

LABOREO Y ABONADO TRADICIONAL

La labranza o arada de los terrenos, así como el aporte de abono, eran tareas obligadas y rutinarias para el desarrollo de los sucesivos cultivos. Los medios con los que se contaba eran muy toscos, pero su técnica y procedimiento fue pulida a lo largo de décadas de ejecución, fallo y acierto. En La Guancha, al ser la papa el cultivo principal, las labores para la preparación de las tierras se ejecutaban en base a este tubérculo, es decir, se preparaba el terreno especialmente para este cultivo. El proceso de arada del terreno quedaba al criterio del agricultor, y también del boyero⁶². Las aradas, barbechadas o surcas, eran distintas en cada caso particular y en cada año. No obstante, de forma general exponemos lo que podría ser un procedimiento básico o típico.

El abonado, por su parte, tenía también como punto de referencia la siembra de papas. Se abonaba cuando se sembraba el tubérculo. Como ya hemos indicado, el resto de cultivos que proseguían en la rotación debían nutrirse de lo aportado. No obstante, algunas unidades familiares utilizaban el guano como complemento al estiércol, y lo incorporaban en la base de algunas plantas en el momento de su siembra y la realización de otras labores. Algunas de estas labores son las que se desarrollan a continuación.

Tumbar el rastrojo

En agosto o septiembre, después de haber segado el trigo⁶³ se debía de *tumbar el rastrojo*, que consistía en pasar un arado sobre los restos de cultivo –los trozos de tallos secos que se quedan en el terreno después de haber sido segadas las espigas– con el fin de favorecer su descomposición.

⁶² A veces, el agricultor tenía su propia yunta para labrar, pero en muchos casos era una tercera persona –el boyero– que, mediante previo acuerdo apalabrado, se encargaba de arar los terrenos

⁶³ La rotación tradicional se muestra en el apartado siguiente sobre los *Ciclos de cultivo y asociaciones*.

“Si, sí... el trigo crece del alto mío. El rastrojo... el trigo lo siega hasta [esta] altura, y luego queda eso debajo, ¿no? Pues entonces, eso si lo dejas parado parriba no se pudre. Pero el rastrojo desde que tú lo hagas, lo tumbes, le hagas una raya que se una... (...) que se arranque, desde que llueva entonces se pudre”.

Vitoriano Dorta Rguez., 01-II-05.

La labor de tumbado del rastrojo, así como *la de romper la tierra*, se efectuaba con el arado grande de la yunta de vacas. Mientras que el arado del mulo, enganchado al *cango*⁶⁴, más corto, servía para *asurcar* y para *componer* el terreno, es decir, preparar la tierra para la implantación de un cultivo.

Si se iban a plantar las papas de temprano, en septiembre, se hacían los surcos –labor que recibe el nombre vernáculo de *asurcar*–, y se sembraban los tubérculos en la tierra mezclada con el rastrojo. En cambio, si se esperaba a enero para sembrar las papas de tardío, en diciembre se debía de dar otra arada al terreno.

ETNOTEXTO: Queda el piso abajo como éste.

“El arado de vacas era un arado grande. Que tú lo habrás visto. (...) Eso es un arado grande. Eso, baja más la reja de una yunta, que lo baja la reja de un trastor. (...) Baja más, sí. Éste, éste es el arado del mulo. Tú ves donde está la punta de la reja, y la tierra llega hasta aquí arriba. Todo esto va enterrado. Fíjate tú, la reja del trastor eso no calculan, y eso, yo ha arado con el mulo, onde aran los trastores, y... el piso firme abajo, que no lo... (...) Y luego, otra cosa, que el terreno araba así, y queda el terreno abierto. A ver si me entiendes, tú haces un surco aquí, y otro por aquí, y después por donde pasa el arado, queda el terreno abierto. Entonces, cuando llueve, el agua se acumula en el surco. Queda parejo, pero queda debajo está roto el terreno. Lo cual hoy, con los rotovatos, queda el piso abajo todo así como este [el piso de la casa], porque lo calcula una medida y queda como esto. Entonces viene un llover, arrastra, y debajo queda. Por eso es que no, que la cosecha antes se daba mejor que hoy, porque el piso de abajo no se rompe. Esto fue trabajo mío hasta que tenía, hasta que me cansé ya.”

D. Vitoriano Dorta Rodríguez, La Guancha, 1-II-05.

⁶⁴ Herramienta equivalente a media canga para uncir una sola bestia.

La barbechada y la surca

La barbechada, o *abarbechada*, se define como la arada que se le practica al terreno antes de llevar a cabo *la surca* para la siembra. Se efectúa en enero, muy próxima a la siembra, tan sólo unos días antes. *La surca* para la siembra de papas se realizaba el mismo día de la siembra, o eventualmente el día antes.

