemos en «Noticias sobre el origen, establecimiento y decadencia del comercio de la barrilla en estas Islas Canarias», una colaboración de 1840, y también el artículo «Proyecto de un establecimiento en Abona», del mismo año, se abre con unas palabras de Viera y Clavijo: «Crece el lujo, no hay minas, no hay industria, no hay fomento. La despoblación y dispersión es notable pero precisa. La desunión en los negocios públicos lastimosa. Faltan ideas. No hay espíritu público...», que corresponden a las líneas finales del «Resumen general de las Canarias» con el que concluye el libro XV de las *Noticias* y que nuestro articulista elige como arranque de su contribución para mostrar que, a pesar del tiempo transcurrido desde este sombrío y nada esperanzador diagnóstico que Viera hace, las cosas no han cambiado y que, en el segundo tercio del siglo XIX, la falta de iniciativa, la desidia y la desunión siguen gobernando la vida insular. En otro artículo de 1863, «Partidos judiciales en estas Islas Canarias», las secciones V y VI se dedican a Fuerteventura, la de mayor superficie útil de todo el conjunto, pero también la más abandonada, y para centrar las posiciones hace una amplia cita de Viera y Clavijo, tomada de los párrafos finales del lib. XI, § 27 de su gran obra histórica, en la que destaca la indolencia de sus habitantes, una posición que Álvarez Rixo comparte y hace recaer buena parte del atraso en los propios majoreros, particularmente indiferentes a su bienestar y a su progreso. En «Explotación del azúfre», una breve colaboración de 1865, se destaca la conveniencia de aprovechar los recursos de este mineral que se encuentran en las Islas, y se reproduce la entrada correspondiente del *Diccionario de Historia Natural*, que todavía no se había publicado, y en otra contribución de 1866, «Agricultura. Por qué obras conviene instruir en ella a la juventud canaria», insiste en que los canarios tienen obras propias indicadas al suelo y a los cultivos, como es el caso de la *Doctrina rural* de Viera y Clavijo, además de sus trabajos breves de carácter agrario y de buena parte de las entradas del *Diccionario de Historia Natural*, y que son estas fuentes y no otras las que deben de servir de referencia. Junto a esto tenemos que la colaboración que Álvarez Rixo publica en 1867 en el núm. 178 de *El Time* lleva por título unos versos de nuestro ilustrado compuestos a la marcha del Batallón de Voluntarios de Gran Canaria que tomó parte en la guerra de la Independencia en 1809, una pieza que el autor portuense incluye en su integridad en dos trabajos, en el §6 del artículo «Noticia de algunos acaecimientos en la isla de Canaria durante los dos primeros años de la guerra ocasionada por la prisión de Fernando 7.º en Francia», y en el *Cuadro histórico*. Viera

y Clavijo vuelve a tener un destacado protagonismo en otros dos artículos de 1868, «Reflexiones sobre la presente escasez de alimentos» y «Fuerteventura». En el primer caso, lo vemos en la cita inicial, la misma que en la de 1840, y sus puntos de vista se desarrollan en la sección II, sobre todo los relativos a la falta de cultivo de la mayor parte de la isla de Fuerteventura y a la emigración de canarios a ultramar. Álvarez Rixo asume aquí las posiciones del Arcediano y recomienda la creación en Fuerteventura de uno o más depósitos de cereales, y que se pueda vender el grano almacenado, una vez asegurada la cosecha en el resto de las Islas. También pide que se corte el flujo migratorio a América, al igual que la costumbre, particularmente arraigada entre nosotros, de disputarse y contradecirse cuando se quiere emprender cualquier mejora.

Esta presencia de Viera y Clavijo en la obra periodística rixiana se da, de igual forma y por las mismas razones, en el resto de su producción. Junto a esto, vemos que Álvarez Rixo aprovecha cualquier ocasión para comentar, destacar y dar a conocer la obra del Arcediano. Una de sus iniciativas en este sentido es la publicación del «Prólogo» del *Diccionario de Historia Natural*, del que tiene una copia manuscrita, y lo hace en las páginas de *El Time* de Santa Cruz de La Palma en una colaboración que titula «Historia natural de las Islas Canarias» (núms. 34, 35, 37 y 38, 6 de marzo de 1864). Esta difusión del «Prólogo» tiene particular interés, porque se adelanta a la publicación, en 1866, de la primera edición del *Diccionario* que patrocina la Real Sociedad Económica de Amigos del País de Las Palmas, y no es esta la única ocasión en que Álvarez Rixo alaba esta obra y recomienda su lectura, como puede verse en la adición final a la introducción a sus *Voces, frases y proverbios provinciales*, y en las líneas finales del artículo «Vocablos isleños», en las que recoge:

[...] aconsejamos a nuestros compatriotas la adquisición de dicha obra importante, no sólo por el gusto de satisfacer la curiosidad, si también para estudiarla o hacerla estudiar a la generación que va siguiendo, a fin de que más experta que las precedentes tenga cabal idea de las preciosidades naturales que nuestra patria encierra, en muchas de las cuales llegará día que más ilustrada e industriosa, la gente hallará interesantes recursos en ellas¹.

A todo lo anterior se une una curiosa circunstancia que ha pasado desapercibida y que conviene tratar aquí porque revela la cercanía entre el *Diccionario* y la labor de Álvarez Rixo. Me refiero a que algunas entradas redactadas por este autor o elaboradas a partir de sus materiales van a aparecer editadas en el cuerpo del *Diccionario de Historia Natural*. En este sentido conviene recordar que en la segunda edición de esta obra, que se publica en el año 1942, se consignan al final seis añadidos correspondientes a la letra A (*aguas, albacora, alborra, amolán, anguilas y araña negra*), recopilados por Agustín Millares Torres, siguiendo las indicaciones formuladas por Viera de que el *Diccionario* es solo un aparato para que otras personas vayan añadiendo lo que falte en él. Reproducimos estas entradas a continuación de acuerdo con la edición de 1982:

¹ DÍAZ ALAYÓN y CASTILLO 2005: 316.



Aguas. La Divina Providencia favoreció a las islas Canarias con diversas excelentes aguas potables. Sabemos por la Historia que aborígenes de la Gran Canaria supieron aprovechar algunas de ellas para el riego formando ciertos acueductos y aun pasadizos subterráneos, que hoy denominamos galerías y túneles.

No llegó a tanta la industria de los habitantes de las otras islas; pero sí se aprovecharon varios manantiales fáciles de conducir por los barrancos y en canales de madera, a los lugares y los predios recién fundados por sus nuevos pobladores españoles. Y para conservación de dichos imperfectos acueductos, como también con pretexto de ellos, durante más de tres siglos se han estado cortando árboles y más árboles sin reparar en la ruina fatal de nuestros montes.

Sin embargo, muchas otras aguas han estado yéndose al mar durante tres centurias, al propio tiempo que han permanecido y permanecen infinitos terrenos de secano produciendo apenas precarias cosechas por falta de riego, y distintos pueblos mendigando el agua hasta para beber, a causa de su indolencia y propensión a suscitarse pleitos y cuestiones cada vez que algún compatriota intentaba explotar cualquier fuente.

Por fortuna, las gentes han ido despertando, y ya vemos hoy muchas aguas aprovechadas con público y particular beneficio para la agricultura. Han dado el ejemplo con costosos al par que sólidos acueductos de piedra y argamasa: el Puerto de la Cruz de la Orotava, principiando el suyo desde el año 1825, concluido ya en 1840. Idem, la villa de Santa Cruz, por particular empeño del ilustre General canario don Francisco Tomás Morales, desde 1827 al 29. Idem, la villa de la Orotava en 1840 a 1850, por medio de una asociación de propietarios, que constituyó una explotación dirigida por don Miguel Lachapelle, ingeniero belga, quien nos dio la idea de verificar las explotaciones subterráneas, que hasta entonces ignorábamos aquí enteramente; antes las creíamos perjudiciales, porque distraían y hacían retroceder hacia otras partes el líquido de los manantiales.

Otros pueblos han imitado tan importante ejemplo, con lo que se ha conseguido hacer al país más abundante. Y si las mismas islas de Lanzarote, Fuerteventura y Hierro, donde son más escasas las fuentes, ya que no emprendiesen la explotación de éstas, a lo menos construyesen maretas públicas, en lugar de disipar su dinero y recursos en festejos y proyectos de mero lujo, tendrían agua bastante para evitar la sed y consecuente emigración de sus habitantes.

Albacora. El patriótico y respetable consejo del señor Viera acerca de este pez no ha caído en el vacío, produciendo a la isla de la Gomera la pesquería de la albacora y el atún algunos miles de pesos anuales. Estos peces se salan y adoban convenientemente, llevándose así embarrilados para varios puntos del Mediterráneo. Para la salazón se han construido en el litoral de dicha isla algunos estanques, ocupándose muchos pobres pescadores en esta industria. Sólo sentimos decir fue introducida y principiada la exportación, para fuera de la provincia, por un tal don Luis Crasso, genovés, por los años de 1830-1840, pues a los isleños canarios no les había ocurrido resolverse a sacar este natural provecho que les ha estado ofreciendo el mar que les circunda. Pero viendo las utilidades reportadas por dicho Crasso le quisieron poner pleito para despojarle del privilegio que tenía del Gobierno. Mas, después que cesó éste, los isleños mismos y algunos catalanes han continuado este negocio.

Alhorra. O *aljorra*, según nuestros campesinos más comúnmente pronuncian, es voz portuguesa, introducida en nuestras islas, con otros muchos vocablos lusita-

nos, por los muchos portugueses venidos a ellas, que tanto a la conquista como después fueron llegando de pobladores, labradores y artesanos. La palabra latina equivalente es *rubigo*, alusiva al color rojizo que toma la espiga y caña de trigo cuando le acomete este mal. Conócese en Castilla esta enfermedad de las mieses con el nombre de *niebla* y también de *vejín*, si no están equivocadas nuestras Sinodales, pág. 345; pero el Diccionario Castellano le denomina *roya*, como derivación del latín *rubigo*. Esta desgracia acorta o hace perder nuestras cosechas, particularmente en las tierras altas, si acontece haber lloviznas y días brumosos en el mes de junio. Entonces el grano del trigo y la cebada se aniquila en la espiga, y la paja adquiere un color rojo sucio, que la hace menos apetecida de los animales. En las partes litorales de las islas y sus bandas del Sur, a causa de ser más caliente, y bañadas del Sol, suele ser raro el que se presente la *alborra*, palabra y significado que para ser conocidos de todo lector que no sea isleño canario nos ha parecido del caso explicar.

Amolán. Mantequilla hecha de leche de cabras u ovejas, la cual, comida con miel de abejas o de cañas, se considera alimento muy medicinal para limpiar y purificar el vientre suavemente. Su uso y preparación es del tiempo de los indígenas. En los meses de julio, agosto y septiembre, hallándose los frutos ya maduros, por espacio de muchos días se recoge en una grande talla o tinaja toda la leche del ganado; pero si llueve, no se pone de la leche que provenga del pasto mojado, hasta que las cabras vuelvan a pasarlo² bien enjuto. Cuando la leche depositada en la talla está manida y en cantidad suficiente, se pasa a un odre, en el cual se mece y remece hasta que el suero se separe de la manteca o amolán, cuyo último nombre se da en las islas de Lanzarote y su vecina. Cuando el amolán se derrite al fuego y tiembla con algunos granos de sal, varía de cualidades, todavía más específicas, y se le da el nombre de *manteca de ganado*. De esta última manera no hay familia isleña que ignore o deje de haber experimentado algunas de sus muchas virtudes. Creemos que sus extraordinarias cualidades salutíferas consistan en las muchas plantas medicinales de que está cubierto nuestro suelo y que el ganado paca al tiempo de su madura. Los isleños antiguos se curaban con este específico, tanto de sus heridas, como de sus padeceres internos. Véanse las Historias de Canarias. En botellas o jarras se envía a las Américas, donde es apreciada. Y bajo el título de *manteca de ganado* podremos especificar algunas de las dolencias que se curan con ella.

Anguilas. También se crían en el fango del agua del mar, y junto al puente del Puerto de Arrecife, en la isla de Lanzarote. Las he visto pescar y las he comido, hallándolas muy sabrosas y mayores que las criadas en agua dulce.

Araña negra. Hemos visto una piedra particular, terrosa, y de color algún tanto gris, la cual llaman vulgarmente en Tenerife *piedra de araña*. Esta piedra tiene la virtud de que, aplicada a la picadura de la araña le extrae el veneno, dejando al paciente sano y libre del dolor. Una de dichas piedras la poseía don Fernando de

² [Si se acude al original de las *Voces, frases y proverbios provinciales* se advierte que *pasarlo* es error de lectura por *paserlo*, que es lo que refleja el manuscrito y lo que demanda el sentido.]





Llanera³, en la Orotava, y la otra don Antonio Beltrán, en el Realejo, quienes siempre que se ocurría a ellos en un apuro la franqueaban generosamente. Por fortuna se pasan años sin que tales picaduras de la araña negra se produzcan.

Con posterioridad, en la edición dirigida por Manuel Alvar se decide, por razones prácticas, incorporar las adiciones introducidas por Millares en los lugares alfabéticamente correspondientes y precedidas por el signo +, aunque en las líneas iniciales del prólogo se especifica que estas incorporaciones no son muchas ni siempre acertadas. Alvar y su equipo de colaboradores en esta edición desconocían las circunstancias de los añadidos, su procedencia y la identidad de su autor, pero no es el caso de Millares Torres. En las líneas introductorias que preceden a estos añadidos, Millares señala que se ha tomado «la libertad de formar esta corta adición de la letra A con los presentes artículos, extractados de mi cuaderno de ‘Vocablos Provinciales Canarios’ que tengo en borrador, como también de las noticias presenciales que he podido adquirir, y que otros sujetos de más conocimiento y práctica aun podrán ampliar» (Viera 1942 II: 338). A ello hay que añadir que Millares conoce muy bien la obra del investigador del Puerto de la Cruz y realiza copia de algunos de sus trabajos, como *Lenguaje de los antiguos isleños* y *Voces, frases y proverbios provinciales*, que se conserva en la actualidad en el Museo Canario de Las Palmas⁴. Que Álvarez Rixo es el autor de la entrada adicionada *amolán* resulta innegable, y para ello basta con acudir a sus *Voces*, donde se puede ver que el texto es absolutamente idéntico. También su mano y sus materiales se advierten claramente en la entrada *alhorra*. En este caso la redacción es manifiestamente más amplia en la incorporación, pero los datos esenciales, incluso el curioso de las *Sinodales*, vienen en las *Voces*, como también es manifiestamente rixiano el primer párrafo de la entrada, en la que habla de la extracción portuguesa de la forma en términos muy similares a las líneas finales de la entrada *andoriña* de las *Observaciones*, a las que me refiero a continuación, y también muy parecidos a lo que dice en el mismo sentido en la introducción de las *Voces*⁵. En lo que se refiere a la entrada *albacora*, véanse los apuntes que nuestro autor hace en este sentido al comienzo del artículo «Vamos a la pesquería de la costa de África» y en las líneas finales de «El thé». Otro tanto puede decirse del resto de las entradas, redactadas también en un estilo muy cercano al

³ [Así, con error evidente, en la edición de 1982, pero es Llanera, que es como viene en la de 1942.]

