



Homenaje a los oficios y Mayores de San Benito

Manuel J. Lorenzo Perera
María Dolores García Martín

Homenaje a los oficios y Mayores de San Benito

Homenaje a los oficios y Mayores de San Benito

Manuel J. Lorenzo Perera
María Dolores García Martín



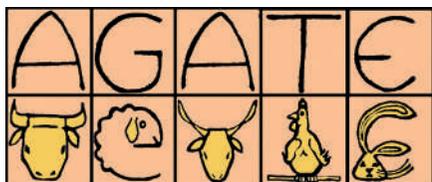
EXCMO. AYUNTAMIENTO DE
SAN CRISTÓBAL DE
LA LAGUNA



BIENESTAR SOCIAL Y CALIDAD DE VIDA



FIESTAS
LA LAGUNA



ASOCIACIÓN DE GANADEROS DE TENERIFE

© María Dolores García Martín, Manuel J. Lorenzo Perera

© Del prólogo: Rubens Ascanio Gómez

Primera edición: Julio, 2022

Maquetación: Diego J. Darías

Diseño de cubierta: AS agencia de publicidad

Impresión: Gráficas Tenerife

ISBN: 978-84-09-42393-4

Depósito Legal: TF 440-2022

Reservados todos los derechos. Cualquier forma de reproducción, distribución, comunicación pública o transformación de esta obra solo puede ser realizada con la autorización de sus titulares, salvo excepción prevista por la ley. Diríjase a CEDRO (Centro Español de Derechos Reprográficos, www.cedro.org) si necesita fotocopiar o escanear algún fragmento de esta obra.

PRÓLOGO

San Benito es un lugar que siempre ha sido sinónimo de tradición. De gente trabajadora que cuida de lo suyo y lo protege, de familias humildes y luchadoras. Desde el inicio de la formación de la ciudad el entorno de la Villa de Arriba fue conformado por un conjunto diverso de artesanos y artesanas, campesinado y jornaleros. En esta zona se asentaron una parte de los guanches de los menceyatos cercanos, obligados a vivir en poblado por los primeros acuerdos del Cabildo, y también otros grupos de población, como andaluces, portugueses o conversos de origen judío.

Por fortuna en la década de los sesenta y setenta un grupos jóvenes del barrio y de su entorno cercano, como San Lázaro, decidieron convertirse en mantenedores de las fiestas y reivindicaron con entusiasmo la pertenencia a una zona muy viva, que incluso con el paso de los años y la llegada de muchos nuevos vecinos y vecinas a la zona, mantiene su carácter especial, popular y entrañable.

El homenaje a los oficios y a las personas referentes de San Benito ha sido parte del programa de las fiestas desde hace mucho tiempo. Con cariño y es-

fuerzo, el equipo liderado durante tanto tiempo por un gigante de las tradiciones y la defensa de nuestro sector primario, como fue Pedro Molina, se sumó a los conocimientos del recientemente nombrado Premio Canarias, Manuel Lorenzo Perera y su compañera María García. Cada edición reflejaba en un relato sentido y lleno de valiosa información el legado de una o varias personas, también de una entidad o comercio referencial en el barrio, personas mayores y oficios que han sido y son parte fundamental del gran reto colectivo que tenemos para poner en valor y reivindicar en este siglo XXI que vivimos, donde la globalización a veces desdibuja e ignora las raíces que nos anclan a un territorio.

Las personas mayores de La Laguna son una referencia de activismo y participación, son un tesoro de tradiciones pero también de experiencias vitales, conocimientos, profesionalidad, activismo y ganas de mejora de su entorno. Este tejido vivo y activo es el objeto central del Plan Municipal de Mayores de Agüere y del objetivo deseado y deseable de convertirnos en un Municipio Amigable con las Personas Mayores por el Imsero.

El libro que están leyendo es una parte de ese gran esfuerzo colectivo, de quienes siendo jóvenes levantaron una fiesta entrañable, de AGATE y su amor por nuestro entorno, de Pedro Molina y su entrega a las tradiciones y de gente como Manuel y Mari que han

dado forma a estos cuidados textos. Espero que lo disfruten de cada relato de vida con la misma emoción que los que las vivimos en su momento en la plaza de San Benito, durante tantos años de homenajes vecinales, en el barrio que hace ya unos años nos acogió con los brazos abiertos.

Mil gracias al equipo de AGATE, a Pedro Molina, a Manolo y Mari, a Santiago Cacho, a nuestra Unidad de Mayores y a todas las personas que con su esfuerzo hicieron posible que este manifiesto de amor por nuestras gentes salga a la luz.

Rubens Ascanio Gómez,
Concejal de Bienestar Social y Calidad de Vida
del Ayuntamiento de La Laguna.

INTRODUCCIÓN

*“Los hay que luchan toda la vida,
esos son los imprescindibles”.*

Esta concisa y agradecida monografía es una consecuencia más de las inquietudes y del esfuerzo hecho realidad por Pedro Molina Ramos (1959-2018), en apoyo a los valores del campo al que tanto quiso y defendió. Recordamos a Pedro Molina como agricultor, ganadero generacional de ganado vacuno, trabajador infatigable, orador elocuente (“y sin papeles”), hombre de mente sabia y brillante, innovador profundo, incansable Presidente de la Sociedad Cooperativa del Campo La Candelaria, cargo que desempeñó desde el 27 de junio de 1997 hasta el 20 de enero de 2018.

El manojito de entrevistas que se incluyen en este libro, encomendadas por Pedro Molina, no pretende ser un estudio biográfico estricto y perfecto. Simplemente, una crónica libre de lo que aportó la labor, el esfuerzo de cada personaje para la acción, la vida y el desarrollo del barrio lagunero de San Benito. Nos

encontramos con ellos en un ambiente distendido, su lugar de trabajo o en la propia casa; y se expresaron libremente, de lo que quisieron, desempeñando su papel de Maestros y Maestras de la Tierra. Una vez más, Pedro Molina confió en nosotros, simples interlocutores de unos hombres y mujeres a los que tratamos y de quienes aprendimos, pese a lo limitado y concreto del encuentro.

Lo emprendido aquí, puede ser considerado como la antesala de una labor más profunda, aún inédita, a desarrollar en cada una de las localidades insulares, representada por la consecución de las cartas de la memoria, orientadas a recoger, tras la constitución de equipos de trabajo, los recuerdos, conocimientos y estrategias que atesoran las personas mayores en su memoria. Pero de llevarlo a cabo, debemos efectuarlo pronto, pues el tiempo nunca espera. Labor esencial en una tierra, la nuestra, en la que las fuentes históricas escritas no sólo son escasas, sino que, además, suelen estar referidas a los sectores más privilegiados de la población. Por ello, el recurso de las fuentes orales es fundamental para recuperar la historia de la inmensa mayoría, la de la mayoría silenciosa, la de los más desamparados, componente principal en la totalidad de los municipios canarios.

Vamos a presentar las entrevistas por orden cronológico, es decir, según se fueron realizando. Añadir que la mayor parte de sus verdaderos artífices han ido

falleciendo en el discurrir de estos últimos años. Por suerte, nos ha quedado y podemos contar lo que tan amable y desinteresadamente nos confiaron.

AÑO 2011

LA CASETA DE MADERA
(UNA DE LAS “CASAS DE COMIDAS” MÁS ANTIGUA
Y CON MÁS HISTORIA DE LA LAGUNA)

*Por María Dolores García Martín,
Maestra y Licenciada en Geografía*



Con este reportaje nos hemos trasladado a la primera mitad del pasado siglo. La información proporcionada por doña Rosario Pérez Pérez y su esposo, don

Ramón Rodríguez Hernández, nos descubrió un sistema de vida casi olvidado, en el que concurrían el trabajo duro (“día y noche, eso lo hacía uno porque era joven...”) con ratos de diversión.

Don Ramón, nació el 8 de abril de 1924 “al lado de la iglesia de San Lázaro”; y doña Rosario, el 21 de febrero de 1932, “en las Laderas de San Lázaro, éramos tres hermanas casadas con tres vecinos...”.

Ambos son propietarios de lo que hoy conocemos como “bar restaurante” que regentan en San Benito, al final de la calle Marqués de Celada, en el lugar donde estuvo ubicada la antigua cantina, instalada en una caseta de madera engullida por el proceso urbanizador de la zona, a la que dedicaremos unas líneas.

Se trata de uno de los establecimientos más antiguos: “es el único que no ha cambiado de dueños; en La Laguna los hay hasta más viejos, como Las Moneditas, pero ese ya ha pasado por varias manos...”.

Se casaron un sábado: “dos días antes de la octava del cristo, el 18 de septiembre de 1959, y el lunes ya estaba trabajando, haciendo truchas de batata y de cabello de ángel para La Caseta (comentario de doña Rosario)”. Ella contaba con 27 años y él con 35. Tuvieron dos hijos: “Ramonito y Manolo”.



Don Ramón, doña Rosario y sus hijos.

LA CASETA DE MADERA

La historia de la antigua Caseta de Madera fue proporcionada principalmente por don Ramón, quien la adquirió siendo aún soltero: “yo trabajaba en la finca de don Bruno y de allí fui al cuartel. Cuando salí del cuartel, mi hermano Antonio (quien murió joven, con unos 30 años de edad) me dijo que La Caseta estuvo cerrada como un año, que la tuvieron unas señoras, de esas, de la diversión, y como no pagaban el alquiler se la quitaron y estuvo cerrada. La Caseta era de un dueño y el terreno de otro (...) al principio la alquilé y después la compré, ya casado. El dueño era uno que vino de Venezuela, estaba casado con un familiar de Jeromito (dueño del terreno), se llamaba Juan el Sordo”.

Más tarde, compraría el solar a “Jeromito” en unas once mil pesetas, era tan grande que llegaron a plantar papas en lo que después se convertiría en suelo urbano.

Cuando comenzó a trabajar en su negocio contaba con 27 años; y lo tuvo durante 18 años; después lo transformó en la edificación actual: “para surtirla fui a hablar con don Cirilo Hernández (propietario de un gran almacén de productos situado en el Camino de las Gavias) y recuerdo que me dijo: carajo, yo conozco a tu padre de toda la vida, siempre fue muy cumplidor, se llevan todo lo que ustedes quieran (...) y trajimos cerveza, todas las bebidas, platitos...hasta una máquina antigua de café”.

La Caseta no disponía de agua corriente ni de gas, por lo que tenían que apañárselas para hacer la comida y poder fregar: “con leña y carbón, así se hacía la comida y el agua la cogíamos de un chorro, que todavía está, en la plaza de San Benito. Íbamos a buscar el agua en un bidón que iba en un carro con cuatro ruedas...”.

La señora que estuvo cocinando en La Caseta mientras don Ramón era soltero, se llamaba María: “era tía de una cuñada mía”.

La Caseta nunca tuvo nombre, solo se le llamaba así “La Caseta”, tampoco rótulo alguno por fuera indicando si era cantina, si se servían comidas, nada: “antes eso no se usaba, no se ponía nombre por fuera”. Su actual negocio, que tiene bar y restaurante, tampoco tiene cartel alguno que lo indique, todos los vecinos lo siguen llamando “La Caseta”.

Tuvo una importante actividad desde los primeros momentos. Cerca de ella existía una pajera muy transitada, tanto por campesinos como por transportistas y otros usuarios: “venían los cochineros de Icod del Alto y me acuerdo ver cómo estiraban los lechones pa que vieran lo grandes que eran...”.



Foto realizada por fuera de La Caseta. De izquierda a derecha: Guillermo: “era ciego pero arreglaba los camiones mejor que nadie, era un buen mecánico”; Jerónimo: “Jeromito era el dueño del solar”; José el Chico y Angelillo el Chico: “eran hermanos, trabajaban para obras públicas, arreglaban los eucalip-tos....”; Pareja: “con él contactaban los que querían estiércol, él localizaba las cuerdas que lo tenían para vender y ayudaba a cargar el camión, por eso le pagaban algo, también recogía y vendía chatarra...”.

SU VIDA EN COMÚN

Una vez casados estuvieron trabajando juntos en La Caseta a lo largo de tres años; después hicieron la nueva edificación: “este edificio tiene más de cincuenta años”. Al poco tiempo de casados, la anterior cocinera se fue y sólo quedó doña Rosario a cargo de la cocina y su esposo haciendo la función de camareero. Esta situación no ha cambiado hasta la actualidad, lo han trabajado ellos dos y, en su momento, le ayudaron sus hijos.

La experiencia de doña Rosario nos la narró así: “él tenía La Caseta y yo yendo al corte a la Trinidad. Nos veíamos de doce a doce días... El primer año de casados plantamos papas aquí, moradas y criábamos cochinos con lo que sobraba de aquí mismo (...) mi padre los capaba porque decía que si no, no engordaban; también él mismo los mataba, eran para el negocio. Mi madre pelaba las arvejas naturales que después se arreglaban con huevos duros, se vendían mucho (...), mi madre se llamaba Nicolasa Pérez y sabía curar el empacho, la erisipela y sacar el sol de la cabeza, eso también lo aprendí yo de ella”.

Con su madre también aprendió a elaborar los platos que sirve en su establecimiento: “aprendí de todo: puchero, potaje verde (de judías, verduras), potaje berros, arroz a la cubana, tollos, churros de pescado, carne compuesta, albóndigas..., también el flan casero y las natillas.

“Antes abríamos todos los días, ahora cerramos los sábados, domingos y días de fiesta. A mis hijos los crié aquí, debajo de esta mesa (la mesa grande que está en la cocina) en una canastilla hecha con una caja de madera que venían con naranjas de fuera y luego la forré con tela de colores...”.

En relación a las comidas que se servían desde sus inicios, siempre con característico sabor casero, muchas de ellas coinciden con las actuales; otras, corrientes para ese momento, aunque con costes menos populares: “todas las comidas, garbanzas, judías, carne con papas, carne de cabrito, eso antes era barato, venían del norte en un taxi, al que se conocía como coche pirata, lo mandaba Manuel el Tuerto, era marchante de La Guancha; bacalao noruego que venía en cajas de madera (...) llegábamos a cerrar a las dos de la mañana”.

Como anécdota curiosa, nos contaron lo ocurrido un día que fueron a dar vuelta a la Isla con su coche recién comprado; salieron tarde porque dejaron hecha la comida. Cuando llegaron a Guía de Isora se entretuvieron en la casa de unos conocidos; regresaron tarde y aún permanecía en la puerta la bolsa de pan que había dejado allí la panadera. Ya era de noche y abrieron La Caseta y calentaron la comida: “lo vendimos todo, era un caldero de carne de cabrito, otro de carne fiesta, garbanzas, judías, arroz... se vendió todo, era un gran negocio, cerramos a las doce o la una de la noche”.

Uno de los aspectos más asombroso es la actividad física y mental que conservan a pesar de sus años. Los productos vegetales con los que elaboran sus platos son cosechados por ellos mismos: “ahora tenemos pa plantar papas en tres sitios, lo hacemos todo nosotros mismos pero nos asurca Manolo, el hijo de Mateo el Cumbreiro (...) también tenemos piñas, arvejas, bubangos, calabaza... mucha verdura, hasta el vino y el vinagre es nuestro”.

Doña Rosario fue a la escuela por primera vez a los catorce años: “con Marcelino Corruco (...) y a los diecisiete fui al corte”. Sus habilidades fueron múltiples, sobremanera elaborando colchones: “hacía los colchones de clín o de fajina, los hacía empastados, son acolchados, con sus lazos y bien rematados por los bordes (...) a todas las chicas que se iban a casar yo les hacía los colchones: a Nicolasa que era tía de Pedro, a la de Cinco Duros...también hacía talegas pal gofio con sacos de azúcar... Llegué a hacer lonas, las suelas de goma y la parte de arriba con tela de sacos de azúcar o de sacos”.

Don Ramón fue por primera vez a la escuela a los diecisiete años: “y fui con la cartilla, la pizarra, el pizarrín, el tintero... y uno me dijo que si no me daba vergüenza; a los dos meses ya yo sabía más que él. Después de salir de la escuela tenía que ir a dar vuelta al millo, cinco fanegadas de tierra que teníamos en El Rodeo (...). Daban las clases dos mujeres palmeras

y pagábamos cinco pesetas al mes; yo ganaba dos cincuenta el día de trabajo; y mi padre, que era cabuquero, le pagaban cinco pesetas al día...”.

Hace ya mucho tiempo que nuestros entrañables personajes pasaron las tan cacareadas y discutidas barreras de los sesenta y cinco y los sesenta y siete años. Ahí están, al pie de la vida. Sus armas para conseguirlo han sido el continuo trabajar, la amabilidad y la cordialidad. No han dispuesto de ocasiones para aburrirse, estresarse ni deprimirse. El trabajo llama, también premia, consuela y complace.



"Sacando el sol de la cabeza".

AÑO 2012

APROXIMACIÓN AL DEVENIR DE SAN BENITO

(Y SENTIDO HOMENAJE A ALGUNOS DE SUS PERSONAJES)

*Por Mnuel J. Lorenzo Perera,
Doctor en Historia y Director del Aula Cultural de Etnografía
de la Universidad de La Laguna*



No pude rehusar la invitación de Pedro Molina Ramos –admirado y comprometido luchador del campo

canario– para hablar del barrio de San Benito y de algunos de sus personajes más señeros y significados.

Y me agradó la idea, porque siempre hemos sido preclaros defensores de la historia local y de la historia familiar que deberían promoverse en todos los niveles de la enseñanza, desde la escuela a la Universidad. Los niños y los mayores deben tener claro que tan considerable e importante es el Rey de España o Napoleón, como el abuelito que trajinó en El Rodeo y que emigró a América con la intención de labrar el porvenir de sus hijos y nietos.

SAN BENITO, ENTRADA A LA LAGUNA

Con anterioridad a la construcción de la autopista, San Benito fue la principal vía de penetración a La Laguna viniendo desde el norte. El micro que nos trasladaba desde La Orotava tardaba cerca de dos horas en llegar. El San Benito que nosotros contemplábamos –años sesenta del pasado siglo– era muy diferente al actual, más reducido y menos elevado, destacando, mucho más que hoy, la casa donde se ubicaba el taller de los López con su balconada y la iglesia de San Benito.

Por San Benito hacían su aparición las paveras de Icod de los Trigos, quienes se trasladaban caminando hasta La Laguna. Y los cochineros de Icod el Alto que traían los lechones en el interior de dos cestas o rapo-

sas de varas de castaño cargadas sobre el mulo. Y por San Benito se encaminaban hacia La Laguna quienes, por los carnavales, se dedicaban a matar la culebra; así lo recordaba doña Manuela López Izquierdo, quien en 1989 contaba con 83 años de edad:

“Yo era muy niña y ahí donde le dicen Las Moneditas, en la carretera, veía por los carnavales un grupo de hombres pintados de negro, con un taparrabo y unas lonas en chancla, parecían negros de Cuba. A mí me daba miedo. Un niño les acompañaba con una culebra verde oscura, grande, que se movía. El niño la cogía por el centro y los negros bailaban alrededor al moverse la culebra y decían al niño: ¡mátala negro! Y el chiquillo contestaba: ¡no la puedo matar! Entonces uno de los negros grandes venía y la mataba con una espada. La culebra después de muerta juntaba el hocico y el rabo y hacía un redondel. Eran doce negros grandes y el pequeñito trece. Iban diciendo un refrán (...). Venían del Puerto, por los carnavales, todos juntos de mano, como si fuera una era y en el centro el niño con la culebra: Aquí venimos los negritos, / toditicos chacandela, / y venimos preparados / para matar la culebra. / Ña, ña, ña. /. Horitico la mato, / que la voy a matar. / Y si no la aseguro, /se me puede enros-

car. / ¡Mátala negro! / ¡No la mato, mi amo!
Y con un látigo le daban al niño para que
matara la culebra. Se ponían a bailar con
la culebra en el suelo: ¡Mande, mande, mi
mayoral, / que este negro la va a matar!
Entonces venía el que más collares tenía, hacién-
dole caso al jefe que tenía un collar de dátiles
verdes de palmera. Ese era el jefe, el que manda-
ba a matar la culebra. Y decían después: ¡ya está
muerta, mi mayoral!”.

