

## LOS CULTIVOS TRADICIONALES EN EL TÉRMINO MUNICIPAL DE LA GUANCHA Y SU BIODIVERSIDAD AGRÍCOLA

---

La biodiversidad agrícola de un lugar, así como el caudal técnico con el cual se maneja, determina la variedad de alimentos del mismo. A continuación se citan las especies y cultivares que se han sembrado, cultivado y cosechado –y en algunos casos, se sigue haciendo– en el municipio de La Guancha, y de qué forma o de acuerdo a qué principios se ha hecho o se continúa haciendo.

### EL CULTIVO DE LA PAPA

---

*“Es que esas papas, esas papas llevaba los abuelos de uno, ¡cualquiera sabe...!”*  
Vitoriano Dorta Rodríguez, 24-I-05, La Guancha.

Si hay un cultivo por el que el pueblo de La Guancha destaque ése es el de la papa. Las papas han sido plantadas desde los huertitos de La Costa, sobre el acantilado, hasta el Marco del Rey, donde acaba *la tierra hecha*. Era considerada un alimento básico y en ocasiones, sirvió de moneda de cambio.

Los campesinos obtenían sus propias semillas de papas, guardando un porcentaje de cada cosecha para la campaña siguiente. No obstante, existían unos almacenes a los que acudían para renovar su simiente. Así mismo, era común ir a buscar *semilla nueva* a otras comarcas para evitar que la papa se degenerase, que perdiera productividad. El Tanque y los barrios de los Altos de Garachico y Los Silos (Ruigómez, Genovés, etc.) eran, por el oeste, los destinos en busca de semilla. Al este, se iba a Icod el Alto o a los Altos del Valle de La Orotava: Benijos, Las Llanadas, etc. y también se migraba al sur, a Arico y los Altos de Fasnia, fundamentalmente. En ocasiones se sembraban papas de casta<sup>15</sup> en febrero para sacar semilla para la siembra de temprano de la campaña siguiente, es decir, para septiembre u octubre de ese mismo año.

---

<sup>15</sup> Eran aquellas papas de cierto calibre y productividad que se importaron a lo largo del siglo pasado, y que se diferenciaban claramente de las Bonitas. Volveremos a incidir en esta distinción más adelante.



La selección de la semilla se practicaba siempre según el aspecto del tubérculo y rara vez se realizaba en el campo. Una vez recolectada la cosecha, se extendían las papas en el patio de la casa y se escogían, una labor tediosa, pero necesaria. Se seleccionaban aquellos tubérculos que se consideraban en mejor disposición para reproducir con garantías el cultivo siguiente. De las papas bonitas se solía, y se suele, dejar para semilla las papas *menuditas*, las más pequeñas, y dado su tamaño, se sembraban enteras. No obstante, aquel año que escasearan, las papas más grandes también podían ser sembradas, pero habían de ser *picadas*, de acuerdo con su tamaño. En general, si la papa es muy grande, se cortaba más o menos a la mitad, sin un criterio claro. Las papas *chineguas* se cortaban, las partían en cuatro o al medio, procurando que en cada sección hubiera, al menos, un ojo. En cuanto a la papa *autodate*, no se cortaba porque presentaba un alto riesgo de pudrirse. Después de partir los tubérculos –labor que se realizaba días antes de la siembra– a veces se espolvoreaba con cal para evitar su deshidratación.

También hemos advertido la técnica documentada por Gil González (1997), que consistía en eliminar el ‘culo’ –el extremo basal del tubérculo, lugar de inserción del estolón–.

*“Entonces le quitábamos justo la parte de donde nace la papa, por donde nace el puyoncito pa... pa la papa crecer. Siempre le quitaba la puntita esa de atrás, y dejaba los ojos de la parte adelante.”* Juan Álvarez, 5-VIII-05.

Entre los saberes campesinos, descubrimos el del *cambio de tierras*<sup>16</sup> de la semilla, que *le cae bien a la papa*.

*“Si ahora mismo la sembrábamos en La Cabezada, que es tierra polvillo, y tierra suelta. Luego, la semilla la traíamos pabajo (...) pa plantar en el barro”.*  
Vitoriano Dorta Rodríguez, 24-I-05.

A lo largo del año, hay varias épocas de siembra de las papas, siempre considerando el devenir del tiempo. A principio de año –enero, febrero o marzo– es la época más propicia, puesto que se aprovechan las lluvias de este período. En La Guancha, se esperaba a la luna

---

<sup>16</sup> *Cambiar de tierras* consistía en cambiar el terreno de siembra de estos tubérculos. La papa es un cultivo exigente, luego, al ir rotando su lugar de plantación –de acuerdo a las rotaciones de cultivos que se expondrán más adelante–, las cosechas que se obtienen son, *a priori*, mejores que las que corresponderían a un cultivo de forma continuada, sin rotación.

de enero, o bien el día de la Virgen de la Esperanza, patrona del pueblo –18 de enero–, para sembrar las que se denominaban *papas de tardío* o *papas del año*. La denominación *de tardío*, implica la existencia de unas *papas de temprano* o *tempranas*. Éstas se plantaban en septiembre<sup>17</sup>, aprovechando los meses lluviosos que le siguen. Como papas de temprano era común sembrar las papas de casta. Las de tardío podían ser bonitas, y/o también de casta. Las papas tempranas bonitas se sembraban en diciembre, un mes antes al que le ‘correspondía’.

Cabe destacar que, en ocasiones, se efectuaba el cavado de las papas de temprano y la siembra de las de tardío al mismo tiempo, en la misma labor. Primero, se colocaban las papas de tardío –que iban a ser sembradas– en el surco, y cuando se tumbara el camellón de las papas de temprano, se enterraban aquéllas, dejando cavadas estas últimas. Por otra parte, existían *las papas de verano* o *de medio tiempo*, que se sembraban en junio, y se recolectaban en noviembre o diciembre. Esta siembra era de poca relevancia<sup>18</sup>. Se usaba como simiente las papas de casta. Sobre esto, cabe apuntar que en la comarca de Tacoronte-Acentejo ésta siembra se conoce como *papa tardía*<sup>19</sup>.

En cuanto a las labores de preparación del terreno, éstas consistían en varias pasadas de arado, la *‘barbechada’*, y finalmente, la *surca* para sembrar. Los hombres son los que tradicionalmente abrían los surcos y tapaban las papas, mientras que las mujeres colocan la simiente en la tierra. Los niños, por su parte, se encargaban de esparcir el estiércol a lo largo de los surcos. Los tubérculos se colocan a unos 30 centímetros aproximadamente, colocando la parte cortada, cuando la tuviese, hacia abajo, y los ojos hacia arriba, por donde van a salir los brotes. Luego, se cubren con una capa de tierra, con ayuda de azadas, dejando la superficie homogénea.

Con respecto al estado del suelo para proceder a la siembra de las papas, en La Guancha, se dice que la tierra tiene que estar *buena para sembrar*, en tempero. Nunca se procedía a la siembra con la tierra húmeda, puesto que se corría el riesgo de que la semilla se pudriera. Si la tierra estaba muy seca, la papa saldría raquíta, y con un crecimiento heterogéneo.

---

<sup>17</sup> “En septiembre, quien tenga papas, que siembre”, dicho popular apuntado por José Amaro Pérez Abreu.

<sup>18</sup> “Si tienes semillas, si no tienes semillas no la siembran”. Inocente Álvarez Álvarez, 12-I-04

<sup>19</sup> Estévez González, F. et al. (1995): *Productos de la tierra y alimentos tradicionales de la comarca Tacoronte-Acentejo. Caracterización y estrategias de valorización*.

Entre las labores culturales más importantes que se realizan durante el cultivo destacamos las siguientes:

### Arrendado o arrienda y sachado

Se efectúa a las pocas semanas, dos o tres, de la siembra de las papas, cuando éstas estén apenas naciendo. Consiste en: “*Tumbarle el camellón de la surca*”, con ayuda de una azada, llevando la tierra manualmente hasta donde queramos, teniendo cuidado de no dañar las raíces. La importancia de la labor de arrienda radica en que ésta tiene como fin el de frustrar el crecimiento de la flora arvense tras las primeras lluvias. Ésta podría competir, si no se impide, con las papas por agua, luz y nutrientes, en detrimento del cultivo. Además, con la arrienda, se mejora la aireación del suelo.

El sachado consiste en echar tierra alrededor de los tallos, *encolmando* los tubérculos que tiendan a sobresalir, para prevenir *el verdeo*<sup>20</sup> de los mimos. Así mismo, puede provocar un incremento de la producción pues provoca que el tallo emita mayor cantidad de estolones.

En La Guancha, tradicionalmente se realizan las dos labores –arrendado y sachado–, es fundamental sobre todo con las variedades de ciclo largo, donde la incidencia de malas hierbas es mayor. Se le da especial valor a la primera, ya que es cuando la papa está “*arrancando*”, y la competencia con esta vegetación puede condicionar que se *logren* mejor o peor. De ahí, el dicho: “*más vale una mala rienda, que un buen sachado*”.

### Siega de la rama

Hoy por hoy, esta labor casi no se realiza. Consiste en que, una vez la cosecha esté *lograda*, diez o quince días antes del cavado y recolección, se siega la rama y se deja sobre el terreno. A la vez servía de cubierta vegetal, evitando el verdeo del que hablábamos antes. En este período de tiempo –entre siega y cavado– los tubérculos se irán ‘*sazonando*’ y desprendiéndose de los estolones. Esta práctica facilita que la papa se ‘*cure*’, es decir, se endurezca su piel, favoreciendo un mayor tiempo de almacenamiento.

Se ha descubierto gran diversidad de papas y dado que la memoria a veces “traiciona”, creemos que aún podría haber más de lo que hemos recabado en el recuerdo de nuestros mayores. Las papas las agrupamos de acuerdo con la clasificación que realizan tradicionalmente los propios agricultores: en *papas de casta* y *papas bonitas*. Las papas de casta, como ya hemos apuntado, son aquellas que se importaban, principalmente de Inglaterra.

---

<sup>20</sup> Consiste en la síntesis y acumulación de solanina –alcaloide venenoso– que da a la papa un color verdoso

“(…) la papa como decimos nosotros, la de casta. La de casta es como de la que viene de fuera, sea chinegua, sea rosada, sea autodate, sea las caras esas que dicen”. Juan Álvarez, 5-VIII-05.

Las bonitas son consideradas como “las papas nuestras, las de aquí”, cuya semilla se produce localmente. Son más apreciadas por los agricultores y los consumidores.