⁴ *Catálogo de Voces Indígenas Canarias ordenado por Don José Agustín Álvarez Rixo*, copiado por A. Millares, 1880.

⁵ «Las personas que hayan leído las *Historias* de las Canarias y recuerden que los portugueses hicieron figura en ellas, ya por sus repetidas expediciones para sujetarlas, ya alistados en las mismas tropas españolas que las sojuzgaron y repartieron sus campos, ya después siendo sus principales mercaderes exportadores de sus caldos hasta la revolución de Portugal del año 1641, no extrañarán las muchas dicciones suyas que en las Islas se encuentran. Pero mucho menos lo extrañará quien haya tenido la oportunidad de registrar libros bautismales, matrimoniales y protocolos antiguos, de donde se puede deducir sin exageración que la tercera o cuarta parte de los pobladores principalmente en Palma y Tenerife son oriundos de Portugal».

singular y personal de Álvarez Rixo, y que incluyen información y datos muy precisos sobre Tenerife, especialmente sobre la zona norte, que apuntan manifiestamente al autor portuense. Esto se puede ver en la entrada *aguas*, en la que se incluyen datos sobre el ingeniero belga La Chapelle y sobre las obras para la traída de las aguas del Rey y del Burgado al Puerto de la Cruz, datos que Álvarez Rixo maneja (*Anales*, pp. 288-289, 297, 304, 307-308, 318-320, 322, 340, 343, 406, 415, 472). El párrafo final de esta entrada es típicamente rixiano de pensamiento y de estilo, y para ello basta con compararlo con otro muy similar que viene en el artículo «Fuerteventura»⁶. Otro tanto se puede decir de la entrada *araña negra*, donde se menciona a Fernando Llerena, al que el autor portuense conoce y menciona en sus escritos (*Anales*, pp. 207, 331). En otros casos, como en el de las entradas *amolán* y *anguilas*, se refleja la etapa lanzaroteña del escritor⁷. Recuérdese en este sentido que, en julio de 1799, los Álvarez Rixo dejan el Puerto de la Cruz y se instalan en Arrecife, cuando el pequeño José Agustín está a punto de cumplir los tres años de edad. A partir de entonces y hasta 1816, la residencia familiar estará en la que luego se convertiría en capital de Lanzarote, lo que para nuestro autor va a constituir una fuente de experiencia y de conocimiento que se refleja en numerosos pasajes de su producción.

Pero, aparte del protagonismo que Álvarez Rixo tiene en estas incorporaciones de Millares, sin duda más interesante es el hecho de que nuestro autor le dedica tiempo y esfuerzo a la tarea de completar los materiales de Viera y Clavijo, y que se plasman en sus «Observaciones para reponer lo que falta al *Diccionario de Historia Natural de las Islas Canarias*», una contribución que desafortunadamente ha permanecido inédita, conservada en un cuaderno autógrafo de 57 páginas, y que, por su indudable relevancia, se analiza y reproduce en este estudio. Álvarez Rixo incluye esta obra dentro del Legajo D de sus *Catálogos de los diversos manuscritos de mi pertenencia y personal trabajo* (Díaz Alayón y Castillo 2009: 344), en el que se relaciona una de las partes más relevante de su producción, con aportaciones como *Lenguaje de los antiguos isleños*, *Voces, frases y proverbios provinciales de nuestras Islas Canarias con sus derivaciones, significados y aplicaciones*, *Noticia de las varias plantas útiles que se han introducido en estas Islas Canarias* y «Notas sobre algunas de las equivocaciones y precipitación de juicio en que incurrió Mrs. Elizabeth Murray en su obra titulada *Sixteen years of an artist's life in Maroco, Spain and the Canary Islands*», entre otras. En este Legajo D la contribución que nos ocupa aparece catalogada con el número 31 y con el título de *Observaciones sobre las letras y vocablos que faltan en el Diccionario de Historia Natural de Viera y Clavijo*, que es, como se puede comprobar, algo diferente del que trae el original.

⁶ «Otro tanto decimos con respecto á la construcción pública ó por medio de acciones, de maretas ó depósitos para conservar aguas, tanto para beber con baratura y sin penuria, como para asegurar algunas cosechas: en Gran-Canaria se han hecho [...] Pero en las de Fuerteventura y Lanzarote, donde el líquido más escasea, nadie se mueve á eso». DÍAZ ALAYÓN Y CASTILLO 2005: 321.

⁷ *Historia del Puerto del Arrecife*, p. 88.

El manuscrito se abre con unas «Observaciones sobre el estado desperfecto en que fueron encontrados algunos de los códices del interesante *Diccionario de Historia Natural de las Islas Canarias* que escribió el Señor Arcediano D. Josef Viera y Clavijo», que ocupan las cuatro primeras páginas. Recuérdese en este sentido que Viera y Clavijo lega en su testamento el manuscrito de su *Diccionario* a la Real Sociedad Económica de Amigos del País de Gran Canaria, para que esta institución lleve a cabo su publicación, y que es en 1866, cincuenta y tres años después de la muerte del autor, cuando la primera edición ve la luz. Álvarez Rixo comenta en estas líneas iniciales todas las vicisitudes por las que pasa el manuscrito, las diferentes copias que circularon, el escaso cuidado de algunas de ellas y la pérdida de algunas partes, y destaca que son estas circunstancias, junto al hecho de que se han introducido nuevas plantas en las Islas y se han descubierto otras no catalogadas, las que lo llevan «a formar una lista con algunas humildes explicaciones, que haya de servir a las personas de conocimientos competentes para describirlos como corresponde y utilice con el tiempo en Apéndice al reimprimirse el mencionado Diccionario».

A ello sigue, en las pp. 5-52, un pequeño catálogo de 59 entradas:

<i>andoriña,</i>	<i>nube,</i>
<i>babosa,</i>	<i>nuez,</i>
<i>cajetas u ostras del Janubio,</i>	<i>peje roa,</i>
<i>canadilla,</i>	<i>pescado de rasca,</i>
<i>cardón,</i>	<i>tabona,</i>
<i>chajora, tajora u hoja blanca,</i>	<i>tagasaste,</i>
<i>cochinilla,</i>	<i>tagorontía,</i>
<i>flor del Roque o siempre viva del Roque,</i>	<i>tajora,</i>
<i>guelde,</i>	<i>tamasma,</i>
<i>jaqueta,</i>	<i>tazarte,</i>
<i>nabo,</i>	<i>temperatura,</i>
<i>nacrón,</i>	<i>tollo,</i>
<i>naranja,</i>	<i>tomate,</i>
<i>naranjo,</i>	<i>tomillo,</i>
<i>narciso,</i>	<i>tomillo salvaje,</i>
<i>nauta,</i>	<i>tonina,</i>
<i>negramuelle,</i>	<i>toronjil,</i>
<i>nevadilla,</i>	<i>toronja,</i>
<i>nicociana,</i>	<i>torrontés,</i>
<i>niebla,</i>	<i>tórtola,</i>
<i>nieve,</i>	<i>tortuga,</i>
<i>níspero,</i>	<i>torvisco,</i>
<i>nogal,</i>	<i>tosca,</i>
<i>nopal,</i>	<i>tostonera,</i>
<i>norza,</i>	<i>trebina,</i>
<i>nuegado,</i>	<i>trébol,</i>

trigo,
tulipán,
tunera,
vientos,

yerba cidrera,
yerba contra roturas o contra tisis,
yerba estrella del mar.

Y en la parte final del original (pp. 53-57) vienen unos «Apuntes para insertar en sus respectivos lugares de las Observaciones precedentes», en los que se recogen las entradas *bergamota*, *hoja blanca*, *pedro jiménez*, *treinta nudos*, *trivoltino*, y las adiciones a las voces *cardón*, *naranja*, *pescado de rasca* y *tagorontía*, con lo que el total alcanza las 64 entradas.

XXXI
ENSAYO
o sean
Observaciones
para reponer lo que falta
El Diccionario de Historia Natural de las Islas
Canarias.

En cuanto al contenido, el análisis de estas *Observaciones* revela un rasgo característico de la producción de Álvarez Rixo, que es que los materiales a los que aquí nos acercamos están íntimamente ligados al resto de la obra del autor portuense. Por eso se puede ver que una buena parte de las entradas incluidas en estas *Observaciones* también forman parte de las *Voces, frases y proverbios provinciales*, como es el caso de *andoriña*, *cajetas*, *canadilla*, *cardón*, *chajora*, *flor del Roque*, *guelde*, *nauta*, *nevadilla*, *norza*, *nuegados*, *tabona*, *taginaste*, *tamasma*, *tazarte*, *tonina*, *tosca*, *tostonera* y *tunera*. Y en otras de las entradas el autor se sirve de materiales procedentes de otras obras suyas, como ocurre con las voces *cajetas* y *tonina*, que provienen en su mayor parte de la *Historia del Puerto del Arrecife*, pp. 89-90 y 91-92. En otros casos se puede ver que las lecturas que hace y la información que obtiene le permiten hacer alguna puntualización de interés, como se puede observar en *bergamota*, donde, de manera manifiestamente elegante, corrige a Viera. En este sentido el Arcedia-



no señala que esta clase de pera se llama así porque los primeros perales de esta especie se sacaron de Bérgamo, en Lombardía, y Álvarez Rixo, que maneja información precisa al respecto, subraya que debe cesar esta creencia. Junto a esto, y como no puede ser de otra manera, también la vida y la experiencia del autor llenan esta obra, según se puede ver en las entradas *cardón* y *tulipán*, donde menciona su pequeña hacienda del pago de La Luz. Sus últimos años están particularmente ligados al sosiego de esta hacienda, cercana a la Montañeta del Fraile, que le permite a un tiempo no solo el retiro para sus lecturas y estudios, sino también la inmersión en la vida del campo, a la que siempre va a conceder una especial atención. Estos apuntes son también una buena oportunidad para acercarnos a las posiciones y puntos de vista de Álvarez Rixo, tal y como se advierte en la entrada *nacrón*, donde se ve lo que piensa sobre los yacimientos arqueológicos y los vestigios de todo tipo que se han podido conservar de los aborígenes canarios. Lo que hace aquí también se puede ver en otros momentos de su producción, donde destaca la necesidad de preservar la integridad de las piezas de los yacimientos. Por ello censura la actitud ignorante de muchos de nuestros paisanos que cuando encontraban algún enterramiento despedazaban las momias y arrojaban los huesos con la mayor diversión; y no menos crítica la costumbre de los campesinos insulares de excavar las cuevas que fueron de los naturales para abonar con su suelo las tierras de cultivo.

Resulta indudable que estas *Observaciones* de Álvarez Rixo tienen un especial interés por diversos motivos, y uno de ellos es la información de naturaleza lingüística. Al igual que en otras contribuciones, vemos aquí su propósito de recogida de términos del habla insular, a los que él concede una singular importancia porque en algunos casos se trata de elementos que no se dan en otras áreas hispánicas. En ocasiones se puede apreciar que extiende la dispersión geográfica de algunas formas, como sucede con *tamasma*, que en sus *Voces* solo da para El Hierro y que ahora amplía a La Gomera, y otras veces se puede ver que aporta información lingüística de interés, como cuando señala que en La Palma se llama *pepita* a la motacilla. También incluye aquí apuntes sobre los aportes del vocabulario del español canario, como se puede apreciar en la entrada *andoriña*, donde se destaca su extracción lusa y que hay que incluir en la amplia presencia de portuguesismos en el español canario, un hecho que Álvarez Rixo analiza y destaca en numerosas ocasiones. El autor portuense se encuentra en una situación excepcional para conocer y señalar la huella lusa en el vocabulario isleño. De una parte está la circunstancia de que su padre, Manuel José Álvarez Pedreira, es oriundo de la villa de Chaves, en Tras-os-Montes, y este hecho hace que el portugués sea algo familiar y cercano. De otra parte está su estancia en Madeira durante los años de 1813 y 1814, cuando la riqueza y la prosperidad de la familia se ve manifiestamente reducida. En Madeira, instalado en la casa de unos familiares de su padre, el joven José Agustín dedica el tiempo a estudiar inglés y francés, y también tendrá ocasión de utilizar sus amplios conocimientos del portugués y podrá profundizar en ellos.

A ello hay que añadir que acercarse a esta contribución es adentrarse también en la lengua literaria de Álvarez Rixo, que puede considerarse representativa de la de un canario culto del siglo XIX. La lectura atenta de estas observaciones nos proporciona un amplio caudal de referencias de naturaleza lingüística, que poseen

un particular interés no solo porque ilustran la lengua particular de nuestro escritor, sino también porque reflejan el nivel popular del habla insular⁸.

Ya dentro de un breve pero necesario apartado de criterios de edición, hay que señalar los siguientes extremos. En relación con la ordenación de los materiales y las entradas, el original nos muestra que estamos ante un texto que se elabora mayoritariamente en un momento determinado, pero al que se hacen adiciones con posterioridad, tanto de carácter amplio al final, como de naturaleza puntual aprovechando los espacios entre líneas y, en algún caso, los márgenes inferiores de la primera redacción, siguiendo un proceso manifiestamente rixiano, que vemos en muchas de sus obras. A ello hay que añadir que los materiales tampoco vienen originalmente ordenados de manera adecuada; así, la entrada *nube*, escrita inicialmente por el autor *nuve* y luego corregida, aparece después de la correspondiente a *nuez*, circunstancia que Álvarez Rixo advierte y trata de reparar sin mucho éxito señalando su colocación después de *nuegado*; también la entrada *pescado de rasca* viene antes que la de *peje-roa*; y la de *taginaste* aparece después que la de *tagorontía*. Teniendo en cuenta estas circunstancias, en esta edición se presentan los materiales en un solo cuerpo y se integran en su lugar todas aquellas incorporaciones que el autor señala.