Era frecuente ver por aquí a las mujeres pobres
que acompañadas de sus hijos acudían a rebuscar,
tras ser recogidas las cosechas, papas de grelo, trigo
o chochos. Para encontrar las papas con mayor faci-
lidad acostumbraban a repetir la siguiente coplilla,
auténtico canto de trabajo: “Maravaya, vaya, vaya, /
el que busca siempre jalla”.

Los compradores de estiércol –para las grandes
fincas del norte y del sur de la isla– también solían
hacer frecuente acto de presencia. Todo un mundo,
el del estiércol o “istiércal”: propietarios, camione-
ros, cargadores e incluso localizadores de las cuadras
donde vendían tan imprescindible producto. La saca-
da o “saca del istiércal” llegó a ser un referente en la
vida de los ganaderos locales, momento elegido para
contraer matrimonio, viajar, realizar determinadas
reformas.

Y de San Benito partían los camiones, decorados con banderas y hojas de palmera, que trasladaban a los romeros –treinta o cuarenta en cada uno– que acudían a la fiesta de agosto en Candelaria. Nos refirió doña Manuela, la bendicera o santiguadora de San Benito, que a dicha festividad la conocían los mayores como “la fiesta de las dos mil cagadas”, debido al estado en que quedaba el solar candelariero toda vez acabada la celebración.

En el chorro que había en las proximidades de la iglesia de San Benito –en el que se proveían los vecinos de los alrededores– se lavaban los pies y se ponían las lonas quienes iban a vender o se dirigían hacia La Laguna. Y los entierros que venían desde Guamasa, El Ortigal... descansaban aquí, diciendo el cura el responso para, con posterioridad, encaminarse hasta el cementerio de San Juan.

LA OLVIDADA CULTURA DE LOS PELUDOS

Nos dice Pedro de Olive en su Diccionario, publicado en Barcelona el año 1865, que el Caserío de San Benito está situado a 100 metros de La Laguna y lo componen cuatro edificios de un piso, uno de dos y una choza, habitados por cinco vecinos, en total veintinueve almas. San Benito y La Laguna eran dos realidades perfectamente diferenciadas y delimitadas. Se entendía que “llegar a la Concepción era llegar al pueblo”. Y los habitantes del pueblo llamaban a los de San Be-

nito Peludos, “el barrio de los Peludos”. En opinión de personas que cuentan en la actualidad con setenta y más años de edad: “Cuando íbamos a la Concepción nos vestíamos de otra manera, porque eso ya era la ciudad y esto el campo, este barrio era muy ganadero”. En ese barrio ganadero, cuantiosas veces, la ropa de cama, las talegas y determinadas prendas de vestir llegaron a hacerse con las telas de sacos que venían con harina o con azúcar de Cuba. Los niños del campo no podían ir a la escuela pública por tener que ayudar a sus mayores en las tareas agrícolas y ganaderas, viéndose obligados, los que podían, a asistir, por la tarde-noche, a escuelitas pagas regentadas por personas que poseían algunos conocimientos, a quienes pagaban quince pesetas al mes.

Se puede apreciar en fotografías de principios del siglo xx, de qué manera el perímetro urbano de San Benito fue acrecentándose, a medida que aumentaba la población, de modo que la ciudad y el campo llegaron a encontrarse: “San Benito ha cambiado, las casas nuevas que han hecho, a la mayor parte de la gente no las conozco”.

Pero la unión, el encuentro entre la ciudad y el campo fue meramente circunstancial, físico. La muralla imaginaria que desde el Llano de la Clavellina se extiende hasta la Concepción y, desde ahí, a la Plaza del Cristo, delimita a las dos realidades patrimoniales.

Una conocida y sublimada, la ubicada dentro de la muralla. Cuando se hace referencia a “San Cristóbal

de La Laguna: Patrimonio de la Humanidad”, se alude, únicamente, a las casonas, plazas, palacios, iglesias conventos, publicaciones y guías que se llevan a efecto. Es el patrimonio cercano a los bien acomodados, frente al de los trabajadores y guayeros quienes conforman la mayor parte de la población.

La otra realidad patrimonial, localizada más allá de la muralla –aparte de desconocida, salvo por sus ejercitantes– tradicionalmente ha sido marginada y menospreciada. Las manifestaciones que fundamentan esa cultura campesina y ganadera son cuantiosas (sistema de nombres puestos al ganado vacuno; elaboración de carros, carretas, carritos y carretones; confección de frontiles; de utensilios agrícolas; uso del arado romano...), capaces de prodigar diversas y sustanciosas monografías (libros, artículos, discos, documentales...). Destaca, por parte de sus protagonistas, un participativo aprecio y vocación hacia costumbres transmitidas a lo largo de un montón de generaciones, algunas de las cuales –auténticas joyas culturales– se remontan a la Edad Media e, inclusive, a la época de los antiguos romanos.

A MEDIADOS DEL SIGLO XX

Hasta bien entrada la segunda mitad del siglo xx, coexistían en San Benito oficios y ocupaciones de notoria antigüedad, junto a otras que se fueron introduciendo a medida que cambiaban los tiempos: “era

una zona donde había de todo". Como acaece hoy, en el mismo local a un negocio podía suceder otro; donde se encuentra en la actualidad la Cafetería San Francisco, frente a la Cooperativa "La Candelaria", primero hubo una zapatería y con posterioridad una latonería.

1. Hubo artesanos que se dedicaban a hacer ruedas para carros y carretas que también fabricaban. Es el caso de Maestro Bartolo y Maestro Lucas, empleado del anterior; o el de Juan Clímaco en el Camino Margallo. En carros llevaban sus colmenas o corchos los colmeneros de La Laguna y Las Mercedes hasta los asientos de verano en las cumbres de la isla.
2. Se recuerda a dos zapateros. Maestro José el Canario y Maestro Nicolás González Méndez. Reparaban y elaboraban calzado nuevo.
3. Oficios relacionados con la pulcritud y el realce de la presencia: barberos y lavanderas. En la calle Marqués de Celada se contabilizaban cuatro barberías. Hubo mujeres pobres que se dedicaban a lavar ropa ajena. La más recordada es la que se conocía como Juana la Blanca. Una de las calles de San Benito lleva su nombre.

4. Ocupaciones relacionadas con el discurrir de la vida fueron la de amortajador y la de santiguadora o rezandera. Se dedicaba a amortajar, es decir, tratar los cadáveres de las personas fallecidas, Maestro Nicolás González Méndez, de oficio zapatero, propietario también de una ventita, en la calle Marqués de Celada, con su hija Carmen, negocio que todavía existe. Entre las santiguadoras más afamadas de San Benito destacan doña Eloisa Expósito Méndez, “seña Lugina” (1887–1980) y doña Manuela López Izquierdo, que falleció el día 1 de agosto del año 2000, contando con 94 años de edad. Curaban, mediante rezados, determinadas enfermedades: maldejojo, empacho, susto... También conocían el uso de las plantas medicinales y remedios curativos. La gente acudía a ellas por necesidad (“no había otra cosa”) y por sentidas razones de fe: “Quien tenía fama era doña Manuela, le llevaba a mis hijos pa que los curara. Yo sí creo en esas cosas”. Amortajadores y santiguadoras ejercían su cometido sin cobrar cantidad de dinero alguna.

5. Artesanas de la cera. Hacían velas y algunas, además, figuritas o exvotos que servían para pagar promesas, en forma de cabra, vaca, cochino, brazo, pierna... Dichas figuras se colgaban, atán-

dolas con cintas, en significados lugares de las iglesias (Candelaria, El Cristo, Virgen del Rosario). A ello se dedicaban, en la calle Marqués de Celada, doña Gregoria la velera y sus hijos.

6. Establecimientos que tenían que ver con la alimentación humana: Molinetas dedicadas a la elaboración de gofio. Casas de comida (La Caseta, Las Moneditas, El Kíkere). Ventas, entre las que destacaba la de don Cirilo, “que vendía de todo”, propietario también de un molino de gofio; había allí teléfono; y era donde el cartero dejaba las cartas de todos los vecinos. El nombre de la guagua del barrio, “la Cirila”, está relacionado con él, aunque quien empezó con ello fue su hijo Antonio Hernández, impulsor de la romería de San Benito, personaje que también tiene calle en el barrio. Y panaderías donde se hacían, horneados con leña del monte, panes redondos y cumplidos de gran sabor, “una preciosidad”; su olor atravesaba de punta a punta el barrio de San Benito.

7. Negocios relacionados, en gran medida, con la construcción: Carpinterías. Ferreterías. Tejales donde se hacían tejas, ladrillos y losetas. Y cale-ras. De estas últimas había dos, una en Marqués

de Celada y otra en la calle Juana la Blanca; la piedra de cal procedía de Fuerteventura; la cal se usaba en los entierros y para enjalbegar las casas los días anteriores a la fiesta de San Benito.

8. Oficios que tienen que ver con el metal: Latone-ros, herreros y compradores de chatarra.

9. Hubo en San Benito tres trilladoras y una paje-
ra, local donde se vendía paja y pienso; y más
tarde, papas, verduras... Negocio fundado por
don Gregorio del Castillo García (ya fallecido,
quien tenía 88 años en 2003) cuando ejercía
como encargado de la trilladora. En su estable-
cimiento también vendía materiales de cons-
trucción, llegando a instalar una calera en la
calle Juana la Blanca.

10. Los talleres López se fundaron –“en la casa de
la Finca de los Chocheros que llegaba hasta Te-
guste”– a mediados del siglo pasado. Por los
hermanos Esteban y Alfredo. Con dos apartados
característicos: fundición y mecanizado. Hacían
piezas para asuntos estrechamente relacionados
con el mundo agrario: lagares, pozos, galerías...

PRESENTE Y REALCE DE LOS VALORES TRADICIONALES

Un paseo por el Barrio de San Benito actual nos permite contemplar la presencia de entidades recientes, de nuevo cuño: supermercados, carnicerías, talleres de mecánica, tienda de venta de vehículos, de video club, peluquerías, clínicas veterinarias, venta de comidas elaboradas, bares, restaurantes, pizzerías, locales donde se hacen tatuajes y se ponen pirsings, bancos y cajas de dinero, tiendas de animales, farmacias, tiendas de productos para animales, plantas... Y, como no, la estampa de la Cooperativa "La Candelaria", fundada en septiembre de 1951, hace sesenta y un años, la cooperativa agro ganadera más destacada de Canarias, constituida por cerca de tres mil socios. Esa es parte de la realidad actual, el peso y la influencia de los nuevos tiempos.

Y a pesar de todo ello, en San Benito sigue siendo vibrante el valor de nuestra cultura tradicional, el legado de nuestros antepasados, el bien más grande que puede tener un pueblo: danzas como la de San Lázaro, grupos folklóricos de destacada andadura, el ser cuna de reconocidos bregadores de lucha canaria (Los Capitanitos, Andrés Rosa y otros muchos). Y fuimos testigos presenciales en la romería de junio en La Orotava, donde hubo dos elementos que destacaron sobremanera: La Hermandad de Labradores de San Isidro con sus varas adornadas con cintas de colores

y los guayeros de San Benito con sus lustrosas varas y el celo puesto en el aseo y presencia de sus yuntas, provistas de esmeradas y pulidas colleras. Todo un canto al respeto y la tradición.

MAESTROS Y MAESTRAS DE LA TIERRA HOMENAJEADOS

Los Maestros y Maestras de la Tierra son el exponente mayor que puede atesorar un Pueblo. Siempre están dispuestos a enseñar y dar a conocer lo que saben, producto de larga herencia.

Hoy rendimos homenaje a cinco de ellos, trabajadores infatigables que llevaron a cabo su labor en establecimientos que, aparte de su función económica, han sido lugares de reunión y encuentro, auténticos foros de historia oral.

Doña Carmen González Martín. “Carmita la de la venta”, aún regenta, a los 88 años de edad, la venta que hace años, en la calle Marqués de Celada, fundó con su padre, Maestro Nicolás González Méndez, uno de los escasos establecimientos de ese tipo que quedan en San Benito y en toda La Laguna.



"Carmita la de la venta".

Don Lorenzo Peña Mascareño ("Lorenzo el Kíkere") y su esposa doña Andrea Isabel Viera Rodríguez ("Isabel"). A don Lorenzo la necesidad –eran diez hermanos y quedó huérfano de madre– lo obligó a trabajar desde muy niño, desempeñando a lo largo de su vida varias ocupaciones. En 1960 él y su esposa, con la que se casaría un año después, pusieron el bar el Kíkere, que alquilaron durante siete u ocho años y que más tarde compraron: "y poquito a poco fuimos saliendo, haciendo sacrificios y de tripas corazón, sin sacrificio en la vida no hay nada (...); No recortamos nosotros nada pa poder tener el

bar!, y más de cuatro no lo creen. Trabajamos como burros, pero también hemos gozado”. A su establecimiento acudían “obreros, gente pobre, siempre venía algún famoso de allá abajo que le gustaba la carne cabra, carne cochino”. Regentaron el bar durante treinta y cinco años: “en febrero próximo hace quince que lo dejamos”. La gran afición de don Lorenzo, que dejó hace dos o tres años, ha sido las peleas de gallos, llegando a poseer cuatro, cinco o seis: “es que no tenía ni tiempo”. La afición, sobre la que hay información en Canarias desde el siglo XVIII, le entró con el padre, de quien también heredó el gentilicio con el que todo el mundo lo conoce, debido –en palabras de su esposa– a que “al padre le pusieron el Kíkere porque a donde quiera que iba, iba con un gallo”.

A don Eugenio Marrero Hernández se le conoce como Tito Caraballo: “Caraballo es un apellido perdido en el tiempo”. Nació en Tacoronte el 22 de mayo de 1944. Y de niño vino a vivir a San Benito, calle Marqués de Celada. Fue poco a la escuela: “esa ha sido la desgracia mía, no haber estudiado”. Cuando tenía dieciséis o diecisiete años –trabajaba entonces en Talleres Recco– por la tarde noche acudía a la Profesional en la calle de An-

chieta, donde se estudiaba carpintería, platería y mecánica. En ese taller escuela ganó dos concursos de torno, uno provincial y otro nacional, celebrados, respectivamente, en Tenerife y en Cádiz. A lo largo de su vida –comenzó a trabajar a los once años– faenó en varias empresas relacionadas con la mecánica y la extracción de áridos. Participó en otras tan significadas para la historia de Tenerife como fueron el teleférico del Teide y la autopista del sur. Y en cometidos tan especiales y trascendentales para el mundo agrario como el montaje de motores de pozos y en trapiches de caña de azúcar –los de Tejina y San Juan– ocupándose de los molinos para moler la caña y del mantenimiento de los motores.

Don Alfredo López Dorta cumplió los 80 años de edad el pasado mes de enero. Él y su hermano Esteban fueron los fundadores de los Talleres López. Nació en Valle Guerra, trasladándose a La Laguna a los nueve años. El interés por la mecánica le vino a través de su padre, agricultor y aficionado a la señalada materia. Estudió en La Salle y, con posterioridad, hizo cursos sobre fundición. A principios de los años cincuenta abrieron el taller en la casa alquilada a su propietaria, doña Antonia María Hernández. Por detrás de la casa existía un local de 12.000 me-

tros cuadrados que fue donde instalaron la fundición, la única que había en La Laguna. En los inicios se dedicaron al arreglo de piezas de coches y camiones. Pero después –con la fundición y mecanización– empezaron a hacer husillos para los lagares, más de veinte cada año, enviados a las distintas islas del archipiélago. Las tapas de las alcantarillas donde pone T. López las hicieron ellos. Otras, donde aparece únicamente López o Funca, también, siendo posteriores al momento en que se separó laboralmente del hermano. Hicieron muchos trabajos relacionados con la extracción de agua: bombas, motores. Y no sólo eso, sino también instalarlas y repararlas. Elaboraban guinchos para los pozos de agua: ganchos, poleas..., es decir, todos los aditivos que conforman los guinchos. Los principales clientes eran los Ayuntamientos, los mecánicos de coches, los transportistas, las fábricas, el teleférico del Teide. En San Benito se cerró el taller el año 2006. Al principio trabajaban diez empleados, al final treinta y cinco. Los hijos se trasladaron a Los Rodeos, pusieron el taller allí, dando trabajo a veintitrés empleados. En los talleres López se formaron muchos mecánicos, algunos de los cuales montarían negocio

por su cuenta. Fue una auténtica escuela. Al dueño, don Alfredo López Dorta, lo llamaban Maestro. Su misión principal era y fue la de enseñar.



Maestro Alfredo.

¡Gracias Maestros y Maestras: que San Benito los proteja y les conceda dichas y bonanzas mayores!

PARA NO CONCLUIR

Y lo que son las cosas de la vida. El acto vivido el jueves 5 de julio de 2012, sirvió para que retornaran los recuerdos de los Maestros de la Tierra.

Don Alfredo López Dorta, cuando niño, le hacía mandados al padre de doña Carmen González Martín.

Y el padre de ella –Maestro Nicolás González Méndez, de oficio zapatero– le remendaba los zapatos, los únicos que tenía, al niño Alfredo, quien los lucía primorosamente en la fiesta de San Benito. Son cosas que prevalecen en el corazón y nunca se olvidan.

AÑO 2013

SAN BENITO
(HOMENAJE 2013)

Por Manuel J. Lorenzo Perera



En primer lugar, agradecer a don Pedro Molina Ramos, Presidente de la Sociedad Cooperativa del Campo La Candelaria, el detalle que ha tenido, volviéndome a invitar a presentar este honroso y entrañable acto.

El año pasado hicimos un breve recorrido por lo que ha sido la evolución del barrio de San Benito. Lo llevamos a cabo con la finalidad de centrarnos en destacar el esfuerzo y la valía de varios de sus significados personajes: doña Carmen González Martín (“Carmita la de la venta”), don Lorenzo Peña Mascareño (“Lorenzo el Kikere”) y su esposa doña Andrea Isabel Viera Rodríguez (“Isabel”), don Eugenio Marrero Hernández (“Tito Caraballo”) y don Alfredo López Dorta (“Maestro Alfredo”).

En la presente ocasión, la de 2013, el mérito ha correspondido a las personas y entidades que a continuación vamos a glosar y que, en buena medida, sintetizan lo que ha sido el proceso socioeconómico del barrio de San Benito, donde se contemplan, todavía hoy, manifestaciones primigenias relacionadas con la agricultura y la ganadería, junto a otras que tienen que ver con el desarrollo más reciente, enmarcado por actividades de índole industrial y con los servicios.

DOMINGO VIERA GONZÁLEZ, PERSONAJE POLIFACÉTICO

Dentro de un primer grupo podemos incluir al ganadero don Domingo Viera González, fiel exponente de la idiosincrasia de la originaria Vega Lagunera, ejecutor, por otro lado, de prácticas artesanales, lúdicas y deportivas transmitidas a lo largo de las generaciones, parte importante de ese patrimonio histórico situado más allá de la muralla imaginaria que rodea a

la ciudad de La Laguna, condenado a la marginación y hasta el menosprecio.