**TABLA II: Papas de casta en el término municipal de La Guancha**

Nombre	Características
Rosadas (Kerr's Pink)	Muy productivas y de cualidades organolépticas apreciadas. “Eso, eso echaba... mmhh... una cantidad de papas que daba gusto. Hasta ocho y diez en el pie, y papas parejitas todo. Pero luego se ponían a cocinar (...) una vez que estuvieran cocinadas se deshacían porque se ponían floriditas, floriditas que daba gusto...” Juan Álvarez, 5-VIII-05. A veces se solía plantar como papa veranera o de medio tiempo.
Autodates (Up to date)	Se cultivaba a cualquier cota; desde el borde del acantilado hasta Los Altos. Considerada la mejor papa, con una buena relación entre productividad y calidad gustativa. “¿Papas?... la Autodate, se sembraba mucho la papa Autodate. Y era la mejor, la mejor papa que teníamos pa' comer era la Autodate. ¡Eso se engofitaban... eso eran terrones de azúcar! Se abrían, se engofitaban”. Fidel Expósito, 11-X-04. En la costa se sembraba a mediados de febrero. De este tipo de papas se escogían las chiquitas y se sembraban como tempranas en septiembre. Esta variedad se sigue cultivando como entonces, pero se apunta que la papa autodate que tenemos hoy está degenerada. Ha perdido calidad gustativa.
Blanca redonda (Arran Banner)	Muy productivas, pero <i>aguadas</i> .
Siguidilla	Papa muy fructífera, pero de escaso valor gustativo. Con “el jocico colorado”, como las caras. “De antes la más que teníamos era una que le decían la seguidilla. Eso era muy buena pa la cosecha, apenas que echara las ramitas así [30 cm.] daba papas a los tres meses, tres meses y medio ya tenía papas pa comer en las casas nosotros”. Juan Álvarez, 5-VIII-05.
Quineguas o Chineguas (King Edward)	Se grela muy rápido. No da muy altos rendimientos –en comparación con otras papas–, pero de cualidades gustativas muy apreciadas.
Caras	De escaso valor gustativo, pero muy productivas. “Eran como... más ruines. Pero eso pa dar, eso daban, eran buenas pa dar, pero eran malas de comer”. Vitoriano Dorta, 24-I-05.
Piluca	Recomendadas para aquellas personas que tenían el azúcar alto.
Negra Rafelas	Apreciadas y de buenos rendimientos. Gil <sup>21</sup> recogió los apelativos <i>Rafaela</i> y <i>Rafaelas Moradas</i> para esta variedad de papa.
Palmeras	Muy poco apreciadas, pero muy productivas. “¡Las palmeras!, las palmeras. Ruines esas. ¡Ay, papas ruines!”. Ofelia Dorta, 24-I-05.
Papas del Clavo	Convergiendo con la información dada por Gil <sup>22</sup> , la papa del clavo era un tipo de papa cuya importación coincide con la de las papas Chineguas, y su nombre tiene la misma explicación que cita él en su libro: “... esas papas le decían papas del clavo porque dieron unos clavazos unos años ahí, muchacha... ¡joh!! Nacían pero se quedaban así chiquititas [señala unos 20 cm. de alto] y ya no servían pa nada”. José Amaro Abreu Pérez, 20-IX-05. En Fasnía, la papa del clavo se refería a aquellas que, como resultado de un acuerdo con los distribuidores, debía destinarse parte de la cosecha para pagar la semilla adquirida (devolver dos sacos de papas por cada uno recibido), lo cual resultaba muy desigual <sup>23</sup> . En cualquier caso, la <i>papa del clavo</i> siempre hace alusión a malos resultados para el agricultor.

**TABLA III: Papas bonitas en el término municipal de La Guancha**

Nombre	Características
Meloneras	Papa de las denominadas <i>antiguas</i> <sup>24</sup> . Mala de pelar porque tiene muchos ojos –más que la bonita– y más enterrados. <i>Quiere calor</i> . Coincidimos con lo expuesto por Gil <sup>25</sup> , muy apreciadas tanto por sus cualidades gustativas como productivas.
Riñoneras o de riñón	Son apreciadas, buenas para comer, con buenos rendimientos y de gran calibre. Tiene los ojos enterrados, pero menos que la Bonita. Se podía sembrar sin grelar, y nacía a su tiempo. A veces, se sembraban de temprano, y se cosechaban en enero o febrero. Se cavaban y se volvían a sembrar el mismo día, en el mismo terreno del que habían sido recolectadas. En nuestro trabajo no hemos advertido los dos tipos de <i>Riñoneras</i> que subrayara Gil <sup>26</sup> : <i>Riñonera Blanca</i> y <i>Riñonera Amarilla</i> .
Yema de huevo	De buenas cualidades gustativas.
Moruna	Es muy buena. También denominada como <i>Colorada</i> . Aguanta más que la bonita en el almacén, no se arruga ni se grela como la bonita. En Fasnía, la <i>Papa Moruna</i> es de casta, muy parecida a la <i>Arran Banner</i> <sup>27</sup> .
Llagadas	Se grela muy rápido. No da muy altos rendimientos –en comparación con otras papas–, pero de cualidades gustativas muy apreciadas.
Ojo de Perdiz	De escaso valor gustativo, pero muy productivas. <i>“Eran como... más ruines. Pero eso pa dar, eso daban, eran buenas pa dar, pero eran malas de comer”</i> . Vitoriano Dorta, 24-I-05.
Riquera o ariquera	Se denominaba así a la papa bonita que se sembraba en septiembre, para diferenciarla de la que se sembraba de tardío. <i>“Pero eso era media parecida a la bonita. La papa Ariquera, mira, la Ariquera era que se sacaba de la bonita. ¿Tú sabes por qué se le llamaba Ariquera?, porque se sembraba ahora mismo (...) Eso le decíamos nosotros vamos a segar las papas Ariqueras. No es que eran Ariqueras, sino que era una papa que era disvariada. Sembrábamos bonitas, y el mes de octubre, noviembre, las sembrábamos, y después les decíamos la papa Ariquera. Pero... era Ariquera por eso (...) Lo que pasa es que los viejitos de antes, le ponían el nombre ese de Ariquera, pero no es porque vinieran de Arico. Era la bonita”</i> . Vitoriano Dorta, 24-I-05. El término o apelativo de ‘papa Ariquera’ puede que tenga relación con el intercambio tradicional de semillas entre las vertientes Norte y Sur, pero no se trata de otra variedad, discrepamos de lo que expone Jaime Gil <sup>28</sup> , de acuerdo con lo que hemos recogido.
Andina	Andina Negra y Andina Blanca. Se reconocen como una reciente incursión por parte de los emigrantes retornados de Venezuela.
Azucena	Echa mucha rama y da muy buenos rendimientos. Hay dos tipos de papas azucenas; la Azucena Blanca y la Azucena Negra, siendo esta última la más abundante.
Negra	En La Guancha se conoce como <i>Papas Negras</i> , pero Gil las cita como <i>Papas Bonitas Negras</i> .

<sup>21</sup> Gil González, J. (1997): *El Cultivo Tradicional de la papa en la isla de Tenerife*.

<sup>22</sup> Gil González (1997), obra citada, p. 35.

<sup>23</sup> Sabaté Bel, F. y Marrero González, M. C. (1994): *Agroecosistemas y gestión campesina: el caso de Fasnía (Tenerife; Islas Canarias)*.

<sup>24</sup> Muchas veces, en las conversaciones con los ancianos encontramos expresiones como “*eso es de los antiguos*”. En cualquier caso, se hace referencia a una actividad prolongada hacia atrás en el tiempo, es lo que venimos a denominar *tradición*.

<sup>25</sup> Gil González (1997), obra citada, p. 45.

<sup>26</sup> Gil González (1997), obra citada, p. 31.

<sup>27</sup> Sabaté Bel y Marrero González, obra citada.

<sup>28</sup> Para Jaime Gil el término de papa Ariquera se utilizaba para designar alguna de las papas de importación que han entrado en la isla en el siglo pasado. Gil González, obra citada, p. 35.

Si contrastamos los resultados de nuestra prospección con los datos aportados por Gil González en su libro sobre el cultivo tradicional de la papa, llegamos a la conclusión de que algo –por no decir mucho– se ha debido perder por el camino.

### Plagas y enfermedades

Sobre las plagas y enfermedades que incidían sobre este cultivo, los campesinos nombran gran cantidad de ellas, algunas de introducción reciente, y multitud de productos que pretenden paliarlas, aunque con una efectividad incierta. Si preguntamos por tiempos más remotos, la mayoría propugnan la escasez de plagas y enfermedades en estos tubérculos. Eran muy pocas e incidían eventualmente. Los primeros problemas notables aparecen en la década de los sesenta, cuando comienza la llegada masiva de papas de importación.

Para controlar pequeños ataques de las orugas de lepidópteros –conocidas como *lagartas*–, los campesinos las destruían manualmente, buscándolas entre las plantas o practicando pequeñas trampas.

*“Cogíamos un manojo de ramas de papas verdes, ¿no? Y las poníamos dentro de los surcos, y las lagartas venían a la rama esa. Y de noche nosotros cazábamoslas, levantábamos las ramas, y estaban debajo de las ramas”.*

Pedro Afonso Trujillo, 10-IX-04.

La desgracia más común –y por ello la más temida–, era que a las papas *les cayera la chamusca* –el mildiu, *Phytophthora infestans*–. Cuando ocurría esto, hubo quien colocara las papas en una talla de barro –quedándose ese año sin comerlas– para preservar la simiente para la siguiente campaña agrícola. Para prevenirla se sulfataban las papas, lo que consistía en una aplicación de un compuesto de sulfato de cobre pulverizado, aunque esta práctica se cita como relativamente reciente.

Por último, el cavado y la recolección de las papas dependían del momento de siembra y la variedad de papa sembrada, ya se tratase de papas de ciclo corto o ciclo largo. Las papas de temprano era usual cavarlas en los meses de diciembre o enero –hablamos de papas de ciclo corto, evidentemente–, mientras que las de tardío, se recolectaban en mayo, junio y julio. La cosecha constituía una labor grupal, en la que se volcaba la familia o la vecindad, con carácter cooperante y de reciprocidad. Para determinar el momento de recolección se cavaba algún pie de papa y se evaluaba su ‘maduración’. Si la piel se desprende fácilmente con la uña, la papa aún está tierna para coger.



A la hora de coger las papas, las labores solían repartirse de la siguiente manera: los hombres cavaban y/o llevaban las bestias, y las mujeres y niños recolectaban detrás, recogiendo las papas en cestos, para luego llenar los *sacos de tres listas*<sup>29</sup>. Una vez que se había recogido la cosecha, se daba paso a *los rebuscadores*. Estas personas –debido a la miseria y escasez de alimentos de la época–, removían la tierra ya cavada con el fin de encontrar algunos tubérculos que, con más o menos suerte, los agricultores se hubieran dejado atrás. A veces pedían permiso a los dueños –si estaban presentes–, y a veces no. En ocasiones, los propios rebuscadores trabajaban como jornaleros, y una vez acabado el trabajo, pedían rebuscar también.