De igual modo se respeta completamente el texto original, siguiendo en todo momento el criterio de presentar el texto con las peculiaridades de carácter expresivo y morfosintáctico que contiene. Por estas razones, no se ha realizado ningún cambio en lo que se refiere al uso del artículo con los nombres de las naciones o continentes, y a los casos de laísmo y leísmo, entre otras particularidades. Tampoco se desarrollan las expresiones abreviadas, ni se moderniza el sistema gráfico, que presenta la inestabilidad y la alternancia que todavía se da en el siglo XIX. En este sentido podemos ver *herbido*, *barándolas* y *labar*, junto a *gravar*, *laviada*, y *nuve*; también se observan *cutiz*, *zaeta*, *revez* y *tizanas*, junto a *pesoncillos*, *trasado*, *enfermiso*, *llovisnosos*, *rojiso*, *sumo* y *profundisarse*; es amplio el uso de *g* en lugar de *j*: *egercite*, *cabotage*, *follage*, *bagel*, *beberage*, *envegecida*, *ingertar*, *narangeros*. De igual modo se ha reproducido el uso que los signos de puntuación muestran en el original. Ello supondrá, a buen seguro, ciertas incomodidades para el lector no familiarizado, que encontrará numerosas ocasiones en que la presencia o ausencia de los signos de puntuación estorbará su lectura.

⁸ Sobre la lengua de Álvarez Rixo, véase DÍAZ ALAYÓN y CASTILLO 2005: 73-152; y DÍAZ ALAYÓN 2003 y 2005b.

ENSAYO O SEAN
OBSERVACIONES PARA REPONER LO QUE FALTA
AL *DICCIONARIO DE HISTORIA NATURAL DE LAS ISLAS CANARIAS*

Observaciones sobre el estado desperfecto en que fueron encontrados algunos de los códices del interesante *Diccionario de Historia Natural de las Islas Canarias* que escribió el Señor Arcediano D. Josef Viera y Clavijo

Dicho patriótico Señor tubo la bondad de proporcionar varias copias de sus MSS. con la plausible idea, que los conocimientos de las producciones naturales de nuestro hermoso país se difundiesen entre sus naturales, quienes, enterados de sus riquezas patrias, podrían sacar ventajas de varios de sus productos, muchos de los cuales todavía yacen esperando por la mano industriosa del hombre. Estas copias pararon en poder de distintas personas curiosas, que, unas copiaron uno ó dos cuadernos, otras mas; y algunas, no habiendo tenido la paciencia de revisarlos bien, les dejaron equivocaciones y omisiones. Sease por estas causas, ó tambien, que por el mal trato se hubiesen detrimetado ó perdido algunas de las fojas de los repetidos cuadernos, no hemos encontrado los nombres ni descripciones de distintas plantas, peces y otros objetos, notorios en nuestro país; particularmente de aquellos cuyo apelativo comienza por N, como de otros con T, los cuales, lo mismo que algunos mas que notamos, nos ha estimulado á formar una lista con algunas humildes esplicaciones, que haya de servir á las personas de conocimientos competentes para describirlos como corresponde y utilice con el tiempo en Apéndice al reimprimirse el mencionado Diccionario. Empero, advirtiendo que á excepcion de la Cochinilla, son de las plantas y cosas existentes y conocidas en vida del Sor. Viera (quien seguramente no las dejó olvidadas en su obra.) Ni como el autor podía olvidar, que en la patria cae y se conserva la Nieve con reconocido beneficio del país: Ni que en el hay y se cultiva el Naranja, el Nogal, el Nopal, el Narciso...la Tagorontia, la Toronja, el Torongil, el Trebol, el Trigo, el Tulipan & &: plantas y objetos que al echarlos de menos, no solo los extranjeros que lean el espesado Diccionario de Hist.^a Nat.¹ de las Islas Canarias; pero, aun en la Peninsula, donde por desgracia poco se sabe de nosotros, creeran que estas aridas islas carecen de tan gratos objetos, flores y frutos.

Desde entonces acá, se han aumentado mucho las introducciones y aclimataciones de plantas raras en nuestras islas, como tambien el descubrimiento de otras en ntro. propio suelo, por mas recientes naturalistas. Pues, aunque, en el catálogo colocado al fin de la obra, hay nombradas varias plantas de que carece el cuerpo del repetido Diccionario, falta su descripción que es lo que mas contribuye para el perfecto conocimiento de cada cosa.

A la patriótica laboriosidad de la ilustrada Sociedad Economica de Amigos del País de Gran Canaria debemos el haber obtenido la edicion de obra tan interesante para nuestros paisanos, lo mismo que la publicacion de la biografía de su erudito autor, honra de las Islas Canarias: Obra que los curiosos isleños deseaban ver publicada, siendo tan vehemente en mí este deseo, que me tomé el atrevimiento de publicar en el num.^o 31, del Periodico titulado El Time de 6 de Marzo de 1864⁹, el Prologo que poseia del dicho Diccionario, con la idea, de estimular á los compatriotas que conservasen ó supiesen del paradero de alguno de los extraviados codices ó fragmentos de ellos, se sirviesen presentarlos para contribuir á la perfeccion de la edicion.

⁹ [La fecha es correcta, pero no así la del número. Se trata del núm. 34, como ya se ha adelantado.]

Mi pensamiento que tambien manifesté entonces, fué bueno: no se si acaso pude contribuir en algo á tan patriótica empresa; la cual se llevo á cabo de 1868 á 69. Pero sí entienda que uno de los muchos isleños reconocidos á la loable tarea de la Ilustre Sociedad Económica de Amigos del Pais de Gran Canaria, es el que estos humildes renglones escribe y firma.

José Ag.ⁿ Alvarez Rixo

A

Andoriña. Es el nombre que se le da en seis de nuestras islas Canarias al *Hirundo*, ó Golondrina, pajarito bien conocido: pero en la de Gran-Canaria le llaman *Aburrion*¹⁰; cuyo ultimo vocablo el Sor. Viera que escribia en dicha isla adoptó, talvez por considerarlo originario de los primitivos canarios. La palabra *Andoriña* es portuguesa, introducida como muchas otras por los voluntarios de dicha nacion concurrentes á la conquista y numerosos pobladores que les siguieron. Aclaremos aqui este sinonimo.

B

Babosa. *Vermis viscosus*. Asi nombran en Tenerife el insecto que en Gran Canaria llaman *Chuchango*, ó *Chuchayna*¹¹, donde alguna gente pobre las condimenta y come. El Sor. Viera las describe bajo el articulo *Caracoles*.

Los naturales de Tenerife miran con extrañeza y repugnancia que sus vecinos los habitantes de Gran Canaria aprovechen para alimento las Babosas ó Chuchangos. Pero no es gusto nuevo en el mundo, pues sabemos que los antiguos soldados romanos en tiempo de los Escipiones salian del campamento á caza de estos insectos de que gustaban mucho: y sucedio que un individuo que se fue internando con tal objeto descubrió casualmente una senda por donde se podia subir y penetrar á cierta ciudad que se sitiaba y por alli la entró la tropa sin advertirle sus defensores.

Bergamota (pera) que el Sor. Viera considera nos proviene de Francia¹², nos parece venir al caso la noticia siguiente. El Museo Universal N. 45, de 9 de Noviembre de 1867, bajo el epigrafe Floresta Etimologica dice: Que la Bergamota, ó Bergamote se deriva de la lengua turca *beg* ó *berg*, señor, y *ar mud*, pera, es decir, pera de señor, y que esto lo confirma el terceto de Caporali que dice:

Que dunque il Bergamoto avea il primiero
luogo: e gli convenida, poique il turcquesco
Bergamoto vuol dire il Signor pero.

¹⁰ [Viera trae *avión*, y Álvarez Rixo escribe *avurrion* en sus *Voces*, s.v.]

¹¹ [*Voces*, s.v.]

¹² [Como se puede ver, Álvarez Rixo entiende que, en el momento en que escribe, Bérghamo pertenece a Francia, pero no es así. En 1796 las tropas francesas entran en Bérghamo poniendo fin al dominio veneciano y fundan la República Bergamasca, que existe hasta el Tratado de Campoformio de 1805, que la incluye en el reino de Napoleón en Italia. Diez años más tarde, por el Congreso de Viena, Bérghamo se convierte en colonia austriaca, hasta que el 8 de junio de 1859 Giuseppe Garibaldi entra en la ciudad.]



Por tanto debe cesar la creencia de que esta rica pera proviene y tomó su nombre de la ciudad de Bergamo.

C

Cajetas ú Ostras del Janubio. *Ostrea species*. Nombre que dan en la isla de Lanzarote á las pequeñas Ostras que se crian en el fondo del llamado Charco del Janubio; especie de lago formado por la convergencia de dos brazos de lava durante las erupciones de volcan de los años de 1733 al 37, hacia el Puerto y playa del Oeste en la isla de Lanzarote, unico punto en ella como en las demas donde se halla este delicadísimo marisco. Estas ostras biba[]vas son bastante convexas, parduscas por fuera, y de cosa de dos á tres pulgadas de diametro el cual se halla istriado horizontalmente por menudas incisiones que van disminuyendo hasta ser casi imperceptibles en el gozne ó tranca de la Ostra. Son blancas, terzas y lustrosas por dentro, llenas de agua salobre sabrosísima, entre la cual aparece la pulpa ó habitante de tan curioso domicilio. Para coger este marisco, se zambulle el pescador equipado de un saquito, va registrando la arena del fondo y poniendo dentro las cajetas que quiera que va encontrando.

Comense crudas, ó pasadas por agua hirviendo que se abren mas facilmente, y otros prefieren ponerlas sobre las brazas, así que con el calor van separandose las conchas les entran la punta del cuchillo, acaban de abrirlas, chupan el agua y comen el contenido. En los primeros años del corriente siglo 19, consta que medio almud colmo de estas ostras singulares costaba un toston, por lo cual algunas personas podian guardarlas escabechadas para sus fiestas ó regalos á sus amigos de las otras islas, donde nunca las ha habido. Pero, tanta ha sido la indiscrecion de cogerlas sin darles tiempo para su reproduccion que han minorado en numero y en tamaño; al paso que ha crecido su precio. Si estan mas de 24 horas fuera de su elemento, se corrompen, razon porque no pueden llevarse frescas á las demas islas. Sin embargo; en el mes de Enero de 1822, tubo la galanteria de hacer ir un barquito suyo á la playa de Janubio, donde se pescaron á prisa las celebres cajetas que se pusieron en una tina ó grande balde lleno de agua del mar que se remudaba de vez en cuando, y avelejó el barco con oportuna briza llegando al Puerto de la Orotava en 24 horas, donde tubimos el gusto de volver á ver y paladear este marisco esquicito que habiamos gustado muchas veces en la misma isla que lo produce. Ello es, que tanto dichas ostras, como el lago salado cuyas dimensiones son [] de largo, y [] de ancho donde quedaron reclusas por los caprichosos giros de la lava sobre el mar, y cuyo local tambien frecuentan varias aves marinas, constituyen dos singularidades naturales de nuestras islas Canarias.

Canadilla. *Limax parbus*. Especie de Bucio ó Caracol pequeñuelo, que se halla en las riberas de la isla de Lanzarote; mide de una y media á dos pulgadas de largo y la mitad en diametro, blanco sucio su exterior, lleno de menudas puas ó picos romos, y la escama ó balbula que resguarda el insecto mas dura que la del burgado¹³ (ó escaramujo, segun llaman en España) pero su gusto muy semejante, aunque menos tierna su carnicidad; por lo cual, importa herbirlas bien en agua dulce ó salada afin que no indigesten.

¹³[Esta forma es una de las entradas de las *Voces*, s.v. Otros registros los trae Álvarez Rixo en la *Historia del Puerto del Arrecife*, p. 202; *La Torre del Águila*, p. 29; y en los artículos «Vamos a la pesquería de la costa de África» y «Vocablos isleños».]



Cardón. *Euphorbius*. Además de las cualidades reconocidas del jugo ó leche de esta planta para la curación de cierta clase de Escrofula, se le ha reconocido notable eficacia para curar ó destruir carbunclos, aplicando una ó mas gotas de su leche sobre el carbunclo. He aquí un dato positivo. El año 1823, fue escaso de pastos, y se trageron de la isla de Fuerteventura unas vacas muy flacas, tanto que una de ellas se cayó desmayada; diosela agua y algun alimento; y condujosela con sumo trabajo á la casa del dueño en la montaña de la Luz donde la propinaron mas comida; sin embargo, amanecio muerta; por lo que se procedio á sacarle el cuero. Los tres hombres que lo verificaron y tocaron en la sangre de la vaca enfermaron con carbunclos particularmente en las manos, los cuales se curaron poniendoles gotas de leche de cardon.

Asimismo parece ser dicha planta cura maravillosa para ciertas llagas cancerosas en los pechos de las mugeres, untandose una pluma con el espresado jugo, y con ella suavemente la llaga ó cancer, el cual apesar de recibir muchos ardores en la carne viva, es un hecho que, repetida la curación por ocho ó mas días, detiene el progreso de la corrupción y al fin sana la llaga cerrandose la cicatrís. Esto mismo hemos presenciado, apesar de los medicos mirar á la paciente no solo incurable sino proxima á terminar su existencia. Pero, es cierto que la cura aquí relacionada no resulto radical, puesto que al cabo de algunos meses volvió a manifestarse el mal: recurriose al mismo remedio, aun que algo lo contubo, ya no hizo el primer aparente buen efecto. Hay que advertir, que la paciente nunca guardó dieta ó regimen en los alimentos, ni se astubo de ocupaciones violentas. v. g. labar, planchar, y andar á bastante distancia, &c. No obstante, esta casera curación le proporcionó muchos meses de alivios y agilidad para desempeñar sus ocupaciones. Por tanto consideramos, que si se hubiese observado buena dieta acompañada de algunas purgas ó tizanas mensuales para descargar los humores, la cura se habria alcanzado perfecta.

Nuestros campecinos disting[ue]n y llaman *Cardon macho* á la planta que es de menor tamaño la cual no florece; y *Cardon hembra* á la que es muy corpulenta y florece mucho durante la primavera y el verano. La raíz del cardon macho secada al Sol y bien pulverizada y aplicados dichos polvos al cancer en la forma q.^c los Doctores Bliss y Keene de New-York estan actualmente verificando con la raíz de la planta llamada *Cundurango* (*Equatoria garciana*), tenemos la satisfacion de saber q.^c ha producido los mismos saludables efectos. La citada instruccion del uso y aplicación que se hace del cundurango, veanse los Anales de la Real Academia de Ciencias Médicas de la Habana. Item Botica y Drogueria del D.^r R. de Leon de dicha ciudad, Mercaderes 18, la cual tenemos presente.