Domingo Viera nació en San Diego (12-V-1953), al lado mismo del Camino Transversal de La Cruz, “un patiñero ahí fuera cuando llovía”, hasta que fue empichado siendo alcalde don Pedro González. Su padre, de oficio ganadero, se llamaba Laureano Viera Gil, a quien su esposa, María de la Cruz González Hernández, daría ocho hijos, dos hembras y seis varones de los que Domingo fue el más pequeño. Asistió a la escuela nocturna por tener que ayudar a su progenitor, acerca de lo cual recogimos la siguiente opinión: “mi padre tenía esa mentalidad, de que a él no le había hecho falta”. Contrajo matrimonio Domingo Viera con Teresita de Jesús de León Expósito con quien ha tenido dos hijas, Ana y Cristina; Teresita, en alusión a un tiempo de cuantiosas penitas, nos hizo la siguiente afirmación: “nunca me acuerdo que mi madre me acostara sin cenar”. Pese a trabajar algún tiempo como yesísta –antes y después de casado– sus ocupaciones esenciales han sido la agricultura y la ganadería, llegando a poseer “veinte y pico vacas”.

“Preguntando a quien sabía, viendo, haciendo” aprendió a hacer carros, tradición que se remonta al tiempo de los antiguos romanos. Una de las fases más dificultosas, zunchar las ruedas, la perfeccionó con un prestigioso artesano de la parte de La Concepción, “Maestro José Socorra”, a quien pagó para

ello –según nos comentó el propio Domingo Viera– la cantidad de seis mil pesetas.

Empezó a participar en los arrastres de ganado desde el año en el que comenzaron a celebrarse, 1979.

Otra manifestación deportivo–cultural en la que sobresalió fue la lucha canaria. Iniciado desde su infancia, empezó a luchar de forma institucional a los dieciocho años de edad, llevándolo a cabo en dos destacados equipos: el Campitos y el Hespérides.

La danza de San Diego es un bien cultural muy vinculado a su propia familia. Ensayaban en el patio de su casa: “ese patio era el salón social de aquí” y la dirigía el padre; tanto él, como sus cinco hermanos, fueron partícipes, haciéndolo Domingo cuando contaba con seis años de edad. Con la música de un único tambor y la emitida por las castañuelas que portaba cada bailaror en la mano exterior, se bailaba a ritmo de tajaraste y “pasodoble”. Agarrados a las cintas que parten de la parte superior del palo o lanza (“al menos que cogía el paso, lo ponían con el palo”) danzaban veinticuatro bailarores: doce dentro, los chicos; y doce por fuera, los mayores: “era doble”. Llevaban una vestimenta característica: pantalón azul, camisa y lonas blancas y dos bandas de color cruzadas sobre el pecho. Solían participar en la romería, en la fiesta de San Diego y en la de San Benito; también acudían a otras localidades, entre ellas Güímar: “había pique con los de Güímar; donde quiera que íbamos, arras-

trábamos”. Descendientes del viejo Laureano Viera continúan interpretando la danza de San Diego, aunque las cosas han cambiado en los últimos tiempos; cuenta, y mucho, el hecho de que la cultura tradicional continúe estando ausente en los centros educativos, quizá por ello: “hoy bailan doce y hasta menos, ahora tienen más en que entretenerse”.

Esta es, en síntesis, la aportación de Domingo Viera González, un hombre del pueblo, todo un gigante y baluarte de la cultura tradicional canaria.

Con la dinámica de los nuevos tiempos se relacionan las otras excelsas figuras a quienes hoy rendimos público homenaje.

UNA MUJER EMPRENDEDORA,
HERIBERTA HERNÁNDEZ MARRERO

Doña Heriberta Hernández Marrero (“Berta”) es el claro ejemplo de auténtica mujer coraje, una luchadora nata. Cuenta en la actualidad con 80 años de edad. Nació en el Camino de las Mercedes, “por encima de la Plaza del Cristo”. Su padre, Pedro –natural de Las Mercedes (“un mago de Las Mercedes, decía la suegra”)– era albañil; y su madre, Candelaria, nacida en Santa Cruz de Tenerife, se dedicaba a la casa y ejercía, además, como gangochera: iba al mercado, compraba y vendía por el campo donde obtenía –mediante dinero o intercambio– diversos productos que

después negociaba: huevos, fruta, verduras... Asistió a la escuela en Las Mercedes, “por lo menos hasta los catorce años”. La situación económica familiar y la ocupación de su madre no permitía ampliar estudios, todo ello aunado a la siguiente circunstancia: “era la más vieja de mi casa y tenía seis hermanos, así que ya puede entender quien fue la madre de los más chicos”.



Heriberta Hernández Marrero.

En su casa –como en todas las casas isleñas– se trabajaba duro y los hogares eran auténticos foros de historia oral en los que se conversaba en momentos puntuales del día. Todos los domingos había baile a los que asistía (“aunque sea por bailar una pieza”), celebrados en los salones de las ventas, musicados

con instrumentos de cuerdas a ritmo de folías, isas, malagueñas... Todo ello enfatizado por el hecho de que la familia de la madre fue cantadora; y su esposo, destacado bailaror que acudió, en los últimos años de su existencia, al Colegio de Las Mercedes a enseñar a bailar. Según sus palabras, la última vez que se reunió la familia de la madre –pródiga en grandes intérpretes– fue cuando se casaron Berta y su esposo. Por entonces –en Las Mercedes y la mayor parte de los pueblos de Canarias– reconocidas mujeres, a la salida de la iglesia, tiraban pétalos de flores a los desposados, al tiempo que declamaban coplas como la siguiente:

“Adiós paloma turquesa,
fuiste libre y vienes presa,
del brazo de tu marido
que te lo ha dado la iglesia”.

Su esposo –Mario Álvarez Javier, de oficio camionero– “vivía al lado mismo de la Plaza del Cristo”. Tuvieron tres hijas: Mari Carmen, María Eugenia y Mari Conchi.

Sin duda alguna, uno de los episodios más trascendentales y relacionables en la vida de doña Berta fue la fundación de su ferretería el año 1974. La instaló frente al Camino de Las Gavias y le puso por nombre “Ferretería San Benito”, Santo por el que su espíritu tremendamente religioso siente un gran fervor: ante

cualquier cosa que le sucedía sin mayor trascendencia, solía decir: “no fue más porque San Benito puso su capa”; y al paso de la procesión del Santo por su casa, cada año, con la finalidad de pagar una promesa, patrocinaba la quema de fuegos artificiales. Ahora bien, la creación de la ferretería, la única que había en esa parte de San Benito, fue una idea premeditada y programada: “sacó el dinero de Melo y puso la ferretería, lo que le hace falta al barrio es una ferretería”. Y la inscribió a nombre de ella, instalándola en el propio garaje de su casa. Fue algo más que una simple ferretería, vendía de todo: droguería, artículos de regalo y de construcción (cal, cemento, hierro..). Su clientela procedía del propio lugar y de otros sitios, Guamasa, Tegueste...: “tenía muchos clientes que pagaban de semana, y les ofrecía porque sabía que era un buen cliente”.

Fue todo un reto, un acto de valentía el que en ese tiempo una mujer fuera capaz de abrir una ferretería, máxime en las circunstancias en las que lo llevó a término: “los primeros años los pasé mal, porque no conocía, me metí en ese negocio sin saber mucho”. Pero lo programó de forma bien pensada, haciendo el estudio del mercado disponible, con una gran visión comercial que, con mucha probabilidad, se fundamentaba en los genes de su madre, de oficio ganchochera como apuntábamos antes. En la empresa de quien ha sido una dispuesta mujer coraje, trabajaba

ella sola, sin empleados, todos los días “de ocho a una y de tres a siete”, atendiendo también a los clientes que querían comprar alguna cosa en día de domingo. Se le recuerda ver descargar un camión de bolsas de cemento (cada una pesaba 50 kilos) ayudada por su esposo. Y lo hacía todo a mano, en un tiempo ausente de ordenadores, calculadoras...

Cerró su ferretería el año 2000. Según nos contó: “fui feliz con mi ferretería”. Una aventura lograda y hecha realidad de la que ella misma aún se asombra: “cómo es la cabeza mía, monté la ferretería sin haberla visto nunca, sin saber cómo se llamaban las cosas”.

LA MAGIA DE LA CERA: CANARYCERAS S.A.

Durante mucho tiempo, las dos, tres o cuatro colmenas o corchos que se tenían en buena parte de las casas isleñas, sirvieron para obtener dos productos básicos, esencialmente, miel y cera; con esta última se hacían las velas y exvotos o figuras (en forma de ojos, pierna, brazo, vaca, cochino...) que servían para pagar promesas a determinadas creencias superiores (Virgen del Rosario, de Candelaria, Cristo de La Laguna, San Antonio). A medida que cambiaron los tiempos fueron apareciendo, principalmente en las poblaciones más destacadas, artesanos y artesanas que con cera supieron llevar a cabo los señalados cometidos, como es el caso de doña Gregoria la velera y sus hijos que vivían aquí, en la calle Marqués de Celada.

El avance producido (turístico, agrícola, poblacional) abrió el paso a la entidad fundada en 1940 por don Juan Vila Ibáñez, empresa participada ubicada en la calle Candilas de La Laguna. Veintiséis años después, concretamente el 7 de diciembre de 1966, se constituyó como CANARYCERAS S.A., trasladándose a la fábrica de nueva edificación en la calle Marqués de Celada, número 75, en La Laguna; de sus socios fundadores vive únicamente don Rodolfo Machado von Tschusi, tío de don Eugenio Machado, gerente actual, quien trabaja en la empresa desde hace dieciséis años. El continuo crecimiento determinó su adaptación a las diferentes circunstancias socioeconómicas y de mercado, razón por lo que la fábrica se instaló en el Polígono Industrial de Güímar, situado en el municipio de Arafo.

La empresa ha centrado su actividad en la elaboración de bujías de parafina y velas de iglesia. La tipología de estas últimas es considerable, destacando las denominadas velas fanales, de 1,5 metros de altura, huecas por dentro, existiendo cuarenta modelos, en ocasiones personalizados mediante el empleo de determinados colores e incluso con fotografías o imágenes que se requieran. Con la ayuda de moldes, de forma artesanal, se ocupan también de confeccionar promesas o exvotos para disponer en altares, iglesias...

Miembros de la empresa suelen acudir a ferias internacionales como ojeadores e incluso con fines par-

ticipativos (Madeira, Cabo Verde, Senegal...). Trabajan dieciséis o diecisiete personas, en labores que tienen que ver con la fabricación, comercialización... El ámbito principal de venta son las siete islas del Archipiélago Canario.

ANTONIO AMADOR DÍAZ, ARTESANO CERRAJERO

El desarrollo (turístico, poblacional, agrícola) originado en la segunda mitad del siglo pasado, incidió también en el avance de los trabajos de cerrajería, mundo en el que se encuadra la figura de don Antonio Amador Díaz, quien cuenta en la actualidad con 72 años de edad. Nació en la calle San Juan, “frente a la molineta los Gatos o la Cruz del Platero”. Contando con catorce años, entró a trabajar en los afamados talleres López que son, según sus palabras, “la universidad de La Laguna en mecánica”; cobraba 25 pesetas al mes y allí se inició como tornero, en fundición y en mecánica general. Trabajaba y al mismo tiempo estudiaba, permitiéndole formarse como delineante, mecánica naval de primera y tornero.

Montó su primer taller de cerrajería, cuando tenía veintidós años, en el Camino Margallo. Que trasladó, en 1979, a la calle Nava Toscana, en la actualidad Arzobispo Elías Yanes. Lo pusieron Cerramar, llegando a trabajar allí veintisiete empleados. Su demanda laboral se repartía entre la agricultura y las infraes-

estructuras turísticas. En cuanto a la primera, hacía y reparaba trilladoras, empacadoras, máquinas de cortar cisco, montaje de tuberías y bombas de pozos. En lo que concierne al turismo, elaboró –en cerrajería inoxidable y cerrajería artística– escaleras y estructuras para una quincena de hoteles del Puerto de la Cruz y sur de la isla de Tenerife (Turquesa, La Niña, Esmeralda, Diamante, Agua Marina...). Varios particulares, laicos y eclesiásticos, también han requerido de sus servicios. Trabajó para el teleférico del Teide y fue el autor de las barandas y marcos de los cuadros del Vía Crucis de la iglesia de San Benito, cuyas pinturas se deben al prestigioso artista –y lagunero de pro– don Manuel Sánchez Rodríguez, “Manolo Sánchez”.

Nos confesó en el rato que conversamos –también lo hicimos sobre folklore, fiestas, vino y parrandas– lo siguiente: “estoy jubilado y trabajo más que antes, a ver si saco a mis hijos adelante”.

LAS MONEDITAS, UN EJEMPLO DE COLABORACIÓN FAMILIAR

El establecimiento que todo el mundo en San Benito conoce como Las Moneditas, ha ejercido el cometido de bar y restaurante. Ha estado ahí desde hace, al menos, casi un centenar de años, habiendo sido testigo presencial de los grandes y últimos cambios ocurridos en el barrio de San Benito.

Siempre nos ha llamado poderosamente la atención el nombre Las Moneditas. Cuando el último de sus propietarios lo cogió, en 1963, el mostrador, de madera, estaba cubierto con monedas de países europeos y americanos clavadas sobre el mismo. Tal hecho –se sabe por tradición oral– se remonta al tiempo de su antepenúltimo propietario, personaje que, aún, no ha sido posible identificar, al parecer analfabeto; al contar el dinero, aquellas monedas con las que no podía mercar y que sus clientes le regalaban o “colaban”, las clavaba en el mostrador. De ahí, al parecer, proviene el nombre de Las Moneditas. El negocio, con posterioridad, pasó a manos de un señor llamado don Agustín Reyes García que había venido de Cuba, siendo natural de La Victoria de Acentejo. Y éste, en 1963, se lo alquiló por 1.500 pesetas mensuales, a don Juan Rodríguez Correa, natural de San Juan del Reparo (Garachico), tras su vuelta de Cuba a donde marchó con dieciocho años de edad, regresando con “treinta y pico”, habiendo trabajado allí como agricultor (cultivo de tabaco, siendo asiduo fumador de puros), poseyendo después un bar y luego un restaurante: “lo dejó todo con Fidel, salió para acá sin una perra”. Fue al volver a las islas cuando arrendó Las Moneditas, que compraría años después, regentándolo a lo largo de treinta y cinco años, hasta que falleció en 1998, alquilándose a varios usufructuarios desde entonces hasta la actualidad.

En los comienzos, la esposa –Luisa Rodríguez Rodríguez, cubana, aunque hija de padres canarios– se ocupaba de hacer la comida. Y el marido, con quien se casó en Cuba, Juan Rodríguez Correa, atendía la barra, a los clientes y se ocupaba de comprar el vino, el pescado y los restantes productos. En esos primeros años se permitía parrandear, “pero después tuvo que prohibirlo porque esto era una locura”, encargándose también de mantener el orden (“el policía del bar era él”), debido a que eran muy frecuentes las peleas, lo mismo que en los otros establecimientos afines de los alrededores: El Kíkere y La Caseta. Esa estampa formaba parte de un proceder muy arraigado en aquellos momentos. Las cosas después fueron cambiando y en Las Moneditas llegaron a trabajar hasta diez personas, cinco en la cocina y otros tantos sirviendo a los clientes. Fue una época en la que el local se llenaba todos los días, porque, entre otras cosas, aún no había tenido lugar el despertar comercial de zonas como Agua García y Tegueste. Los fines de semana –años setenta– se llegaba a vender hasta 500 litros de vino, tinto de Acentejo y blanco de Icod.

Las comidas más características eran el cherne salado, bacalao (“venía en cajas de madera”), papas arrugadas y carne con papas: “eso era lo que estaba todo el día trillando aquí; yo servía por doce pesetas una cuarta de vino, una ración de bacalao y media ración de papas arrugadas”. Caminando desde El Ba-

tán, una señora traía el queso blanco tierno –en una cesta de mimbre dispuesta sobre el ruedo, colocado sobre la cabeza– cubriendo los quesos con un paño, encima del cual tendía helechos. Los postres más comunes eran rosquetes y truchas laguneras, así como “huevos fritos”, que es como se acostumbra a denominar a la rueda de piña tropical con medio melocotón encima, productos almibarados que venían en latas de conserva.

Una costumbre muy bonita, estilada entonces, era que los hijos ayudaran y lucharan conjuntamente con sus padres por las cosas de la familia. Muchos fuimos los que, en esa escuela, aprendimos a sumar y restar y a valorar y afrontar mejor la vida. Es el caso del hijo de Luisa y Juan, Laureano (“Jose”) Rodríguez Rodríguez, nacido el día 4 de julio de 1955, nuestro informante principal sobre el restaurante Las Moneditas. Nos lo refirió así: “terminé Magisterio y todavía estaba trabajando aquí, ni se preguntaba, había que venir”.

A modo de nota final. Para nosotros esta experiencia, como la del año pasado, ha sido tremendamente gratificante. Principalmente porque nos ha permitido conocer y hablar con personas magníficas, que ni siquiera sabíamos que existían. El tiempo y San Benito han hecho posible este cordial abrazo. Muchas gracias. ¡VIVA SAN BENITO!

AÑO 2014

SAN BENITO
(HOMENAJE A LOS MAYORES)

Por Manuel J. Lorenzo Perera



Gracias a don Pedro Molina Ramos, Presidente de la Sociedad Cooperativa del Campo La Candelaria, por haberme invitado una vez más, es la tercera consecutiva, a presentar este hermoso y entrañable acto con el que se rinde Homenaje a personas que tanto han hecho por el desarrollo económico y cultural del barrio.

La experiencia me ha permitido conocer y conversar con gente magnífica. Lo que vamos a exponer aquí es simplemente una síntesis; somos conscientes de que la andadura vital de cada uno de ellos ofrece un contenido tan sustancioso que puede prodigar escribir un libro.

Esta crónica va a servir para recordar lo que fuimos y lo que somos en la actualidad.

PRIMER HOMENAJEADO: DON JUAN ALONSO GONZÁLEZ

Don Juan Alonso González nació hace ochenta y siete años en La Punta del Hidalgo, en la propiedad de su abuela paterna, Primitiva Melián, Maestra de profesión que ejerció en El Hierro, La Gomera..., dueña de una finca de más de cien fanegadas en la que se cultivaban tomates, papas, batatas, trigo, viña, higueras, tuneras...

Asistió a la escuela de noche, por la razón siguiente: “porque de día iba a cuidar vacas”, animales pertenecientes a su padre, cada una de las cuales tenía su propio nombre: Clavellina, Alegría, Manzana, Brillosa...

Hasta los diecisiete años permaneció en La Punta del Hidalgo, llevando a cabo trabajos complementarios como sorribar terrenos, labor realizada entonces con picos, palas y azadas; así como en plantíos de caña dulce, trasladándose caminando hasta Tejina: “yo he hecho de todo”.

Contando con dieciocho años de edad se dedicó a revender ropa que adquiría en una tienda situada “por encima de la Plaza Weyler”, portando también relojes, gafas, “lo que sea”. Para ello, iba andando hasta Taganana, o se desplazaba en la guagua hasta Buenavista del Norte. Pero llegó a comerciar “lo que saliera”, productos tales como estiércol, papas...