#### ETNOTEXTO: A rebuscar.

*“Eso fueron, eso fue el acabose. Eso fue terrible, mi niña. Y... y a rebuscar... (...) Íbamos... un hermano que yo tengo en Icod. Íbamos, y como yo era la más chica, me decía él, por mayor, estaban cavando papas, ¿no? Por allá arriba, dice “vete tú, y dile que si nos da el campo”, pa rebuscar, detrás de ellos, ¿no? Ellos iban con gente delante, ellos cogían las papas, y después atrás de ellos rebuscando con... unas azadas chiquitas que teníamos. Pa sacar alguna, alguna papita. Por todo pasó, por todo pasamos. Por todo. (...) Nos miraban como... como decir los esclavos estos de la India... igual. Y si íbamos, nos ponían la comida separada, porque la gente que tenía huertas no se, no, era gente rica, no podíamos comer en la mesa con ellos. Nos ponían dos papas separadas pallá, y un fisco de pescado arriba de un jelecho. ¿Sabes lo que es eso?, pensar tú todo eso.”*

Dña. Emelina Hernández Luis, La Guancha, 15-III-05.

Las papas se conservaban en habitáculos destinados a este fin, principalmente, el *cuarto de las papas*. Solía estar en el piso bajo de las casas, era fresco y estaba bien ventilado, ya que una temperatura relativamente alta podía estimular el gredado de las papas. Antes de guardar las papas se debían de escoger los tubérculos según los usos. Muchas veces, esta labor de selección se efectuaba en el propio terreno, durante el cavado, donde se separaban las papas grandes de las demás. En la casa, las papas se separan en:

- Papas de semilla. Según cultivar. Tal y como hemos apuntado anteriormente, la papa de semilla, en general, debía tener un tamaño medio y *bien hecha*. Los criterios dependían de la variedad de papas que se trataran.
- Papas de tamaño medio. Para guisar con las comidas.

<sup>29</sup> Los sacos de tres listas eran sacos de gran tamaño, con capacidad para unos 75 kilos.



- Papas mayores. Para guisos especiales, tipo cazuela, papas *barqueras* –papas que se partían a la mitad y se guisaban tal cual–, etc.
- Papas de potaje. De pequeño tamaño, eran “*las murgas mayorcitas*”.
- *Murgas*, aquellas “*papas menudas que no se podían pelar*”, se daban de alimento a los animales, especialmente a la cochina.

Se extendían sobre mesas hechas para tal fin, separando físicamente los distintos tipos de papas. Posteriormente las papas se guardaban manteniendo separados los diferentes cultivos y por tamaños. Se cubrían con helechos –en los Altos–, con ramas tiernas y hojas de eucaliptos y con *perejiles*<sup>30</sup> –en la Costa–. Se revisaban con regularidad para comprobar que no estuviesen bichadas. La cosecha obtenida era para el consumo propio, para dejar de semilla y para la venta. Normalmente, los vendedores o gangocheros solían pasar por el pueblo para comprar las cosechas. También, gente de otras poblaciones vecinas con menor tradición en el cultivo de la papa, acudían a para su adquisición.

### BATATAS O BONIATOS

---

La batata, por su parte, dado su valor nutritivo, tenía mucho peso en la dieta campesina pero su consumo excesivo era considerado síntoma de pobreza. Muchas veces venían a suplir las necesidades de alimento que las cosechas de papas y cereales no podían cubrir, por haberse agotado las reservas o por malas cosechas.

*“Sembrábamos batatas para... para adelantar la cosecha, ¿no? Y para ir buscando que comer. Sembrábamos una batata, pues a los tres o cuatro meses, algo tienen que tener ya (...) Daban. Como un puño de grande. Si las dejás hasta los seis meses, un manojo de batatas que... sí, se daban”.*

Fidel Expósito, 11-10-04.

Se plantaba en La Costa y en la Medianía Baja, dados sus requerimientos térmicos. Se cultivaba de forma similar a las papas, es decir, ocupando el grueso de la superficie del terreno, en donde se asociaba con otras especies en los bordes o el exterior. No obstante, en muchas ocasiones se configuraba como cultivo asociado en el perímetro de las huertas, cultivándose en el centro papas, millo o plataneras, u otras especies.

Las batatas se reproducen por esquejes que los agricultores se traspasan unos a otros como cualquier otro material vegetal. Se ha indicado el lugar de Las Haciendas en Santa Catalina como el sitio al que acudían en caso de escasez de *rama* –tallo– de batata. Se esqueja en los meses de marzo o abril. Se practica un surco, y se entierran los esquejes con ayuda de una azada o sacho.

---

<sup>30</sup> Planta que nace en la Costa, cuyo nombre científico es *Chrithmum maritimum*.

El aporcado de las batatas se realiza cuando se advierte que *'la guía'*<sup>31</sup> ha pegado, es decir, ha enraizado, y ésta comienza a emitir hijos, lo que se produce unos veinte o treinta días después del esquejado. De la misma manera que con las papas, la finalidad de esta labor era la de frustrar el crecimiento de la flora arvense.

De los testimonios de los campesinos sólo hemos tenido constancia de la presión que las ratas ejercían sobre los cultivos, desenterrando los tubérculos para comérselos.

El corte de las ramas de batata se hacía con doble sentido: primero para restarle follaje a las plantas, especialmente en aquellas variedades de mayor frondosidad, el objetivo era que no se fuese todo 'en rama' y favorecer así el desarrollo del tubérculo; en segundo lugar, aprovechando dicha circunstancia, la rama recogida se empleaba en alimentar al ganado, especialmente para vacas y cabras. La rama que se cortaba se dejaba *reposar* un día, y luego se mezclaba con otras hierbas para administrarla al ganado.<sup>32</sup>

Las variedades de batatas que se ha cultivado en La Guancha son las que se muestran en la siguiente tabla.

TABLA IV: Cultivares de batatas en el término municipal de La Guancha	
Nombre	Características
Vinagreras	Era la más apreciada y la más cultivada. De piel más blanca que la blanca amarilla. <i>"Mmm... es la que hay hoy por ahí en las ventas, que es amasadita. Y amarilla. Esa. (...) La mejor para comer era la vinagrera"</i> . Ezequiel Mesa, 4-X-04. <i>"La vinagrera que echa la hojita más chiquita redonda... a hoja verde"</i> . Juan Álvarez, 5-VIII-05. Por las descripciones que hemos obtenido, podría tratarse de la batata que Gil y Peña <sup>33</sup> localizaron en Anaga como <i>vinagrerrilla</i> .
Blanca Amarilla	De carne amarilla, y la piel es blancuzca.
Pata Gallina	Eran las batatas de mayor calibre, pero también las de mayor ciclo de cultivo. <i>"Y otra que le decían de pata gallina, que es amarillita por dentro. La pata gallina es porque las hojas parecían así como pata de gallina"</i> . Juan Álvarez, 5-VIII-05. En La Palma se identificó un cultivar denominado <i>Rajada o Pato (de) gallo</i> que hacía también alusión al perfil profundamente lobulado de sus hojas <sup>34</sup> .
Roja	Traída originalmente de Lanzarote y/o Fuerteventura. Como su propio nombre indica, destaca la piel roja del tubérculo, así como el de los tallos y nervios de las hojas. De gran calibre.

<sup>31</sup> Los campesinos llaman guía al tallo o fragmento de tallo que utilizan como esqueje.

<sup>32</sup> En general, los campesinos consideran poco saludable administrar a los animales cualquier hierba tierna. Habitualmente se deja, al menos, un día de margen para que se *'deslechen'*, se vayan deshidratando y dejen de echar savia. Así mismo, no era recomendable proporcionarla *caliente*.

<sup>33</sup> Gil González, J. y Peña Hernández, M. (2001) *Los Cultivos Tradicionales y su Diversidad. Batatas de Anaga: Inventario e Identificación*.

<sup>34</sup> Lorenzo Rodríguez, R. (2001): *Boniatos (batatas) de la isla de La Palma. Inventario e identificación morfológica*.

El cavado y recolección de las batatas se efectuaba a partir de julio, unos cuatro o cinco meses después de la plantación, esto dependía de la fecha de esquejado y la variedad cultivada. Para determinar el momento de cosecha se cavaba alguna planta de batata y se comprobaba si estaban ‘sazonadas’. Si así era, se segaba la rama, y se procedía a su cavado. Se iba recolectando según se iba consumiendo en la casa, debido a que se ‘amadra’ rápidamente, es decir, que el tubérculo pierde consistencia; la batata se queda ‘momia’. Era usual, y aún lo es, dejar un par de surcos de las batatas sembradas sin cavar, de los cuales se obtendrán los esquejes para plantar en la siguiente campaña agrícola.

### SIN GRANOS, NO HAY GOFIO

---

Los cereales fueron un cultivo muy importante dentro del agrosistema. Después de las papas, el gofio constituía el alimento de mayor importancia. Éste se configuraba como uno de los pilares básicos de la dieta campesina gracias a su alto valor nutritivo. El trigo se consideraba el ingrediente básico, cuando no único en algunos casos, en la elaboración del gofio. También era habitual el gofio de millo, centeno y cebada, aunque ésta última no era muy cultivada. Incluso, se han recogido referencias de gofio de garbanzos tostados<sup>35</sup>. A veces el gofio se elaboraba a partir de la molienda de distintos cereales, en cuyo caso, recibía el apelativo de *mesturado*.

La distribución de los cultivos de cereales en los campos del municipio transmitida por los agricultores resultó ser muy amplia, estas especies estaban presentes en todos los pisos agrícolas. Se cultivaban en toda la superficie de los terrenos como cultivo principal, y también en manojos, en las orillas de las huertas, cabeceras de surcos o entre las papas de temprano, en este caso como cultivo asociado.

La semilla que sembraban era la misma año tras año, sin que su viabilidad se viera afectada. Los criterios tradicionales empleados en La Guancha para la selección de la semilla de millo tienen en la piña su elemento de partida, nunca se basan en la planta, lo que implicaría hacer observaciones en campo durante el cultivo. De aquellas mazarocas<sup>36</sup> que se observaban como las mejores<sup>37</sup>, se escogían los granos del centro de la piña para semilla, porque consideraban que tenían *más fuerza* en la germinación.

---

<sup>35</sup> “Se hacía gofio de millo y trigo, y cebada de esa también. De garbanzos. De garbanzos, bueno que era”. Ezequiel Mesa, 11-X-04.

