

## NUEVAS NOTAS DE PREHISTORIA CANARIA

P O R

SEBASTIAN JIMENEZ SANCHEZ

### I. — PICTOGRAMAS ANTROPOMORFOS DE LA "CUEVA DEL MORO", EN EL "MORRO DE LAS MORISCAS" (AGAETE, ISLA DE GRAN CANARIA)

El día 3 de julio de 1963 visitamos de nuevo el conjunto de cuevas emplazado en el "Morro de las Moriscas", del término de Agaete, en la Isla de Gran Canaria, que en 1956 ya habíamos explorado y estudiado<sup>1</sup>. Reiteramos la visita a pleno día para mejor observar el interior de la llamada "Cueva del Moro", toda vez que en días no muy favorecidos por la luz solar no permite vérsela perfectamente por las sombras que en ella se proyectan, pese a la luz artificial que utilizamos, y también por la calidad deleznable de la toba en que está trabajada.

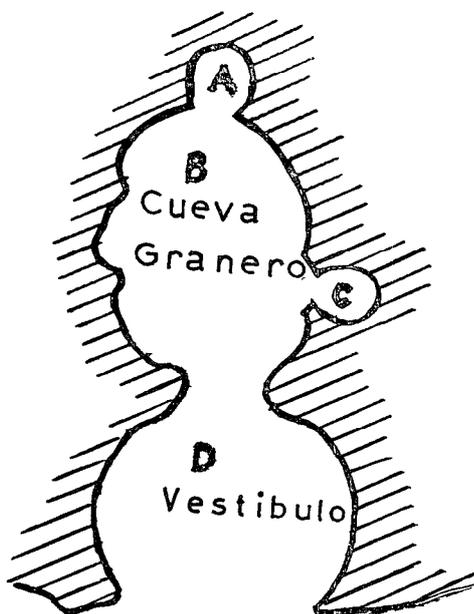
En la primera exploración a la cueva no advertimos pinturas rupestres, precisamente por carencia de luz en su interior. En cambio, en la segunda prospección, con mejor suerte y favorecido por la luz solar de la tarde, que para la misma era la más apropiada, por penetrar en aquélla más directamente los rayos solares, y, a la vez, auxiliado de una potente linterna, nos permitió descubrir dos tipos de *pinturas rupestres antropomorfas*. Ellas tienen sus precedentes, únicos en Gran Canaria, en las representaciones pictóricas del abrigo pastoril de "Majada Alta", en el término de

---

<sup>1</sup> Sebastián Jiménez Sánchez *Localidad del Morro de las Moriscas*, en la revista "Faycán", núm 7, año 1960 Las Palmas de Gran Canaria.

Tejeda, por mí descubiertas y estudiadas en 1960<sup>2</sup>. En ambas visitas nos acompañaron don José Antonio García Alamo, Jefe del SEU, y don Victorio Rodríguez Cabrera, nuestro benemérito Ayudante.

La "Cueva del Moro" ocupa la parte central y alta del conjunto de cuevas-viviendas y cuevas-graneros del "Morro de las Moris-

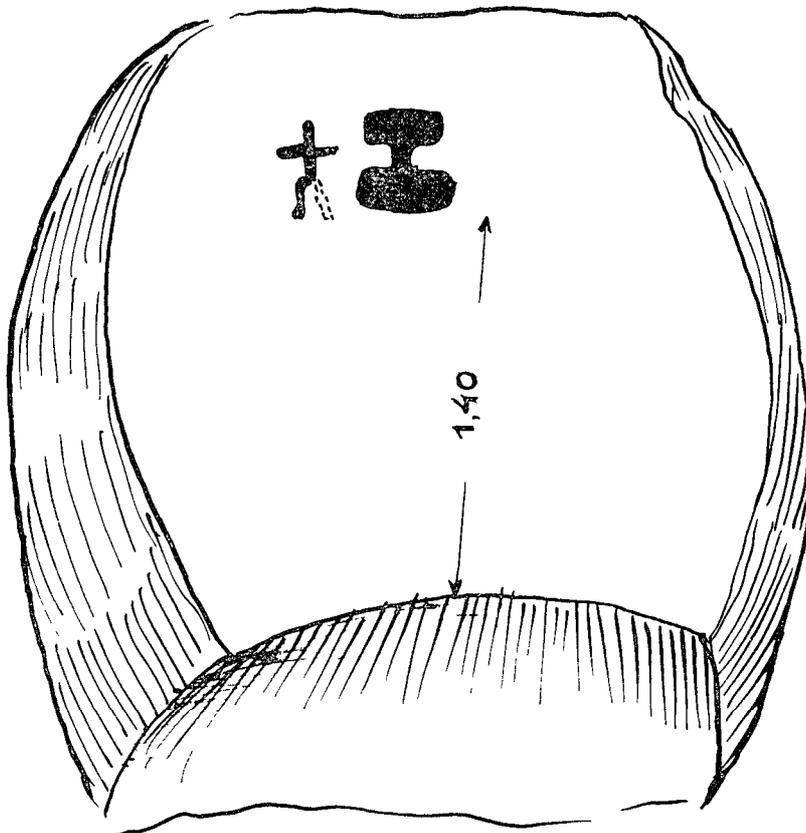


Planta del grupo de las Cuevas del Moro, en el Morro de las Moriscas (Agaete)  
A. Cueva con pinturas antropomorfas —B Cueva grande —C Cueva labrada  
D. Vestíbulo

cas". Es un recinto labrado en toba volcánica granulosa, de color pajizo-grisáceo, en descomposición por efecto de la brisa del mar,