A los veintiún años sacó el carnet de conducir: “me hice camionero”, trabajando en la empresa –importadora, exportadora– Hijos de Diego Betencort: “era gente de Gran Canaria, tenían como veinte camiones aquí y almacenes en las siete islas”. Transportaba mercancías: papas, plátanos, abonos y a los peones que faenaban en uno de los empaquetados ubicado en Taco, personas procedentes de La Cruz Santa, Los Realejos..., a quienes recogía a las seis de la mañana y llevaba a las diez y hasta las doce de la noche: “antes era una esclavitud, mi amigo”.

Tras catorce años trabajando con los Betencort, pidió excedencia y emprendió una nueva andadura, relacionada con la restauración. Tuvo varios bares–restaurantes: La Cuadra, el bar San Marcos (Tegueste) y el bar San Francisco en la lagunera Plaza del Cristo. Entre ellos, el más renombrado es La Cuadra, conocido como La Cuadra Vieja, emplazado en la calle Maya. Abría todos los días, “antes no se cerraba”, ofertando vino de La Victoria y de La Matanza, llegando a vender hasta once garrafones al día; las

comidas más asiduas eran los tollos, chocos, bacalao, sardinas, pescado salado, calamares asados... y papas peladas con mojo de cilantro, vendiendo dos sacos diarios, “pero no como los de ahora, de 25, sino de 50 o 60 kilos”.

Se casó don Juan, el año 1951, con doña Dominga Álvarez Armas, cuya familia era propietaria de la fábrica Viuda de Álvarez, especializada en sifones y en “orange de boliche”. Vivieron en la Avenida Calvo Sotelo y, años después, fabricaron en San Benito, con bloques de tosca traídos desde la zona de Granadilla. El matrimonio tuvo tres hijos, de nombres Juan, Mercedes y Nicanor.

Su padre, Francisco Alonso Melián, y sus parientes de La Punta del Hidalgo constituyeron una raza de grandes tocadores y cantadores. Con ellos se inició en el canto, tocando, además, el timple y el laúd. Una de las coplas que nos recitó dice así:

“Si subes a La Laguna
vete por Cristo a rezar,
para que Dios te perdone
con el vino del Sauzal”.

Un espíritu tan emprendedor como el de Juan Alonso no tuvo necesidad de marchar a Venezuela: “yo tenía Venezuela aquí, yo tenía trabajo aquí, y eso que me invitaron a ir”, “y gracias a los que se quedaron aquí (apuntó su hijo Juan) tenemos una identidad canaria”.

SEGUNDO HOMENAJEADO:
DANZA DE CINTAS DE SAN DIEGO

Los bailes, la mayoría, están relacionados con la diversión. Las danzas, por el contrario, muestran un carácter más cultural, tienen que ver con el culto a las creencias superiores (vírgenes, santos...), son propias de romerías y procesiones. Es muy probable que no haya en el mundo ningún país con tanta riqueza dancística como Canarias, donde encontramos danzas con y sin elementos centrales.

La danza de cintas de San Diego forma parte del primer grupo, pues cada uno de los bailarines sujeta una cinta que pende desde la parte superior del palo central o lanza. Aparte del portador del palo, encontramos al tamborero y a los doce bailarines, quienes cogen con su mano derecha la castañuela o castañeta. La música por antonomasia, la que marca el ritmo, es el bendito tajaraste. Como ocurre en las restantes danzas canarias, los bailarines van provistos de una vestimenta característica: lonas blancas, pantalón oscuro y camisa blanca con dos cintas de colores, bordadas, cruzadas sobre el pecho. Dos son las actuaciones fijas de la danza, yendo delante de la efigie del Santo: procesión de San Benito en la segunda semana de julio y en la de San Diego el 13 de noviembre; antaño, también, participaba en la romería de San Beni-

to. Hubo un tiempo en que la danza se fue, es decir, dejó de intervenir, volviendo a hacerlo para cumplir la promesa hecha por Luciano Viera González: “la mujer estaba muy malita y prometieron que si salía volvían a sacar la danza, eso fue por los años ochenta y nueve-noventa”.

Cada uno de los miembros de la danza, como es lógico, tiene su propia historia, tal como traslucen las siguientes palabras: “la historia mía es la que yo le cuento, después cada uno tiene la suya”. Es la opinión de uno de los componentes de la danza, Jesús Viera Báez, a quien entrevistamos y quien va a ser nuestro hilo conductor. Tiene 55 años y lleva 29 trabajando en el Servicio de Mantenimiento de la Universidad de La Laguna. La danza de San Diego ha estado estrechamente vinculada a su familia paterna: los Viera, participando, también, los componentes de otras: Moreras, Donatos, Rastrojos, Morines Creció oyendo ensayar en el patio de la casa de su abuelo, Laureano Viera Gil. Sus seis hijos: Sebastián (“Chano”, padre de Jesús), Bernabé, Luciano, Diego, Domingo y Eladio Viera González formaron parte destacada en la vida de la danza. Jesús Viera se inició, hace aproximadamente veinte años, portando el palo y luego, hasta hoy, ha proseguido como bailador. Y cumple, además, un papel de notable importancia que antes desempeñaba su tío Domingo: el de avisador, es decir, va por las casas de los intervinientes en la danza

con el fin de confirmar la participación: “aviso, bailo y colaboro, después soy uno más”. Queremos acabar este relato con sus bonitas y expresivas palabras: “la danza no tiene edad, porque yo a mis abuelos los oía hablar de la danza (...). La danza de San Diego es un sentimiento, un sentimiento por los padres, los abuelos (...). Somos los herederos de una hermosa tradición, hablando con el corazón nunca hay problemas”.



"La danza no tiene edad".

TERCER HOMENAJEADO: CLUB JUVENIL SAN BENITO

El Club Juvenil San Benito se consolidó el año 1975. Lo constituían una veintena de jóvenes del barrio, hombres y mujeres, entre doce y diecisiete años, teniendo como primer lugar de reunión a las escaleras

del Estanco Lázaro. Su objetivo esencial fue tratar de darle salida a los problemas del barrio y, esencialmente, a los que arrastraba su componente juvenil.

Los logros conseguidos a lo largo de los años fueron múltiples:

- Campaña de alfabetización en el Colegio San Benito.
- Recogida de alimentos y ropa.
- Entregar regalos a los niños por el día de Reyes.
- Montaje de un parque infantil en colaboración con los vecinos.
- Recuperación de la romería –año 1977– que había caído en manos privadas, llegándose a celebrar un mes completo de actos. Entre los más importantes, la recuperación del concurso–festival de coplas, entregándose la espiga de oro a las ganadoras. El Primer Festival Siete Islas, a nivel de Canarias. Elección de la Romera entre las jóvenes del municipio. La Feria de Ganado y los Arrastres que han prevalecido hasta hoy, significando la recuperación de la raza basta y la dignificación del agricultor y del ganadero. Sacar la romería desde San Benito con el Santo y retornarlo a su ermita otra vez. Celebración de la luchada entre las se-

lecciones de Tenerife y Las Palmas, en el campo La Manzanilla, evento que se perdió y que se está intentando recuperar otra vez.

Las reuniones, que inicialmente se celebraban en el Estanco Lázaro, pasaron a tener lugar en el Colegio San Benito y, después, en la Asociación de Vecinos Adxoña “que fomentamos nosotros”.

Al menos una vez al año, por navidades, suelen encontrarse los viejos componentes del Club Juvenil San Benito. Y han seguido manteniendo su programa de actuación social. La Sociedad Cooperativa del Campo La Candelaria con Pedro Molina Ramos a la cabeza. El Club Baloncesto Canarias con Santiago Cacho Peña. La Peña San Benito con Jorge Luis García del Castillo, Presidente de la misma así como de la Asociación de Amigos y Romeros de San Benito, creada el presente año. O la Asociación de Emprendedores de Canarias, coordinada por Juan Miguel Mena Torres. La labor continúa constante y creciente, como lo corroboran, en el marco de las fiestas de San Benito, la celebración de la Noche de los Burros y del acto que estamos viviendo, mantenido a lo largo de cuatro ediciones, una forma de valorar y agradecer públicamente el esfuerzo llevado a cabo por los Mayores del Barrio de San Benito.

Varios de los componentes del Club Juvenil San Benito han abanderado y formado parte de agrupa-

ciones políticas de signo nacionalista, tan significativas como la Unión del Pueblo Canario y Alternativa Sí Se Puede.

CUARTO HOMENAJEADO: HIJOS DE WENCESLAO

Los Wenceslaos, que es como los conoce la gente, son los hijos del viejo latonero Wenceslao Yanes González. Este aprendió el oficio en Taganana –a donde llevó el primer balón con el que se jugó allí– con un hermano más viejo, quien, a su vez, se había iniciado con un tío de ambos: Aurelio. Una vez introducido en el oficio, montó un tallercito en su casa, ubicada en la calle Núñez de la Peña, trasladándolo más adelante a la calle Herradores, donde, por carecer de luz eléctrica, accionaban el taladro a mano y afilaban las brocas manualmente en la piedra de amolar.

El reconocido artesano Wenceslao Yanes González tuvo trece hijos, siete hembras y seis varones, dos de los cuales, el más viejo y el más pequeño, fallecieron a temprana edad. Los restantes cuatro hijos: Rafael, Isidoro, Wenceslao y José empezaron a ayudar y a aprender con su padre desde que eran niños: “en vacaciones y cuando no había clase íbamos al taller”. Se convirtieron desde muy pronto en expertos artesanos, como lo indica el hecho de que uno de los hermanos, Wenceslao –contando con doce años de edad y estudiando segundo de bachillerato– elaborase en

chapa metálica las figuras geométricas (dodecaedro, cono, cubo, tetraedro, pirámide, tronco de cono) mandadas a hacer por el Profesor de Matemáticas del Instituto, don Ramón García Rojas, figuras que los restantes compañeros de clase hicieron con cartulina.

En el taller de la calle Herradores, fundado hacia el año 1928, se hacían y reparaban objetos diversos y de sentido utilitario, “cosas que se usaban todos los días”: lecheras, medidores de líquidos, recipientes para ordeñar, aros o moldes para hacer el queso, objetos relacionados con el alumbrado (mechón, carburo, capuchina, farol de campo). Como después de la guerra no se conseguían o no había materiales para la fabricación de utensilios (hojalata, chapa galvanizada, cinc), entonces se recurría a latas vacías de mantequilla o de aceite, producto este último que la mayor parte de las familias no podían consumir, vendiéndose la lata vacía al precio de cinco pesetas, procediendo, igualmente, a desprender las planchas galvanizadas y las de cinc de los tejados al objeto de vendérselas a los latoneros. A partir del año 1957 volvió a normalizarse el poder adquirir la materia prima necesitada.

Cuando desapareció la figura del huevero o comprador ambulante de huevos –años cuarenta y cinco–, debido a la presencia y proliferación de las granjas avícolas– se encargaba a los latoneros la elaboración de comederos y bebederos para las gallinas. Así como la hechura de criaderos para la chinchilla, utilizando chapa galvanizada.

“Según la necesidad que iba surgiendo hacíamos el trabajo de cada día”. El viejo Wenceslao falleció el año 1968 a los 71 años de edad. La demanda, adaptada a los nuevos tiempos, fue aumentando: letreros publicitarios, objetos litúrgicos (candelabros, sagrarios), diseños para los hoteles, lámparas para el aeropuerto de Lanzarote fabricadas a partir de una idea de César Manrique, un conjunto de farolas de grandes dimensiones para el Hotel Bahía del Duque, las luminarias de la Escuela de Náutica de Santa Cruz de Tenerife, faroles para los municipios de Tejeda y Las Palmas de Gran Canaria; en suma, cuantiosos encargos para entidades públicas y particulares, como es el caso de los faroles que, durante treinta y cinco años, se enviaron a una tienda de Londres, faroles sin pintar a los que allí trataban dándole una apariencia antigua.

Pero en la nueva empresa, que desde el año 1959 tiene sus instalaciones en la calle que precisamente lleva el nombre de Wenceslao Yanes, junto a las obras de nueva creación, también siguieron elaborando – esencialmente con fines ornamentales– objetos de antiguo uso, proporcionándoles, en ocasiones, nueva y creativa orientación, como es el caso del Belén colocado en el interior de una lechera, abierta por uno de sus lados.

Los hijos de Wenceslao ya se han jubilado. Sus nombres y edades son: Rafael (83), Isidoro (82), Wenceslao (73) y José, fallecido el día 17 de julio de 2013

a los 71 años. Desde niños, los cuatro han trabajado juntos. Han sido sutiles y destacados artífices de un oficio en el que se aprende continuamente y en el que “se empieza por el dibujo, el trazado; si está mal, sale mal”. Su obra, varios años, se expuso en ferias de artesanía de Tenerife y Gran Canaria, razón por la que en el taller “no está sino lo que va quedando”.

Pero junto a las últimas creaciones, gran parte de la propiedad familiar está ocupada por una inmensa y valiosa colección de utensilios del pasado, impresionante; para valorarla y entenderla es necesario contemplarla y a ser posible con la mayor de las paciencias y detenimiento.

Como se encuentran jubilados, “ahora queremos hacer lo que no pudimos hacer cuando estábamos trabajando”. Que no es otra cosa que disponer ese material en algún lugar amplio y detallado. Todo ese inmenso caudal de joyas culturales se empezó a reunir desde hace sesenta años, acudiendo a adquirirlo en depósitos de chatarra, a talleres y fábricas que cerraban (de galletas, chocolate, cerveza...). Cuentan con plantillas, un considerable número de herramientas y utensilios tales como una inigualable diversidad de yunques, calderas, molinos de cacao...

Han solicitado al Ayuntamiento de La Laguna y al Cabildo de Tenerife –sin respuesta alguna– un espacio adecuado para colocar y ordenar su enorme e irrepetible colección. Para montar un gran museo de

arqueología mecánica o industrial, frecuentes, desde hace años, en los países más avanzados del mundo. En suma, un museo vivo para el conocimiento y disfrute de las futuras generaciones.



Continuador de la obra de Wenceslao.

QUINTO HOMENAJEADO:
DON FRANCISCO MARRERO TORRES

Don Francisco Marrero Torres (“Paco el carpintero”) cuenta en la actualidad con 81 años de edad. Nació en la calle Marqués de Celada. Tuvo ocho hermanos, seis varones y dos hembras. Estudió en la escuela pública y en el Colegio de los Hermanos. Lo quitaron a los once años del colegio para ir a trabajar al monte, abrigado con un saco, con el objeto de traer una car-

guita de leña, se le engarrotaban las manitas por el frío y la madre se las frotaba para reanimarlas.

El abuelo materno y el padre trabajaron de conductores en el tranvía. Pero además, lo exigía la necesidad, hacían tierras de medias. Contando con doce, trece y catorce años de edad lo mandaban a segar hierba en medio de los chochos, tulléndosele con frecuencia las manos, estado que superaba frotándolas; también a hacer cama para las vacas con picones, incienso..., habiendo quienes podían recurrir para ello a la leña de chochos, posibilitado por la razón siguiente: “la leña chocho era los que tenían chochos, nosotros no teníamos chochos; y a cuidar las vacas en el manchón, pero eso fue antes de ir a trabajar”.

Expresión –ir a trabajar– que se refiere a efectuarlo en lugares diferentes a llevarlo a cabo en la tierra.

A los trece-catorce años trabajó en la trilladora de Cho Angelico Arrón –“donde está la piscina, un poco más arriba”–, encargándose de cortar la verga para amarrar las pacas de paja. Los usuarios pagaban la trillada con un tanto por ciento de paja. Allí faenó durante dos veranos, por las tardes.

Luego estuvo haciendo ladrillos con Inocencio Ramos, en San Lázaro. Para confeccionarlos mezclaban agua con barro fuerte. Allí permaneció una temporada, en el verano: “cuando llovía no se podían hacer”.

Con posterioridad trabajó en el taller de un hijo de Maestro José Socorro, Maestro Antonio, ayudando

en la construcción de carros, carretas, se sunchaban las ruedas, se hacían trillos... Todo realizado a mano: mover la fragua, taladrar, tornear... Se faenaba en la propia calle, ancha, la calle Candila. Las tablas para el trillo se cortaban también a mano, “con una sierra de armas, porque después había otra para rodear”. Allí también hacían dientes para las coronas de los molinos de gofio, cometido que se desarrolló en diversas localidades: Las Canteras, Valle de Guerra e incluso en la propia Laguna; se confeccionaban los citados dientes con notoria exactitud, valiéndose de plantillas, hechas a mano, con madera de monte (barbusano, acebiño, haya o palo blanco “que era la mejor”). Allí, en el taller de Maestro Antonio, “estaría como tres años, era todavía soltero”.

Tenía entonces 19 años. Empezó a trabajar como techador en fábricas y salones, habiéndolo efectuado en distintas poblaciones de la Isla de Tenerife: Taco, La Laguna, Tejina, Puerto de la Cruz. Los Cristianos, Garachico. En unas condiciones muy lamentables: la jornada laboral se prolongaba desde las siete de la mañana hasta las siete de la tarde, y sin ningún tipo de seguridad laboral: “no se ponía ni una tabla protectora, montados en las mismas planchas de uralita y a martillazos”. Por lo menos cinco años estuvo techando, después ejerció como encargado en el taller que Guillermo Peraza y Sergio González Machado poseían en la calle San Antonio.

Cuando tenía 20 años se encontraba trabajando en uno de los salones que la empresa Hijos de Diego Betencort tenía en Taco. Hay una anécdota, muchas veces recordada, relacionada con ese momento: él y unos amigos –a finales de octubre y principios de noviembre del año 1952– hicieron, caminando, el siguiente, duro y largo recorrido: Cruz del Carmen, Taganana (noche), Almáciga, Roque las Bodegas, Faro de Anaga, Chamorga, Las Casillas (noche), Igüste de San Andrés, San Andrés, regresando desde ahí a Santa Cruz en guagua y hasta La Laguna en el tranvía. En varios de los caseríos no había venta y en otros fue complicado encontrar comida, lo que agravó la situación.

Después de haber sido encargado, se puso a trabajar por su cuenta, “sin taller, ni máquina, ni nada”. También, de modo propio, armando muebles metálicos para bancos, oficinas, los primeros muebles metálicos que vinieron, aprovechando sus embalajes de madera –de buena calidad, pino finlandés– para hacer cojinetes de puertas, ventanas y ventanas de guillotina: “a las de guillotina las llamaban vidrieras”.

Compró un solar y una máquina: “yo trabajaba, pero a mí no me gustaba la carpintería”. Su última obra importante fue la del Cine Agüere y algunos trabajos más pequeños, principalmente en chalets.

Como aspectos de índole cultural podemos relatar los siguientes:

- El padre le enseñó a tocar el timple. Con él, tocando la guitarra, salían por carnavales: “estaban prohibidos, pero íbamos por las casas, yo creo que no tenía 12 años”.
- Recuerda los carros adornados, tirados por mulos, en los que los romeros acudían a la fiesta del 15 de agosto en Candelaria. En el mismo medio de transporte se iba al sur a traer papas o a cambiar semillas. Su abuelo materno, antes de trabajar en el tranvía, fue carrero y fue él quien intercedió para que su yerno llegase a ser también conductor del tranvía.
- Siendo niño fue con otros compañeros, con una alcancía, pidiendo para las fiestas de San Benito. Estando en Las Canteras se les acercó un hombre mayor y les recitó la siguiente copla:

“Mi niño,
tu no pidas pa San Benito,
porque ni come ni bebe
y siempre está gordito”.

Se casó don Francisco, a los 23 años de edad, el día 23 de septiembre de 1955, con doña Antonia Hernández Amador, habiendo tenido seis hijos: tres varones y tres hembras.