<sup>36</sup> Mazorcas.

<sup>37</sup> En Lanzarote, aquéllas que presentan un buen llenado, los granos de mayor tamaño y un mayor número de carreras. Gil González, J. (2005): *Los cultivos Tradicionales de la Isla de Lanzarote. Los Granos: diversidad y ecología*.

*“Tú cogías el millo, y la mejor mazaroca que tú vías, la que tú vías que tenía el granito más grande y eso. Esa mazaroca se separaba pa semilla pal otro año. ¿Tú no has ido por alguna parte y has visto en las azoteas, porque eso lo hacen mucho, colgando las piñas? (...) Bueno, pues esas piñas son para plantar. Porque dicen que esas piñas estando así, al aire, se cultiva mejor”.*

Hermenegilda León, 29-IX-04.

La siembra de cereales se efectuaba en enero o febrero para coger las lluvias del invierno, después de las papas tempranas, aunque anteriormente –en fechas pretéritas– el momento indicado era diciembre. Sin embargo, la cebada destinada al consumo de los animales se plantaba en octubre.

*“Se siembra, se siembra desde que llueve... yo tenía una tía que decía ya... se llamaba Esperanza Ravelo, dice ‘ya yo trillé, ahora que llueva pa sembrar cebada’. Y esa, esa era la comida de los animales, ahora por este tiempo. A bailar los trompos, pa que llueva pa la cebada”.*

Inocente Álvarez Álvarez, 20-I-05.

Si se quería cebada para grano, para hacer gofio, se sembraba como el resto de cereales, a principio de año. Este cereal era importante puesto que, al tener un ciclo de cultivo más corto, se obtenía antes el alimento –gofio– que no llegaría hasta agosto con la recolección de trigo.

Según el saber tradicional, el terreno no necesitaba ninguna labor previa a la siembra de un cereal. Tampoco se abonaba, debía nutrirse con los restos de lo aportado a los cultivos que le precedían en la rotación, siendo lo usual que se tratase de las papas. Cabe destacar, sin embargo, una práctica aportada por un agricultor, en la que se abonaba el trigo<sup>38</sup> cuando éste había alcanzado unos 40 centímetros de alto, aproximadamente. El abonado consistía en esparcir el guano sobre las plantas de una forma más o menos homogénea. La condición insalvable para llevar a cabo esta práctica era que estuviese lloviendo. De esta manera, la planta era lavada, el abono caía en el terreno, y se evitaban posibles quemaduras en sus hojas.

---

<sup>38</sup> En Garafía (La Palma), fue con la entrada del guano en el sistema agrario cuando se comenzó a abonar los cereales durante su cultivo. Rodríguez Rancel, M. (1998): *Estudio del sistema agrario tradicional en La Palma (municipio de Garafía)*. Se conoce como *guano* a la mezcla de compuestos fertilizantes importados –sobre los cuales incidiremos más adelante–. El guano constituía un input al sistema, a diferencia del estiércol que se generaba dentro de ciclo agrario, como se recoge en el apartado de “Ciclos y reutilización de recursos en el modelo campesino tradicional”.

En La Guancha, los agricultores nos han transmitido dos técnicas tradicionales de siembra para el trigo. Una, practicada también para cebada y centeno, consistía en distribuir los granos a voleo sobre la tierra, sin ninguna labor previa. Luego, se daba una arada al terreno para cubrir las con tierra. El otro método consistía en abrir surcos en la tierra con el arado. Luego, se esparcían las semillas regadas sobre estos surcos. Una vez distribuida la simiente, se cubrían aquéllos manualmente con las azadas, dejando el terreno al mismo nivel, *parejito*. Era habitual asociar el trigo con lentejas, cuyas semillas se esparcían junto a las del trigo. En cuanto al millo, hemos recogido también dos métodos tradicionales de siembra. En ambos procedimientos se utilizaba la misma semilla de millo. En el primer método se plantaba a golpes, *a estaca*, a la distancia de un paso, muchas veces asociado a las papas, y tenía como fin la producción de millo para hacer gofio; el segundo método consistía en sembrar el millo *a chorro*, es decir, una hilera continua de semilla, con una alta densidad de plantación, el objetivo era obtener gran cantidad de *palotes* para administrarlo al ganado como forraje. Éste último sistema se llamaba *maroja* o *maloja*.

*“La maroja es millo al chorro. Le decíamos maroja que sale espesa. Y entonces echa la caña finita, y crece, y sale espesa, y eso echas una huerta de esa, y eso te da pa coger un montón de millo pa los animales”.*

Juan Álvarez, 5-VIII-05.

Excepto el millo, los cereales no requerían ningún cuidado especial o labor cultural durante su desarrollo. Su cultivo consistía, básicamente, en la siembra, siega y recolección. Las raíces del millo le proporcionan poca sujeción al suelo, dado su carácter fúlcreo. Luego, era necesario un sachado para mejorar este aspecto, y evitar que la planta, ante cualquier ráfaga de viento, acabara tumbada en el suelo. Se realizaba con ayuda de un sachero o azada, aportando tierra en la base, cubriendo bien sus raíces. Además, esta práctica frenaba el desarrollo de las adventicias. Sólo se hacía con el millo sembrado para consumo humano. Cuando se cultivaba asociado a las papas, esta labor de aporcado al pie del millo se hacía al mismo tiempo que se sachaban o arrendaban las papas.

El trigo que se cultivaba en La Guancha era denominado por los agricultores como “trigo blanco”. Los cultivares de trigo que hemos encontrado como resultado de nuestra prospección son los que se muestran en la tabla.

**TABLA V: Cultivares de trigo en el término municipal de La Guancha**

Nombre	Características
Trigo Raposo	Era el preferido por los agricultores. Tenía muy poca "plagana". De poca altura. <i>"El más que daba pa nosotros y se echaba menos era el raposo. Porque era más chiquito, no echaba mucho cuerpo, y eso se ponía esgrandito que daba gusto (...)</i> Y casi no echaba ni plagana alante. Y eso criaba una pipita así, el raposo, este, y entonces eso, eso daba el trigo que daba gusto". Juan Álvarez, 5-VIII-05.
Trigo Barbillo o Barbilla	Era más alto. Susceptible de ser tumbado por el viento. Tenía mucha "plagana".

No se han hallado diversos nombres para los cultivares de millo en el término municipal. Sólo se han obtenido referencias de un *'millo normal'* o *'el criollo de nosotros'*. No obstante, durante las entrevistas se ha hecho alusión a una variedad foránea, que se distinguía fácilmente. Según nos cuentan, el grano era más largo que el nuestro, por lo que popularmente se conocía como *'diente de perro'*. Era considerado de peor calidad gustativa que el *nuestro*. Así mismo, cabe destacar que en la mazaroca, a veces, aparecían algunos granos colorados, por lo que recibía el nombre de *'tintorriado'*. Con respecto a los otros cereales cultivados, los agricultores asumieron la existencia de un único tipo de centeno y un único tipo de cebada.

La plaga que incidía sobre los cereales y las leguminosas era el gorgojo (*Tribolium castaneum*). Para controlarlo se almacenaban los granos en recipientes de vidrio, cajas o sacos, mediante los que se evitaba el ataque de estos gorgojos.

La siega de trigo se efectuaba a partir de finales de junio, *"según vinieran los tiempos"*. Era una actividad colectiva, que en ocasiones adquiría cierto carácter festivo –a pesar de que resultara una tarea de cierta dureza física–, en la que todos los miembros de la familia o vecindad participaban. Con *las joces* –hoces– en mano y con un *'deil'* <sup>39</sup>, se iban segando las espigas y, en manojos, se dejaban tendidos en el terreno, al menos un día, para que se secaran totalmente. Luego, se hacían *los mollos* de trigo y se llevaban a la era para ser trillados.

<sup>39</sup> *"Y pa segar el trigo se hacía de cuero de cochino. El deil. Se metía los dedos, en él, se hacía un deil pa meter los dedos, con una pulsera aquí en la muñeca, pa no cortarse con las joces. Pa segar el trigo (...) sí, pa estar segando, pues se ponían eso, le faltaba pa'quí los dedos, pero tenían todo, pa que no le arruñara la paja del trigo, no le rosara la mano"*. Vitoriano Dorta, 24-I-05.

ETNOTEXTO: Dos o tres parvas de trigo.

*“Y luego, ya en julio, pa últimos de julio, lo segábamos. Lo segábamos, julio o los primeros de agosto. Julio y agosto. Entonces, lo dejábamos. Y lo dejábamos así, tendidos en la tierra. Así, en tandaditas, en tandaditas, así, cómo explicarte, como la mesa. En tandaditas. Unas tendada, más pallá otra tendada. Lo vamos segando, lo vamos segando. Y lo dejamos allí, en la tierra tendido. Que se secura bien la caña, y el trigo. Y luego, una vez que estaba seco, antes de que vinieran luego las lluvias pa últimos de agosto, pa... veces venían lluvias, entoavía a mediado de agosto, y... depende de que vinieran los tiempos, porque antes llovía más que ahora, ¿no has oído decir? Entonces, nosotros, en la casa de mis padres, hacíamos hasta dos o tres parvas, es decir, en la era. Tú no has oído decir lo que decían antes las eras de antes, tú no has visto cuando lo hacen en la feria y eso. Hacía, mi padre porque teníamos las yuntas de vacas, la bestia, veces había hasta dos bestias, un mulo y una burra, una mula y una burra o un burro (...) Se trillaba, y vías tú, en la... cuando ya lo íbamos juntando en la era que eso, desde que íbamos quitando la paja un poco por arriba, se iba todo el grano de trigo en la era tendido. Y luego eso lo ajuntábamos todo pa... pa un lado de la era. Al medio tampoco no, un poquito más, pa un lado de la era. Y luego lo aventábamos. Le dábamos veinte o treinta veces pacá y pallá, y pallá y pacá. Hasta que ya salía el trigo limpito. Aventando con belgos y con... y con las horquetas, y con los ganchos que se aventaban antes. Y cuando el grano estaba quedando casi limpio, nosotros aventando, y las mujeres, y nosotros los hombres también... mmhh... con las escobas que hacían. Unas escobas de brezo, y otras que venían con palmeras de esas. Toavía se ven algunas vendiendo por ahí. Las escobas de palma, de hojas de palma, de... Pero mayormente las hacíamos de brezo, de esos brecitos, teníamos unas escobas preparadas pa eso. Y lo íbamos aventando, y limpiando las (...) pa contra un lado. Se la daba (...) veces pallá, pacá, y salía limpito. Lo vías limpito, que eso daba gusto. Y cuando ya se hacía ese montón de trigo, que ya estaba limpito, se ponía en los sacos, pa traerlo pa los... pa los graneros... (...) Y entonces, el grano, pa nosotros, pa hacer el gofio [risas] y también pa dejar pa las semillas, luego. Y luego, la paja pa los animales, y llenamos esos, esos graneros de... de la comida pa los animales, palotes, la paja y todo eso, pa echarle el invierno a los animales. Y los granos, los granos [risas] el trigo, y el millo, cuando lo cogían y todo eso, pa dejar pa semilla y pa comer nosotros”.*

Juan Álvarez Luis, 5-VIII-05, El Farrobo, La Guancha.