Asimismo conviene saber, que p.^a aplacar los molestos ardores causados sea interior ó exteriormente p.^r la leche del cardon ó por sus polvos, se toma una cucharada de buen aceyte de oliva en el primer caso; y si es p.^r la parte exterior el ardor se unta con una pluma empapada de dicho aceyte: es cosa experiment^a.

Chajóra, Tajóra, ú Hoja-blanca. *Ideritis*¹⁴: que el vulgo ha traducido en Yezquera acusa de la facilidad con la cual prende fuego aun estando verde, y sirve para yezca á muchos habitantes de las bandas del Oeste y Sur de Tenerife, sobre cuyas peñas es donde mas se encuentra esta rara planta, que apesar de tener notable olor, su humo es muy fragante y grato. Dicha rastrera mata apenas ocupa una cuarta de diametro, sus hojas se parecen á las de la salvia, de una á dos pulgadas de largo, cuyo grueso y color aparentan ser formadas

¹⁴ [*Sideritis*. *Sideritis macrostachys* en *Voces*, s.v.]





de terciopelo blanco, asidas á un pezoncillo del mismo color, de cuyo centro le salen uno ó dos tallitos de media cuarta de alto los cuales presentan de trecho en trecho unas cabezuelas ó borlitas casi redondas y motosas, blancas que parecen ser las flores y las semillas: la raiz delgada y leñosa introducida en las grietas de las peñas. Donde primero vimos y admiramos esta planta, fue en la cuesta de Guilda por donde se baja al vallecito de Masca el año 1836, y el sí[gui]ente de 37, observamos una ó dos matas en los riscos contiguos á la cueva de Tamayde, en este Valle de la Orotava¹⁵. Desde entonces conservo algunas hojas, las cuales muy poco han alterado su olor, y lo que es su cualidad ignea mas bien ha aumentado con la sequedad: por lo que me gusta encender el cigarro con una [de] dichas hojuelas afin de participar del agradable olor que su humo exala.

Hoy día se halla esta curiosa planta en el Jardín Botánico de este dicho Valle de la Orotava, cultivada con esmero é inteligencia por su actual jardinero D. German Wimphredo¹⁶, lo mismo que otras muchas igualmente de nuestra Flora canaria.

Cochinilla [] Insecto procedente de Nueva España, llevado á Cadiz por un curioso desconocido el año 1822, y desde allí el propio año fue introducido en esta isla de Tenerife por la oportuna diligencia y celo patriótico del Sor. Canonigo D. Isidro Quintero secundado por la leal amistad del general D. Domingo Monteverde, á cuyo cargo confidencial quedó y cumplió con remitir las macetas con las tres cuatro pencas de tunera sembrada. Después de varios ensayos verificados por la constancia de D. Santiago de la Cruz, quien pensionado al efecto por el Rey Fernando VII, se dedicó a su propagación en todas las islas, comenzó á cultivarse en grande escala desde 1834. Y hoy constituye la principal agricultura y rico comercio de esta provincia.

Poseemos una estensa Memoria aclaratoria de la manera en que se verificó su introducción¹⁷, contratiempos, vicisitudes, oposiciones para su cultivo, y progresivos valores. Pero, como cada año que pasa va enseñando la experiencia nuevos métodos de beneficiarla y propagar este importante insecto, omitimos todavía fijar cual sea el mas útil y económico.

F

Flor del Roque ó Siempre viva del Roque. *Staticea arborea*¹⁸. Arbusto de cuatro á cinco tercias de alto, con tallo algo leñoso, llamado así por haberse descubierto sobre el Roque Jurado del Burgado en esta isla de Tenerife, á fines del siglo próximo pasado ó principios del corriente 19. La hoja es de color verde confuso de mas de media tercia de

¹⁵ [DÍAZ ALAYÓN y CASTILLO 2005: 166-168, 206-209.]

¹⁶ [Así en el original, pero se trata del suizo Hermann Josef Wildpret (1834-1908), que llega en 1860 y que durante más de treinta años, de 1860 a 1893, desempeña la labor de jardinero mayor del Jardín Botánico. En los textos de la época se le menciona con frecuencia. Olivia Stone lo conoce el domingo 9 de septiembre de 1883, el mismo día que llega al Puerto de la Cruz y visita el Jardín Botánico. Véase *Tenerife and its six satellites*, cap. IV. También Charles Edwardes se refiere a Wildpret y a su labor en el cap. VI de *Rides and Studies in the Canary Islands*, 1888.]

¹⁷ [Se trata de la Memoria sobre la introducción, progreso y propagación de la cochinilla, que el autor relaciona en el legajo C, n.º 14, de sus *Catálogos de los diversos manuscritos de mi pertenencia y personal trabajo*. DÍAZ ALAYÓN y CASTILLO 2009: 335.]

¹⁸ [*Staticea microphylla* en *Voces*, s.v. *siempre viva del roque*, y *Draticea arborea* s.v. *flor del roque*.]

largo con figura oblonga y carrujada, cuyas venas vistas por el revez son mas ó menos de color carmeçi. Produce sus flores en graciosos y espesos ramilletes de color azul celeste con otras hojitas blancas en su centro que la dan mayor realce: pero aunque la parte azul se conserva por muchos años, las hojillas blancas centrales se caen á los pocos días si les agita el viento. Estas florecitas miradas por dentro con el micro[s]copio son todavia mas admirables, porque se les ve en el fondo de cada campanillita á manera de una estrellita negra sobre fondo amarillo. Despues que se ha ido tomando gusto al cultivo de las flores se encuentra la flor del roque en varias casas y jardines, como tambien se sabe su nombre botanico: nace de semilla, y sus hojas las cabras las comen bien. Hay otra clase herbacea, encontrada en los Roques ó litoral de Taganana, cuya flor tiene el color azul mas oscuro; es menos abierta, pero muy parecida á la vista, segun la podran ver en nuestro Jardin Botanico.

G

Guelde. [] En las cuatro islas de señorío, á saber, Lanzarote, Fuerteventura, Gomera y Hierro, y la de la Palma *Ruama*¹⁹, se nombra el pescadillo de figura cilindrica, de dos á tres pulgadas de largo, doradito por el lomo, color plateado trasparente en lo demas, ojos amarillosos conocido en España con el nombre de Peje-rey (de rondelecio) con cuya denominacion le cita el Sor. Viera en su Diccionario de Historia Natural de las Islas Canarias, y que pertenece á la clase *dolos*; quien parece no tuvo presente los referidos nombres provinciales. Aqui noticiaremos algunas particularidades de estos pecesillos, los cuales verifican su desove acercandose en cardumes á las playas, peñascos y grutas maritimas donde el mar suele acumular algunas espumas espesas jabonosas despues de haber estado agitado. La manera de coger los gueldes es ingeniosa á par que simple: en Lanzarote por medio de una pequeña red de alambre de figura de media naranja colgada de un mango de palo: el pescador sumerge la *gueldera*²⁰ en las orillas ó charcos donde ve gueldes, y la suspende con los tantos que acertaron á caerle dentro, los cuales va depositando en la cesta que al efecto lleva pendiente al brazo izquierdo. En La Palma se dirigen los pescadores á cierta gruta donde entra el mar situada al [] de la ciudad y se sabe que la *Ruama* ó *gueldes* concurre al estacional desove, y se le apaña ó recoge con cualesquiera cosa, cestas, lienzos &c. Sirven estos pecesillos de cebo para pescar otros mucho mayores. En otras estaciones del año también se cogen aunque no con tanta abundancia. Los gueldes fritos con aceyte son plato muy esquisito, sin ser preciso quitarles sus plateadas escamitas, las cuales y finisima espinas parecen contribuyen á lo grato de su sabor.

H

Hoja-blanca²¹. Vease *Chajóra* ó *Tajóra*.

¹⁹ [Véase *Voces*, s.v. *ruama*.]

²⁰ [Una completa descripción de este instrumento de pesca viene en las *Voces*, s.v.: «Red de alambre en figura de media naranja aunque más cóncava. Por la parte superior está prendida a un arco de hierro delgado, y de éste se atan tres liñas a iguales distancias, las cuales van a reunirse en una al extremo de un palo largo por donde la maneja el pescador para sumergirla y coger los gueldes. Las hay de una o dos varas de diámetro y pequeñitas de poco más de media vara». A continuación proporciona un dibujo.]

²¹ [En las *Voces*, s.v., se describe esta planta de modo amplio. Otro registro en la *Descripción histórica* 27n y en el artículo «Historia de Canarias. Tamaide».]





J.A. Álvarez Rixo.

J

Jaqueta [] Especie de cangrejo pequeño que se cria en las peñas del mar de este Puerto de la Orotava, cuyos barqueros le suelen tambien llamar cangrejos del diablo, en alucion al activo veneno que contiene dicho animalejo, de lo cual tubimos una desgraciada experiencia en el verano del año 1851. Dos niños mariscaron unas jaquetas, y creyendolas cangrejos de los sanos los asaron y los comieron muriendo á las pocas horas, causando grande alarma en la poblacion, por padecerse á la sazón en la isla de Canaria el colera morbus, y se temió que este incidente de las jaquetas fuese efecto de algun descuido de las guardias sanitarias apostadas en aquel punto²². De nada sirvieron los ausilios medicos para salvar los niños! Veanse las Actas de sanidad de aquella epoca.

²² [Este incidente también se describe en los *Anales*, p. 396.]

N

Nabo. *Napus*. Raíz bien conocida y uso de la planta parecido al rabano en las hojas y tallos aunque sean menores y mas delicadas. El sabor es mucho mas suave, blando y sin picante. Los hay blancos y que tiran á amarillo que son los mejores. Pero aunque se producen bien en nuestras islas, poco se cultiva esta hortaliza.

Nacron²³. Vease el articulo *sales* en el Diccionario de Historia Natural de las Canarias. Aqui noticiaremos para confirmacion de su existencia de esta sal en el pais, que por los años de 1856 á 57, se extrajo una considerable partida de cierta gruta del Pico de Teyde por solicitud de D. Manuel Suarez, farmaceutico de S.^{ta} Cruz de Tenerife; suponemos que dicha sal seria para exportarla. Y examinando aquel elevado sitio se descubrió otra gruta con siete momias de guanches colocadas en sus tablonces de tea elevados del piso. Pero los silvestres camponeses²⁴ cargaron con los tablonces y derriscaron las momias desde aquellas alturas. El que escribe vio algunos fr[ag]mentos de manos cuya conservacion causaba admiracion. Hemos hecho mencion de este incidente por cuanto el Sor. Viera en su Hist.^a de Canarias T [] pag [] creyo que los guanches no hicieron panteones en el Pico.

Naranja. *Malum aureum*. El fruto del naranjo el cual es de figura esferica, del tamaño de la manzana regular. La cascara es fofa, y por lo exterior aspera y desigual, y muy roja en su madurez. La interior se compone de unas fibras muy jugosas dentro de unas telitas blancas, divididas en varios cascotes. Las hay enteramente dulces y otras muy agrias. Dic.^o de la Academia Española. Tanto el jugo de las unas como el de las otras tienen varias virtudes medicinales, solicitadas por los navegantes que saben su eficacia contra el escorbuto. La cáscara seca sirve para hacer licores, sazonar escabeches & y quemada para sahumeros. La conserva hecha con la naranja agria es muy usada en Europa para curar la diarrea. Y el sumo de dicho fruto agrio, aplicado al interior del pico y lengua de las gallinas, las cura de la enfermedad del gógo. Véase también la pag 54 [del original], otro remedio para mitigar el ardor del cutiz en los que sufren el mal de la Rasca. En algunas huertas fertiles de riego suelen verse *naranjas en naranjas*, (vulgo) *naranjas preñadas*. El Sor. Viera trata de este fenomeno describiendo el Limon. Vease.

Naranjo. *Malum aureum nargium*. El arbol que produce las naranjas. Las hojas tienen figura oblonga rematando en punta semejantes á las del limonero y la limera, fuertes al tacto y olorosas, color verde oscuro por encima y amarilloso por debajo: conservase todo el año en el arbol. La flor, á la cual llamamos azahár, es blanca, consistente, de cinco petalos en figura de estrella, que por debajo presentan algunos visos rosados, y el centro contiene un pequeño caliz carrujadito, tambien blanco, dentro del cual aparece el fruto como un pequeño grano de arveja verde el cual caidas las hojas de la flor va creciendo progresivamente. Dicho azahár es gratisimo olor que se esparce por la atmosfera hasta mucha distancia, y se aplica á

²³ [Así en el original, pero es *natrón*, que es como viene en Viera, s.v.]

²⁴ [La forma *camponés* 'campesino' es característica del léxico de Álvarez Rixo y revela la influencia de la lengua materna de su padre, Manuel José Álvarez. En estas *Observaciones* la vemos aquí y, más adelante, s.v. *torvisco*. Otros registros pueden verse en el *Cuadro histórico*, pp. 19, 20, 31, 86 y 126; *Historia del Puerto del Arrecife*, pp. 83, 111, 134 y 165; *Anales*, pp. 369, 415 y 418; y en los artículos «Apuntes topográficos», p. 112; y «Fuerteventura. Bosquejo físico», p. 445.]





varios usos medicinales, y también domésticos, para dulces, escabeches &c. Las hojas del naranjo también las aplican muchas personas para hacer su té diario y es de gusto agradable. La madera de este hermoso árbol es blanca, de mucha duración no estando a la intemperie, pues si lo está, poco más de treinta años durará. La corteza es de color gris oscuro, con más de una línea de grueso, muy aparente para gravar cifras y fechas, que permanecen muchos años, creciendo las letras y engrosando al par que lo verifica el árbol, por lo cual es bueno repararlas cada 15 ó 20 años. Otros tantos suelen pasarse desde que nace hasta que comienza a fructificar un naranjero, por lo que algunos agricultores para abreviar este período le entierran al pie huesos de animales que, parece surten buen efecto: otros apelan a ingerir estos árboles, con cuya operación mejora el fruto.