Nuestro personaje ha desarrollado una encomiable vida social. Fue Vicepresidente y Presidente de la Asociación de Vecinos Adxoña. Y, a lo largo de una veintena de años, ha sido miembro del Consejo de Vigilancia y Vocal Tercero en la Sociedad Cooperativa del Campo La Candelaria. Nació en el campo y ama al campo, razón por la que se le pide opinión, habiendo ejercido como catador de vino en varias oportunidades.

Estimados y admirados Maestros de la Tierra –don Juan Alonso González, miembros de la danza de cintas de San Diego, componentes del Club Juvenil San Benito, hijos de don Wenceslao Yanes González y don Francisco Marrero Torres– que San Benito les ayude y haga realidad sus honorables deseos.

AÑO 2015

**HOMENAJE A LOS MAYORES DE
SAN BENITO ABAD**
(SAN CRISTÓBAL DE LA LAGUNA. 7 DE JULIO DE 2015)

Por María Dolores García Martín



Un año más, y esperamos que sean muchos los venideros, nos encontramos en la Plaza de San Benito, frente a la iglesia, en vísperas de su festividad.

Como viene siendo habitual, la Agrupación de Empresarios de la zona quiere rendir merecido homenaje a personas y asociaciones relevantes de San Benito y su entorno.

Son personas que han dejado huella de su paso, de una u otra forma, ya sea laboral o vocacional, pero no han pasado desapercibidas y siempre aportativas.

A todos ellos queremos hacerle llegar nuestro agradecimiento en forma de Homenaje, que no es otra cosa más que reconocer su labor.

En el presente año contamos con:

- Don José Manuel Torres Afonso, “Manolo el de la Cruz Roja”.
- Don Otilio Hernández Amador, propietario de la panadería Flor Aurora.
- Don Hernán y don José, de la panadería Las Gavias.
- Hermandad de las Señoras de San Benito Abad.

DON JOSÉ MANUEL TORRES AFONSO

Don José Manuel Torres Afonso, conocido como “Manolo el de la Cruz Roja”, nacido muy cerca de aquí, en Camino Margallo, ha desarrollado a lo largo

de su vida una importante labor social, dedicándola al servicio de sus semejantes.

Durante muchos años fue miembro activo de Cruz Roja, de forma voluntaria, colaborando en salvar vidas humanas, a cualquier hora y en cualquier lugar.

En ese contexto vivió en la sociedad resultante de la posguerra, caracterizada por una mínima infraestructura y, así, tuvo que evacuar enfermos de las Montañas de Anaga en camillas rudimentarias en las que hacían falta tres personas: una cargando por delante, otra por detrás y un tercero, delante de aquellos, provisto de un farol para iluminar el camino cuando la emergencia surgía en la oscuridad de la noche.

Fue el momento en que la mencionada organización humanitaria contaba con una banda musical de cornetas y tambores con voluntarios de Cruz Roja, institución en la que don José Manuel ingresó con sólo nueve años de edad.

En ese momento la banda contaba con unas veinte a veinticinco personas, mayores, siendo él el único niño.

Con el tiempo se fueron incorporando jóvenes, tanto chicos como chicas, animados por la formación musical.

Actualmente, y desde hace unos treinta años, la banda se desvinculó de Cruz Roja, pasando a ser una formación independiente, ubicada en las proximidades de San Benito y tomando el nombre de "Asociación Cultural San Miguel de La Laguna", a la que todos conocen como la "Banda de Manolo".

Desde los diecisiete años de edad don José Manuel ha formado parte de la dirección de la banda; bajo su batuta han pasado muchas generaciones en todo este tiempo, han aprendido y han podido enseñar, muchos de ellos han llegado a formar otras bandas en diferentes localidades.

Actualmente cuenta con unos cuarenta y cinco miembros, comprendidos entre los once y los setenta años.



"Manolo el de la Cruz Roja".

Entre los componentes se encuentra su esposa, doña Baudelia Hernández de Mesa y su hijo don José Manuel Torres Hernández, ambos activos colaboradores para el perfecto funcionamiento de la agrupación.

La música que se ejecuta es de origen militar, al igual que la disciplina que deben acatar sus miembros.

Con el tiempo, y siempre manteniendo la línea musical característica, se ha evolucionado incorporando nuevas melodías para ser interpretadas en diferentes ocasiones como: más lentas y serias para la Semana Santa o más alegres e infantiles para la cabalgata de los Reyes Magos.

Después de tantos años al frente de la banda, las melodías las conoce de memoria, aunque conserva las partituras originales.

Otro de los aspectos importantes es la pulcritud de la vestimenta. El uniforme fue diseñado por ellos mismos y lo deben adquirir cada uno de sus miembros, porque la banda no dispone de los recursos para cubrir esos gastos. Lo que cobran por su trabajo les alcanza solamente para el mantenimiento de los instrumentos o alguna comida y poco más.

En relación al calzado, contaron como anécdota la de un niño que no podía comprar los zapatos, ya habían decidido comprárselos cuando el niño les dijo que había roto su alcancía para adquirirlos. Este hecho puso de manifiesto la ilusión y el interés del pequeño por formar parte de la banda. En otra ocasión, un joven apareció con unos tenis blancos y solventaron la situación sobre la marcha pintándolos de negro y que pasara desapercibido.

Como en toda agrupación humana, máxime con generaciones tan diferentes, se generan conflictos ante los que hay que tener mucho temple y mano iz-

quierda para intentar solventarlos, siendo esa precisamente una de las virtudes de don José Manuel, de ahí tantos años y la calidad de su banda.

Está muy solicitada, participa en todas las celebraciones laguneras y del entorno.

En San Benito acompaña en la procesión del sábado por la noche celebrada en la víspera de la romería. Igualmente participa el día de la ofrenda al Santo. Sin embargo, su actividad no cesa a lo largo del año, interviniendo en: San Lázaro, San Diego, San Roque, Semana Santa (con paso lento, acompañando a los cofrades), San Juan, San Bartolomé de Geneto, Virgen de la Candelaria del Camino de las Gavias, Santa Rosa de Lima en Camino Tornero, Las Mercedes, Chinamada y otros caseríos de Anaga, así como en otros lugares isleños.

Las dianas florales, tan frecuentes en otros tiempos, apenas tienen lugar en muy pocas localidades ya que suelen coincidir con las verbenas de la noche anterior, cuando la gente aún duerme y no da lugar a que la banda les despierte.

Ensayan en un local situado en Camino Las Gavias tres días en semana, siendo del gusto de los vecinos quienes les echan de menos si faltan al ensayo por alguna razón.

Se han ganado el cariño y el respeto de los laguneros y de todas las personas que les hemos conocido, no en vano cuando aún don Fernando Clavijo era Alcalde de San Cristóbal La Laguna, les felicitó por sus

más de “sesenta años en la calle”, noticia divulgada en los distintos periódicos insulares.

Por supuesto, vaya para ellos nuestro más sincero reconocimiento.

DON OTILIO HERNÁNDEZ AMADOR: PROPIETARIO DE LA
PANADERÍA FLOR AURORA

Don Otilio nació en La Laguna el 6 de abril de 1936, no vivió la guerra civil, pero sí las secuelas de la posguerra.

Empezó a trabajar en distintas ocupaciones, pero disfrutaba ayudando a su tía, doña Hermógenes Hernández González, hermana de su padre, en la panadería situada en la calle Lucas Vega.

Allí amasaban unas tres o cuatro veces a la semana, aunque en ocasiones hubo que hacerlo de estraperlo, adquiriendo la harina de la misma forma: “era época de cupos, de racionamiento, medio pan por hijo”.

Los panes eran grandes, de unos 200 a 300 gamos, se hacían según las pautas marcadas por “La Junta de Abastos”.

Además, cada panadería tenía su propio cuño, con un número impreso para ser diferenciado.

Con su tía aprendió, al igual que sus primos, a amasar el pan a mano y todas las estrategias para lograr un pan excelente. De sus primos, sólo uno llegó a ser panadero.

Durante esa época, el trigo era todo del país, natural, se molía en el molino de gofio, había que tamizar-

la haciéndola pasar por un cedazo para quitarle “el afrecho, hoy se conoce como salvado”. Ese acemite resultante del tamizado, se le daba al ganado.

“Hacíamos el pan común con el peso estipulado. Los inspectores venían sin avisar, lo analizaban todo, comprobaban el cuño, el peso y se llevaban alguno de muestra”.

Aunque su tía tuvo cinco hijos, don Otilio era uno más, “la miraba como a una madre”.

Para hacer el pan preparaban lo que se conocía como el pie de masa. Para ello disolvían en agua unos cuatro panes crudos, poco a poco, para conseguir la masa madre. Era un pan excelente, con ese sistema artesanal forzando la fermentación natural y obtener como resultado un pan que podía durar perfectamente hasta dos semanas o más: “era moreno, como el pan integral de hoy, todo era natural”.

Su tía acostumbraba a santiguar los ingredientes antes de empezar a amasar, haciendo una cruz en el centro de la harina dispuesta en la artesa y rezaba un Padre Nuestro o un Ave María.

El proceder de la fermentación con este sistema era muy lento, “se amasaba a las ocho de la tarde y se metía el pan en el horno hacia las cinco de la mañana”; una vez dentro, tardaba unos cuarenta y cinco minutos en hacerse.

Era horno de leña, se calentaba y se introducía el pan con los palines (palas de madera). Justamente an-

tes de introducirlo se le hacían los cortes, de lo contrario “sale burro”.

En el año 1979, don Otilio, casado y con sus cuatro hijos nacidos, puso su propia panadería en Las Mercedes. En ese momento encontró que ya todo había dado un gran cambio, excepto el horno que seguía siendo de leña: “pero era un horno giratorio, con un volante para girar el piso, había que darle caldía y proporcionarle vapor”.

En Las Mercedes llegó a elaborar el bollo gomero; éste lleva, además de la harina, leche, huevos, papas o batatas, entre otros ingredientes, pero tarda mucho en fermentar.

Después se instaló en La Laguna, primero en Las Gavias, en las proximidades del colegio Luther King, con el nombre de Otipán y al poco tiempo, en 1995, en Camino Margallo, su situación actual, con el nombre de Flor Aurora. Fue aquí donde introdujo la pastelería contratando a un pastelero especializado.

Don Otilio comenta que siempre le gustó hacer pan, es una labor que tiene que gustar mucho. Al pan se le trata con cariño.

Desde el año 1979 hacen el pan para San Benito, es un pan pequeño: “antes lo hacía don Ángel Álvarez, hoy lo hacemos nosotros y le ponemos el cuño, que nos lo hizo los Wenceslao, con las iniciales SB. Hacemos unos 150 a 200 kilos de harina, unos panitos de 70 gramos cada uno, ¡imagínese la cantidad de panes que hacemos!”.

Para concluir, don Otilio nos dice que el factor artesano es muy importante en su panadería, conservando así un sabor único.

DON HERNÁN Y DON JOSÉ:
PANADERÍA LAS GAVIAS, SU HISTORIA

Se trata de un negocio familiar que en la actualidad lo trabaja la cuarta generación: don Hernán Expósito Batista, en la administración; y don José Batista Rodríguez, en la producción.

La historia de esta panadería comienza en el municipio de Los Sauces, en la isla de La Palma, creada por doña Marcelina y don Juan, bisabuelos de los actuales propietarios.

Sus abuelos, doña Carmen y don Miguel, continuaron con el oficio y tres de sus hijos, quienes emigraron a Venezuela e instalaron en ese país una panadería; a su retorno, decidieron continuar con la panadería en la isla de Tenerife, situándola en su actual ubicación. Ellos fueron: don Juan, don Baudilio y don Miguel y, junto con ellos, se incorporó su cuñado conocido como Fano, padre de don Hernán, el actual administrador.

Su primo –don José, encargado en la producción– lleva como panadero unos veinticinco años; aprendió con su familia, portando así su tradición.

Actualmente, en el obrador trabajan tres panaderos y un pastelero.

Su colaboración en San Benito la lleva a cabo elaborando unos trescientos panes pequeños, conocidos por todos como “pulgas”, los cuales se distribuyen el sábado de la procesión del Santo, previo a la romería.

Igualmente colabora con quienes lo soliciten, entidades como: las comisiones de fiesta, eventos puntuales, ONGs de ayuda humanitaria...

Para concluir, don Hernán nos comenta que la panadería tiene un principio fundamental que parte del ramo familiar: “mantener el buen hacer y la tradición”. Este principio no descarta abrirse a otras tendencias, manteniendo siempre la calidad y el componente artesanal que les diferencia del meramente industrial.

HERMANDAD DE LAS SEÑORAS DE SAN BENITO

Se trata de una Hermandad compuesta exclusivamente por señoras devotas de San Benito Abad.

Para recoger la información relacionada con la Hermandad, nos reunimos con doña Isabel Viera González, Hermana Mayor, doña Isabel Hernández Santos y doña Lucía López Reyes; ellas son de las integrantes más antiguas de la Hermandad, quienes amablemente nos informaron de todo lo referido a la mencionada asociación religiosa.

Fue creada en la primera mitad del siglo xx cuando llegó a esta plaza doña Elvira y su esposo don

Maximino; ella, curandera de gran virtud, fue muy conocida por sus curaciones. Se trata de los padres de doña Manuela, quien heredó el don de su madre y continuó con las sanaciones, tanto a personas como a animales.

En la época de doña Elvira, la escuela estaba en la trasera de la iglesia de San Benito; la maestra, de nombre María Luisa, tenía una colaboradora, muy religiosa, doña Antonia María, y se unieron para formar una Sociedad con el objeto de servir a la iglesia y recoger donativos. Fue a partir de esa Sociedad de donde partió la idea de formar una Hermandad constituida por mujeres, entidad en la que doña Antonia María pasó a ser la primera Hermana Mayor.

Sin embargo, los Estatutos de la Hermandad se materializaron mucho tiempo después, en el año 1992.

En los primeros momentos contaban con unas cincuenta componentes; posteriormente se fueron incorporando más y más señoras llegando a estar conformada por más de doscientas afiliadas.

Con el paso del tiempo, y como es ley de vida, muchas de ellas han ido falleciendo y la incorporación de jóvenes es prácticamente nula, posiblemente debido a la crisis de fe que se ha instalado y la rigidez de los requisitos que conlleva la incorporación. Las personas pueden ser propuestas, aunque es el sacerdote quien tiene la última palabra, después de haber comprobado la fe, disposición y vida ordenada de la

candidata. Todo ello ha hecho que en la actualidad exista alrededor de ciento veinte personas en la Hermandad.

Se les reconoce fácilmente en las procesiones porque van vestidas con un traje de chaqueta de color negro, con camisa blanca y calzado negro. Además, llevan pendiente del cuello una medalla grande de San Benito, sujeta con una cinta negra.

Sus salidas se realizan principalmente en el entorno de San Benito, en la procesión del sábado por la noche, víspera de la romería. El día de la romería acompañan al Santo, unas delante de la imagen y otras a los lados.

En esta ocasión portan varas de las que cuelgan cintas de colores, cestas con flores o con frutas. Suelen ir vestidas con el traje típico.

A la festividad de San Benito Abad acostumbra acudir la Hermandad de Labradores de San Isidro Labrador y Santa María de la Cabeza del municipio de La Orotava; igualmente, a la festividad de San Isidro, en La Orotava, asiste una representación de la Hermandad de San Benito.

El miércoles Santo salen acompañando a la Cofradía de la Faz, con el paso de la Verónica, en un recorrido que va desde San Benito a la Catedral.

Igualmente, la Hermandad se presenta en el fallecimiento de alguna de las Hermanas, esperan el entierro en las escaleras de entrada al templo, acompañan

al féretro hasta el altar y toman asiento en los bancos destinados para ellas; lo hacen portando la bandera de la Hermandad, es negra, con el emblema de San Benito en el que está la inscripción de : “Ora y labora”, figurando en el otro lado el escudo de La Laguna.

Por último, acompañan al féretro hasta la salida del templo.

Una importante misión es la ayuda a la iglesia; para ello, y desde un principio, se estableció una cuota anual con la cantidad que de forma individual puedan aportar; ya en los últimos tiempos se ha establecido una cuota anual de cinco euros como mínimo, quienes puedan contribuir con algo más, se recibe con agrado.

A su vez, puede haber donativos independientes para la adquisición de ciertos elementos propios del rito religioso como pueden ser: la custodia, copones, casullas...

Los donativos han hecho posible que se restaurara la cubierta del templo, teniendo en cuenta que este techo soportaba unas dos toneladas de tierra, ya se hacía evidente el deterioro por el peso.

Actualmente, es la Hermandad quien colabora en el pago de la hipoteca de la casa parroquial.

La trayectoria de la Hermandad la ha estado recogiendo la Hermana Isabel Hernández Santos, quien, además, cuenta con un libro compuesto por fotografías en las cuales han quedado documentados todos

los elementos adquiridos y logros de la Hermandad de San Benito.

Por último, quieren destacar a la Hermana, recientemente fallecida, doña Rosario Pérez Pérez, quien fue una gran colaboradora. Entre otras muchas cosas, ella brindó un local de su propiedad para guardar el trono del Santo.

*Mención especial para el
Padre don Diego Carmelo Rodríguez Marrero*



Pedro Molina conversando con el sacerdote Diego Carmelo.

Queremos tener para el sacerdote de esta parroquia, recientemente fallecido, un cariñoso recuerdo destacando la evocación de los feligreses a quienes hemos preguntado por él: “era una buena persona, muy colaborador”.

Agradecemos a su hermano, don José Rodríguez Marrero, los datos que nos ha proporcionado:

Era natural de Arico, a los 12 años de edad ingresó en el seminario de La Laguna y, el año 1982, fue ordenado por el Papa en una visita que éste hizo a Valencia.

Continuó con sus estudios en Burgos y en Roma, donde cursó la licenciatura de Teología Dogmática.

Una vez en Tenerife, su primera parroquia fue la del municipio de Fasnia, después la de Miramar, en Santa Cruz de Tenerife. Posteriormente fue trasladado a Granadilla durante ocho años, y por último, a San Benito, casi siete años.

Estaba muy implicado con la sociedad y la iglesia, era una persona bien formada y comprometida.

La Asociación de Ganaderos y la Cooperativa de la Candelaria agradecen su presencia en la celebración del día de la Virgen de Candelaria, en el Rodeo de la Paja, oficiando la misa de la Patrona y la bendición del ganado.

La enfermedad pudo con su salud; no pudiendo rebasarla, nos abandonó, pero estamos seguros que el cielo ganó un ángel. Descanse en paz.

AÑO 2016

HOMENAJE A EMPRESARIOS DE SAN BENITO

Por María Dolores García Martín



Estimado público, autoridades, familiares, vecinos y amigos de las personas que han sido reconocidas en la presente edición de homenajes a los oficios y con

ellos a los empresarios relevantes de San Benito y su entorno. Sean todos bienvenidos y agradecemos su presencia en este acto tan entrañable.

Antes de continuar, vaya nuestro recuerdo para algunos de ellos, quienes ya no se encuentran entre nosotros, y que, sin embargo, permanecen vivos en la memoria de quienes le conocimos y queríamos, como es el caso de doña Rosario de La Caseta de Madera, doña Carmen la de la Venta, don Juan el Largo, don Domingo el cura de esta parroquia...

Se trata de personas que han desarrollado su vida empresarial de forma autónoma dedicándose a las más diversas faenas, imprescindibles para sostener el entramado social del pueblo, no sólo de San Benito, pues su actividad ha traspasado fronteras insulares e, incluso, nacionales.