La cebada que se sembraba en octubre se iba segando según se necesitase, para alimentar a los animales. Se cortaba escalonadamente. Muchas veces no dejaban que se ‘esgranase’. En cambio, la cebada que se sembraba en enero, se segaba a partir de mayo<sup>40</sup>.

El millo, por su parte, no comenzaba a ser cosechado hasta bien entrado agosto. Se observaba *la fajina*, cuando ésta esté seca, se recogen las piñas y se ponen a secar en las azoteas de las casas donde serían *fajinadas*. Las mazarocas eran desgranadas manualmente por las mujeres y almacenadas en sacos. Los cuervos, muy apetentes por las piñas, eran el principal enemigo. Había años en los que constituían toda una plaga. Para espantarlos, una práctica habitual –y de gran impacto ecológico, dicho sea de paso– era matar a una coruja (*Tyto alba*), y dejarla ‘guindada’ sobre la tendedera de la azotea. Los palotes, que se destinaban a la alimentación de los animales, se dejaban en el terreno hasta que se deshidrataran. Una vez totalmente secos, se recogían y se guardaban en las casas como reserva de forraje. Así mismo, el centeno era segado y llevado para las casas. No era muy común la elaboración de gofio de centeno, pero sí se tiene constancia de su consumo. Se consideraba de menor calidad que los de otros granos. Normalmente se mezclaba con otros cereales para hacer el gofio *mesturado*. La paja de este cereal se empleaba para alimentar al ganado, pero los campesinos señalan como uso principal de las cañas del centeno el que desarrollaban los artesanos para la confección de las citadas albardas y también de balayos, constituyendo en ocasiones objeto de comercio.

Las eras se situaban en diversos lugares del pueblo, próximas a los núcleos poblacionales. Estaban construidas con piedras del lugar, eran de propietarios particulares, pero su uso, normalmente, era compartido por toda la comunidad. En La Guancha se utilizaba el trillo de madera –en Garafía, por ejemplo, se trillaba con el simple paso de los animales<sup>41</sup>– tirado por vacas u otros animales. De la trilla del trigo se obtenía por un lado los granos de trigo, que constituían la materia prima para la elaboración de gofio, y por otro lado, *la paja*, que se utilizaba como forraje para los animales en la época en la que la hierba fresca escaseaba.

Los granos de los cereales para hacer gofio, se guardaban en tallas o en cajas de cedro, o también en bidones u otros recipientes<sup>42</sup>, tapado normalmente con hojas de higueras. Los envases se guardaban en un lugar fresco y seco, a resguardo de los ataques de los mencio-

---

<sup>40</sup> Dice el dicho; “*En mayo, grandes los calores, las cebadas esgranar y los trigos cogen colores*”, apuntado por María del Carmen González, 22-XII-04.

<sup>41</sup> Rodríguez Rancel, obra citada.

<sup>42</sup> Estos recipientes eran proporcionados por las tiendas, una vez se hubiesen vendido los productos que contenían: aceite, etc.



nados gorgojos. De forma empírica los agricultores han desarrollado técnicas para conservar los granos. Destacamos los métodos de los campesinos de Fasnía, los cuales distinguían entre trigo de semilla y trigo para moler. El trigo de semilla lo tapaban con sacos impregnados de pimienta picona que, según ellos, repele al gorgojo. Al trigo para moler no le aplicaban el procedimiento anterior, porque daría al gofio sabor a pimienta. Lo que hacían era muestreos regulares para detectar la presencia de gorgojos<sup>43</sup>.

Normalmente, el tueste se realizaba en los hogares, con un tostador y un *remejedor*<sup>44</sup>. Se esparcían los granos de trigo sobre la pieza de barro, y se iban removiendo con el utensilio de manera que quedaran bien tostados.

ETNOTEXTO: ¿Y cuándo hacían el gofio?

*“¡Ah! Pa eso... entonces, te voy a decir. Cuando el gofio, lo cogíamos el grano, ¿no? Vamos a decir, primero el trigo, y luego el millo. Una cosa primero, y luego la otra. Entonces, mi madre, antes se hacían los tostadores. Estas... mujeres que antes hacían los tostadores, estos de barro de losa que le decían. Un tostador era... de este ancho así [60 ó 70 cm. de diámetro] y entonces, se tostaba en el tostador. Según la familia que hubiera en la casa se hacía de un talego de gofio. (...) Entonces, se amolía aquel millo o trigo, vamos a decir trigo, quince o veinte kilos. Entonces, como siempre se tostaba primero en el tostador, se ponía en el talego, se ponía en las máquinas. A los molinos estos que hay hoy, no. Estos eléctricos no, sino... mmh... molinos que estaban antes. Se alaba con el motor, y luego, tenía unas cosas de madera, arriba donde tenía la tolva, una cosas cuadrada arriba. Y luego se ponía en la tolva, y luego el motor se ponía a caminar. Y eso tenía unas piedras grandes, unas piedras en los molinos, y entonces iba... mmh... bajaba de la tolva e iba caendo a las piedras de los... era movido por un motor. Y luego, una vez que, ya esas piedras las iba moviendo, pero una piedras grandes, debajo y la otra arriba. Entonces, por medio de la presión que le hacía el motor, movía las piedras, y entonces el gofio salía refinadito, ¿no? Le ponías, hacías una salita así, donde caiba el gofio ya hecho. Se ponía el talego allí enganchado que hacía unas (...) y eso los olores del gofio cuando se saca de las máquinas ya molido. El olor daba gusto”.*

Juan Álvarez Luis, 5-VIII-05, El Farrobo, La Guancha.

<sup>43</sup> Sabaté Bel y Marrero González, obra citada.

<sup>44</sup> Un palo o cuchara en cuyo extremo se enrolla un paño, que se utiliza para remover los granos sobre el tostador.

Algunas familias conservaban sus propios molinos de piedra manuales, traspasados de generación en generación desde tiempos pretéritos. Con la aparición de los primeros molinos accionados mecánicamente, el instrumento de origen prehispánico cayó en desuso. El grano se iba moliendo según fuera haciendo falta, es decir, el gofio no se hacía todo de una vez, sino escalonadamente. Entre el campesinado no era habitual el consumo de pan, sólo de gofio. Aquél era considerado un artículo de lujo, propio de *los ricos*. Por otro lado, también se ha reportado el uso del millo para la elaboración de *tafeñas*<sup>45</sup>.

El grano de cebada muy pocas veces se utilizaba para la elaboración de gofio, debido a que presenta una cáscara más gruesa que la de trigo, y el gofio resultante presentaba muchos tropiezos. Se consideraba de mejor calidad el fabricado con granos de trigo y millo. No obstante, cuando había que hacer uso de este cereal, una tarea obligatoria era la de cernir y limpiar bien el gofio antes de su consumo.

*“Y después le pegábamos en una zaranda, pa quitarle todo el rabo de la cebada, pa que no tuviera... pelusas de esas de eso, porque la cebada a veces es rabona. Entonces, se aquellaba bien y... luego se... se ponía ahí al aire, pa que se fuera...”*. Emelina Hernández, 15-III-05.

*“Y entonces, la segábamos pa hacer gofio de cebada. En mi casa se llegó a hacer. Pero, el gofio de cebada, ¿sabes lo que tenía? Que... que tenía mucho pajuquillo, porque la cebada era un grano que... la curvita que hace por fuera, y la puntita del tronquito de donde está el grano, y la punta adelante, la plegana, por donde salía la plegana. Entonces eso era, tenía mucha, tenía mucho pajuquillo de ése. No era muy bueno pal gofio. Era... tenía mucho pajuquillo. Lo mejor pal gofio era el trigo y el millo”*. Juan Álvarez, 5-VIII-05.

Su paja también se aprovechaba para el relleno de colchones, para la confección de albardas y para alimento de los animales, usos también localizados en la isla más oriental<sup>46</sup>, donde era el burro el principal consumidor de este forraje.

---

<sup>45</sup> La tafeña es una pasta de sabor dulce hecha con grano tostado y caliente al que se le añade azúcar.

<sup>46</sup> Gil González (2005), obra citada.

*“Tú sabes que las arvejas vienen en vainas, pues mi madre las dejaba secar. Muchas vainas, las dejaba secar. Y después las esgranaba (...) yo me acuerdo que nos privábamos a esgranar. Y después mi madre las ponía, pa’que se secan (...).”*  
Hermenegilda León Trujillo, 29-IX-04, Santo Domingo.

*“Chícharos castellanos que son, echan mucho la rama, y son chiquitos, y tienen 3 granos nada más”.*  
Inocente Álvarez Álvarez, 12-I-05, La Guancha.

Las leguminosas se cultivaban con dos fines principales; consumo humano y alimentación de animales. Las pautas de cultivo seguidas para las distintas leguminosas son muy parecidas entre sí. Se sembraban, en la mayoría de los casos, como cultivo asociado, aunque también podían ocupar pedacitos de terreno que sobraban una vez plantados los cultivos principales –papas y trigo–. Se suelen sembrar a principio de año –enero, febrero o marzo–. Por lo general, no llevaban abono. Al igual que con los cereales, se consideraba que el terreno ya estaba abonado con el estiércol aportado en la siembra de las papas. No obstante, algunos agricultores aportan un poco de guano en la siembra o en la base de la planta durante el cultivo. Este grupo de especies presentan nódulos radicales que contienen bacterias simbiotas fijadoras de nitrógeno atmosférico; así consiguen reponer los niveles de este elemento en los suelos pobres. Esta propiedad –tenida en cuenta en las rotaciones tradicionales de cultivo– se muestra hoy como una alternativa al empleo habitual de fertilizantes químicos. Su valor agronómico aún puede ser aprovechado en los campos del Archipiélago y en ese sentido conviene trabajar.