<sup>2</sup> Sebastián Jiménez Sánchez. *Pictogramas antropomorfos de un abrigo pastoral de Majada Alta, Tejeda, en la Isla de Gran Canaria*, en la revista "Fayacán", núm. 8. Las Palmas de Gran Canaria. — Sebastián Jiménez Sánchez: *Pinturas rupestres antropomorfas en la Isla de Gran Canaria* (comunicación presentada por el autor al V Congreso Panafricano de Prehistoria y de Estudio del Cuaternario) Santa Cruz de Tenerife, septiembre de 1963 Véase "Actas" del citado Congreso. Publicaciones del Museo Arqueológico, Santa Cruz de Tenerife, año 1966.

que le da de frente por su aproximación al litoral. Su planta es un poco irregular, con tendencia a circular, y ofrece una penetración o profundidad de 5,50 metros por 5 metros de ancho y un alto de 1,80 metros. Las paredes interiores son un tanto cóncavas. La boca es de 1,26 m. de ancho por 1,70 m. de alto. Presenta techo semiabovedado. El hueco de puerta conserva vestigios de la ranura que sujetaba la tabla del cierre. El acceso a la misma es a través de toscos peldaños labrados en la propia toba. Es la cueva más sobresaliente del grupo.



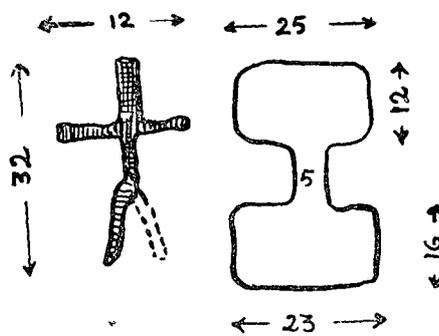
Interior de la Cueva del Moro (Agaete)

En la parte alta e izquierda de la cueva, en el testero del fondo, y a 1,40 m. del suelo, descubrimos dos tipos de *pinturas rupestres*

*antropomorfas*, circunstancia que, unida a ser el recinto más notable del conjunto de cuevas, nos lleva a considerarla como cavidad sagrada o residencia del jefe de los moradores del poblado troglodita.

Las dos representaciones humanas aparecen situadas cerca del ángulo izquierdo y parte alta del paramento del fondo de la cueva.

La figura de la izquierda del observador está ejecutada a base de simples trazos más o menos rectos. Es figura humana esquemá-



Pinturas antropomorfas de la Cueva del Moro (Agaete)

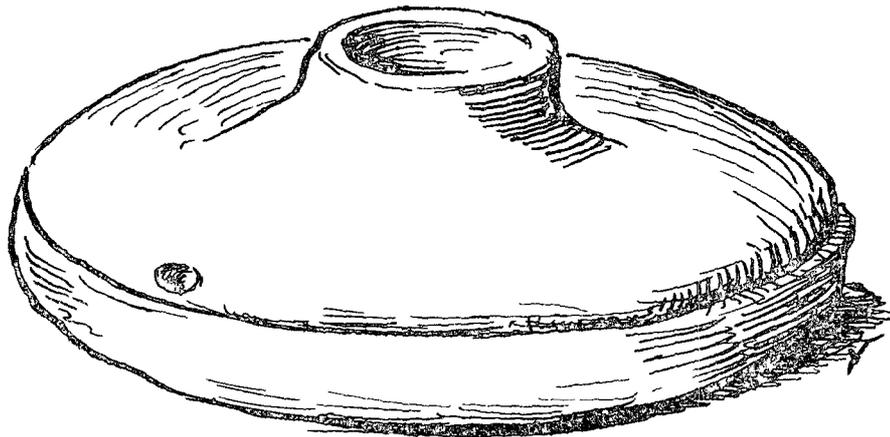
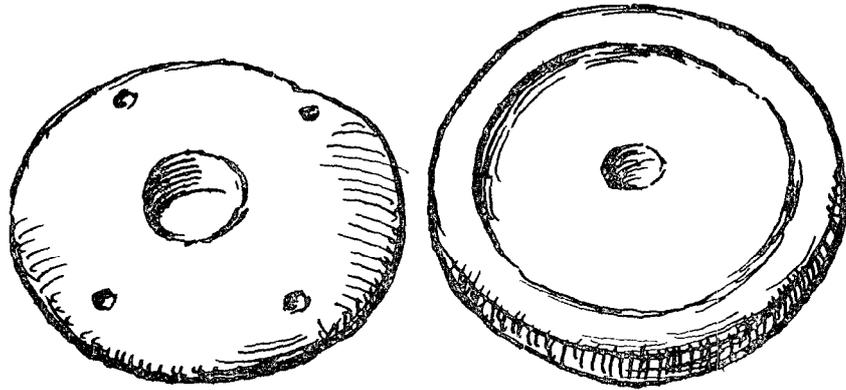
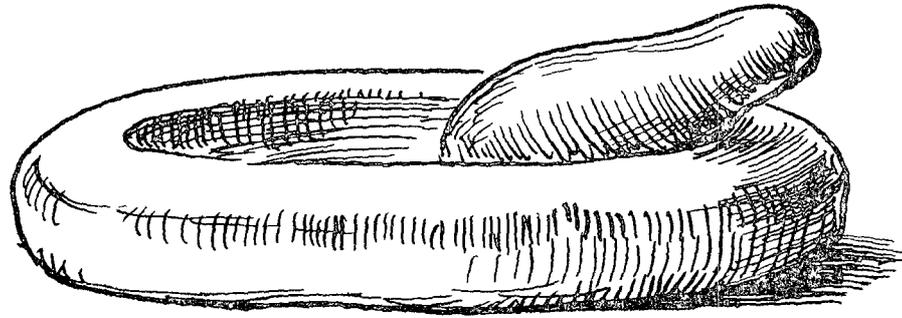
tica, suficientemente representativa del arte neolítico. La parte superior se identifica con una cruz; las extremidades inferiores se muestran un tanto alargadas, apareciendo una de ellas incompleta, por lo que en el grabado que la reproduce la representamos con puntos. Esta mutilación es debida a la descomposición de la toba. La figura tiene una longitud de 32 centímetros, con un ancho de 12 centímetros, de un extremo a otro de los brazos. La longitud de las extremidades inferiores alcanza 12 centímetros. No se advierte signo que indique el sexo, pero estimamos que ese tipo de representación humana corresponde a figura masculina. Figuras iguales y similares a ésta aparecen en los *grabados del Barranco de Balos*<sup>3</sup>.