Igualmente, queremos rendir nuestro más sincero homenaje a la persona artífice de este evento, quien lo ha promovido desde el primer momento, aún siendo él mismo un destacado Maestro de la Tierra y uno de los empresarios más relevante y conocido entre muchos sectores de la población. Se trata de **don Pedro Molina Ramos**, Presidente, desde el 27 de junio de 1997, de la Sociedad Cooperativa del Campo “La Candelaria” y con posterioridad impulsor y Presidente de la Asociación de Ganaderos de Tenerife AGATE, entre otros muchos cargos de responsabilidad.

Vaya para él nuestro reconocimiento público y deseárselo una pronta recuperación, para que pueda dis-

frutar de salud y cumplir uno de sus más grandes deseos: conocer nietos.

A continuación, presentaremos a las personas que, en este día inmerso en la festividad de San Benito Abad, serán homenajeadas por su trayectoria laboral y, principalmente, por el acontecer histórico que los avala.

DON RAFAEL DEL CASTILLO SANTANA

Nacido en 1957 en la calle Lucas Vega, propietario del taller de mecánica heredado de su padre, don Juan Rafael del Castillo Trujillo, fallecido hace ahora doce años.

Se trata de una construcción que cuenta con más de cien años, con cubierta de teja inglesa dispuesta a dos aguas.

A su vez, el padre lo heredó de su abuelo que, en ese mismo local, tenía un molino de gofio. Se registró como taller de mecánica en el año 1965 y fue el único que existía en la zona, cuando San Benito era un barrio apartado del casco de La Laguna, en el extrarradio de la ciudad, con calles de tierra y escasa infraestructura urbana.

Aunque su padre tuvo seis hijos, cuatro varones y dos hembras, tres de los varones aprendieron el trabajo con su progenitor y, al final sólo permaneció con el oficio y el taller nuestro homenajeados, don Rafael del Castillo.

Su padre era mecánico y tornero, debiendo fabricar las piezas porque era una época en las que no existían repuestos y, si los había, no estaban al alcance en todos los lugares, aquí no llegaban.

Recuerda cómo su padre hacía las ballestas de forma artesanal, entre otras piezas imprescindibles.

Por todo ello, aprendió con los mejores Maestros, como ayudante, la forma en la que se solía aprender en la época referida.

Don Rafael ha ejercido como mecánico toda su vida, desde que se inició bajo la tutela de su padre, hasta la actualidad. Nos asegura que la profesión ha cambiado mucho: “tienes que ponerte al día constantemente, la electrónica se ha ido imponiendo y haciendo más compleja la profesión. Muchas veces el ordenador te da los errores falsos y tienes que descubrirlos de forma tradicional, lo que complica todo el trabajo, tan solo solventado por la propia experiencia. Cuando se trata del cableado del coche hay que llevarlo a un taller especializado”.

La crisis económica supuso más reparaciones, ya que la adquisición de vehículos nuevos disminuyó; pero, por otra parte, nos comenta que a un coche viejo se le ponen piezas nuevas y va escapando hasta que, cuando la reposición alcanza cifras elevadas, no merece la pena porque siempre seguirá siendo viejo.

Nos dice que la mecánica tiene que actualizarse, los profesionales se van autoformando, comprando

herramientas y maquinaria con cierta frecuencia para dar respuesta a los problemas que se presentan y que, todo ello, depende de los fabricantes.

Entre sus clientes tiene los fijos de siempre y muchos que, por recomendación, se han ido añadiendo a los habituales por su buen hacer y sus consejos relacionados con los vehículos.



Rafael del Castillo agradeciendo su reconocimiento.

Al igual que tantos otros empresarios que tienen sus negocios en locales legalmente constituidos para tal fin, se queja de que las inspecciones sólo les atañen a ellos, no a los ilegales, una injusticia que hay que combatir.

Los mecánicos de la zona comparten las mismas inquietudes, se llevan muy bien porque, realmente, son profesionales con un mismo fin.

Como mecánico ha participado en carreras de coches, con la dificultad de que ahí interviene la destreza y mucho trabajo artesanal, no estás en un taller...

Actualmente trabaja con su hijo Álvaro del Castillo quien recogerá el testigo de la experiencia, uno de los dones más valiosos en cualquier profesión.

Finaliza con una reflexión que dice: "La mecánica tiene que gustar, te satisface cuando dejas funcionando lo que antes no funcionaba, te da alegría".

Desde aquí le deseamos que siga recibiendo muchas alegrías en todos los ámbitos de la vida.

DOÑA CLARA CONCEPCIÓN QUINTERO HERNÁNDEZ
(FARMACÉUTICA)

La información nos la ha proporcionado la actual farmacéutica, doña María del Carmen Álvarez Hernández, muy conocida por la hija de doña Berta.

Doña Clara, hija de un profesor de química y una maestra de La Laguna, estudió su carrera en Barcelona y, por consejo de su madre, puso su farmacia en San Benito; aunque la zona en esos momentos contaba con todas las características rurales, su madre preveía que San Benito era la parte expansiva de La Laguna y que sería un lugar donde se demandaría un establecimiento de esta naturaleza.

La farmacia lleva abierta cuarenta y dos años, su primera localización fue donde, en la actualidad, está

el bar La Botica, nombre heredado de su anterior actividad; y hoy, en el edificio próximo a la misma.

Ya en el año 2001, doña Clara se asoció con Doña María del Carmen (Mary Carmen), en una Comunidad de bienes que duró unos doce años, y continuó trabajando hasta los ochenta años de edad, es decir, se retiró en el año 2013, marcando una dinámica laboral que traspasaba la mera función del despacho de farmacia.

Doña Clara, aspecto que de alguna manera ha transmitido a Mary Carmen, ejerció como farmacéutica, psicóloga, consejera..., además de transmitir buenos hábitos higiénicos, enseñar a comer... a quienes se acercaban a su establecimiento y pedían consejo. Un verdadero puntal para la sociedad; cuando alguna madre acudía a comprar potitos de compota o similares para su bebé, ella les aconsejaba que para los niños lo mejor era darles los potajitos de verduras; enseñó la importancia del cepillado de los dientes como forma de mantener una higiene bucal. A pesar de sus convicciones religiosas, llegó a proporcionar pastillas anticonceptivas demandadas por mujeres que no deseaban tener más hijos por su situación económica. Ella, consciente de la precariedad, prefirió dispensarlas a contribuir a aumentar la miseria de algunas familias. Se trata de una figura muy comprometida, proporcionaba ayuda incondicional a todas las personas que la precisaban; era una especie de

confesora, conocía todos los problemas del barrio, es decir, traspasaba lo meramente comercial, hacía de todo. Por su recorrido laboral pasaron tres generaciones quienes, por su empatía, la recuerdan y la siguen queriendo como entonces.

Como no había farmacia de guardia, se hizo cargo todos los días del año de su farmacia y la llamaban a cualquier hora y día de la semana.

Actualmente la farmacia, en términos generales, se asemeja más a un supermercado, aunque en este establecimiento muchas personas conocidas consultan con la farmacéutica temas que, incluso, van más allá de lo estrictamente farmacológico y sanitario.

DON MATEO GALVÁN SANTANA

Conocido por Mateo Cumbbrero o Mateo el de las vacas, nació en el barrio de El Bronco en 1906 y falleció en el año 1991 a los 85 años de edad.

La información ha sido proporcionada por su nieto don Javier Galván Jorge, hijo de Manolo, el mayor de don Mateo: “Siempre fue medianero, tenía muchas tierras que atender. Se fue del Bronco, cuando se casó se mudó al Barrio Nuevo, después a Geneto, a Pozo Cabildo, volvió al Bronco, después fue al Tanque Abajo, hoy Avenida Calvo Sotelo, al Parque la Vega, siempre de medianero. Su último lugar fue en Tanque Abajo”, donde actualmente está el cuadriláte-

ro; allí, como en otros lugares, preparaba la era para trillar, espacio invadido hoy por edificios y muchos bares, un brusco cambio de uso.

Sus hijos, que fueron doce, los tuvo en el transcurso del primer matrimonio. La primera esposa murió siendo aún joven. Con su segunda mujer no tuvo hijos y fue la abuela que sus nietos conocieron.

Además de las vacas tenía cochinos, de los negros: “Así escaparon doce hijos, y los nietos también comíamos”.

La raza vacuna que ocupó siempre sus cuadras fue la Basta Canaria, tenía vacas y toros, eso sí, muy bien enseñados. Contaba con un don especial para educar a los animales, nunca tuvo necesidad de arigonarlos, obedecían sin más.

De la misma manera adiestraba a sus perros –recordados como grandes, magníficos, de color canelo–. Ellos lo apreciaban, lo acompañaban en todas sus faenas. Tuvo un bardino que cuando él subía a la guagua, el perro también; si se montaba en algún coche, el perro hacía lo mismo; no molestaba a nadie, todo iba bien si no lo molestaban a él.

Llegó a tener unas diez o doce vacas, le ayudaban sus hijos a criarlas, unos ordeñaban, otros segaban la hierba, otros limpiaban la cuadra y echaban cama limpia.

Lo más destacado de don Mateo fue su habilidad como guayero, situado en la más alta estima de to-

das aquellas personas que conocen el noble arte de adiestrar y tratar a estos animales tan particulares. Su único medio de transporte era su carreta de estacas, tirada por una yunta; con ella recorría las calles de La Laguna cuando tenía necesidad de trasladarse a cualquier lugar. Siempre iba acompañado de su perro que iba “debajo” de la carreta.

Se ganaba la vida con las tareas agrícolas, araba con los animales allí donde lo llamaran, esa tarea lo ocupaba la mayor parte del tiempo.

Estuvo encargado de organizar la romería de La Orotava durante muchos años; después le sucedió su hijo Manolo y actualmente es su nieto Javier quien se ha ocupado de organizar tal evento.

Siempre participó en la romería de La Laguna con su carreta bastante cargada con molles de trigo; para tal ocasión llevaba su yunta en perfecto estado de limpieza, peladas y con colleras de doble fila de esquilas.

Existen varias fotos de don Mateo correspondientes a su vida cotidiana y a los momentos festivos. En concreto, hay una del año 1942, en la fiesta del Cristo, tirando de una carroza con una yunta disfrazada de elefantes, realmente impresionante; sobremanera, destacamos la nobleza de los animales que se prestaron obedientemente a un menester al que no estaban acostumbrados. Don Mateo iba vestido de moro.

A los 85 años de edad, su corazón, el mismo que ya le había avisado, le dio el último susto del que no

pudo escapar y, en el año 1991, falleció uno de los personajes más queridos y respetados en la ciudad de La Laguna y alrededores.

DON JUAN ÁNGEL GONZÁLEZ GARCÍA (ORFEBRE)

Nació en la calle Lucas Vega, el año 1946, en la casa donde ha vivido toda su vida y en la que se encuentra su taller de orfebrería.

Comenzó sus estudios a los doce años de edad en la Escuela de Artes y Oficios “San Alberto Magno” en La Laguna, por donde se ubica el archivo del Obispado.

Nos comenta que la orfebrería comenzó en Canarias veinticinco años después de la conquista; actualmente, es el único artesano de su género que queda en La Laguna.

Aunque también se conoce como orfebres a las personas que hacen bisutería con metales, distan mucho de quienes lo llevan a cabo con metales nobles, capaces de realizar sorprendentes obras en plata y oro que podemos contemplar en recintos o templos dedicados al culto religioso.

Comenzó su andadura trabajando joyería, haciendo grabados, etc., con objetos de carácter civil y religioso.

Actualmente son los trabajos religiosos quienes han mantenido tan noble oficio. El 85% de los en-

cargos son de las iglesias, tanto restauraciones como nuevas creaciones. Un patrimonio que hay que seguir manteniendo: “ya no hay orfebres”.

Se trata de una gran oportunidad para jóvenes artistas que gusten de tan noble ocupación y que puedan continuar con este arte.



Juan Ángel González García, orfebre.

Entre sus trabajos destacaremos algunos de los miles realizados a lo largo de su vida profesional: El trono de la Virgen de Candelaria, el del Cristo del Gran Poder del Puerto de la Cruz, las medallas de San Benito, el trono de la Soledad de Santo Domingo. Muchísimos arreglos en la Península y en gran número de las iglesias de Canarias, sobresaliendo la restauración de las andas de la Virgen de la Nieves en la

isla de La Palma. También en Venezuela, Nueva York, Puerto Rico En otros y diversos lugares ha arreglado obras de los siglos xvii y xviii. Notables creaciones que forman parte del tesoro patrimonial de la Iglesia. No acabaríamos nombrando el inmenso trabajo desarrollado a lo largo de cincuenta y ocho años, que ni él mismo puede recordar en su totalidad.

Él trabajo en metal, madera o piedra, lo que es fundamental es saber dibujar y dar los golpes con máxima precisión, de lo contrario no saldría un trabajo perfecto, podemos ver cuando no es un profesional. Así nos comenta don Juan Ángel y cómo es la estrategia utilizada en su labor. Para llevarla a cabo, se parte de un proyecto, este tiene que ser dibujado y trasladado a la madera por un ebanista, de ahí saldrán las plantillas. Posteriormente se hace el dibujo en papel vegetal y se pasa a las láminas de plata (son de medio milímetro de espesor). A partir de ahí se realiza el relieve, es decir, comienza el repujado del metal. Los hierros de repujar los elabora él mismo, igual que la soldadura, fundición, laminados, etc. El relieve se saca por la parte trasera de la pieza y se moldea por la parte delantera para posteriormente ser rellenada con una pasta que él mismo fabrica, conocida como “pasta de repujar”, una mezcla de alquitrán vegetal, cera virgen, pez griega y blanco España en proporciones adecuadas para conseguir la textura deseada, la que varía según el trabajo a realizar: “como con-

venga, más o menos blanda". También se trabaja por delante de las piezas lo que se quiera perfilar, en este caso lo más recurrido son las cabezas de cordero, presentes en las puertas del sagrario.

Su labor es completamente artesanal, las máquinas que se utilizan son muy rudimentarias como es el caso de la de sacar hilos de varios grosores, según la necesidad de la pieza a ejecutar.

En cuanto a la simbología conoce todos y cada uno de los símbolos; y el lugar donde corresponden. Como se ha dicho, las cabezas de cordero en las puertas de los sagrarios, las custodias, lunas y soles para las vírgenes, coronas, tanto para vírgenes como para imágenes de santos.

Sus dibujos son todos originales, no hay copias entre las de un lugar y otro. Todos ellos pertenecen al estilo barroco, puesto que es muy demandado por las iglesias.

Don Juan Ángel propone crear Escuela, no simples cursos que no completan formación ni estilo.

Hoy es Maestro Orfebre, título que ostenta desde el año 1969 y aunque parezca mentira, hay quien no lo considera un arte. Una profesora de Bellas Artes así lo expresó, no está reconocido como tal y, a todas luces, sí que lo es, no tenemos nada más que acercarnos a contemplar su obra en cualquier modalidad.

Nuestro más sincero agradecimiento y reconocimiento a las cuatro significadas personas a quienes

hoy rendimos público homenaje: don Rafael del Castillo Santana, doña Clara Concepción Quintero Hernández, don Mateo Galván Santana y don Juan Ángel González García.



Parte del público presente.

AÑO 2017

HOMENAJE A LOS OFICIOS

Por María Dolores García Martín



Buenas tardes y bienvenidos a esta nueva edición de los reconocimientos que cada año se viene celebrando en el entorno de la festividad de San Benito Abad. Agradecemos la presencia de amigos y familiares de las personas que en esta ocasión serán homenajeadas

por su dedicación, ya sean naturales o no de este enclave lagunero, pero que han desarrollado su vida laboral en la zona de San Benito. Son ocupaciones tan dispares como la llevada a cabo por don Sergio Rodríguez Pérez, quien ha sido Presidente de la Agrupación Folklórica San Benito desde sus inicios hasta la actualidad. Don José Carlos Ramos Ramos, con varias actividades en la zona pero que, en esta ocasión, nos centraremos en su trabajo relacionado con el alquiler de sillas y tablonés para diversos eventos. Don Juan José Barrera González, persona que destaca por su compromiso social, sobremanera con los menos favorecidos por sus limitaciones, un personaje señero que trabaja con niños/as especiales. Importante fue también la frutería de doña Felisia Gómez González y don Manuel Viera Méndez, actualmente llevada por uno de sus hijos, don Vicente Viera Gómez, conocido por todos como Tito; en ella se refleja una historia de lucha por parte de toda la familia.

AGRUPACIÓN FOLKLÓRICA SAN BENITO

Comenzaremos por **don Sergio Rodríguez Pérez** quien cuenta actualmente con 71 años de edad y ha ido combinando su vida laboral con la Agrupación Folklórica San Benito. En este apartado ha sufrido las consecuencias de la complicación que implica llevar un grupo humano con sus diferencias de opiniones y

aptitudes. En sus inicios solo se trataba de un grupo de amigos parranderos que se reunían para pasar el rato y divertirse, hasta que surgió la idea de formalizar una agrupación, hecho que se hizo efectivo en el año 1983. En ese momento, el grupo lo formaban unas cincuenta personas, entre tocadores y bailadores, gente entusiasta en pro del folclore musical canario.

Con el paso del tiempo, muchos de sus componentes, por la edad, enfermedad u otras causas, fueron abandonando el grupo; en la actualidad sólo quedan unos veinte componentes y ha desaparecido el cuerpo de baile.

Don Sergio nos explica que la juventud no tiene interés por estas cosas; no deja de tener toda la razón. En muchas ocasiones, cada vez que hemos tenido la oportunidad, nos hemos referido a que la cultura tradicional canaria debe estar contemplada en el currículum educativo de todos los colegios. En este caso, el folclore como parte de nuestra cultura sería conocido y respetado. Los jóvenes no salen de isas, folías y malagueñas. Rara vez conocen la existencia de otros géneros, no lo saben porque nadie se lo ha explicado, solo conocen lo que se comunica a través de los medios que es poco y mal.

Otra cosa que nos ha llamado mucho nuestra atención es que tengan que contratar a un cuerpo de baile ajeno a su grupo, cuando la actuación requiere baile. Se trata de grupos, con ánimo de lucro, que prestan

sus servicios y que además, como nos ha dicho, ni siquiera van a algún ensayo para acoplarse tocadores y bailaradores.

Don Sergio entiende que llevar la parranda es mucho más fácil, recurren al baile cuando no les queda otra alternativa.



Representante de la Agrupación Folklórica San Benito.

Interpretan géneros de todas las islas, algunos rescatados y otros aprendidos de otros grupos.

Destacamos el tanganillo de Teno de Alto, incorporado hace más de veinte años, interpretado con cuerdas y castañuelas, bailándose en círculo, aportado por don Pedro Hernández quien, además, fue uno de los miembros fundadores de la Agrupación Folklórica San Benito.

En sus primeros momentos se aprendía de oídas, nadie sabía música, los jóvenes, más ilustrados en formación musical, necesitan partituras para aprender la melodía.

Dentro de su curriculum cabe destacar el Baile del Niño Jesús, que lo representan en Navidad en el convento de Santa Clara y en el de Santa Catalina.

La Agrupación organiza el Festival de Villancicos de San Benito y el Festival “Yayita Ríos”.

En época navideña es costumbre salir cantando villancicos por las calles, “antes la gente nos abrían las puertas y nos sacaban bandejas de truchas, dulces... y bebidas que solía ser vino dulce, anís, algún licor..., ahora no sale nadie y si está la puerta o ventana abierta la cierran”.