La isla más abundante de estos árboles, es la de Gran Canaria, y las naranjas del Pago de la Higuera cerca de Telde, son dignas de la celebridad que obtienen. De dicha isla van barcos cargados de naranjas, nueces &c a las de Lanzarote y Fuerteventura, pues en estas, a causa de los vientos, aunque hay algunos pequeños naranjeros, su fruto es muy diminuto y falto de jugo. En Tenerife hay infinidad de naranjos de riego y de secano en campos y patios de las casas, pero como aquí tienen la envejecida costumbre de coger los frutos verdes ó apenas amarillean, no suelen ser tan dulces ni jugosas como las de Canaria: excepto las que cultivan en el pago de Arafo al Sur de la isla, las cuales en mi concepto exceden a todas, si las dejan madurar hasta que su color tome viso rojizo.

Parece extraño que en las Canarias no se hayan propagado más los naranjos a fin de exportar su fruto, como se hace en Málaga, Portugal e islas Azores. Quizá su día le llegará.

Los naranjos agrios no son tan comunes. Su hoja tiene el verde menos obscuro, su flor ó azahar es lo propio que el de los dulces; pero el fruto es más chato y de corteza más gruesa, porosa y rojiza. Como quiera que sea su diferencia, también se aplica a varios usos domésticos y medicinales.

Narciso. *Narcissus*. Especie de lirio que tiene la flor blanca, y por dentro roja ó azafranada. Sale de un tallo hueco de un palmo de alto por lo regular: las hojas son verdes y largas como las de las otras flores que nacen de cebolla. Su raíz es blanca y redonda, y su semilla negra y larga, encerrada en unas celditas de una telilla delicada. Dic.^o de la Acad. Esp.^a

Nauta. *Nepeta cataria*. Néveda. Yerba gatera: la cual es planta rastrera muy aromática. Se produce mucho en las tierras altas al N. de Tenerife, sus hojas ásperas, oblongas y dentadas con color verde claro: florecita campanula rosada. Nuestras aldeanas tienen esta mata por medicinal para sus achaques femeniles. Hay otra especie en la banda del Sur donde la llaman nauta blanca, con fama de muy salutífera, pero no la he visto.

Negra-muelle. *Uva species*. El fruto de la vid del mismo nombre. Especie de vidueño negro ó más bien amulatado: sus racimos de buen tamaño, de vagos grandes oblongos, de muy buen sabor, el cual y el color comunica al vino que se hace de ella. Tiene la recomendable cualidad que de todas las castas de vides existentes en las Canarias al tiempo de destruirlas el Oidium, las uvas y viñas Negra-muelle han sido las que más han resistido esta calamidad, por cuya razón se procura propagarlas.

Nevadilla. *Polycorpea Teneriffae*, según M.^r Broussonet²⁵. De esta planta hace accidental referencia el Sor. Viera en la palabra *Polygala*.

²⁵ [*Polycarpaea Teneriffae*.]

Niociana. Lo mismo que Tabaco.

Niebla. *Nebula.* Vapor grueso que se estiende sobre la superficie de la tierra, por no poder subir por su pesadez á la media region del ayre. Suele levantarse de lugares pantanosos y humedos, lagunas ó rios, y se mantiene hasta que la fuerza del Sol insensiblemente la deshace. Dic.^o de la Acad. Española.

En las Islas Canarias no hay lagos, ni rios, propiamente tales. Las nieblas que ocurren en ellas son ocasionadas por los vapores del Oceano Atlantico que las circunda; cuyos vapores suben casi imperceptible^{te}, y van condensandose en la parte alta del pais por algunas horas durante los meses de verano hasta que el soplo del viento ó calor del sol la va disipando. Estas nieblas son solo humedas algunas veces, pero otras, bastante llovisnosas, en terminos que, si son repetidas, ocasionan en el trigo la *alborra*²⁶(*rubigo*) y en la viña la *mangla*²⁷ que esta es, un moho blanco, á veces negro, que pudre el racimo y afea las varas y las hojas de las vides. Pero en las costas y aun en las medianias, las neblinas no paran, y no causan los daños que suelen en los predios altos.

En las islas de Lanzarote y Fuerteventura no se temen las nieblas, por ser muy bajas y ventiladísimas de los vientos.

Nieve. *Nix.* Meteoro que se forma cuando la nube dispuesta para llover se condensa por el ayre frio, y se resuelve en copos blancos esponjosos, con diferentes figuras á que las determina el viento. Las islas de Tenerife, Gran Canaria y la Palma, acausa de la mucha elevacion de sus cumbres, son las favorecidas con este fenomeno. En Canaria, como situada mas al Sur, se disipa pronto, y hay algunos inviernos que no cae allí nieve, por lo cual, la industria desde antiguo construyó algunos pozos donde depositar la que convenga para los helados del verano: lo mismo se practica en la Palma, sin bien aqui suele permanecer su cumbre nevada algunos meses. En Tenerife sucede lo que en aquellas islas, no obstante que cuando no haya pozos de prevencion, desafía al rigor del verano con su celebre Cueva del Yelo situada en la subida del Teyde, en cuyo punto se conserva la nieve durante el año entero: asi, cuando falta la nieve en Canaria ó la Palma, se suele llevar de Tenerife. Cuando neva²⁸ con mas abundancia es en invierno con viento del Norte ó del N. Oeste: pero, si esto acontece con viento del Este o del Sur, no solo se disipa á las 24 ó 48, horas, pero, es señal de proxima sequedad. La nieve que cubre nuestras montañas no afecta cosa mayor la temperatura de nuestro templado litoral: pues cuando las cumbres acaban de cubrirse de cuantiosa nieve y que hace allí el frio consecuente, en el litoral del pais se goza de un temple benigno, tonico, v. g. de 60 á 66° (termometro de Farenheit) y en las medianias de 50 á 56°, y asi progresivamente, hasta llegar á dicha nieve ó clima de Escocia. Ademas de la frescura

²⁶ [Esta forma también viene más adelante, s.v. *trigo*. Es una de las entradas de las *Voces*, s.v., y otro registro lo trae Álvarez Rixo en el cuadro final del artículo «Agricultura».]

²⁷ [El autor trae otros registros de *mangla* 'plaga o enfermedad que afecta a las plantas' en *Las papas*, núm. 6: «...era costumbre acto continuo depositarlas amontonadas dentro de una casa ó bodega, cuyo piso es preferible sea de tierra ó arena, porque los graneros de tablado suelen calentarlas y propenden á engendrar la enfermedad llamada *mangla* [...] La *Mangla* que á primera vista parece un *moho blanco* que se apodera de los ojos, gérmenes ó grelos de las papas que se guardan para semilla, á las cuales detrimenta, mirado con el microscopio, y aun con la simple vista, es una porcion de insectillos blancos, de figura oblonga y chata [...] Granero, arca, cesto, &c., que haya contenido papas con mangla, siempre suele conservarla...». DÍAZ ALAYÓN 2004a.]



que la nieve nos proporciona, también los [] en las cumbres volcánicas se filtra y va a formar los perennes manantiales de aguas puras, que si no son detenidas por la mano del hombre van [a] vertirse al mar, como sucede con las muchas que todavía no se han explotado. La nieve no solo refrigera gratam.²⁸ en los días de verano y otoño en que por efecto del viento del Sur ó del Este sube dho. termómetro hasta 80 y 84° en la banda del Norte de la isla y hasta 86 y 90° en la banda Sur (que siempre guarda esta proporción anual) pero, es aplicable para varias dolencias.

Nispero. *Mespilus*. Arbol espinoso, cuyo tronco casi siempre es torcido, y sus ramas duras y difíciles de quebrar. Las hojas son parecidas á las del laurel; pero vellosas y blancas por la parte interior. Arroja unas flores como rosas pequeñas blancas, ó encarnadas. El fruto es como una manzanita, y la cascara en lo superior forma una especie de corona, y dentro tiene una medula blanda y húmeda, agrídulce en estando muy madura, porque antes es muy aspera como la de la serva, con tres huesecillos por lo regular. Su color es amarillo, pardo obscuro en su perfecta madurez. Llamase como el arbol. Dic. de la A. Esp.^a. En Tenerife vegeta bien con riego en la costa del Norte. Parece originario de las Antillas, y ser de grande duración; puesto que en la isla Española, hoy S.^{to} Domingo, á siete leguas de Santiago, está un Nispero del cual es tradición cortó Colon la madera con que hacer la cruz con la cual iba á hacer la guerra á los indios —Noticia accidental que lei en el periodico Pensamiento Español del dos de mayo de 1870.

Nogal. *Nux*. Arbol de follage hermoso y fragante cuya flor es parecida á la del castaño. Es cultivado en las islas de Canaria, Tenerife, Palma y Gomera, en cuyos terrenos altos se produce perfectamente. Pero en Lanzarote y Fuerteventura no los hay á causa de ser llanas y por lo tanto fatigadas de los vientos que la flexibilidad de las hojas del nogal, no puede resistir. Ambas islas se surten de las nueces de Canaria que son las mas abundantes y mejores de la provincia. El año de 1843 que fue mediano, produjo Canaria 9400 millares de nueces. Tener.^c 1530 idem; 3490 idem la Palma; Gomera 1303.

La madera del nogal tiene bonitas vetas pardas ó violadas, es de mucha duración y por lo mismo solicitada por evanistas para muebles, [y] otros objetos delicados.

Nopal. Lo mismo que Tunera, de cuya planta conocemos en estas islas cinco ó seis clases.

Norza. *Smilax latifolia*²⁹. En la relación que hace el Sor. Viera de la zarza parrilla, habla de la planta *Norza* que se produce en la isla de la Palma: pero la configuración de la hoja parece diferente de la graciosa enredadera que vegeta en los campos de Tenerife, cuyas

²⁸ [Esta ausencia de diptongación la podemos ver en otros pasajes de Álvarez Rixo, como en el artículo «Cómo podría hermosearse la campiña de Santa Cruz»: «Ahora en Tenerife llueve y neva todos los años en sus cumbres [...] Y que dificultad hay, á que desde los puntos donde neva mas cercano á Santa Cruz, se hiciesen varios atajos que condujesen a una acequia común...». Otro ejemplo de este comportamiento, esta vez referido al verbo *apretar*, lo podemos ver en la *Historia del Puerto del Arrecife*, p. 88: «Viven encerrados a flor de la arena, y se pillan pisandolos los pescadores en ella, quienes al sentir rebullir, apretan al pez con el pie...». No se trata de un comportamiento general en este autor porque también se dan casos en los que la diptongación se produce.]

²⁹ [*Smilax latifolia*.]

hojas tienen la perfecta figura de punta de zaeta: por lo demás parece convenir. Vease *Zarzaparrilla* en el Dic.^o de Hist.^a Nat.¹ de Can.^s. También observaremos que á la planta que los portugueses llaman *Norça* la Nomenclatura Edimburguense titula *Brionia Alba*.

Nube. *Nubes.* Agregado de halitos, que levantandose de la tierra á la media region del ayre se alimentan allí, y adquieren nuevo grado de densidad. Dic de la Acad. Española.

Nuestra atmosfera, generalmente hablando permanece clara y diafana la mayor parte de los dias del año, siendo raros aquellos aun en invierno mismo, que deja de verse el Sol; y las nuves que sombrean el cielo, con las pocas ecepciones que ya diremos, son albas, alegres y transparentes. Segun su posicion y direccion, son pronostico seguro del viento y consecuente temperatura que ha de haber en los dos ó tres dias siguientes. En Enero empiezan á ventar las brisas ó N.E. frios, á veces llovisnosos, en que baja el termometro (Fahrenheit) á 66 y 60°, en las costas y hasta los 54° en las alturas del pais: sucediendo lo mismo durante Febrero, Marzo y algunos de Abril, en cuyos cuatro primeros meses son los catarros y á veces algunos dolores pleuríticos que suelen ser fatales. La tarde antes de presentarse la brisa se ve descansando sobre el horizonte N. y N.E. la nuve blanca sucia, prolongada, que denominamos *barra de brisa parda*, es señal de que la habra por dos ó tres dias siguientes: pero en el verano este mismo viento es mas templado y mas clara la atmosfera. Cuando una nuve alongada pasa entre las cumbres y la falda del Pico de Teyde en direccion de N.O. á S.E. se sabe que ha [de] llover ó nevar dentro de 24 horas, pero si la direccion de la nuve es inversa, es decir de S.E. á N.O. pronostica vientos secos del S. y del E. y consecuente calor por algunos dias y la vista de algunas nuves largas alargadas y oscuras. También se pronostica proxima variacion atmosferica por la graciosa nuve ó *toca*³⁰, que se suele presentar sobre la cuspide del Teyde, conforme al giro que allí toma dha. nuve. Cuyo fenomeno solo ocurre desde Septiembre á Marzo, inclusives, y nunca en los meses de verano, cuya estacion casi siempre es clara y templada. Las pocas nuves que nos visitan con relampagos y truenos, lo verifican algunos dias... a ver en otras estaciones. Pero las nuves mas dignas de consideracion, son las arreboladas por el sol, al tiempo que este Astro comienza á ocultarse por detras de la cumbre de la vecina isla de la Palma en los meses de Mayo y Junio. Asimismo merece contemplarse la puesta de Sol en ciertos dias de Octubre, hacia la punta S. de dicha isla de la Palma.

Nuegado. [] Nombre que suelen dar en Tenerife al higo blanco por dentro y negro por fuera³¹.

³⁰ [Álvarez Rixo nos proporciona otros registros de este término. Uno de ellos viene en el artículo «Ensayo sobre las señales naturales que anuncian los años fértiles o estériles en las Canarias»: «Aquí, pues, observaremos que cuando hay nuves a media altura del Teide o en su cúspide, que llaman la *toca*, cuyas nuves giran en direccion de oeste a este, o de N.O. a S.E. anuncia lluvia dentro de 24 horas. Pero si por el contrario, tanto las nuves como la *toca* de la cúspide giran de *Este* a *Oeste* o de *Sur* a *Norte*, sépase que seguirán muchos dias de seca». DÍAZ ALAYÓN y CASTILLO 2005: 328. Otra referencia en *Anales*, p. 514: «Hubo aire suave del S.E., muy caluroso, con *toca* en el Teide por la tarde, resultando viento sur el 23 con goterones.»]