<sup>3</sup> Sebastián Jiménez Sánchez *Nuevas aportaciones al mejor conocimiento de las insculturas y de los grabados rupestres del Barranco de Balos, en la Isla de Gran Canaria*, en ANUARIO DE ESTUDIOS ATLÁNTICOS, núm 8 Madrid, año 1962

La otra figura, con la que forma pareja, es totalmente distinta y extraña. Se muestra abultada y es de dos cuerpos, separados por un pequeño cuello. El primero simboliza la cabeza y el segundo el tronco con las extremidades superiores e inferiores cruzadas. Tal vez sea la representación clásica de la figura femenina adiposa, propia del régimen matriarcal. El alto total de la figura es de 35 centímetros. Ambas partes o cuerpos de la representación original son de formas rectangulares, un poco redondeadas en las esquinas. Los lados del cuerpo superior miden 25 y 12 centímetros, respectivamente, en tanto que los del cuerpo o parte inferior, que corresponde al tronco, miden 23 y 16 centímetros, respectivamente. El cuello que los une presenta un espesor de 5 centímetros por 8 centímetros de largo.

Ambas representaciones están a 1,40 m. del suelo (véase grabado). Es una pena que la fotografía no permita apreciar detalles mejores. Ambas figuras humanas fueron hechas con pintura a la almagre, en color ocre, hoy muy débil y difuminada por la mucha antigüedad y mal estado de conservación de la piedra piconera de color pajizo-grisáceo. La técnica pictórica es la misma que la empleada en la cerámica canaria prehistórica neolítica, utilizada igualmente en la plastificación de las pinturas rupestres del abrigo pastoril de Majada Alta (Tejeda), por mí estudiadas y dadas a conocer en la revista "Faycán", núm. 8. Repetimos que se trata de representaciones neolíticas muy esquematizadas. La más abultada trae el recuerdo de ciertos ídolos del sur de España, de Creta, Tesalia, Troya, Teieilat y Ghassul, recogidas por el profesor Martín Almagro Basch y otros prehistoriadores. Estimamos que, más que elementos decorativos, estas figuras de la "Cueva del Moro" fueron representaciones espiritualistas de tipo matriarcal.

Insistimos en afirmar que lo más nuevo del neolítico en las Islas Canarias, y concretamente en Gran Canaria, son las pinturas rupestres antropomorfas de "Majada Alta" (Tejeda) y las de la "Cueva del Moro", en Agaete. Hasta descubrir este tipo de pinturas rupestres sólo se conocían grabados e insculturas antropomorfas, como los ya conocidos del macizo basáltico del Barranco de Balos, en Agüimes. En esto estriba la excepcional importancia que damos a las pinturas antropomorfas de los yacimientos de "Majada Alta" y "Cueva del Moro" (véase grabados).



Mortero barquiforme y triturador de piedra, muelas de molino de piedra, y otro tipo de molino pétreo (Dibujos. *Victorio Rodríguez Cabrera*)

II.—ALIMENTOS DE CANARIOS Y GUANCHES. LA “MARONA”  
O “MAIRONA”

Los canarios y los guanches, pobladores de las Islas Canarias, fueron, según los cronistas e historiadores, bastante frugales en sus alimentos y bebidas; y esto fue así, no sólo por esa su cualidad personal, sino, muy en especial, por los limitados recursos naturales de las Islas en los tiempos prehispanicos. Estos hechos de Geografía Humana que caracterizaron a la población primitiva de las Canarias son los que han llevado a muchos investigadores a decir que se criaban fuertes, musculosos y un tanto enjutos.

La frugalidad de canarios y guanches se constreñía a los siguientes alimentos: unos, de origen *vegetal*; otros, *animal*, y aun de origen *mineral*.