La vestimenta del grupo es la propia de campesinos de principios del siglo xx; sin embargo, para las misas, los hombres llevan pantalón negro, camisa blanca de lino y fajín morado; y las mujeres visten falda negra, blusa blanca, el modelo varía, y cinta morada en la cintura.

El Grupo ha participado en programas televisivos como Taifa y Candil; igualmente, ha asistido al Festival Regional Siete Islas, al ix Festival de San Ciprián en Lugo; y han actuado en Gran Canaria, Cantabria, Ciudad Real, Valencia, en San Ginés, Madrid, en la localidad de Cedillo en Cáceres y en el Hermanamiento Cuba – Canarias celebrado en el Orfeón La Paz de La Laguna.

Desde aquí, les deseamos mucha suerte y que sigan disfrutando del folklore; pasar un buen rato, es el principal objetivo, tal como pensaban y hacían nuestros mayores.

CB SILLAS RAMOS PÉREZ



José Carlos Ramos Ramos.

A continuación, hablaremos de don **José Carlos Ramos Ramos** quien cuenta en la actualidad con 58 años de edad, natural y vecino de San Benito. Su profesión fue la de piloto de marina mercante, pero la vida hizo que dejara la navegación para atender a su familia (madre y hermana) después del fallecimiento de su padre, don Inocencio Ramos Díaz en el año 1981, de

quienes heredaron el negocio de las sillas, los tablo-
nes y que, además, contaba con puntales y tablas de
encofrar para alquilar, hechos con madera de euca-
lipto, “no había otra cosa”.

Su vida profesional no han sido únicamente las
sillas, ha dedicado también su tiempo a otros nego-
cios, siempre con el mismo espíritu emprendedor, sin
duda heredado de su progenitor.

Cuando su padre comenzó tenía unas cien sillas
que había comprado a don Cirilo, “el de las guaguas”,
al igual que los puntales y las tablas de encofrar. Ya,
cuando su padre falleció en 1981, contaba con unas
mil sillas y unos veinte o treinta tablones, elementos
en los que basó su negocio.

Esta actividad es más fructífera en verano, puesto
que los eventos en los que intervienen suelen hacerse
al aire libre, aunque la situación de crisis ha hecho
que muchas celebraciones familiares acostumbradas
a realizarlas en restaurantes, se lleven a cabo en casas
particulares.

En la actualidad cuenta con unas 5.000 sillas, la
mayoría de tijera y unos 200 tablones, además del
transporte. En alguna ocasión se ha visto sin mate-
rial que servir a los encargos puesto que le coinciden
varios eventos y, lo mismo, al día siguiente tiene mu-
chas en el salón.

No cabe duda que las sillas y tablones han llegado a
ser una constante en las fiestas, recuerdo que muchos

de nosotros tenemos en mente, relacionamos la instalación de estos objetos con actos varios o con banquetes, sean de bodas o de cualquier otra naturaleza.

Cuenta con su propio taller para reparar los muebles que oferta; como es normal el uso, el transporte y el paso del tiempo lo hacen necesario.

Como acontece en cualquier actividad, máxime cuando se trata de diversos clientes, recuerda numerosas anécdotas de las cuales nos narró una que llamó sobremanera su atención:

Requirieron de su servicio para la celebración de una boda en una gran finca, la contrayente era de origen nórdico, se podía intuir que esa persona era de cierto realce puesto que al evento asistieron varias cámaras de televisión de Noruega o Suecia. Las sillas que eligieron los organizadores fueron las más viejas que tenía, todas estaban en buen estado pero su apariencia de más de 30 años no parecía ser lo más adecuado. Además, eligieron los tablones más viejos y todo lo viejo que encontraron. Al llevar el material a la finca aprovecharon lo que encontraron allí para decorar como ventanas viejas y otros elementos que no parecían apropiados. Las mesas fueron colocadas de manera dispersa, unas entre plataneras, otras debajo de frutales... y así quedó una boda perfecta para los anfitriones.

Se trata pues de una empresa imprescindible para que nos podamos reunir y celebrar, aunque a veces parece invisible, nos damos cuenta de su importancia cuando la necesitamos.

Le deseamos a don José Carlos que, junto a su familia, pueda seguir su trabajo disfrutando de buena salud.

CENTRO OCUPACIONAL LOS VERODES:
DON JUAN JOSÉ BARRERA GONZÁLEZ

Don Juan José Barrera González es uno de los fundadores y luchadores del actual Centro Ocupacional Los Verodes, situado en lo que fuera la finca de don Bruno, una extensión alargada de terreno que llegaba desde la montaña hasta donde hoy se ubica el cuartel de la Guardia Civil. El centro ocupa unos 10.000m² de terreno, una hectárea. Este terreno que perteneció al Ayuntamiento de La Laguna, fue comprado y donado por un ingeniero agrónomo, quien lo adquirió con el dinero recibido por un premio, para convertirlo en una finca destinada a personas con alguna discapacidad intelectual; en ese momento, año 1979, solo estaba el Centro de Hermano Pedro.

Ya, en 1980, comenzó el trabajo fuerte de este espacio de tierra. Se preparó el terreno para el cultivo, solo contaba con un pequeño invernadero, ni siquiera tenían un servicio, la carretera llegaba hasta el instituto, lo demás era monte y la gente se movía a caballo, no había otra posibilidad.

Hay que destacar que este centro fue pionero en la época de la que hablamos, el más antiguo de Ca-

narias, poco después surgió el Centro Ocupacional de Valle Colino dependiente del Cabildo Insular de Tenerife.

Sin experiencias previas ni conocimiento exhaustivo de cómo llevar a cabo su proyecto, tuvieron que salir fuera, a otros lugares de España donde ya se estaba trabajando con los discapacitados psíquicos pasada la edad escolar. De esta manera, organizaron la finca, conjuntamente con el alumnado, durante muchos años.

El verdadero avance llegó en la década de los noventa a través del LISMI, una Ley de Integración que empezó en el año 1982 y que poco a poco fue avanzando e instalándose en las diferentes comunidades autónomas. Aquí comenzó a arrancar en 1990.

El Centro ya había conocido diferentes cambios de titularidad pasando a depender del SEREM, posteriormente del INCERSO, hasta que en 1985 las competencias fueron transferidas al Gobierno Autónomo de Canarias. Perteneció a la Consejería de Trabajo y Sanidad y en el año 2000 pasó a ser delegado al Cabildo.

Don Juan José entró como Maestro compartiendo su horario entre la enseñanza de lectoescritura, matemáticas y demás áreas, con el trabajo del campo.

En esta ocasión destacaremos el gran esfuerzo realizado por don Juan José y sus compañeros para lo que llamaron “La conquista de la calle”. En un primer momento a los alumnos y alumnas los iban a buscar

en un furgón que tenía el Centro, turnándose un profesor cada semana, lo que les quitaba mucho tiempo; posteriormente, decidieron que ellos mismos tuvieran la autonomía suficiente para usar el transporte público, tarea difícil puesto que llegaron a encontrar oposición hasta de alguna familia.

Para comenzar esta conquista. Debían enseñarles educación vial, lo que significaba un paso para peatones y cómo debían cruzar asegurándose de que los vehículos cedieran el paso. Fueron acompañados durante algún tiempo en el transporte público desde el Centro a su casa y viceversa para que aprendieran bien las paradas; el último paso fue hacerlo de forma vigilada sin que los alumnos se dieran cuenta que los estaban custodiando; se les enseñó a usar las cabinas telefónicas proporcionándoles el número del Centro y un duro en el bolsillo por si alguno se perdía, nadie se perdió; algo tan cotidiano, para un alumnado especial, fue todo un logro en autonomía. Este Centro, que empezó siendo local, pasó a tener un ámbito superior, venían alumnos desde Tacoron-te, Güímar, Santa Úrsula, El Sauzal... Ya se había conquistado la calle.

Ha sido un Centro de puertas abiertas; en su ámbito, el alumnado ha aprendido no sólo los contenidos académicos sino que, además, su autonomía con diferentes talleres como el de cocina para que aprendan lo más importante, hacerse su comida, fregar...

En cuanto a la huerta, pilar fundamental del lugar, comenzaron vendiendo árboles frutales que preparaban ellos mismos a partir de las varas que adquirían. Hacían la mezcla con los áridos correspondientes y le incorporaban estiércol, así los ponían a enraizar y cuando ya el arbolito comenzaba a componerse, se vendía. Esta actividad fue una gran idea y generaba ingresos al centro que a su vez permitía realizar otros talleres. Dejó de funcionar cuando otras empresas hicieron lo mismo y se instaló una competencia por la que dejó de ser rentable.

Ellos continúan con su agricultura ecológica, certificada por el CRAE y que todas las mañanas ponen su mercadillo hacia la calle y se ofrecen verduras recién cortadas de la huerta a los clientes interesados.

Muchos de estos alumnos han tenido oportunidades laborales en empresas que demandaban empleados, hecho que ha ido remitiendo con la situación de crisis que nos ha afectado a todos.

En la actualidad cuenta con sesenta alumnos, y el equipo educativo formado por una Directora, un educador, un maestro de taller de artesanía, otro de taller de cerrajería, dos capataces agrícolas, una cuidadora y un administrativo. Además, reciben alumnos de prácticas procedentes de otros centros.

Toda la finca la gestionan ellos mismos, comercializan sus productos, cobran la mercancía y ésta repercute en el Centro; ellos reciben una beca estímulo y el resto se dedica a diversos fines.

Esta sociedad necesita de muchas personas con la sensibilidad de don Juan José, porque para trabajar con seres especiales se hace necesario un alto compromiso y bonhomía manifiesta.

LA FRUTERÍA DEL CAMINO MARGALLO

Esta frutería cuenta ya con cincuenta años de existencia, con una historia que, con mucha seguridad, hoy se le narra a los jóvenes y no se la creerían. No es lo mismo ser emprendedor actualmente que cincuenta años atrás.

Fue fundada por doña **Felicia Gómez González** y **don Manuel Viera Méndez**; su historia nos la resumió su hijo Vicente Viera quien la regenta en la actualidad: “Mi madre cosía pa la calle, llegó a pasar hambre y se hizo una promesa para que los suyos no pasaran por tantas calamidades”. Se trata de una época muy precaria en todos los apartados sociales, donde la escasez era la constante en muchas familias y se pasó por verdaderas angustias.

Don Manuel Viera trajo un dinero de su emigración cuando regresó de Venezuela y compró el solar donde se encuentra la frutería; con esos mismos recursos construyó el salón para montar el negocio, una parte de esta construcción fue utilizada por la familia como vivienda puesto que vivían en una casa de alquiler.

Durante muchos años vivieron en el salón, con un campin gas y poco más, así crió a sus tres hijos hasta que mejoró su situación.

Muchas veces iba toda la familia en la camioneta a buscar las papas, tiene muchos recuerdos de las complicaciones que vivieron en su recorrido; en una ocasión se les pinchó una rueda y el gato para levantar el camión lleno de papas no tenía fuerzas, tuvieron que descargarlo todo, cambiar la rueda y volver a cargarlo. Era de madrugada, llegaron a La Laguna de día.

Algo parecido le sucedió en Icod del Alto, pero esta vez el camión no tenía energía suficiente para subir la pendiente. Llevaba quince sacos de papas y tuvieron que descargarlas abajo, subir la pendiente en vacío y luego cargar los sacos, uno por uno, por toda la pendiente hasta el camión.

Para comprar las papas, su padre “se echaba dinero al bolsillo” y recorría los campos en la época de recogida, solía ir al terreno, y donde estaban cogiendo papas preguntaba si vendían, unos vendían diez sacos, otros campesinos otros pocos más, y así hasta tener el camión lleno. No había ni teléfono. Este mismo sistema acostumbraba a llevarlo a cabo en el sur de la isla; en el norte solía concretar con los agricultores la fecha, los sacos e incluso ya contaba con teléfono.

Tito recuerda que para llegar a Vilaflor desde La Laguna, por la carretera vieja, eran seis horas para ir y otras tantas para regresar. Con doce horas de carretera por delante, la madre les preparaba bocadillos y algo de beber.

Además de la venta directa al público, tres días a la semana: (martes, jueves y sábado) iban al mercado de La Laguna colocando el camión por fuera, frente a la fábrica de tabacos Álvaro. Para eso los hermanos se turnaban porque acudían de madrugada, a las cuatro o cinco de la mañana, y a las nueve tenían que ir a la escuela.

Ellos contaban con unos diez u once años de edad, así estuvieron durante diez años.

Les hemos contado escuetamente cuatro historias grandes, irrepetibles, de gente trabajadora, del pueblo. Que San Benito los ayude y proteja.

AÑO 2018

SAN BENITO
HOMENAJE A PEDRO MOLINA
(3 DE JULIO DE 2018)

Por María Dolores García Martín



Buenas tardes y sean todos bienvenidos a este Homenaje que, en ocasiones anteriores, ha estado dedicado a los diferentes oficios presentes en este barrio lagunero de San Benito.

Evento creado por iniciativa de Pedro Molina Ramos, quien siempre pensaba y trabajaba por los demás. Su planteamiento fue siempre ¿qué puedo hacer yo por los demás? Buscaba el bien común.

De él partió la idea de homenajear a un importante número de vecinos que, sobre todo, fueron emprendedores en este espacio lagunero y dedicados a las más variadas actividades. Sin embargo, en esta ocasión, el reconocimiento va dirigido a él mismo, a Pedro, a quien siempre recordaremos, su huella es imborrable.

Una persona peculiar: reflexivo, un gran pensador, buscando solución a todos los problemas que afectaban a la comunidad.

Su trayectoria laboral es conocida por todos o casi todos los aquí presentes y sus logros, muy notables, repercutían en el sector primario y en alimentación.

En alguna ocasión llegó a ostentar hasta siete presidencias simultáneamente, sólo una persona con una gran capacidad de trabajo y reflexión es capaz de llevarlo a cabo sin dejar desatendido el suyo propio, su empresa familiar: la ganadería vacuna, con todo lo que ello implica.

Quería a su familia sobre todas las cosas; se mostraba muy orgulloso de su único hijo; nos comentaba su trayectoria conforme iba creciendo y formándose.

La crueldad de su enfermedad le venció. A pesar de ello, hasta los últimos días de su vida, hablaba con

su tumor al que le decía “¿no te das cuenta que si me matas tú también morirás?”

Trabajé con él durante once años, quiso que me encargara de las publicaciones de la Cooperativa, (Revista "El Baleo", Revista "Tenique"...) de AGATE, de la prensa... todo lo relacionado con la divulgación. Para ello tuve que dejar educación. Fue una gran decisión.

Aprendí con Pedro lo que no se estudia en ninguna universidad del mundo.

Muchos de estos conocimientos se los transmito hoy a mis alumnos, pues Pedro y todas sus enseñanzas permanecen en mi memoria.

Manolo, mi marido, y yo, le recordamos a diario y en diferentes ocasiones. Con Pedro nos unía una gran amistad y un gran cariño, siempre desde el respeto. Como estoy segura que ha sido así con las siguientes personas que intervendrán en este sentido Homenaje a Pedro Molina Ramos:



Candelaria Rodríguez Suárez.



Fermín Delgado García.



Sara Expósito Rodríguez.



Carlos Alonso Rodríguez.



Máyer Trujillo.

AÑO 2019

SAN BENITO, LA LAGUNA
(9 DE JULIO DE 2019)

Por Manuel J. Lorenzo Perera y María Dolores García Martín



**DON ROBERTO RAMOS RAMOS: EL DERECHO Y EL RESPETO
A LA LIBERTAD DE EXPRESIÓN**

Roberto Ramos Ramos tiene 74 años de edad. Nació en La Gomera el día 15 de noviembre de 1944. Su pa-

dre, un gomero que ejercía allí como militar, se llamaba Antonio Ramos Domínguez; y su madre, de origen cubano, Ángeles Ramos Santos. Vivieron en Ibo Alfaro (Barrio de Hermigua), trasladándose a Santa Cruz de Tenerife cuando Roberto contaba con cuatro años de edad; y más tarde, “podía tener yo cinco o seis años”, a La Laguna. De último, desde hace treinta y ocho años –tras casarse con Carmen Eladia Gil Gil, con quien ha tenido dos hijos, María Candelaria y Juan Antonio– habita en Paseo Concepción Salazar, número 5.

Precisamente, fue en la ciudad de Agüere donde cursó sus estudios. Concretamente en el Instituto de Canarias, ubicado en la calle de San Agustín, finalizó cuarto de bachiller y reválida.

En lo que ha sido su discurrir vital, a groso modo, podemos diferenciar tres facetas.

La primera de ellas, correspondiente a sus años de infancia y juventud, la representa su **faceta deportiva**, relacionada con la práctica del baloncesto, formando parte de destacados equipos laguneros en los que militó: el Juventud Laguna (a partir de los diez años) y el Canarias. Conserva páginas, recortes de periódicos y estampas que rememoran su actividad vinculada al deporte de la canasta, con fechas correspondientes a las décadas de los años sesenta, setenta

y ochenta. Una de aquellas crónicas, año 1965, lo destacan como máximo encestador en el equipo de Ingenieros de La Cuesta. Y llegó a jugar un año en el C.D. Hércules de Icod de los Vinos.

La **segunda faceta** corresponde a su desempeño laboral, vinculado a la empresa de automóviles Citroën, donde empezó a trabajar a la edad de catorce años. Entonces se llamaba Transamérica Vehículos S.A., estando ubicada en Santa Cruz de Tenerife. Comenzó como peón abriendo cajones de los recambios que venían para los vehículos. Luego, a los veintitrés años, ascendió a la categoría de Jefe de Recambios; y posteriormente, siempre por méritos propios, llegó a ser jefe general del taller y venta de automóviles, teniendo bajo su tutela y responsabilidad a treinta y dos empleados. Transamérica cerró y le ofrecieron a nuestro personaje y a su hermano Ángel, abril de 1983, si querían hacerse cargo de la empresa. La cogieron y trajeron para La Laguna, ubicándola primero en la calle San Juan y después en su sede actual de San Benito, en un local comprado a don Benigno Afonso de León, contratista y “lagunero de pro”. En un principio la empresa –conocida siempre como Citroën– se llamaba Ramos Auto; y, desde el año 2010 hasta hoy, Roella 719 S.L., 719 por los dos

días en que nacieron sus hijos, 7 de febrero y 19 de marzo. Hace un año que nuestro personaje se jubiló, “aunque yo sigo echando una manita”.

Su **tercera faceta**, a la que nosotros hemos denominado social, la inició también a muy corta edad. Cuando contaba aún con “doce o catorce años” fue uno de los pioneros de las carretas de San Benito, acudiendo a la calle Anchieta a ayudar en dicho cometido al Maestro “Augusto el Campanero”.

Cuando tenía veinte o “veinte y pocos años” fue componente del Grupo Pluma Verde. Se organizaron Cursos de Cristiandad y él llegó a tener el número 73. Se reunían en la Plaza de Abajo, en el Bar el Palmero, a comentar asuntos de cristiandad, tratando temas sociales como acudir uno o dos sábados del mes a la cárcel a charlar con los presos, llevarles cigarros, alguna golosina...: “una cosa social importante, al menos para mí”. El Grupo Pluma Verde dejó de existir, viviendo únicamente dos de sus cursillistas: el propio Roberto Ramos y Antonio Cruz Freire quien llegó a ser Director de Caja Rural.