La distribución de las especies en el agrosistema era la siguiente. Las judías se ubicaban en los terrenos de La Costa y de Medianías Bajas, donde se disponía de riego y mejores condiciones térmicas. Los chochos, por su parte, se centraban, fundamentalmente en Los Altos y también, en menor medida, en la Medianía Baja. Ocupaban una hoja, como cultivo principal, y se le solía asociar otra especie como avena, chícharos, lentejilla o arvejas. Constituían un cultivo importante dado la cantidad de recursos que proporcionaba: pasto para los animales, alimento para los campesinos, leña para la cocción de alimentos, etc. En cambio los garbanzos, las lentejas y las arvejas..., constituían cultivos marginales, que sólo ocupaban pequeños pedazos de terreno, y casi siempre como cultivo asociado. Por último, los chícharos y las habas se plantaban –casi siempre junto a otros ‘lagumes’– en todos los campos de los pisos agrícolas del municipio, y su principal destino era el alimento de los animales.

Los agricultores nos han señalado como momento de siembra de las distintas especies de leguminosas los meses de invierno, especialmente enero o febrero. Para los chochos, antes de llevar a cabo la siembra, se araba el terreno para que quedara *achochado*.

*“Y después lo aras con vacas, pero no menudo sino achochado le decían. Pa chochos, el terreno achochado quiere decir que no se una la tierra sino que quede abierta. (...) Que quede como una surca, pero estrecha”.*

Vitoriano Dorta Rodríguez, 1-II-05.

Esta labor tenía como fin abrir y airear la tierra. Para que, tras la siembra, el terreno aumente su capacidad de absorción de agua con las primeras lluvias. Luego se esparcían las semillas a voleo por el terreno, para más tarde darle una arada al terreno para taparlas. De igual forma se procedía en la siembra de los chícharos, habas, lentejas y garbanzos –a veces, solos, y otras con especies asociadas–. Los garbanzos, como las arvejas y las judías solían plantarse a golpes con ayuda de una estaca.

La simiente era la misma siempre, es decir, se dejaba semilla de un año para otro, sin adquirirla fuera de la explotación.

Hemos obtenido distintos nombres de variedades de judías, haciendo siempre estos apelativos referencia a sus colores. No encontramos en los testimonios campesinos –como en la indagación de otras especies– referencias sobre las características agronómicas de la planta. Las variedades de judías cultivadas en La Guancha son las que se exponen a continuación.

**TABLA VI: Cultivares de judías en el término municipal de La Guancha**

Nombre	Características
Negras	No eran muy cultivadas. La semilla es de color negro, como su propio apelativo indica.
Pintadas	El grano es blanco, con pintas, motes o manchas de color grana.
Amarillas/ garbanzas/ mantecas	De color amarillo mostaza. <i>“Eran amarillitas, redonditas. Como la... el color como el garbanzo. Y después esto, en sequero, aquí arriba. Sembrábamos judías, pero la de las menuditas. Ésas se daban en sequero”.</i> María del Carmen González, 22-XII-04.

Durante las entrevistas los agricultores dieron referencias sobre el cultivo de varios tipos de chícharos, pero no llegaron a definir sus características claramente. Mencionaron un tipo que reconocen como propio, “el criollo de aquí, de nosotros” o Castellano, de mayor tamaño<sup>47</sup>, y otra variedad de grano más redondeado y pequeño, sin apelativo conocido. Llegaron a mencionar al “chícharo Moro”, pero no dieron sus características, y al enseñarles semillas de chícharo Moro (*Vicia ervilia*) recolectado en Teno, no lo reconocieron como tal.

En cuanto a los cultivares de garbanzos, chochos, arvejas, habas y lentejas, muy poco podemos decir sobre lo transmitido por los agricultores durante nuestros encuentros. Únicamente asumieron el cultivo de una única clase de cada una de estas especies que no designaban de manera particular. No obstante, hemos obtenido referencias de las lentejillas. Ha de ser una especie de este género (*Lens* spp.), o incluso un cultivar de las lentejas. Éstas, las *lentejillas*, son de menor porte, de vaina más pequeña que las lentejas comunes y los granos son de un color oscuro pardo.

A la hora de recolectar los granos, la planta —de judía, chochos, garbanzos, lentejas, chícharos y arvejas— se arrancaba cuando ya estaba seca y luego en un espacio cerrado, que solía ser una era o el patio de la casa, se golpeaba con un madero, separando así el grano de la paja. Se recogían los granos, y se separaban, a su vez, la semilla para la campaña siguiente y otra fracción para consumo.

*“Las lentejas se cogían primero que el trigo. Entonces, se traiba a una zotea, que casi todas las casas tenían zotea, o sino un patio de cemento. Y se... se majaba. Con un palo. O nosotros los chicos corriendo trillándolas. Sí, las esgranábamos, y se limpiaba con los arneros y los cedazos. Entonces se dejaba limpita. Pero... la lenteja no se podía guardar porque enseguida se picaba”.*

Vitoriano Dorta, 1-II-05.

Un pequeño porcentaje de las judías se consumía en tierno, sobre todo las primeras vainas que se cosechaban, el resto, los granos se secaban para su almacenamiento. Los chochos siempre se recolectaban en el mes de octubre, coincidiendo con una época de calor característica que se denominaba popularmente “*el verano de los chochos*”<sup>48</sup>.

---

<sup>47</sup> “Porque el castellano es más alargadito, parecido a los granos del chocho”. Juan Álvarez, 5-VIII-05.”.

<sup>48</sup> Este fenómeno que nos apuntan los campesinos, puede ser debido a que en octubre la insolación sea mayor en La Guancha —y en general en la vertiente norte— porque la influencia del Alisio es menor a partir de septiembre, con lo que la incidencia del mar de nubes es menor.

*“Y los chochos se cogían en octubre, que por eso le dicen el verano de los chochos, que tu ves que el octubre es cuando más calenta el sol. Le dicen el verano de los chochos”.* Vitoriano Dorta, 1-II-04.

Las habas y los chícharos que fueran a ser destinadas al consumo animal no eran majadas, sino que la planta se almacenaba entera.

Los granos se guardaban en recipientes de vidrio, de barro, en sacos o talegas. Algunos eran sometidos a ciertos tratamientos para una mejor conservación o, sencillamente, para poder ser consumidos. Por ejemplo, para evitar el ataque de los gorgojos, una práctica muy extendida en la comunidad era la de tostar los granos de lentejas antes de guardarlos. Su eficacia reside en que este escarabajo tiende a picar las féculas tiernas. Tras el torrado, éstas se vuelven duras y poco apetecibles para los insectos.

*“Entonces, entonces... pa que no se picara, eso lo hacía mi madre en paz descansa, no sé si lo demás lo haría, las pasaba por el tostador. Na más que pasalas. El tostador caliente...”.*

Vitoriano Dorta, 1-II-05.

Por otro lado estaba la tarea insalvable para el consumo del chocho –tanto por parte del ganado como por las personas–: el endulzado. Este proceso es necesario para quitarle el sabor amargo que tienen debido a los alcaloides que presentan. El chocho se guisaba en un caldero *“como el que cocina papas”*<sup>49</sup>. Luego, se colocaban en unas tanquillas<sup>50</sup>, en las que se hacían sucesivos cambios de agua hasta que alcanzaran el sabor dulce deseado, lo que tardaba unos cinco o seis días. Para el consumo animal, el chocho se tostaba y se guardaba en sacos y otros recipientes. Cuando se iba a gastar, se hinchaba en las tanquillas como se ha indicado. En Los Rodeos, también ha sido advertida esta transformación del chocho para el consumo del ganado<sup>51</sup>. En La Costa, las referencias orales han reportado el transporte de los granos de esta leguminosa, hasta el mar, donde dentro de un saco y amarrado éste a una roca, se dejaba en remojo durante un día y una noche. Mediante este procedimiento el chocho perdía el sabor amargo, pues *“chupa las sales”*, siendo apto para su consumo, sin ninguna otra intervención<sup>52</sup>. En Erquitos, en La Gomera, tras el guisado se disponían también en charcos, pero en los cauces de los barrancos<sup>53</sup>, mientras que en

---

<sup>49</sup> Indicado por Juan Álvarez, 5-VIII-05.

<sup>50</sup> Recipiente en forma de prisma rectangular y abierto por uno de sus lados, que normalmente cuenta con un desagüe.

<sup>51</sup> Perdomo Molina, A. (1996): *El papel de los chochos (Lupinus spp.) en el agrosistema ganadero de Los Rodeos (Tenerife-Islas Canarias)*.

<sup>52</sup> El endulzado del chocho en el mar ha sido también recogido en Mazo y Breña Baja, en La Palma. Rodríguez, (1993), obra citada.

<sup>53</sup> Gil González, J. (2005), obra citada.

Los Rodeos<sup>54</sup>, el método seguido era similar al que hubo de practicarse en el agrosistema cuyo estudio nos ocupa.

ETNOTEXTO: El chocho hay que 'endusalo'.

*“El chocho sí, ¡uff!, y entoavía hoy. El chocho antes, mi padre en paz descansa, pa pasto, pa las vacas. Pero el chocho es pa las vacas, hay que... que tostalo. Tú sabes lo que era un tostador antes, lo que se usaban pa... (...) Era un tostador, y después era un remejedor, y entonces, pa tostalo, lo agarrabas, lo ías echando en el tostador, lo ías moviendo hasta que el chocho... se asaba un poquito, asao. Y asabas a lo mejor, mmh... cuarenta o cincuenta kilos de chochos. Y después tenías un tanque, lo ponía en sacos, porque eso, cinco kilos de chocho llena un saco, porque eso se hincha que da miedo. Y los, los echas en el tanque y le cambias el agua dos veces al día, o tres veces hasta que tú los apruebes y estén dulces. (...) Antes había quien los llevara al mar, porque como no había agua. Había quien los llevara, en bestias lo cargaban, y lo llevaban al mar. (...) Entonces, cuando tú ías a trabajar con las vacas, con yerba no podías trabajar, porque eso era un arado que era rompiendo tierra. Tú agarrabas un balayo de esos, balayo que lo hacían las mujeres de paja, de centeno, un balayo chochos se lo echabas de entre las vacas, y se lo comían. Porque esa vaca estaba todo el día arando porque estaba remoliendo, porque estaba alimentada. Esa era la ración que se le echaba a las vacas, porque antes no había piensos. Hoy hay piensos y hay de todo. (...) Sí, el pasto pa... es que, en esos tiempos... el chocho es una cosa que... es mucho alimento porque... la vaca, se los traga enteros. Se traga a lo mejor, tú le echas por cada vaca, mmh... dos o tres kilos de chochos, y eso se los traga enteros, porque ya ves que la vaca, lo hala... (...) A remuelo. Sí, y entonces, durante el día está llamando la comida, y siempre las ves jarta. Y después por la tarde cuando... cuando terminan de arar, van a la fuente y eso se hinchan de agua. Porque están alimentadas. Y eso era la ración que teníamos los... los boyeros [risas] (...) Y pa... pa endusalos pa uno comer, no se tostaban. Se cocinaban. (...) Lo echaba en un caldero, y lo dejaban que hirviera, cuando los chochos estaban cocinados, entonces... lo metían en una tanquilla, en una tanquilla que estaba preparada pa eso... y... y le ías cambiando el agua, los tenías tres, cuatro días hasta que los chochos quedaban dulces. Cuando... cuando los chochos estaban dulces, entonces agarrabas la sal, le... lo juntabas con sal, y lo ponías en... antes lo ponías en, yo me acuerdo cuando mi madre lo hacía, porque... hay veces que no había conduto, y te sacaba un plato chochos [risas]. Sí, lo que había. Y comías”.*

Vitoriano Dorta Rodríguez, 1-II-04, La Guancha.