De *origen vegetal* son: trigo, cebada, habas, higos verdes o secos, éstos pasados al sol y luego ensartados en cuerdas o tomizas de junco o guardados en ceretos y cestones del propio material o de anea; harina de otras especies vegetales, que llamaban “ahorén” o “gofio”, obtenido de la cebada (tamocén) y del trigo (irichen), recolectados en las modestas sementeras de su incipiente agricultura y triturados sus granos en molinos pétreos de mano, una vez tostados; también obtenían de los mismos granos y en los propios molinos, pero con un “punto” especial, una especie de rollón “afrangollado”, por trituración en los típicos “morteros” pétreos (barquiformes, ovaloides y circulares). Este “gofio” (ahorén) o harina de cebada y trigo lo comían con leche (ahof), agua con sal o caldo de carnes de cerdo, cabra, garañón, oveja o cabrito (“baifo”). El dicho rollón o “frangollo” lo comían igualmente con leche. Otros guisos peculiares fueron confeccionados con la “yoya” o baya del árbol autóctono mocán, muy representativo en la vida del aborigen, y con las bellotas de otros arbustos silvestres como el madroño, y aun con el ñame y semilla de helecho. Comían asimismo el dátil y la miel de abeja. Como bebida tomaban el licor obtenido del cogollo de la palmera, por especial incisión, que llamaron “tazerquén” o “chacerquén”, que hacían destilar en un odre o gánigo de barro <sup>4</sup>.

<sup>4</sup> Para una mayor ilustración sobre este tema consúltese mi estudio

En el año 1946, a petición del entonces Comisario General de Excavaciones Arqueológicas, profesor Dr. Julio Martínez Santa-Olalla, le facilitamos un trozo de vísceras intestinales de una momia de la localidad de Acusa, en Gran Canaria, con el fin de analizarla y determinar el género alimenticio de los canarios prehispanicos; el informe emitido por uno de los laboratorios de El Cairo dio el resultado de que por lo menos comían los canarios hasta doce especies de granos o semillas, entre ellas el trigo.

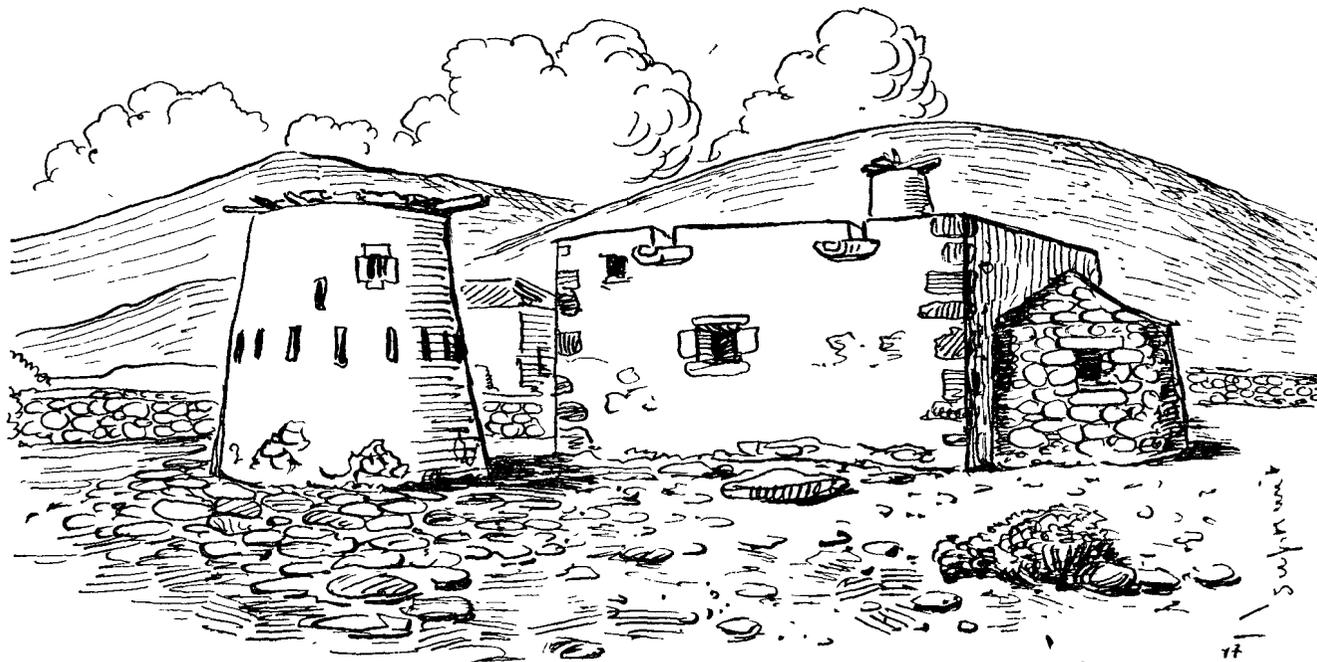
En distintos momentos de nuestras numerosas exploraciones y excavaciones arqueológicas hemos recogido granos de trigo y de cebada, especialmente el año 1944, entre las ruinas de un poblado canario aborigen del Barranco de Guanarteme, término de Las Palmas de Gran Canaria, granos que localizamos dentro de una olla<sup>5</sup>. De estos mismos granos de trigo hemos recogido en las cuevas de la "Sierra del Bentaiga", en las de "Las Fortalezas", de Tirajana; en las cuevas de "Montaña Bermeja", en Temisas, etc.