En la actualidad, y desde hace siete años, es miembro de la Peña el Gofio que ensaya en el Orfeón la Paz. Agrupación folklórico-musical en la que toca la guitarra, interpretando temas del folklore canario, del folklore sudamericano y villancicos navideños.

Es Teniente Esclavo de la Pontificia Real y Venerable Esclavitud del Santísimo Cristo de La Laguna, conformada por algo más de novecientos miembros, asociación ocupada de desempeñar asuntos sociales de destacada importancia. Desde hace cuatro años, el último jueves de cada mes, a las cinco de la tarde, acuden al Asilo de Ancianos (calle El Pino) llevando una tarta de 14 kilos, donativo de alguna persona, partiéndola en trozos los miembros de la Pontificia, repartiéndolos entre los viejitos allí residentes, unos ciento veinte, entregando además, a los ancianos que cumplen años, algún presente: una medalla o una estatuilla del Cristo de La Laguna. Mientras, el grupo folklórico que acompaña entona el cumpleaños feliz y ameniza la velada interpretando aires de la tierra. Aparte de ello, la Pontificia lleva a cabo otras obras de tipo social: donaciones a entidades, a personas necesitadas...

Desde hace cincuenta y un años es miembro de la cofradía “Insignia de la Pasión y María Santísima del Convento de las Catalinas de Siena”, fundada hace cincuenta y cuatro años y constituida en la actualidad por cincuenta cofrades.

Roberto Ramos Ramos siempre ha actuado sinceramente, según el dictamen de su conciencia, defendiendo aquellos valores en los que cree fielmente.

Se le suele encontrar hablando con otros personajes a la entrada de su negocio o en las calles de San

Benito. Es persona dialogante, conversadora, desprendida, dado a los demás, de amplio mirar social. Seguro que de habérselo propuesto, hubiese sido un buen Alcalde para La Laguna. Condiciones le sobran.

DON ARSENIO PÉREZ DÍAZ:
EL ESPÍRITU DE UNA TRADICIÓN MILENARIA

Arsenio Pérez Díaz cuenta con 72 años de edad. Nació en El Cantillo (Tacoronte) el día 7 de mayo de 1947. Su madre, Eugenia Díaz Peña, era natural de Las Abiertas (Tacoronte); y su padre –procedente de San Andrés, quien emigró dos veces a Cuba– se llamaba Cristóbal Pérez Expósito. Se había quedado viudo con ocho hijos, casándose después con la que sería madre de nuestro homenajeado con la que tuvo también ocho hijos: “me queda una hermana de cien años, hermana de padre”.

El contacto de Arsenio Pérez con los animales empezó desde muy pronto, facilitado por el hecho de que sus abuelos maternos, en la parte alta de Tacoronte, tenían ganado: “desde chiquillo, siempre andaba con la gente mayor, desde que tenían vacas ahí estaba yo”. A la madre, su padre le enseñó a fumar para que no se dejara dormir cuidando las vacas: “cigarros fuertes, progreso... había que cuidarlas para que no se fueran a lo ajeno”. Añádase a lo expuesto, en lo que concierne al roce con los animales, que el

padre de nuestro homenajeado era carrero, dedicándose a transportar barricas de vino a Santa Cruz en un carro tirado por mulos, de ahí que lo conocieran como “Cristóbal Carrero”. La formación escolar de Arsenio Pérez fue elemental, la propia de su tiempo: asistió a la escuela hasta los catorce o quince años, escuela pública de El Cantillo (Tacoronte) y después a la escolita privada de Yoyo en Los Naranjeros.

De Tacoronte, vino a vivir a La Laguna cuando se casó el día 12 de octubre de 1968. En la zona de Camino Tornero tuvo su casa y su cuadra: “ya le decían Camino Tornero cuando yo vine aquí, esto era un barranco de agua”. Con su esposa, Pilar Santana Hernández, ha tenido la siguiente descendencia: cuatro hijos varones (Roberto, Jorge, David, Moisés) y ocho nietos.

La fuerza económica de la familia, como la de tantas, ha sido el ganado. Ahora bien, según sus propias palabras, “pa vivir de las vacas no puedes tener solamente cuatro vacas”. En el momento de jubilarse era propietario de “setenta y pico reses”. Bastas y finas. “El ganado basto nació pa esto, pa trabajar; la fina es pa leche, es diferente, tiene otra alimentación”. A las bastas les ponía nombres; a las finas, no: “no entienden, son extranjeras”. Vacas y toros, llegando a tener siete toros bastos y hasta bueyes. La base productiva es la leche que, en un principio – al atardecer, cuando terminaban con las vacas – iban a vender en

San Benito, mercándole otra parte a una lechera de La Esperanza; más recientemente se la ofrecía a alguna de las empresas lecheras existentes: Iltesa, Danone, Cooperativa La Candelaria.

Otras maneras de conseguir algunos ingresos por mediación del ganado, las marcaban la participación en romerías y en los arrastres, manifestaciones que en numerosas ocasiones establecieron vínculos de relación, como aconteció con una familia de La Orotava de cuya carreta, en la Romería de San Isidro, tiró una yunta de su propiedad a lo largo de veinticinco años: “tenía tanta confianza que en la misma carreta se montaba mi mujer y los chiquillos”.

De lo dicho se desprende que el papel del ganado era fundamental. De ahí que “cuando uno tenía una vaca enferma, se agarraba de lo que fuera”. Se recurría a la rezadora o santiguadora, doña Manuela en San Benito o doña María en Las Canteras. Cuando le hacían maldiojo (“aquí en el barrio había un señor que miraba a un animal y lo dejaba planchado”) la vaca se empachaba. La rezadora aconsejaba arrojar un poco de leche a un lugar por donde corriera el agua. O cortar algunos pelos y llevárselos a la santiguadora, diciéndole el nombre del animal, procediendo aquella a recitar el rezado contra el mal de ojos. La prevención era fundamental, de ahí que al entrar en alguna cuadra se acostumbrara y acostumbre a decir: “Dios te guarde: eso no cuesta trabajo decirlo”.

La agricultura ha sido tradicionalmente una actividad económica esencial. Se cultivaba para el gasto familiar (papas...) y plantas forrajeras para los animales (trigo, millo, chochos...). Ahora bien, los medios de producción han evolucionado a lo largo de los años. Durante mucho tiempo todo se desarrolló con fuerza animal (arar, levantar paredes, arrastrar...); no había maquinaria, los primeros tractores hicieron acto de presencia cuando nuestro informante contaba con catorce años de edad. Antaño se sembraba más, nuestro homenajeadó llegó a cultivar cuarenta fanegadas de tierras arrendadas en El Rodeo: "yo me iba al Rodeo a sembrar y me olvidaba de esto". Se sigue sembrando, aunque menos: "terrenos que hay por aquí, ya no van al Rodeo". Gratas y recordadas son las palabras para una planta tan agradecida como es el chocho, participante en la dieta alimenticia humana y animal, como nutriente y enriquecedora del terreno; y su leña, trillada previamente en la era, se usó como cama para los animales, considerándose sus granos como un pasto muy nutritivo y productor de leche, una buena ración cuando, sin otra alternativa, debían trabajar a destajo: "con un cesto de mano con chochos y un puñado de paja podía estar la vaca todo el día, trabajando desde las ocho de la mañana hasta las cinco de la tarde".

Arsenio Pérez Díaz está muy orgulloso por haber sido criador de ganado vacuno. No lo cambiaría por nada. Así lo atestiguan sus palabras:

“Si yo volviera a nacer volvería con lo mismo. Yo estoy muy orgulloso con lo que he hecho. Yo pude seguir con el taxi (que tuvo durante cinco años: 1978–1983) o con otras cosas, pero a mí lo que me gustaba era esto. Si yo volviera a nacer no buscaría otro trabajo. Yo he disfrutado, he podido salir, me han echado una mano cuando he tenido que salir. Mis hijos también han tirado por esto, yo tengo cuatro, uno es carpintero y los otros tres, ganaderos. Van a los arrastres, romerías... Yo fui a los arrastres hasta que me jubilé, y sigo, pero a competir no”.

En la explotación familiar actual, la de los hijos, producen muchos días hasta 1.700 litros de leche. Y a la reciente romería de La Orotava (celebrada el pasado 30 de junio) aportaron cuatro yuntas para tirar de las carretas. La voz del campo quiere hacerse escuchar, está viva, latente y se recuerda con entusiasmo y gratitud lo del tractor que consiguieron muchos de los socios de la cooperativa La Candelaria gracias al papel y al pundonor desempeñado por el tan añorado Pedro Molina Ramos y por la Caja Rural.

CANDELARIA, PRIMERA MUJER
PRESIDENTA DE LA COOPERATIVA

Y ahora, la persona homenajeada, doña Candelaria Rodríguez Suárez, es la actual Presidenta de la Sociedad Cooperativa del Campo La Candelaria.

De una cooperativa que comienza su andadura en la década de los años cuarenta del pasado siglo, sin embargo fue el 27 de septiembre de 1951 cuando se consolidó como tal, como aparece reflejado en su Acta de Constitución. Su nombre era Cooperativa del Campo La Candelaria, de ámbito comarcal en La Laguna, con sede en la Plaza Doctor Olivera número 13 de este municipio.

Esa primera Junta Rectora fue presidida por don Isidro Gutiérrez Guriérrez. Los sucesivos Presidentes, a lo largo de estos sesenta y ocho años, han sido los siguientes: don Juan P. Alonso, don Antonio Lugo González, don Juan Bethencourt Peña, don Vicente Hernández Díaz, don Tomás Morales Hernández, don Dionisio Antonio Medina García, don Leandro Melián de la Rosa y don Pedro Molina Ramos.

Los inicios de la cooperativa fueron tiempos convulsos para las mujeres, tal era la mentalidad dominante que para ser socia de la Cooperativa, como para otras cuestiones, necesitaban el consentimiento del marido, padre, o de cualquier otro representante legal de género masculino.

En todas sus Juntas Rectoras, a lo largo de ese tiempo, no encontramos ninguna mujer, razonable en los primeros años; sin embargo, en los posteriores tampoco estaban, parecía un nicho de poder destinado a los varones, aún contando con muchas mujeres socias de la cooperativa, titulares de explotaciones ganaderas, de tierras de cultivo, artesanas de queso, etc.

Hoy homenajeamos a una mujer que, con toda seguridad, hará historia, luchadora, adquiriendo poco a poco, y a lo largo de muchos años, mayores responsabilidades dentro de la empresa que es la propia cooperativa.

Cuando Candelaria comenzó su trabajo en el año 1991, apenas contaba con veintiún años de edad, siendo Presidente don Leandro Melián de la Rosa, Tesorero don Teodoro González Santos y Secretario don Juan Jesús López Bethencourt, y lo hizo en trabajos de administración pues estaba titulada, por lo que hoy sería un módulo superior de administración, que en ese momento era la FP2.

Dos años después, en las elecciones de la Junta Rectora, salió don Pedro Molina Ramos como Presidente y la mitad de la plancha que se presentó con él. A los dos años siguientes entró la otra mitad de los candidatos al equipo de don Pedro Molina.

A partir de entonces, Candelaria ha seguido trabajando como administrativa, implicándose cada vez más en la solicitud de las ayudas destinadas a las mejoras en las explotaciones ganaderas.

Gestionó el convenio realizado entre la cooperativa y la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación. Un convenio que ha sido muy significativo en la modernización de las explotaciones ganaderas, como la concesión de equipos de ordeño y tanques de frío. Se consiguió una ayuda del 75%, a

la vez que se realizó la compra directamente por la cooperativa, al ser una gran cantidad, el precio mejoró notablemente por ser compra en común.

Por otra parte, tramitó otra subvención otorgada por el Cabildo Insular de Tenerife para la mejora de las explotaciones. Relacionado con la modernización, desde el propio Cabildo, se concedió una ayuda para la compra de tractores, cantidad que don Pedro Molina logró hacer extensible a la isla de La Palma y El Hierro.

Luchó codo a codo con don Pedro Molina, siendo ella la coordinadora del conocido como “Sobre Ganadero”; encargada de presentar las alegaciones al PDR; ayudas del POSEI, reclamación de las ayudas que la Consejería de Hacienda quería retirar al sector ganadero, entre otras muchas actuaciones llevadas a cabo en estos veintiocho años de andadura.

Sin embargo, lo más destacable es, y sigue siendo, su entorno familiar, de familia ganadera, abuelos, padres... se crió con su padre por problemas familiares y Candelaria y su hermana Eugenia no tuvieron más remedio que quedar al cuidado de su padre, don Teleforo Rodríguez, reconocido ganadero tradicional, quien las tenía todo el tiempo después de salir del colegio. Con él aprendieron el manejo del ganado, sobremanera del vacuno, conocen todo lo relacionado con esos asombrosos animales, sobre todo de la raza basta canaria, puesto que es la que más han criado.

Igualmente con su padre, realizaron las tareas agrícolas para la recolección, tanto las destinadas a la familia como la específica para el alimento del ganado.

Ha sido una de las primeras mujeres guayeras que llevan su yunta a las romerías o cuando han tenido que sacar los animales a la calle en forma de protesta por la defensa del suelo agrícola, como fue el caso de una romería de San Benito Abad, siendo alcalde de la ciudad de La Laguna don Elfidio Alonso: Candelaria pasó por su tribuna y le entregó una col y un ladrillo para enseñarle simbólicamente la diferencia entre la tierra de cultivo y lo que suponía una vía de ronda.

Destacamos esta faceta de Candelaria porque en este momento ha accedido a la Presidencia de una cooperativa agrícola y ganadera, aunque no era su meta, su objetivo, lo hizo por respeto a la memoria de quien fuera su mentor don Pedro Molina, quien estaría muy satisfecho de ver a Candelaria Rodríguez presidir la cooperativa.

Pocas veces vemos cargos públicos en manos de personas conocedoras de lo que deben gestionar. No es extraño ver a un consejero de agricultura que no ha cogido un sacho en toda su vida, totalmente desconocedor del sector al que representa.

Por todo lo expuesto, creo que los que somos socios de la Cooperativa de la Candelaria nos sentimos orgullosos, no sólo por ser la primera mujer Presidenta de tal Institución, sino de contar con una Junta

Rectora compuesta por hombres y mujeres jóvenes, con nuevas ideas e iniciativas más acordes con la época en la que nos ha tocado vivir y para que el sector primario cuente con el estatus que le corresponde; como decía don Pedro Molina: somos productores de alimentos, podemos vivir sin un televisor, pero no sin comer.

Nuestra más sincera enhorabuena a Candelaria Rodríguez Suárez y a toda su Junta Rectora.

CAJASIETE, HISTÓRICA EN SAN BENITO

Comenzaremos por una sociedad cooperativa de crédito de todos conocida como es Cajasiete, la antigua Caja Rural.

Esta entidad comenzó su andadura en la zona de San Benito en el año 1968, con una sucursal anexa a la Sociedad Cooperativa del Campo La Candelaria, con quien ha colaborado a lo largo de todos estos años. Por la mencionada sucursal han pasado los siguientes Directores: don Antonio Cruz Freire; don José Carlos Ynor; don José Manuel Hernández García; doña Pilar Hernández Reyes; don Ángel Lázaro Delgado y don Francisco Lorenzo Cáceres.

En estos momentos cuenta con 3.591 clientes, de los cuales 656 son socios de la entidad, situada inicialmente en el que fuera un entorno rural en el momento de su instalación y donde, en la actualidad, la

ocupación agrícola y ganadera ha sido desplazada por la expansión urbana de la ciudad de La Laguna.

El reconocimiento –homenaje que hoy queremos hacerle a esta empresa de economía social– está relacionado con su implicación en el sector primario, el productor de alimentos, tan complejo como la sociedad ha querido que lo sea, sobremanera cuando apreciamos un cierto rechazo a la producción local; Cajasiete –o como la conocíamos, la Caja Rural de Tenerife, (actualmente expandida por las siete islas)– siempre ha estado a su lado, apoyándole, incluso, en los momentos más difíciles para su pervivencia.

Sin embargo la entidad ha ido mucho más allá; como la propia empresa financiera expone “trabajamos por una economía sostenible, basada en la cooperación, en el cuidado del entorno y que esté al servicio de las personas”.

Para llevar a cabo su objetivo se implica en un sistema económico real, productivo, que genere puestos de trabajo y, por tanto, riqueza para la comunidad.

Para conseguir estos objetivos invierte en formación en las generaciones presentes y futuras; en las iniciativas profesionales y emprendedores; sanidad; deportes; asociaciones vinculadas al servicio social y asistencial, en apoyo a los mayores, a la infancia hospitalizada, a discapacitados, etc..

Dentro de sus compromisos destacamos el desarrollo sostenible dirigido a preservar y mantener el

medioambiente a través de las actividades de desarrollo económico y social, con el fin de cuidar y respetar nuestro entorno natural.

Por su presencia en San Benito y por toda la labor desarrollada como entidad económica y social, desde aquí, en el prelude de la festividad de San Benito Abad, queremos hacerle llegar nuestra gratitud y felicitarle por su trabajo.



Componentes del Grupo Folklórico Arraigo, amenizador del acto.

Índice

PRÓLOGO.....	7
INTRODUCCIÓN.....	11
AÑO 2011. La Caseta de Madera (Una de las “casas de comidas” más antigua y con más historia de La Laguna).....	
La Caseta de Madera	17
Su vida en común.....	20
AÑO 2012. Aproximación al devenir de San Benito y sentido homenaje a algunos de sus personajes	
San Benito, entrada a La Laguna	26
La olvidada cultura de los peludos	29
A mediados del siglo xx.....	31
Presente y realce de los valores tradicionales.....	36
Maestros y Maestras de la tierra homenajeados.....	37
Para no concluir.....	42

AÑO 2013. San Benito. Homenaje	45
Domingo Viera González, personaje polifacético	46
Una mujer emprendedora, Heriberta Hernández Marrero	49
La magia de la cera: Canaryceras S.A.	53
Antonio Amador Díaz, artesano cerrajero	55
Las Moneditas, un ejemplo de colaboración familiar	56
AÑO 2014. San Benito. Homenaje a los mayores	61
Primer homenajeado: Don Juan Alonso González.....	62
Segundo homenajeado: Danza de cintas de San Diego	65
Tercer homenajeado: Club juvenil San Benito	67
Cuarto homenajeado: Hijos de Wenceslao	70
Quinto homenajeado: Don Francisco Marrero Torres	74
AÑO 2015. Homenaje a los mayores de San Benito Abad	81
Don José Manuel Torres Afonso	82

Don Otilio Hernández Amador: Propietario de la Panadería Flor Aurora.....	87
Don Hernán y don José: Panadería las Gavias, su historia	90
Hermandad de Las Señoras de San Benito	91
AÑO 2016. Homenaje a empresarios de San Benito	97
Don Rafael del Castillo Santana.....	99
Doña Clara Concepción Quintero Hernández (farmacéutica).....	102
Don Mateo Galván Santana.....	104
Don Juan Ángel González García (orfebre)	107
AÑO 2017. Homenaje a los oficios	113
Agrupación folklórica San Benito.....	114
CB Sillas Ramos Pérez.....	118
Centro ocupacional Los Verodes: Don Juan José Barrera González.....	121
La frutería del Camino Margallo	125
AÑO 2018. Homenaje a Pedro Molina.....	129
AÑO 2019. San Benito, La Laguna	135
Don Roberto Ramos Ramos: El derecho y el respeto a la libertad de expresión.....	135

Don Arsenio Pérez Díaz:	
El espíritu de una tradición milenaria	140
Candelaria, primera mujer presidenta de la Cooperativa	144
Cajasiete, histórica en San Benito	149