<sup>54</sup> Perdomo Molina, A. (1998), obra citada.



La paja –los restos de plantas secos– se almacenaba y se administraba a los animales como forraje. En los chochos se separaban las distintas partes de la planta que tenían fines diferentes. Los granos de chochos y las vainas eran consumidos por los animales, mientras que las cañas se empleaban como leña.

Los granos de otras especies de leguminosas –judías, garbanzos, lentejas, chícharos y arvejas– eran consumidos en potajes y otros guisos. Hemos obtenido referencias acerca de la elaboración de gofio con garbanzos tostados, y al parecer, de buen sabor. En la mayoría de los casos, como componente minoritario de un gofio *mesturado*. Sin embargo, lo más habitual era comerlo de la forma ya indicada. Sobre las habas, no nos han reportado su uso o transformación para consumo humano, sólo se usaba como ración para los animales, divergiendo de lo indicado por Barrios Rodríguez y Barrios Domínguez<sup>55</sup>. Ignoramos si la preferencia –para consumo humano– observada en esta época por otras legumbres, era debida únicamente a factores ecológicos o intervenían otros de índole cultural o económica.

### LOS FRUTALES

Lejos de la actual estampa de las huertas del municipio, con singulares popurrís de perales, naranjeros y aguacateros de distintas procedencias, los árboles frutales que ocupaban el agro guancharo eran pocos. Las especies que tradicionalmente se han cultivado son la higuera, el moral, las tuneras –higos picos o tunos–, los almendreros y castañeros entre otros.

#### Higueras

Abundaban en las costas del municipio, y suponemos que en toda esta franja del agrosistema. Su descenso en número se debe a que, cuando se sorribaron los terrenos, fueron sacrificadas. Es un árbol muy apreciado por su fruto, por su aprovechamiento forrajero y por exigir apenas cuidados. Como fruto seco, el higo pasado, constituía un elemento muy importante en la dieta campesina.

En efecto, no necesita grandes atenciones. Como labor principal está la práctica de una poda de saneamiento, en la que se eliminan todas las ramas secas que pudieran estorbar a la hora de recolectar sus frutos, debilitar al árbol o disminuir su producción. Para Sabaté y Marrero<sup>56</sup>, en Fasnía esta labor se compone de tres podas a su vez; poda de ramas bajas que tienden a enraizar, la poda de chupones que restan savia al árbol y una poda de fructificación, que consiste en realizar aclareos discretos para facilitar el secado de los frutos

---

<sup>55</sup> Las habas se consumían en el potaje. Barrios Rodríguez y Barrios Domínguez, obra citada.

<sup>56</sup> Sabaté Bel y Marrero González, obra citada.



o la producción de brevas. En La Guancha se realizaban todas estas tareas, pero a la vez, en esa única poda que hemos citado. También se procuraba arrancar cualquier planta que surgiera de sus proximidades, tales como tartagueros, orobales, etc. Así mismo, cuando las higueras se encontraban en los lindes de los terrenos, se les practicaba un cavado y se les hacía una poceta alrededor de su base. A veces, estos trabajos no se le hacían expresamente, sino que los recibía indirectamente.

*“Quiero decir, a ver... las higueras las cuidábamos porque el terreno donde estaba la higuera se sembraba. Y entonces, la higuera se abona de lo que uno le... de lo que uno araba, después... las arrendaba las papas, las sachaba, las cavaba, y llovía y se mojaba. Y la higuera daba. ¡Eso daba higos que...! Pero ya, como no se siembra eso crea una impermeable arriba de la tierra, y corre el agua por encima y se seca”.*  
Vitoriano Dorta Rodríguez, 24-I-05.

En ocasiones, la higuera se configuraba como un árbol marginal, y al que en muchas ocasiones sólo se acudía por *el tiempo de los higos*.

Además del fruto, de la higuera podemos obtener las hojas y las púas como alimento para el ganado. La recogida de este forraje se debe efectuar una vez se hayan recolectado todos los frutos, para no debilitar a la planta y no perjudicar a la producción. Perdomo<sup>57</sup> expone que tradicionalmente las hojas se recogían cuando se habían cosechado los higos, o bien, antes de que se *‘mulcharan’*. También apunta su recolección del suelo después de la caída. No hemos recibido ninguna indicación acerca del tratamiento de las hojas antes de su consumo por parte del ganado. Sin embargo, se señala que es preferible no administrarlas directamente tras la recolección, sino dejarlas reposar de un día para otro si están muy verdes.

La poda de saneamiento o limpieza solía venir acompañada del aprovechamiento de las ramas cortadas en la labor,<sup>58</sup> las cuales necesitaban un tratamiento previo. Como especie del género *Ficus*, de las heridas de la higuera brota látex. Luego, se debe hervir o *‘pasar por agua caliente’* antes de dar de comer a los animales, ya que esta savia, según el saber campesino, no es buena para ellos. Todo el ganado puede comer este forraje, pero en La Guancha, son especialmente las vacas las que se alimentaban con las hojas y los brotes de

---

<sup>57</sup> Perdomo Molina, A. (2004): *La polifacética higuera: buena fruta, buena sombra y...mejor “pasto” para el ganado*.

<sup>58</sup> Esta faena se conoce en El Hierro como *“despiojarla”*, y en el Sur de Tenerife por *“espullarla”*. Perdomo Molina (2004), obra citada.

la higuera<sup>59</sup>.

Las variedades de higos que hemos descubierto son las que se muestran en la siguiente tabla. No hemos recibido referencias acerca de la planta en sí misma, sólo se han descrito las características del fruto.

**TABLA VII: Cultivares de higuera en el término municipal de La Guancha**

Nombre	Características
Negro / negro mulato / macariño	Es el más común. De piel oscura, marrón cuando madura. De sabor muy apreciado.
Blanco	De piel blanca o amarillo claro, semillas blancas y pulpa blanca. Si no está bien maduro, a veces 'pica' en la boca.
Breva	Muy frecuente. De forma alargada; más suave, tanto al tacto como al paladar.
Bicariño	<p><b>Bicariño blanco:</b> La piel por fuera es blanca, y por dentro el higo es rojo –se apunta que más rojo que el higo negro–.</p> <p><i>"Y hay uno blanco, el Bicariño, que es blanco por fuera, y por dentro es rojo. Lo partes tú, y es rojo (...) Como los higos blancos. Y rojo por dentro. Pero éste tienes que coger - los bien maduros, si lo comes [sonrisas] Porque ese sí pica la boca... ¡ése sí pica!"</i></p> <p>Efidencia Alonso, 18-VI-05.</p> <p><b>Bicariño negro:</b> <i>"La piel es negra por fuera, y es más dura [que la blanca, suponemos], y por dentro es más blanco, la semilla es más blanca."</i> Ofelia Dorta Luis, 24-I-05.</p>
Gohero	Para Barrios Rodríguez y Barrios Domínguez <sup>60</sup> , de color canelo oscuro. Durante una de las conversaciones fue nombrado, pero no recibimos referencias descriptivas sobre este cultivar.

No hemos obtenido información en cuanto a la reproducción o plantación. Suponemos que la planta estaba ya tan extendida en el periodo histórico que conocieron nuestros informantes que apenas se desarrolló la técnica para reproducirla. Llama la atención una costumbre difundida en la comarca denominada '*la compra de la higuera*'. Esta consistía en '*comprar*' los frutos que produjera una higuera determinada durante un año, en realidad de todas sus fructificaciones, ya fueran una cosecha o dos. No se limita una compra de una determinada cantidad de higos, sino que con la operación se adquieren *los derechos de explotación* de la higuera durante ese período en el que dure la fruta. La recolección comienza en junio con los higos tempranos, éstos no son muy apreciados por los campesinos porque, al parecer, producen achaques digestivos, y termina a finales de agosto o principios de noviembre. Una vez recolectados, se procede al *pasado* de los mismos. Estas labores eran realizadas por las mujeres, principalmente. Los higos se recogían cuando estaban en su punto óptimo de maduración. Se guisaban para eliminar el bicho, y se extendían en los molleros.

<sup>59</sup> A las vacas, al configurarse como 'ganado estratégico' por su triple aptitud (trabajo, carne y leche) y por su menor rusticidad —en comparación con las cabras— se le procuraría suministrar toda clase de alimentos. Ésta sería una de las preocupaciones mayores del campesinado, sobre todo hacia finales de verano, cuando el verde y otros forrajes ya son muy escasos.

<sup>60</sup> Barrios Rodríguez y Barrios Domínguez, obra citada.

ETNOTEXTO: Higos pasados.