Alimentos de *origen animal* utilizados por los canarios y guanches fueron: distintas especies de pescados y moluscos, especialmente de estos últimos los llamados "mariscos", muy abundantes y carnosos, entre los que destacaban las lapas o "patellas", cuyos vestigios o residuos, formando concheros notables, hemos localizado junto a los poblados prehistóricos de casas de piedra suelta y de cuevas, al igual que en el curso de las diversas rutas de trashumancia y en las propias necrópolis, esto último como producto de la llamada comida sacral o ritual y de ofrenda a los difuntos; asimismo, la carne de cabra, oveja rasa o sin lana, cerdo o jabalí, de aves y aun de perros chicos, como se ha afirmado por algún cronista; caldo de carne, leche (ahof), sebo y manteca. Entre los alimentos mentados necesario es el destacar la carne oreada y seca al sol o acecinada, producto obtenido del ganado "guanil" o salvaje, que para los canarios y guanches era muy fundamental, como lo fuera el "gofio" y el "frangollo", que preparaban en guisos especiales y en forma de "tasajo", carne que guardaban en las

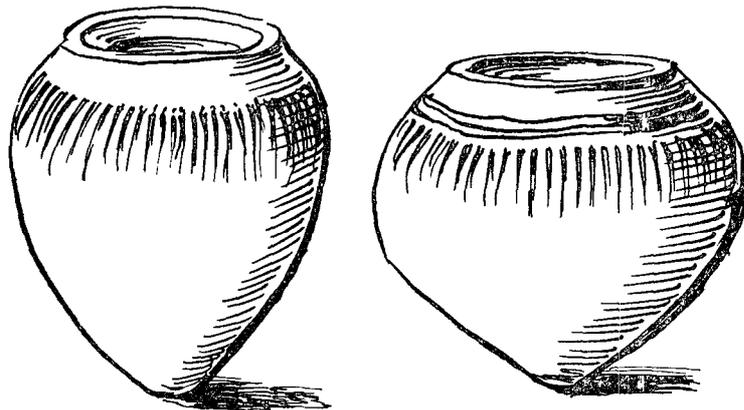
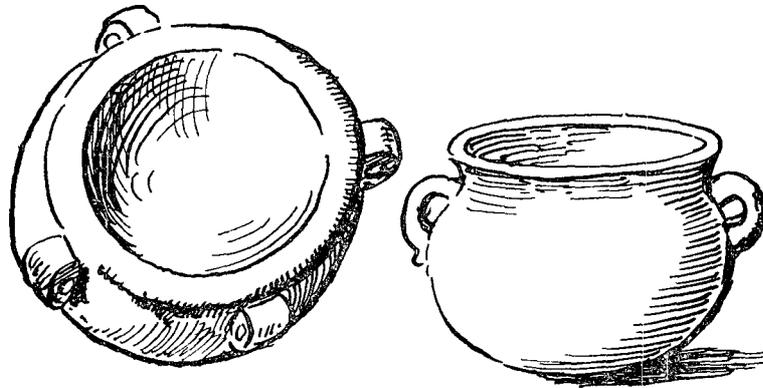
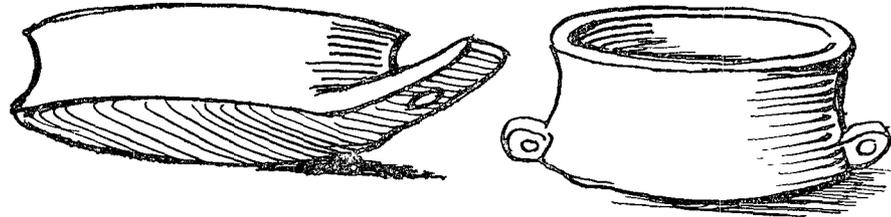
---

monográfico *El trigo, uno de los alimentos de los canarios prehispanicos*, publicado en "Revista de Historia Canaria", núms 98-99. La Laguna, año 1952

<sup>5</sup> Véase mi trabajo anteriormente citado. *El trigo, uno de los alimentos de los canarios prehispanicos*, en "Revista de Historia Canaria", núms. 98-99 La Laguna, 1952



Típico *taro*, torreta de piedras ensambladas, que persiste en la localidad agrícola-pastoral de *Gusquey*, en la isla de Fuerteventura. Los primitivos habitantes de la isla, al igual que los actuales, lo utilizan para secar y conservar las carnes de cabra o de "garañón", que a manera de tasaje constituyen alimento privilegiado. Lleva estrechos y largos ventiladores, y al alto ventanal, aparte de la puerta, por el costado posterior (Dibujo de Victorio Rodríguez Cabrera)



Algunos tipos de cazuelas y ánforas destinadas por los aborígenes canarios a conservar y freír la "marona" o "mairona". Los cuatro tipos superiores corresponden a Gran Canaria y los dos inferiores son de la isla de Fuerteventura. (Dibujos: Víctor Rodríguez Cabrera.)

viviendas: de ahí el mal olor que despedían esos recintos, y, sobre todo, en la isla de Fuerteventura, aireados y conservados en singulares y elegantes construcciones llamadas “taros”, de forma troncocónica, que aún persisten, como el de la localidad de Guisgüey, al norte de Puerto del Rosario, por mí estudiado y divulgado en la prensa de Las Palmas de Gran Canaria <sup>6</sup>.