³¹ [Esté término también lo vemos en las *Voces*, s.v., donde se recoge que, además de aplicarse a los higos negros por fuera y blancos por dentro, también se refleja que «*nuegado* se usa en portugués pero para nominar la flor o canelón del castaño, cuando en castellano sólo se aplica a



Nuez. *Nux.* El fruto del nogal. En el árbol está cubierto de dos cascara; una interior, seca y dura, y otra exterior verde de sabor muy amargo, la cual se va ennegreciendo así que va madurando y separándose de la cascara interior dura, y ésta es formada por dos mitades á manera de ostra vivalba, alongada é interiormente desigual y cavernosa, é incluye el meollo dividido en cuatro cachos, que llaman piernas, cubiertos de una telilla delicada y blanca. El sabor es parecido al de la avellana ó almendra, aunque mas vivo y aceytoso. Considerase entre nosotros por alimento calido cuando está seca.

P

Pedro-jimenez. *Uva species alba.* Cierta casta de vidueño color blanco, racimo robusto, el vago grande y algo oblongo y transparente, de excelente gusto, lo mismo que el vino que se hace de ella. La parra tiene el mismo nombre; y fue de las clases que mas destruyó el Oidium.

Peje-Roa. [] Pescado que suele recalar y cogerse en nuestras aguas. El individuo que vimos el año 1829, tenía figura elíptica, de cosa de cuatro cuartas de largo, y la mitad en ancho, chato, color pardo por encima con menuditas escamas como las del chicharro, y el vientre blanco. La configuración de la cabeza semeja [] del becerro ó lobo marino, el hocico trompudo, la boca pequeña, y dos agujeros ó respiraderos por encima bastante profundos, segun se notó al catarlos con una pajuela: los ojos chicos muy cerca de la boca la cual no carecia de dientes. No tenemos presente como eran la cola y las aletas. Pero la cabeza contenia una sustancia cartilaginosa, blanca y transparente que parecia nieve, y tan liviana y elastica que los muchachos hicieron bolas, las cuales arrojaban contra el suelo y rechinaban hasta los tejados de las casas altas; cuyo entretenimiento les duro algunos dias. La carne de este pez es moreteada y sin ningun uso que sepamos. En la vecina Costa de Africa nuestros costeros suelen encontrar muchos de dichos Pejes roas los cuales tienen por inutilés.

Pescado de Rasca. Así se denomina el que se pesca en las aguas de la isla de Lobos, por causa de la erupcion cutanea que ocasiona en los que lo comen: el llamado *Mero*, parece ser el mas pernicioso. En el artículo *Pescados*, hace el Sor. Viera curiosa mencion de los que se pescan en dichas aguas de Lobos, que ocasionan la comezon y sarpullo i[n]sufrible en el cutiz: pero omite el adjetivo vulgar con el que generalmente es conocido. Ignorase la clase de mal pasto que sirve de alimento á dichos peces que tanto impacientan y escarmentan á los hombres que los comen. Conozco un convecino, que el año 1834, sufrió el *mal de rasca*³², por haber comido Mero pescado en Lobos: durole el intolerable padecer tres ó

cierta composición de masa piñones, etc. Véase el *Diccionario*. Por lo tanto, ignoro de cuál de las dos lenguas se tomó en nuestras islas la expresión.]

³² [Véase *Voces*, s.v. *rasca* o *mal de rasca*. Los registros más interesantes de esta forma los trae Álvarez Rixo en su relato *La torre del Águila*: «Dispusieron los pasajeros traer las camas, cenar y dormir en la torre, y al tiempo que se preparaba el pescado recién cogido en el día, pasó á inspeccionarlo Manuel Valentin, patron anciano de uno de los barcos, á fin de evitar que por error comiésemos algun pez de los que en ciertos puntos de la Bocayna hácia la vecina Isleta de Lobos, causan el mal de *rasca*, consistente, en una repentina erupcion de sarpullo seco en todo el cuerpo, calor en el cutis y comezon desesperada que continuamente se rasca el paciente hasta hacerse sangre por muchos



cuatro meses, y se fue mitigando con repetidos refrescos de naranja y otros paliativos hasta cumplir el año. No sabemos que algº de nuestros fisicos se haya dedicado hasta ahora á investigar el origen de este fenomeno; el cual parece no existia en los años de la conquista, ó sea, de 1402 á 1420. Pero tradicionalmente hemos oido; que en la antigüedad se perdió allí una nave cargada de cobre, á este incidente se atribuye la fatal cualidad que susiste en los referidos pescados. Falta saber, si acaso el cobre ha podido causar esta influencia, ú otra clase de carga que acaso pudo tambien conducir el bagel.

Posteriormente sabemos que en la Punta de Teno á la parte N.O. de esta isla de Tenerife, tambien se encuentra el pescado allí llamado *Mero ciguato*, ó sea flacon, enfermiso; el cual causa el ardor y comezon en el cutiz de las personas que lo comen, aliviase frotandose el cutiz con naranjas agrias asadas y manteca de ganado. Escribimos este dato precisam.^{1c} acabado de oirlo á un individuo que está sufriendo la molesta rasca á consecuencia de haber comido Mero ciguato en la Punta de Teno este verano. Quieren decir q.^c es cura eficaz tomar con vino los huesos calcinados del mismo pescado dañino, cuyo beverage es muy amargo. Nos ocurre si estos meros de Teno son acaso procedentes de alguna colonia que haya trasmigrado desde la Isleta de Lobos marinos.

dias, en los cuales con refrescos va desapareciendo. Ningun fisico nuestro que sepamos ha examinado este fenómeno; sólo por tradicion se dice, que en lo antiguo, en el canalizo que separa á Lobos de Fuerteventura, naufragó un buque cargado de cobre, y de ahí procedió el mal; cuando otros opinan, se origina de algunos musgos dañinos que los peces comen en determinado fondo. Pero á esto se opone un argumento asás fuerte, cual es, que allí recidieron muchos dias varios compañeros del conquistador Juan de Bethencourt, y de su diario no aparece noticia de semejante padecimiento a pesar que trata de la falta de agua y otras penurias que padecieron. Sea como fuere, despues ha existido dicha rasca, causándola especialmente la clase de peces llamados *meros*, cuando en los demas parages se come sin escrupulo, por ser pescado sano. Conocemos personas que hasta el año 1834, sufrieron la rasca por haber comido meros cogidos en la Bocayna³²; pero algunos aseguran, que es mal que ha ido gradualmente desapareciendo: talvez esto consista, por el cuidado que se tiene, de no pescar ni comer con riego tan pernicioso pescado. Con este motivo, dicho patron Valentin nos entretubo refiriéndonos la anedocta siguiente.

Habrá treinta años, dijo; algunos chulos, amigos de D. Salvador Clavijo Alvarez, secretario de la Comandancia general de estas islas, le convidaron á comer: no recuerdo bien, que clase de chasco fué el que le jugaron, el cual el Sor. Clavijo recibio de buen humor, y en su imaginacion propuso desquitarse cumplidamente. Yo era jóven, llamóme, y díjome, que tomase mis medidas, á fin que para el dia 5 de agosto vispera de su santo llegase á Santa Cruz de Tenerife llevándole uno ó dos meros pescados precisamente en las aguas de la Isleta de Lobos; y guardase secreto acerca de las cualidades del regalo que le conducia. Hizose así. D. Salvador convidó al dia siguiente á sus amigos de marras, quienes celebraron la hermosura del pescado dándose prisa todos á comer de él, y todos tubieron que rascarse desesperadamente por muchos dias, maldiciendo la hora en que habian intentado burlarse del lanzaroteño, por que el Sor. Clavijo lo era en efecto, y por eso estaba en el secreto que producía la rasca». Y más adelante, en el mismo relato, se recoge: «Habiendo sido elogiada la buena memoria del Sor. Rabelo; con buen apetito nos pusimos á comer, escelentes cabrillas guisadas, y fritas, sin acordarnos del mal de rasca, ni del tiempo contrario que allí nos detenía». Otro registro lo vemos en *Escala en la torre de Tostón*: «Habiendo descargado parte de la carga en el Puerto de Cabras y quedadose el mar bonancible, zarpamos costeando la isla hasta entrar por el estrecho ó canalizo que la separa de su satélite isleta de Lobos, asiento principal dicho canalizo del temible mal de rasca que describimos en las primeras paginas de este viage». CASTILLO y DÍAZ ALAYÓN 2008.]



José A. Alvarez Rixso.

T

Tabona. *Obsidian*. Vease su descripcion en la palabra *Piedras* del Dic.^o de Hist. Nat.¹ de Can.^s

Tagasaste ó **Tasagaste**. Especie de *Cytisus polyferus*³³ ó Escobón, que se produce en la isla de la Palma, el follage de cuyo arbol se ha reconocido ser de mucha conveniencia para pasto del ganado vacuno y caballar. Vease su descripcion publicada por los Doctores M.^r Pablo Sagú y D. Victor Pérez³⁴; el ultimo de estos señores ha introducido su cultivo en Tenerife, y proporcionado simientes para agricultores extranjeros, que han logrado aclimatarlo en la Argelia.

Taginaste. *Eschium giganteum*³⁵. Ademas de lo poco que esta dicho en el Dic.^o de Hist.^a Nat.¹ de las islas Canarias; podemos añadir: que existen dos clases mas de dicho hermoso arbusto, los cuales hoy se cultivan con esmero en nuestro Jardin Botánico: la una con el ramillete de flores blancas, la otra de color celeste, cuyas piñas perpendiculares llenas de florecitas tienen hasta mas de una vara de largo, y duran vistosas durante algunos dias. Cuenta la Hist.^a que los antiguos gomeros teñian de encarnado con la corteza del taginaste, pero este secreto parece que se ha perdido. Pero con dicha corteza machacada y puesta sobre un carbunco, aseguran que lo cura á los pocos dias de estar pegada al grano.

Tagorontia³⁶. *Dragontea. Arum Dragonteam*. Planta producida por un tuberculo casi redondo, de tamaño de una mediana papa, pardo oscuro al exterior, pulpa harinosa blanca rispdisima al gusto, que hace impacientar y babarse al que tiene la imprudencia de probarlo. Pero, la planta es de bello aspecto; hermoso color verde, hojas á manera de las del mais que se apegan á un tallo liso, redondo, perpendicular, de mas de una vara de alto, que al florecer desarrolla su ultima hoja, cuya parte interior es blanco, y dentro de ella aparece el extremo del tallo adornado de unos [] bonitos vagos de color de coral del tamaño de garbanzos en apiñada posicion, los cuales tienen la misma cualidad rispida picante que la batatilla ó raiz. Criase esta planta en los sitios frescos de la mediania del Norte de la isla de Tenerife, donde en años de mucha hambre algunos pobres la han tolerado alimentandose con el citado tuberculo macerandole antes en el fuego: pero siempre era insipido, apesar

³³ [*Cytisus proliferus*.]

³⁴ [Paris, imprenta de Chamell, anné 1867. Con título de la Vegetacion en las Islas Canarias, de las plantas de los paises templados y de los intertropicales.]

³⁵ [*Echium giganteum*.]

³⁶ [*Taragontía* trae Viera en el Índice del *Diccionario*, y Álvarez Rixso anota *tacorontía* en *Voces*, s.v.]



que no consta hubiese su uso daño en la salud. En la vecina isla de la Palma tambien existe la espresada planta. Ademas de lo dicho (pag. 31 y 32 [del original]) aduciremos que las raices de la *Tagorontia* son algo leñosas blanquecinas, delgadas, de cosa de media vara de largo, al extremo de cada cual está prendido un tuberculo. La piña, tiene configuracion elíptica cubierta de vagos escarlata, unos redondos y los mas oblongos, cada uno de los cuales contiene dentro dos pequeñas semillas de color blanquecino, duras y de rara configuracion; puesto que no son redondas, ni alargadas, ni chatas, ni triangulares. Dichos vagos cuando estan maduros se desprenden facilmente de la piña.

Tajóra. Vease *Chajóra*.

Tamásmá. *Motacilla*. Asi nombran en las islas de Gomera y Hierro, á la Pezpita, pajaro bien conocido. El Sor. Viera atendiendo á la voz *Tamasma* de aquellos naturales que no hubieron de explicar la configuracion ni habitos del ave á la cual llamaban asi; hubo de creer era otra especie de pajaro, el cual, dice, le era desconocido. Todavia en la Palma varia de nombre, pues le llaman *Pepita*. Aclaramos aqui estos vocablos provinciales, pues como se vé ocasionan dudas y equibocaciones.

Tazarte. *Scomper Tassart*³⁷. Especie de pescado que se pesca y trae salado de la vecina Costa de Africa y raras veces se ve en nuestras aguas, á las cuales llegan algunos individuos como extraviados. Suele tener una vara de largo, liso sin escamas, azulejo el lomo, y el vientre blanco, la cola muy hendida, y parecido en lo demas á la Anjoba³⁸. Su sabor es superior al de ésta, semeja al del salmon y tambien es aceytoso y sanguino en el invierno que es cuando mas abunda: lastima nos dá, que nuestros paisanos no se hayan dedicado á preparar su salazon y embarrilarle para exportar como hacen los extrangeros con el salmon y otros pescados³⁹.

Temperatura. Vease *Niebla, Nieve, Nube*.

Tollo. Este nombre dan nuestros paisanos á las tiras que hacen los pescadores de ciertos peces, v.g. cazones, janequines &, despues de quitarles el cuero, cuyas tiras saladas ponen á secar colgadas en las jarcias de los barcos; y puestas en manojos se traen á las islas á vender para el consumo y para exportar para la America donde son apetecidos. Conservanse en las despensas en buen estado mas de uno y dos años; siendo comodo recurso para los dias cuaresmales en falta [de] otro pescado. Comense asados, machacados despues, y puestos en vinagre, aceyte y picante: tambien guisados y puestos en mojo herbido, que son mejores. Parece ser alimento sano, como lo son los peces de que se hacen; y es industria que data desde el tiempo de la conquista, segun relacion del viage del Comendador D. Antonio Ovando citado por el Sor. Viera en su Hist.^a de Can.^s, T. 3º, p. 341.

Tomate. *Melimela solanum pomiferum*. Fruto del tomatero, el cual es redondo, chato y desigual, liso y lustroso, de color verde que con el sol se vuelve encarnado, dividido

³⁷ [*Scomber tassart*.]

³⁸ [*Voces*, s. v.]

³⁹ [Véase *Voces*, s. v., donde también trae la frase *Como un tazarte*, que quiere decir extendido sin animación, como un muerto.]

dentro en casquillos con sus fibras donde tiene la simiente. En esta islas conocemos tres ó cuatro especies: el redondo arriba dicho, el de gota, el doble, ó media rueda, y el de rueda algunos de los cuales suelen pesar hasta media libra. El uso de todos ellos es muy frecuente para salsa en la comida.