- Don Pedro: *Los higos se cogen, cuando están maduros en la... en la mata (...). Como aquí en la parte norte hay mucho bicho, se pasan por agua caliente, en un caldero, en una caldera... lo que sea, ¿no? Y después se tienden al sol hasta que se sequen. Y cuando están bien secos, entonces se recogen y se... (...) Un gusano que cría la boca... Cuando está en la mata, la mosca pues... caga el gusano, y lo pudre. (...) por agua caliente pa matar ese gusano. (...) Lo matas, claro. Al hervir el agua, pues se muere. (...) Cuestión de minutos. Echarlos, y como el agua está hirviendo, enseguida el bicho muere. Dos o tres minutos.*

- Doña Efidencia: *Eso na más que... un cuarto de hora, media hora. Que el agua esté hirviendo, y el fuego no falle (...) Sí, con leña, en el fogón. ¡Ay señor!, onde quiera hacíamos un fogón, ahí debajo, o allá entro. (...) Le echas hinojos a la agüita. Un caldero grande, de agua. Metes el cesto dentro. (...) Y después, le pones unos palos arriba del caldero. Unos palos... pa que... pa poner el allí pa que se te escurra. Y después lo tiendes. En el mollero.*

- Don Pedro: *Aquí había un 'tratan' de ellos. De... piedra menudita. Adentro, en el hoyo. Pero ¡grandísimo! Y eso se llenaba todo.*

- Doña Efidencia: *Allí por dentro, donde está... el limonero, todo aquello por dentro... ya ves que está una pared de la huerta pa fuera, que está un corral, pues todo aquello estaba de piedras menudas y dal canto abajo al canto arriba era tenderos de higos. (...) ¿En el mollero? Un día. Y si no llovía los dejábamos allí. Después al otro día los recogíamos. Pero si víamos que iba a llover pues entonces los recogíamos y después los tendíamos otra vez.*

- Don Pedro: *Mira, mi abuelo tenía un escaño... (...) Un escaño es un cajón... era más grande que una nevera. Ía en un cuartito que tenía en lo alto. Y yo de chico, me ponía descalzo. Arcándolo [calcándolo, apretándolo con el pie]. Como el que está pisando mosto, arcando los higos. ¡Pero pesaba más de quinientos kilos lleno!*

- Doña Efidencia: *Sí (...) Y el que estaba allí dentro no le metíamos una sábana doblada, y se subían arriba y empezaban a escachar como el que está escachando mosto... Pa que se pusieran los higos [da palmadas como si estuviera aplastando algo] ya no ves, ya no sé si entoavía vendrán...*

- Don Pedro: *Como los que vienen en cajas, en cajas que vienen de fuera... Que vienen prensaditos... Pero eso se llenan de azúcar, se quedan blanquitos de azúcar.*

- Doña Efidencia: *Aplastados. Y éstos eran aplastados, los ponías tú en cajas o... en los cajones esos, y estaban aplastados, y los arrancabas y caían pegados... (...) Y... y no se secaban. Porque hay higos pasados que son secos. (...) Cuántos meses duraban... Bueno, eso se estrenaba por el Día de Todos los Santos. Y el vino. El vino nuevo. Se estrenaba el vino nuevo por San Andrés, o por el Día de Todos los Santos (...) No, porque era una fecha. El Día de Todos los Santos, a pedir el pan por Dios y... veces te daban higos, porque como había higos en cantidad te daban higos, y huevos, o perras, o paquetes de galletas, o..."*

Don Pedro Afonso Trujillo y doña Efidencia Alonso Santana, 18-VI-05, Santo Domingo, (La Guancha).

## Morales

Al igual que las higueras, el moral era un frutal bastante abundante, aunque de menor relevancia. También se configuraba como un árbol marginal –aún más que la higuera–, nunca aparecía como cultivo principal en el terreno.

Las hojas de moral se aprovechaban para alimentar al ganado, con la particularidad de que debían de ser extraídas manualmente, hoja por hoja, procurando no cortar las ramas, para no estropear la fructificación del año siguiente. La causa de este fenómeno podría ser que el moral, al fructificar en los brotes del segundo año, si le cortamos año tras año las ramas, nunca se obtendrían moras: los brotes serían siempre nuevos, de primer año, y por tanto, sin fruta. Otro uso tradicional que en su momento se le dio al follaje de este frutal es el de la sericultura, actividad que se desarrollaba en la comarca a principios de siglo. Esta empresa era llevada a cabo por los niños y mujeres principalmente. Los agricultores no distinguieron cultivares diferentes de esta especie en esta fracción del agrosistema.

En los testimonios de los agricultores hemos encontrado referencias sobre la recolección de los frutos del moral para su posterior venta. Sin embargo, estaba lejos de constituir una actividad importante. Normalmente, la gente acudía al propio moral cuando querían comer su fruto, siendo habitual llevar un poquito de gofio para *mojar* las moras en él. El vino de mora era especialmente apreciado en la comunidad campesina. Según el saber popular, esta bebida tiene propiedades curativas, siendo principalmente indicado para golpes internos o achaques digestivos.

## Tuneras

Las tuneras o penqueras, como en la inmensa mayoría de las zonas costeras de Canarias, existían en número considerable. En La Guancha, no llegó a tener la importancia de otras zonas de las Islas debido a que existían otras especies que sustituían sus productos. No obstante, fue crucial en épocas de escasez. Se sitúa en zonas marginales de la Costa y Medianías, hasta poco más de los 500 metros sobre el nivel del mar. Crece normalmente en suelos pedregosos, ligeros y arenosos, en lugares extremadamente marginales, en torno a las casas y terrenos de cultivo. En ocasiones, marcaban los límites de las propiedades e impedían el acceso del ganado a los cultivos.

Los agricultores reconocen dos tipos de esta especie crasa en función del color del fruto que producen: *higos picos Blancos* e *higos picos Colorados*.

**TABLA VIII: Variedades de higos picos en el término municipal de La Guancha**

Nombre	Características
Blancos	La pala es más larga y los picos son más largos. El fruto es de corteza y pulpa verde claro.
Colorados	La pala es más redonda, y el fruto es de corteza y pulpa anaranjada.

Las pencas, en épocas de escasez, que a juzgar por algunos testimonios eran la constante, constituían un recurso socorrido para alimentar a los animales. Las cabras principalmente eran las que consumían las palas de esta especie. Se recolectaban tiernas, se barrían sus picos y se troceaban con ayuda de un machete.

Los higos picos se recolectaban en agosto. Para su consumo era necesario hacerle un barrido para desprenderles los molestos picos. Para ello se extendían los higos cogidos sobre un espacio plano, y con ayuda de una escoba o simplemente, con la rama de alguna planta, se barrían. Los higos porretos, al igual que *los higos de leche pasados*, constituían un alimento importante en la dieta campesina. Su proceso se inicia tras el barrido, cuando se descortezan superficialmente sin llegar a la pulpa, y se ponían al sol en los molleros hasta que hubieran perdido la mayor parte de su contenido de agua, con lo que reducían considerablemente su tamaño. Luego, se guardaban, de la misma forma que con los higos pasados.

**ETNOTEXTO: Porretos.**

*“Eso, pelar el higo pico (...) Coges los higos picos. (...) ¡Al tiempo de los higos! (...) En agosto. En agosto, septiembre. Después los coges, mmh... pero tiene que estar maduro, porque si están verdes... higo pico ahora [junio], cuando sale, echa la flor y se cae, está verde total. Ahora, cuando ya va cogiendo color... asigún, se pone amarillo, si es de los amarillos. Y si es de los blancos, se pone la cáscara, no es blanca, si no... así como la manzana. Así como la manzana se pone el higo pico, por fuera la cáscara. Y el otro se pone... canelo, canelo. A ver... el higo pico... ¡Ya se me fue la chola! El higo pico amarillo se pone la cáscara amarillo como esto, y el otro blanco se pone así. (...) ¡Oh, hay quien los coja con la mano! Yo... los cogía... una penca que estuviera mochada, que estuviera mole, como petiseca ya, y... entonces la barría, le quitaba los picos, y... Tenías que dejarlos maduritos, que se maduraran bien. Después los pelabas, y... les hacía lo mismo que les hacía los higos pasados, los ponía al sol, cuando estaba seco (...) Había que guisarlos también, y cogían azúcar como los otros (...) los barrías, porque con picos no los iba a... Después los pelabas, los ponías al sol... (...) Ya cuando estuvieran secos, cuando estuvieran mulchos (...) De secos, secos, no. Que estuvieran mulchos ya, como pa secarse. Y después los pasabas por agua y los dejabas allá hasta que... se secase del todo. Y después se quedaban así [da una palmada como si escachara algo con las manos]. Como los higos pasados no son, pero... ¡yo, sí me gustan!”*

Efidencia Alonso Santana, 18-VI-05, Santo Domingo, La Guancha.

## Almendros, castañeros y otros frutales

Presentes en el agrosistema de forma marginal, en las orillas de las huertas, se encuentran diversos árboles frutales plantados, según nuestros informantes, desde tiempos inmemoriales

Los castañeros suelen situarse en la zona de Medianías Altas (los Altos), en los bordes de las huertas, asociados a los cultivos de papas y otros productos hortícolas. Destaca su función de extractor de nutrientes del subsuelo, para ponerlos a disposición de los cultivos sembrados a su pie. Su explotación no estuvo tan desarrollada como en otros sectores de la Isla, entre los que destaca la comarca de Acentejo. En las referencias orales hemos advertido el aprovechamiento de sus chupones para la confección de cestos y el consumo de las castañas: guisadas, tostadas o asadas. No se distinguen variedades de castañas. En este sentido, los campesinos diferencian algunos castañeros de su entorno por la forma y tamaño de la castaña que producen –“*hay unos que la echan más chiquita y otros la grande*”–, pero no utilizan ningún nombre distinto para diferenciarlas. Por los resultados obtenidos, concluimos que en el municipio no se conservan demasiados restos de la cultura que debió existir en torno a este árbol. En general, se le considera como un complemento a los *cultivos ordinarios*.

Los almendros, al igual que los castañeros, se encuentran situados en los lindes de las huertas como seto vivo. Tampoco nos han sido reportados muchos conocimientos acerca de la explotación de este frutal. Las atenciones que recibe son la de una poda de saneamiento, que viene a eliminar todas aquellas ramas viejas, secas o dañadas. En ocasiones, se cava alrededor de su base, para favorecer la captación de agua, pero como ya nos indicaran con la higuera, esta faena muchas veces la recibía indirectamente. Las almendras se recogían en septiembre, se majaban y se almacenaban en recipientes. Se consumían en fresco, u ocasionalmente, en algún dulce o postre. Así mismo, se ha apuntado también la fabricación de horchata con este fruto seco.

*“Pues las recogíamos, y las limpiábamos. Después las majábamos, con un martillo, las majábamos y las íamos, y hacía horchata. (...) Se guisaban, y después las pelábamos, y hacía horchata. (...) sí, y con azúcar. Era como leche cuajada”.*

Vitoriano Dorta, 24-I-05.

En el campo de La Guancha existen actualmente otros frutales de forma minoritaria, tales como: manzaneros (*Malus sylvestris*), perales (*Pyrus communis*), membrilleros (*Cydonia oblonga*), y gran variedad de *Prunus* –damasqueros, cirueleros, durazneros, etc.–. Cuando pedimos información acerca de *la agricultura de antes*, rara vez obtenemos referencias sobre ellos, su explotación y usos. Si acaso, algún pequeño comentario, por lo que se podría

deducir que su introducción en el agrosistema es reciente<sup>61</sup> –unas cuantas décadas–, y que no quedan evidencias de una cultura tradicional arraigada en torno a ellos, de peso similar al que se asocia a las higueras o morales.

---

<sup>61</sup> Idea que se reafirma por la gran presencia de variedades foráneas que los agricultores han adquirido en viveros comerciales. Destaca la plantación que realizaron los agricultores de estos frutales hace unos treinta o cuarenta años, impulsada por la Cooperativa que operaba en el pueblo por aquel entonces.