*La “marona”.*

El guiso de carne de cabra, “baifo”, garañón y de la oveja rasa o sin lana, que por esta condición así se la llamaba, y la de puerco o jabalí especial, recibió el nombre de “marona”, “mairona”, “tamazanona” o “tamaranona”, términos que así aparecen registrados por los cronistas Sedeño y Escudero y por los historiadores Abreu Galindo, Marín y Cubas, Padre José de Sosa y otros, recogidos luego por Pedro Agustín del Castillo, José de Viera y Clavijo, Dr. Chil y Naranjo, etc. El Padre Fray Juan de Abreu Galindo, hablando de la alimentación de los canarios, refiere en el capítulo IV de su obra *Historia de la conquista de las Siete Islas de Canarias*, que la carne de cabra cocida con sebo o tocino se la comían con gofio, a la cual denominaban “tamazanona”; este cocimiento hicieronlo en las típicas cazuelas y cuencos de barro cuyas tipologías tan variadas y vistosas se exhiben en las salas de cerámica neolítica de la Sociedad el Museo Canario <sup>7</sup>. Es de subrayar que algún otro autor la llama “camarona” <sup>8</sup> al hablar de los banquetes y festines de los canarios, llamados “guatiboq”. El historiador del siglo XVII Tomás Marín y Cubas, al describir las fiestas, bailes y convites de los aborígenes canarios, refiere <sup>9</sup> “que el convite es de noche, a la luna y a la luz de las hogueras, en las

<sup>6</sup> Diario “Falange”, de 28 de noviembre de 1947

<sup>7</sup> Véase nuestro estudio monográfico *Cerámica gran Canaria prehispánica de factura neolítica*, inserto en el núm 4 de ANUARIO DE ESTUDIOS ATLÁNTICOS, que publica el Patronato de la “Casa de Colón”.

<sup>8</sup> Así aparece en el tomo I de “Fontes Rerum Canariarum”, tomado de la *Crónica anónima de La Laguna*, Manuscrito de la Biblioteca Provincial, editada por el “Instituto de Estudios Canarios”, con introducción y comentarios de los profesores Buenaventura Bonnet Reverón y Elías Serra Rafols.

<sup>9</sup> En el cap XVIII de su *Historia de Canarias*

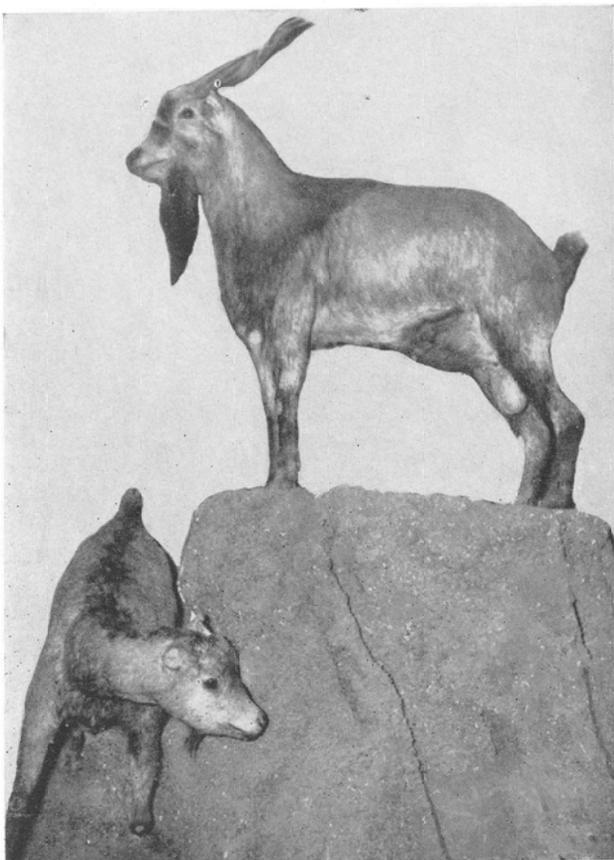
que asan las carnes, y la comida de más estima es la “mairona”, que es la carne picada en pedazos y refrita en su gordura o sebo, aunque primero cocida en agua y sal; usaban una cabra entera desollada, que, quitado el vientre, allegaban al fuego, y medio cruda sacaban tajadas y así le daban fin; tenían miel silvestre de avejeras”. El propio historiador Marín y Cubas nos dice en el capítulo XIX, hablando de la naturaleza de los majoreros de Lanzarote y Fuerteventura, que comían carne seca al sol, y que hacían grandes provisiones de cecinas; y añade que “comían crudo el sebo y la carne fresca, por gran regalo, mejor que pan”. El doctor Chil y Naranjo<sup>10</sup> dice que la “marona” es un compuesto de carne con ajos silvestres, a modo de cochifrito, como refiere el cronista Escudero, o la freían en su misma grasa.

Los canarios y guanches comían peces, es decir, que eran también ictiófagos, los cuales cogían por medios muy rudimentarios; tales fueron: anzuelos de huesos de cabras, redes de yerbas y palma, algo cuadradas, que colgaban de una percha larga, y de barcos hechos con troncos de dragos vaciados, los cuales navegaban cerca de las costas y entre islas, en épocas de calma; llevaban remos y vela de palma, hecho que recoge Leonardo Torrioni<sup>11</sup>.