Tomate. *Planta melimela ferens.* Mata pequeña que echa unos tallos flepudos, ramosos, é inclinados á la tierra, vestidos de mucha hoja dentada, puntiaguda y tierna. Su flor es amarilla en figura de estrella y con el propio olor que la mata, que para muchas personas es desagradable.

Tomillo. *Thymus.* Pequeña planta hortense muy olorosa poblada de muchos ramos y vestido de diferentes hojuelas de color verde oscuro: produce encima de los ramillos unas cabezuelas, y en ellas unas flores purpuras. Usase para condimentar varios guisos á los cuales comunica grato sabor: pero en nuestro concepto es demasiado tonico, puesto que la persona que padece alguna irritacion de estomago repugna su sabor y hasta el olor.

Tomillo salvaje. *Thymus silvestris.* Planta que en tamaño y olor tiene bastante similitud con el hortense, aunque el color de sus hojas es verde mas alegre: las flores de las cuales carga mucho, campanulas blancas muy chiquitas con cuatro recortitos convexos en la orilla. Criase en la costa y los barrancos, sirviendo [de] pasto á los ganados.

Tonina. Véase *Bote* en el Dic.^o de Hist.^a Nat.¹ de las islas Canarias: Pero, aqui, diremos de la manera y traza con que se han hecho algunas utiles Pesquerias de este grande é inofensivo pescado. Para las personas que no tengan idea de la topografia maritima del Puerto del Arrecife en la isla de Lanzarote les impondremos que dicho bello Puerto está naturalmente formado por tres islotes, situados, uno al Oeste, otro al Sur, y otro al Este: dejando entre uno y otros islotes unas entradas ó barras⁴⁰ para las naves del cabotage, y para comunicacion de la tierra con el islote del sur ó del medio, está un puente de tres arcos, siendo el del centro de ellos levadizo. Es de saber, que las toninas ó Botes, en los dias otoñales de mucha calma y mar serena, suelen divertirse mostrandose á flor del agua en hileras o cardumes de á dos ó tres de fondo, en cuyo orden van dando vuelta á la isla en direccion de Oeste á Este. El primer barquito pescador que en la mañana acierta á verlas cerca de la tierra, retrocede y se presenta á la boca del Puerto arbolando una banderita: á cuya señal todo el pueblo se entusiasma... Barquitos, lanchas, y faluas se lanzan al mar y van á todo remo á reunirse con el barquito avisador juntos con el cual forman un cordon apaleando el agua en oposicion al rumbo que traen las toninas: y estos timidos peces que por la necesidad natural de tener que respirar el ayre libre cada poco, no pueden profundisarse mucho en el Océano, no viendo otro punto libre de perseguidores sino la boca principal del Puerto, se entra por ella creyendo escapar. Pero en los arcos del puente se encuentra con otros barcos, de guardia, y quedan completamente cercadas; porque los mismos barquitos que las compelen á entrar, se vienen replegando en cordon ó media luna tras de ellas, continuando el cerco hasta la tarde, que baja la marea y entra[n] en el circo dos ó tres lanchas de

⁴⁰ [Otros registros de *barra* ‘muralla rocosa que cierra la entrada de una playa’ pueden verse en *Historia del Puerto del Arrecife*, pp. 36, 27, 38, 44, 46, 71, 89, 130, 154 y 205; y «Segunda carta al bachiller Sancho Sánchez», en DÍAZ ALAYÓN y CASTILLO 2005: 289, 291.]



las mas ligeras equipadas de harpones con que las van asegurando y barandolas en tierra ya desangradas y semimuertas las acaban á hachazos: en cuya tropelia algunas abortan, otras dan mugidos como bueyes. Entonces se ve el mar completamente rojo, cuyo espectaculo causa verdadero horror y sentimiento. Algunos barqueros agiles nadadores, agarrados del aleton dorsal de la tonina, se ponen a horcajadas sobre ella, cuchillo en mano y la van desangrando, á fin que vaya a barar á la playa. Verificada la matanza, se reparte la presa entre todos los barquitos que han concurrido á ella, danto otro tanto ó sea igual soldada que á uno de ellos á San Ginés Patrono de la parroquia: se llevan dichos peces al isloite del poniente para derretir la mucha grasa que contienen en excelente aceyte de luz, y de la carne que parece de vaca, se hace tasajo, el cual algunas gentes gustan comer asado. El año 1806, hubo una apañada de sesenta toninas en un solo dia. Otros años han solido ser de veinte, de treinta⁴¹ & y la una vez de solo tres de estos peces; porque perdieron el miedo á la guardia apostada en el puente, ó esta se descuidó, y se escaparon algunas mas, por alli. Tambien suelen pasarse muchos años sin que se logre entrarlas en el Puerto, con la referida maniobra barqueril; pues parece que algunas de las toninas escapadas son las directoras de sus compañeras alejandolas de la inmediacion de la ribera. Cada uno de estos peces mide 2½ á 3 varas de largo, y de grueso cerca de la cabeza el bojo de un barril de 40, á 60, cuartillos; cuatro dedos de blanca grasa, que rinde de 4 á 6 botijas, de aceyte, cuyo precio es de 2, á 2½ pesos por botija; que no es mala recompensa para los pescadores. Dicho año 1806, tocaron á tres toninas por barco, de lo cual resulta, que hubieron de ser 19 los que tubieron parte en tal matanza, sin incluir la soldada contribuida á San Ginés.

Torongil. *Apiastrum*. Planta que produce las hojas y los tallos semejantes á los del marrubio negro, aunque mayores y mas sutiles, pero no tan vellosas, los cuales espiran de si un olor como de cidra ó toronja. En nuestras islas se le concidera á dicha planta mucha eficacia para aliviar los dolores de corazon, bien tomada su infucion á manera de thé, bien machacada y mezclada con manteca de ganado puesta sobre la parte doliente.

Toronja. *Malum citrium*. Especie media entre el limon y naranja aunque mayor y mas carnosa, y con olor semejante al de la cidra. En Gran Canaria es donde mas las hay, y sus monjas hacian dulces muy apreciados de este fruto.

Torrontés. *Uva species*. Dicese de cierta uva blanca que tiene el grano pequeño. Es muy transparente y clara y tiene el hollejo muy delgado y tierno por lo cual se pudre presto. Hacese de ella vino muy oloroso, suave y claro que se conserva mucho tiempo, como lo avisa el refran que dice: la uva torrontés ni la comas ni la des, para vino buena es: aplicase tambien á otras clases de vidueño. En Tenerife se ha cultivado la parra Torrontés, pero mucha se desgració en el aluvion del año 1826⁴², y mucha mas en los posteriores a causa de la enfermedad del oidium y descuido en replantarla.

Tortola. *Turtur*. Ave conocida especie de paloma, aunque mas chica, su color es ceniciento, y por el lomo tira á gamuzado. Hay algunas enteramente blancas. Dic.º de la

⁴¹ El año 1796 fueron treinta las cogidas, que con el nombre de ch[a]calotes [sic] cita el Sor. Viera en su M.S. art.º Ballena. Entonces se esperimentó que el cra[n]eo de una tonina rechazó una bala de fusil.

⁴² [*Anales*, pp. 291-296.]



Acad. Esp.³. Su sistema de vida tambien es analogo al de la paloma, pero su arrullo es muy triste, y cuando muere una, la compañera consorte se melancoliza tanto que dentro de pocos dias fallece tambien. Por eso sin duda, se ha tomado esta avecita por emblema del amor y fé conyugal.

Tortuga. *Testudo*. Animal anfibio cubierto de una concha fuerte capaz de resistir á las balas de fusil. Suele aparecerse en nuestras aguas; regularmente de las de mediano tamaño; pero tambien grandes de mas de cuatro palmos de largo, y dos dichos de ancho. Su carne es buen alimento y la sopa hecha de ella por quien sepa condimentarla es plato exquisito. Algunas personas tienen la curiosidad de conservar uno ó dos de dichos animales en pozos ó charcos de agua salobre en los cuales se conservan por temporadas. El Conde de Buffon, t. xx, p. 75, citando el viage de Le Maire á las Canarias, dice que cerca del Cabo Blanco hay muchas y grandes tortugas.

Torvisco. *Thymus*. Planta parecida al lino, arroja muchas varas sutiles, altas como de dos codos, hermosas á la vista; las hojas son como las de la camelea; pero mas gruesas y angostas, glutinosas y pegajosas, las flores blancas, y en ellas un fruto como el del mirto, pequeño y redondo, el cual se muestra verde al principio y despues colorado; la cascara de que se cubre es dura, negra por fuera y blanca por dentro, es tambien correosa, y nuestros labriegos la aplican para atadijos de cestos de fruta, de carbon &. Criase esta planta desde las medianias hasta el monte en Tenerife, y aunque en la Flora Española se recomienda á los camponeses no hagan uso de las hojas ni fruto del torvisco para purgantes por las malas cualidades que contiene; lo que es en las Canarias no sabemos que sus naturales lo empleen como medicamento.

Tosca. *Tofus*. Especie de piedra esponjosa y blanda, de poco peso. En España se la denomina Toba. Existen considerables superficies de nuestras islas cubiertas de toscales⁴³, de dos y tres, ó mas clases. 1.^a La *blanca*, que consta de pomes mas ó menos compacta. 2.^a La *almendrada*, compuesta de pomes y tierra. 3.^a La formada por tierra gredosa: y todas se miraron con poco aprecio en la antigüedad. Pero despues que acausa de las aguas lluvias en el trascurso de tantos años ha ido desapareciendo la capa de tierra cultivable que cubria dichos toscales; los agricultores han apelado á labrar zanjas mas ó menos largas y profundas, para extraer la mucha arena pomes que se halla debajo, y tambien tierra capaz de producir cuidando de solearla y entremezclarla; y en las tales zanjas se plantan parras y arboles que vegetan muy bien. Con la parte mas dura ó *piedra tosca*, no solo se construyen las paredes de las cercas de las haciendas, si tambien innumerables casas y otros edificios: por lo tanto, los valores de los toscales han aumentado de modo extraordinario, particularmente en la antes esteril campiña de S.^{ta} Cruz de Tenerife y tambien al Norte de la isla donde quiera que se considera podrá alcanzar riego el terreno.

Tostonera. *Adiantum freniforme*⁴⁴. *Felis hermionto*⁴⁵. Especie de culantrillo que vegeta en las paredes y riscos sombríos y humedos, tiene la hoja redonda y aspera, doblanse como ribete sobre su orilla, el pezoncillo negro y estraliso como el otro culantrillo. El diametro

⁴³ [Véase Voces, s.v. *toscal* o *tosquera*.]

⁴⁴ [*Adiantum reniforme*.]

⁴⁵ [En Voces, s. v., viene *Filix hemionitis maderensis*, siguiendo a Viera, s.v. *culantrillo*.]



de dicha hoja es de un toston linea mas ó menos, y de ahi parece procede su nombre vulgar. Puesta en infucion, dicen, ha probado de mucha eficacia para mejorar á los niños acometidos de la terrible enfermedad del garrotejo.

Trebina, ó Azedilla. *Oxalis corniculata.* Yerba rastrera, de pequeñas hojas unidas de tres en tres, algun tanto oblongas, florecita amarilla campanulas con cinco puntitas. Criase en lugares frescos, y sirve generalmente para quitar manchas de tinta estregando las hojas contra la mancha. Dá la semilla en unas baynitas ó pepinitos de tres á cuatro lineas de largo.

Trebol. *Trifolium.* Mata pequeña que produce unas varitas sutiles, llenas, con algunos ramillos juntos vestidos de hojas de tres en tres semejantes á las del loto. La planta que tenemos en Tenerife á la cual llamamos trebol, tiene la flor am[ar]illa y conserva buen olor hasta despues de seca, y tanto asi como verde es buen pasto para los ganados: criase espontaneamente entre los sembrados de trigo.

Treinta-nudos. [] Insecto muy flexible de color amarilloso, que se cria bajo de las piedras en los campos. Tiene tres ó cuatro pulgadas de largo, y una y media á dos lineas de ancho, todos sus costados llenos de multitud de pesoncillos ó patitas con las cuales se arrastra agilmente. Los muchachos se divierten doblandolos y atandolos en nudo como si fuera una cinta, cuyo nudo el insecto se da traza y desbarata volviendo á su estado natural.

Trigo. *Triticum.* Planta que echa una espiga llena de granos encerrados en dos cascarillas, los cuales son duros y fuertes, y de color de oro cuando estan en sazón. Sirven para el principal alimento del hombre reducido á harina, de que se hace el pan. Hay varias especies, que se distinguen, ó por el color de la arista, ó del grano, ó por el tamaño de ella, pues algunos apenas la tienen. Las principales calidades de trigo que forman la masa de la agricultura de estas islas, son tres. El *morisco*, ó sea costa, que se siembra á las primeras lluvias del mes de Noviembre, y se siega y trilla desde Junio á Julio, el cual es rubio, y menudo si el año no es lluvioso; y suele dar de diez á quince por una. Es el mas pesado del pais, es decir, de 108 á 116 libras cada fanega, y su pan el mas gustoso; por lo tanto, vale 4 reales plata mas en fanega que el de la 2.^a clase, ó 2.^a zona, llamada vulgarm.^{te} la mediania, que á pesar de ser de mayor espiga, mas grado y de mas paja, ni esta ni el trigo vale tanto como el de costa, pues solo pesa de 105 á 108 lib.^s cada fanega. El trigo de la 3.^a zona, ó imediacion del Monte, es bastante granado, su caña mas alta que los anteriores, pero no ahija tanto, produce solo de cuatro á seis fanegas por una, y pesa menos de 90 libras; de consiguiente, vale menos, lo mismo su paja, que no es tan blanca ni sustanciosa como la de costa: y en los años de nieblas, sus sembrados estan espuestos á sufrir las brumas humedas que les acarrea la *alborra* ó *rubigo*, cuyo mal efecto se vera en la palabra *alborra*, en el Dic.^o de Hist.^a Na.^l de Canarias⁴⁶.

Tambien hay otras clases de trigo: v. g. el llamado *pelon*, que apenas su espiga tiene arista; y el *Aris-negro*, que por el contrario las tiene largas encrespadas y con viso negruzco en las aristas de su gruesa espiga. Ambos trigos participan en su peso y calidades del consecuente beneficio de temperatura de las zonas respectivas en que son cultivados.

⁴⁶ [Aquí nuestro autor parece confundirse al remitir a la entrada *alborra*, que no viene originalmente en el *Diccionario*. Debe tratarse de la referencia que trae en la voz *centeno*.]