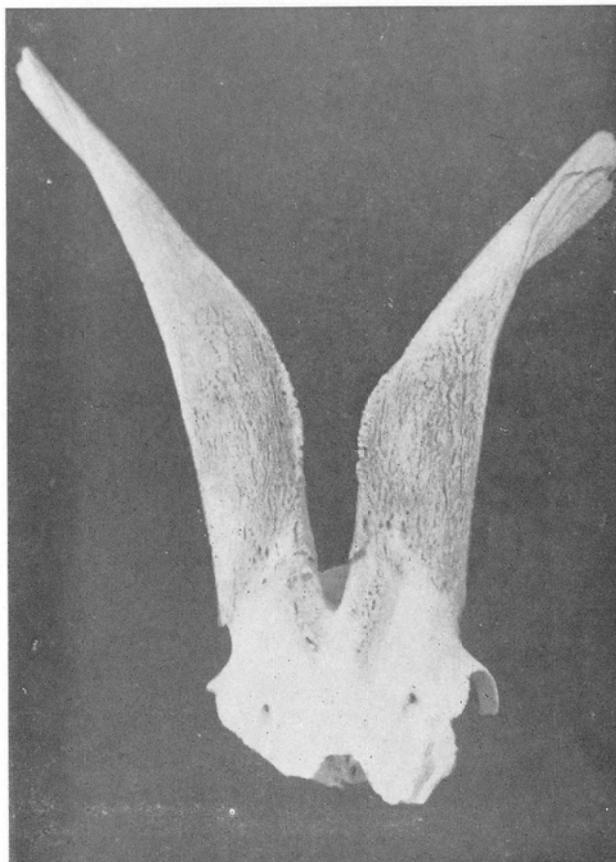
En las Canarias predominó el ganado caprino o cabrío, especialmente en la isla de Fuerteventura; de ahí que en los tiempos de los romanos se la conociera con el nombre de Capraria, por las muchas cabras que en ella se criaban, al igual que en la de Lanzarote. De ese ganado cabrío, muy característico, quedan ejemplares en estado “guanil” o salvaje, tanto en esas mentadas Islas, recogidos luego en las “gambuesas”, con ocasión de las célebres “apañadas”, y seleccionado por sus marcas, como en la “Caldera de Taburiente”, en la isla de San Miguel de La Palma, y de manera muy principal en la “Dehesa de Jandía” (Fuerteventura). La pareja de esta singular especie, que se exhibe en el Museo Canario, procede del mentado sorprendente paraje natural de La Palma. En Gran Canaria, zonas de Juan Grande, Berriel, Maspalomos, Arguineguín, San Nicolás de Tolentino, Tasarte y Tasar-

<sup>10</sup> En su monumental obra *Estudios históricos*, tomo I, pág 512

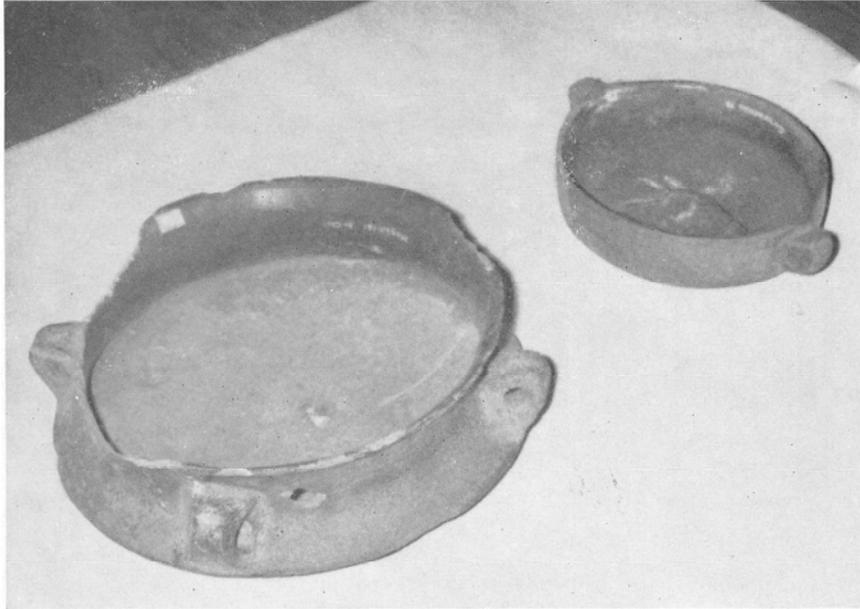
<sup>11</sup> En su obra *Descripción de las Islas del reino de Canarias*, de 1590



Pareja de ganado "guanil" o salvaje, recogida en la Caldera de Taburiente (isla de La Palma). Museo Canario de Las Palmas.



Típica y elegante cornamenta de macho cabrío o garañón "guanil" o salvaje, recogida en Manguía (Lanzarote).



Cazuela y cuenco utilizado para freir en su gordura la "marona" o "mairona".  
Piezas expuestas en el Museo Canario de Las Palmas.



Cazuela canaria aborigen utilizada en el guiso antedicho. Museo Canario de Las Palmas.

Fotos *Momito*.

tico, hemos visto reiteradamente ese ganado un tanto "guanil" o salvaje, unas veces pastando en el llano y otras "entaliscado" en las agrestes montañas que dan a los profundos y grandiosos barrancos; se trata de bellos ejemplares, incluso "garañones" o machos, de cuerpo no muy grande y de patas cortas, con cornamentación alzada airosamente y original, en forma de V, que da al animal una prestancia extraordinaria; son, por lo general, de color negro azabache brillante, canelo y gris, a veces con lunares, y fajas estrechas de color blanco, que han dado origen a denominaciones muy peculiares. La cornamentación del garañón es más larga y resistente. La ubre de la cabra es pequeña y redondeada.

Horacio<sup>12</sup> habla del ganado de las Canarias y dice:

"Illic mussae veniunt ad mulcta capellae  
refertque tenta grex amicus ubera."

(Allí las cabras vienen solas a hacerse ordeñar  
y la grey vuelve espontáneamente con las ubres cargadas)

El citado Leonardo Torriani, el cremonés, que escribiera en 1590 su estudio sobre las Islas Canarias, narra que los canarios "comen poco y solamente harina de cebada tostada, mojada con agua, que ellos dicen "gofio" (tal vez introducido por los berberiscos en una de sus tantas entradas), y beben leche de camella, que es muy saludable para muchas enfermedades, y se mantienen delgados, ligeros y gallardos". A esta circunstancia, añade el mismo Torriani, obedece el hecho de vivir muchos años, más que los españoles. Desde luego el camello es de más moderna presencia en las Canarias, y, al igual que el "gofio", procede del vecino Continente, del cual vino también el asno.