Las cantidades de este importantísimo cereal que producen las islas Canarias un año con otro son de la manera siguiente.

ISLAS	FANEGAS DE TRIGO	
Tenerife	90	á 100,000
Gran Canaria	50	á 60,000
Palma	20	á 25,000
Lanzarote	22	á 27,000
Fuerteventura	36	á 40,000
Gomera	6	á 7,000
Hierro	140	

Y, aunque en el tomo [2] pag [468] de la Historia de Canarias aparece que la isla de Fuerteventura produce 330.000 fanegas de trigo⁴⁷, por año, es un error de imprenta, puesto que por el recudimiento de los diezmos, solo aparece con 33,000 fanegas de producto: por tanto el impresor se hubo de distraer y añadió un cero á la partida. Cierto es que se extrae mucho trigo de dicha isla para las otras: lo que es debido á la poca gente que la puebla, que no gasta trigo y lo vende para las mas pobladas.

Las fanegas de las dos islas de señorío Lanzarote y Fuerteventura miden medio almud colmo mas que las de Tenerife, Gran Canaria y Palma. Los precios de dicho cereal han variado considerablemente segun las epocas; puesto que en este mismo siglo nos ofrecen las anomalias siguientes:

El año 1805 y 6	valió á 8 p. ^s corr. ^s	cada fanega
1810 y 11 id.	á 12 y 15	dichos id.
1821 y 23 id.	á 6	dhos. id.
1834 y 35 id.	á 2	dhos. id.
1840 y 50 id.	á 4 y 5	dhos. id. Cuyos moderados precios ha venido sosteniendo.

⁴⁷ [Como se puede ver, el autor no recoge la localización precisa del pasaje que cita, pero sí lo hace en el artículo «Partidos judiciales en estas Islas Canarias». DÍAZ ALAYÓN y CASTILLO 2005: 248. En relación con el número de fanegas de trigo producidas en Fuerteventura, la cantidad que trae Viera y Clavijo es 300.000, al igual que el propio Álvarez Rixo en el artículo citado.]

Los habitantes de Lanzarote y Fuerteventura, poseen el secreto de poder conservar sus granos en una especie de piramides echas de paja de cebada arreglada para la operacion en las mañanas temprano en que dicha paja esta algo serenada. A estos graneros piramidales llaman *Pajeros*⁴⁸, y cada uno de ellos suele contener de á 100 fanegas de grano. Este recurso de conservación libre de gorgojos por muchos años, les pudiera servir para las epocas de penuria que alli suceden. Pero lo que es en Fuerteventura no valen consejos ni razones. Si el gobierno fuese celoso y entendido es quien podria poner remedio arreglando las Alhóndigas y creando otros depositos publicos.

Trivoltino. *Vermis* [] Especie de gusano de seda el cual se reproduce tres veces en el año, y se cria con la hoja de la Morera filipina, la cual es mas suave y fina que la hoja del moral negro. La seda que resulta tambien es mas delicada, pero pesa una 3.^a parte menos.

Tulipán. *Tulipa*. Flor conocida que tiene la figura de un bonetillo, las hojas son de varios colores, y por lo comun listadas de encarnado, no tienen olor particular. Esta flor vino de Turquía con el mismo nombre que en aquel idioma significa *bonete*. Produce de cebolla ó batatilla y cultivada con riego la vemos en los jardines de la Orotava, y yo la [he] conservado algunos años de secano en el Pago de La Luz.

Tunera. *Opuntia Tuna palla*. En tiempo del Sor. Viera, solo eran conocidas en estas islas tres ó cuatro clases de Opuncia, y cuanto espesa de ellas esta exacto conforme á su epoca. Pero, hoy día tenemos dos ó tres clases mas con bastante diferencia en la configuracion y picos de sus palas, color de sus flores, y vista y sabor de su fruto. Y, la Tunera que teniamos de antiguo vegetando en lo mas escabroso de los predios, nos ha venido á constituir la principal riqueza de la provincia; despues que del año 1836, adelante, se ha ido cultivando en ella con esmero y en grande escala la Grana ó Cochinilla, que hasta entonces, solo en ensayos mas ó menos grandes se procedia con ella, puesto que era mirada con desconfianza por muchos agricultores, desde el de 182[2], en que fue introducida por el Sor. Canonigo D. Isidro Quintero. El mismo año 22, el coronel D. Domingo Alfaro procedente de Ceuta la Tunera amarilla de pala mayor, mas redonda y con menos puas, flor de color dorada, fruto color de canela, tanto por dentro como por fuera cuando esta maduro: pero no es propia para la grana la cual muy poco crece en ella. El de 1840 á 44, se introdujo la Opuntia llamada de Terciopelo, porque lo parecen sus palas que apesar pequeñas son numerosas y llenisimas de piquitos molestos, pero que sin embargo, muchos la prefieren para la grana. Todas las referidas castas de opuncia tienen sensibilidad en los estambres de sus flores; es decir, que estos se encogen luego que les toca la mano del hombre: y aunque parecidas dichas flores en su configuracion no lo son en sus colores pues la de la tunera terciopelo, amarilla y llagada de carmesi, muy agradable á la vista.

⁴⁸ [Otras referencias de esta forma vienen en *Las papas*, núm. 6: «En Lanzarote las guardan en pajeros, lo mismo que practican con los cereales, donde se conservan más enteras y frescas, á pesar de que el clima de aquella isla es mas caliente que el de Canaria y Tenerife...». DÍAZ ALAYÓN 2004a. Otros registros en *Historia del Puerto del Arrecife*, pp. 123, 181 y 230; y en el artículo «Reflexiones sobre la presente escasez». DÍAZ ALAYÓN y CASTILLO 2005: 304. Se trata, como se puede ver, de una voz propia de las Canarias orientales, distribución confirmada por las referencias que Viera y Clavijo recoge en este sentido (libs. x, 45; y xi, 12, 27).]



V

Vientos [] Véase *Niebla*, *Nieve* y *Nubes*. Aquí añadiremos, que faltan también en el Diccionario los vocablos y sus consiguientes descripciones de las plantas y otros objetos que comienzan tanto por U vocal, v. g. *Uva*, cuyo abundante producto merece curiosa descripción; y con la V consonante p. eg. *Viña*, idem, idem, puesto que en cada isla existen calidades diversas, lo propio que lo son los medios de su cultivo adaptado en las distintas localidades, de que también resultan variedad de vinos más ó menos buenos, lo mismo que de uvas pasas exquisitas, particularmente las moscatel cosechadas en Lanzarote y las de uva verdello y vidueño en la isla del Hierro, por su dulzura que no tienen envidia á las celebradas de Málaga. Estos interesantes artículos ofrecen campo ameno para que se ejercite la pluma de cualesquiera compatriota de más conocimiento y más vista que la mía que con notable trabajo he trasado estos garabatos.

Y

Yerba cidrera. *Sándalo ó Mentha Arabiga*. Tienesele por una especie de *Mentha* ó Yerba buena y la llaman Yerba buena de los árabes, ó *Mentha sarracénica*, que vale lo mismo; tiene las hojas más tiernas y menos verdes, el tallo cuadrado y veloso y algo vermejo, el olor es más suave, las flores algo purpúreas: su sabor es grato, tanto que muchas personas la toman con leche ó sin ella, para almorzar en lugar de the.

Yerba contra roturas ó contra tisis. [] Especie de *Thymus* que se produce abundantem.^{te} al Este de Paso-alto y Valle de S. Andrés, como también en la costa de Adeje de esta isla de Tenerife donde lo denominan Sanalo-todo. Tiene la flor laviada muy pequeña, la semilla negra pequesísima, la raíz larga y nudosa. Solo la hemos visto seca, traída para con su cocimiento contener la hemorragia y calentura de un joven medianero mió nombrado Felipe Hern.^z, quien después de tener ocurrido á varios médicos sin remedio, vino á encontrarlo en dha. yerba, y ha continuado después gozando de salud. En Adeje la aplican machacada sobre las mataduras de las bestias á las cuales pronto las sana.

Yerba Estrella del Mar. []. Así llamada por moradores de la punta de Teno en esta isla de Tenerife, lo[s] cuales se curan eficazm.^{te} de calenturas con la infusión de dha. planta. Pero también la hay en los llanos de Martiánez en este P.^{to} de la Orotava. Tiene las ojas larguchas, dentadas, cosa de media cuarta de alto y otro tanto de diámetro, echa unos tallitos cuyo extremo remata una espigueta blanquizca, que parece ser la flor y la semilla.

Yesquera. Véase *Chajóra*. La planta que el Sor. Viera describió con este nombre, es enteram.^{te} diversa de la que aquí tratamos. Pero también tenemos entendido que [en] la costa de Adeje hay otra clase de planta denominada Yezquera, por que es propia igualmente para tomar fuego⁴⁹.

RECIBIDO: septiembre 2010. ACEPTADO: noviembre 2010

⁴⁹ [Otros registros de yesquera los trae en la *Descripción histórica*, p. 27n; y en los artículos «Historia de Canarias. Tamaide» y «Masca». DÍAZ ALAYÓN y CASTILLO 2005: 167n, 208.]



BIBLIOGRAFÍA

- ÁLVAREZ RIXO, José Agustín (1864): «Historia natural de las Islas Canarias», *El Time* (Santa Cruz de La Palma), núm. 34, 6 de marzo.
- (1955): *Cuadro histórico de estas Islas Canarias o Noticias generales de sus estados y acaecimientos más memorables durante los cuatro años de 1808 a 1812*, prólogo de S. BENÍTEZ PADILLA, Las Palmas de Gran Canaria: Ediciones de El Gabinete Literario.
- (1982): *Historia del Puerto del Arrecife*, prólogo de E. ROMEU PALAZUELOS, Aula de Cultura del Excmo. Cabildo Insular de Tenerife.
- (1991): *Lenguaje de los antiguos isleños*, edición con estudio y notas por Carmen DÍAZ ALAYÓN y Antonio TEJERA GASPAS, Excmo. Ayuntamiento de Puerto de la Cruz-Centro de la Cultura Popular Canaria.
- (1992): *Voces, frases y proverbios provinciales de nuestras Islas Canarias con sus derivaciones, significados y aplicaciones*, edición con estudio introductorio, notas e índice por Carmen DÍAZ ALAYÓN y Francisco Javier CASTILLO, La Laguna: Instituto de Estudios Canarios.
- (1994): *Anales del Puerto de la Cruz de La Orotava 1701-1872*, introducción de M.^aT. NOREÑA SALTO, Cabildo Insular de Tenerife-Ayuntamiento de Puerto de la Cruz.
- (2003): *Descripción histórica del Puerto de la Cruz de La Orotava*, edición de Manuel TORRES STINGA, estudio preliminar y transcripción del manuscrito original de Margarita RODRÍGUEZ ESPINOSA y Luis GÓMEZ SANTACREU, Ayuntamiento de Arrecife y Cabildo de Lanzarote.
- CASTILLO, Francisco Javier y Carmen DÍAZ ALAYÓN (2007): «Álvarez Rixo y Elizabeth Murray: rectificaciones y notas sobre un manuscrito», *Revista de Filología de la Universidad de La Laguna*, 25, pp. 97-105.
- (2008): «Sobre la obra de José Agustín Álvarez Rixo: notas a dos textos de viaje», *Cartas diferentes*, 4, pp. 105-174.
- DÍAZ ALAYÓN, Carmen (1990): «Los estudios del español de Canarias en el siglo XIX y la labor investigadora de José Agustín Álvarez Rixo», en *Actas del Congreso de la Sociedad Española de Lingüística. XX Aniversario*, vol. 1, Madrid: Gredos, 1990, pp. 382-392.
- (2003): «Lengua literaria y habla insular en José Agustín Álvarez Rixo», *Revista de Filología de la Universidad de La Laguna*, 21, pp. 105-133.
- (2004a): «Álvarez Rixo en la Sociedad de Amigos del País de La Palma», *Revista de Asuntos Generales de la Isla de La Palma*, 0, pp. 329-351.
- (2004b): «Notas y materiales sobre la producción periodística tardía de Álvarez Rixo», en Carmen DÍAZ ALAYÓN y M. MORERA (eds.) *Homenaje a Francisco Navarro Artilles*, Academia Canaria de la Lengua-Cabildo Insular de Fuerteventura, pp. 155-200.
- (2005a): «Las páginas majoreras de la producción periodística de Álvarez Rixo», en G. SANTANA, F.J. QUEVEDO y E. SANTANA (coords.) *Con quien tanto quería. Estudios en Homenaje a María del Prado Escobar Bonilla*, Las Palmas: Secretariado de Publicaciones de la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria, pp. 127-140.
- (2005b): «Sobre el comportamiento de los pronombres átonos en autores canarios de los siglos XVIII y XIX», *Revista de Filología de la Universidad de La Laguna*, 23, pp. 79-96.
- (2006): «El legado científico de José Agustín Álvarez Rixo: notas a sus posiciones de carácter lingüístico», en Antonio ROLDÁN PÉREZ (coord.) *Caminos actuales de la historiografía lin-*



güística. Actas del V Congreso Internacional de la Sociedad Española de Historiografía Lingüística, Murcia, Universidad de Murcia, pp. 417-430.

DÍAZ ALAYÓN, Carmen y Francisco Javier CASTILLO (2005): *La obra periodística de José Agustín Álvarez Rixo. Estudio histórico y lingüístico*, Islas Canarias: Academia Canaria de la Lengua.

— (2006): «Sobre Álvarez Rixo, Lemos Smalley y la etnografía insular», *Revista de Estudios Generales de la Isla de La Palma*, núm. 2, vol. 1, pp. 656-605.

— (2009): «Notas a los *Catálogos de los diversos manuscritos de mi pertenencia y personal trabajo*», *Tebeto*, XIX, pp. 305-351.

VIERA Y CLAVIJO, José de (1942): *Diccionario de Historia Natural de las Islas Canarias*, 2 vols., Santa Cruz de Tenerife.

— (1982): *Diccionario de Historia Natural de las Islas Canarias*, edición dirigida y prologada por M. Alvar, Las Palmas de Gran Canaria.

— (2005): *Diccionario de Historia Natural de las Islas Canarias*, coordinación y dirección de edición Nicolás GONZÁLEZ LEMUS, estudio introductorio Victoria GALVÁN GONZÁLEZ, actualización de terminología científica Wolfredo WILDPRET DE LA TORRE, Alberto BRITO HERNÁNDEZ y Juan Antonio LORENZO RODRÍGUEZ, La Laguna: Nivaria Ediciones.