El puerco, especie de jabalí, como el perro, tiene en Canarias singular arraigo. Vestigios de ambos, correspondientes a los tiempos prehistóricos, los hemos recogido a través de nuestras exploraciones y excavaciones arqueológicas, desde el año 1939 hasta el presente, tanto en cuevas como en ruinas de poblados aborígenes. De esos vestigios hay bastantes exponentes en el Museo Canario, especialmente colmillos aguzados, de los primeros. La presencia, a veces abundante, en algunos yacimientos arqueológicos, de crá-

<sup>12</sup> En *Epodos*, 40-50

neos de perros pequeños, es una prueba más de que los canarios comían esta especie de animal, como ha afirmado algún cronista.

El puerco y el perro van asociados también a ciertas apariciones demoníacas, que llamaban “aranfaibos” y “tibisenas”. El propio perro o can, por esa su notoria presencia en las Islas, ha sido en buena parte fundamento de la denominación de Canarias.

Otro ejemplo de que los canarios conservaban sus mantenimientos en graneros o silos nos lo da la *Crónica de los Reyes Católicos*, debida a Mosén Diego de Valera, cuando dice que en “Titana”, risco áspero de los Tirajanas, “... quemaron todo el trigo e cevada que allí tenían”. Silos o graneros notables los hemos encontrado en el “Cenobio de Valerón” (Santa María de Guía), en “Cuevas del Pósito” (Temisas), “Cuevas del Moro” (Agaete), “Cuevas de Pilares” (Cuatro Puertas), “Cuevas del Barranco de Silva” y “Cuevas del Barranco del Draguillo” (Telde), “Cuevas de la Sierra del Bentaiga” (Tejeda), etc.

En cuanto a los caparazones de las lapas (patellas) debemos decir que su mayoría son voluminosos y de superficie estriada radial, mayormente, a la vez que de cavidad profunda, donde conservaban sus ricas carnosidades, predilectas de los canarios y guanches, como pueblos recolectores de mariscos que fueron. Esos caparazones, abundantes en los poblados primitivos y cerca de las necrópolis, dieron lugar a los típicos “concheros”, que no deben confundirse con los otros concheros fósiles, milenarios, tanto en Gran Canaria (Isleta, Guanarteme, Bañaderos, Playa Cebolla, El Rincón, etc.), como en Fuerteventura, producto del levantamiento de antiquísimas capas calizas, estratigráficamente inferiores, y de emersión de tierras submarinas. Esas “patellas” y bases de “conus” sirvieron a los aborígenes canarios y guanches para confeccionar y decorar sus diademas y collares, y, a su vez, para hacer de amuletos, junto a medianas caracolas, como los hemos descubierto en las islas de Gran Canaria y Fuerteventura <sup>13</sup>.

La alimentación de *origen mineral* se concretaba a la utilización de aguas medicinales y a la sal, esta última empleada en la conservación de carnes.

<sup>13</sup> Véase la revista “Faycán”, núms 3 y 7

La alimentación deficitaria de los canarios y guanches, agravada con las frecuentes sequías, hambre e invasiones, a la par que por quema de cosechas, dio origen a diversas enfermedades que diezmaron la población y que se manifestaba en raquitismo y en avitaminosis, en esas lagunas óseas craneales que los doctores en Medicina y Antropología señalan, entre ellos el doctor Juan Bosch Millares, y de los cuales hay exponentes numerosos en la sala segunda, "Doctor Verneau", de Antropología, del Museo Canario.

De este tipo de alimentación vegetal y animal entre los canarios y guanches, que hemos mencionado, nos hablan Boccaccio, Cadamosto, Angiolino de Teggia, Nicoloso de Recco, Gómez Eanes de Azurara, Mosén Diego de Valera, Jaime Dulcert, Hernando del Pulgar, López de Gomara, Andrés Bernáldez, Gaspar Fructuoso..., Abreu Galindo, Padre José de Sosa, Marín de Cubas. ., recogido a su vez por Pedro Agustín del Castillo<sup>14</sup>, José de Viera y Clavijo<sup>15</sup>, doctor Chil y Naranjo y otros, alimentación comprobada en los actuales tiempos merced a la sistematización de exploraciones y excavaciones arqueológicas que hemos efectuado, dentro de las de los varios planes nacionales, organizadas por la Dirección General de Bellas Artes, y en otras prospecciones.

---

<sup>14</sup> *Descripción histórica y geográfica de las Islas Canarias*, acabada en 1737 por D Pedro Agustín del Castillo, Alférez Mayor de Gran Canaria Edición crítica, estudio bio-bibliográfico y notas de Miguel Santiago Prólogo por el Excmo Sr. D. Ramón Menéndez Pidal Madrid, Imp. S. Aguirre, 1948-1960, 5 vols Especialmente vol 2, págs 177-181

<sup>15</sup> José de Viera y Clavijo *Noticias de la Historia General de las Islas Canarias* [1772-1783] Edición definitiva, publicada con introducción, notas, índices e ilustraciones, a cargo de una Junta Editora, bajo la dirección del Dr Elias Serra Ráfols Santa Cruz de Tenerife, "Goya", Ediciones, 1950-1952, 4 tomos en 3 vols