“La barbechada. Lo primero antes de sembrar. Arar, primero, y después vas asurcando. Asurcar atrás (...) Lo dejaba arado, llovía. Y entonces, la tierra se... se podría entrar mejor que ahora con los trastores. Porque ahora deja la tierra planita, llueve, y tarda pa secarse. Y antes, teníamos eso, de dejar la tierra media asurcada, media levantada como le decíamos nosotros. Y después, íamos. Veces la... la arábamos, y veces la surcábamos así mismo, otra vez”.

Inocente Álvarez Álvarez, 20-I-05.

Antes de asurcar, se solía repasar el terreno, con azadas de doble pico o sachos de mano, con el objeto de romper los terrones. También se aprovechaba para remover y limpiar las orillas y aquellas zonas que no hubiesen quedado bien labradas. Éstas eran las aradas que llevaban las tierras, hasta la siguiente sementera de papas, en la que se volvería a proceder de la misma manera.

El estiércol

El abono fundamental era el estiércol. Su elaboración era bien sencilla. Se recogía pinocho, sobre todo en la zona alta de la población, y cualquier otro elemento vegetal. Se picaba o troceaba convenientemente, y se añadía como cama del ganado. Luego, el estiércol formado se iba sacando del establo y se iba amontonando en un rincón del patio de la casa, *el estiercolero*. Allí se le seguía aportando material y se mezclaba con lo recogido del establo. A veces, el montón de estiércol se cambiaba de lugar, o se removía, dándole vueltas, cuestión importante ya que estas acciones favorecían su aireación, evitándose la fermentación anaerobia.

No queda muy claro el criterio con el que los campesinos determinaban la madurez del estiércol, ni cuando estaba ya preparado para aplicar. Prestaban especial atención a *‘las humaceras’* a las que daba lugar su fermentación, y *‘al calor que agarraban’*, pero tampoco son estos factores decisivos. Podríamos concluir que, en vista a lo comentado en las entrevistas, son el color y la textura de este material lo que determina su empleo, los cuales nos resultan parámetros muy subjetivos que merecen ser estudiados con más detenimiento.

La forma en que se incorpora la materia orgánica a las tierras de cultivo es característica de cada agrosistema, puesto que es la vegetación, su disposición en el medio y la presencia de animales lo que determina la naturaleza del abono. En Fasnia, por ejemplo, el principal aporte de materia orgánica era el pinocho y las hojas de retama, bien secas o bien después de haber servido de cama a los animales⁶⁵. Llama la atención este esparcimiento de hojas secas en el terreno, la cual se asemeja al efecto que podría tener la práctica que mostramos más adelante⁶⁶. Claro que, en el tipo de terreno característico de Fasnia, formados por pumitas alteradas, es decir, por suelos muy aireados poco compactos, es más fácil la descomposición aerobia y directa del material vegetal en el propio suelo. En los suelos de La Guancha, más arcillosos, resulta más importante su previo compostaje a través del estiércol.

El estiércol de vaca era considerado como el de mejor calidad. No obstante, en muchos casos, en la casa se tenía vacas, mulos, burros, cabras, conejos y gallinas –muchos animales diferentes que producen diferentes tipos de estiércol–. Todo se mezclaba en el montón, integrando una única masa de estiércol con todos los constituyentes.

Era un elemento clave en la consecución de las cosechas. Según la opinión del campesino, una buena abonada de estiércol es fundamental para obtener una buena producción. Era apreciado, y en muchos casos, en aquellas unidades familiares donde la cantidad de animales era considerable, el estiércol también se llegaba a vender.

Sólo se abonaba en la siembra de las papas, coincidiendo con otros sistemas agrícolas de las islas –Benijos⁶⁷, Tegueste⁶⁸, Fasnia⁶⁹ y Garafía⁷⁰–. El estiércol se aplicaba tanto con las papas de temprano como en las de tardío, cada una llevaba su abonada⁷¹. A nuestro entender, este *modus operandi* ha de tener mucho que ver con la disponibilidad o no de estiércol.

Cuando se hacía el surco para la siembra de papas, se extendía el estiércol a lo largo de éste, de una forma más o menos homogénea. En Benijos, otra forma de proceder era ‘echar una embosada’⁷² sobre cada semilla⁷³.

⁶⁵ Sabaté Bel y Marrero González, obra citada.

⁶⁶ Ver el subapartado *Cubierta de helechos y otras plantas*.

⁶⁷ Cubas Hernández, F. y Rodríguez Martín, M. (2004): *Sin estiércol no hay papas*.

⁶⁸ Hernández, M.; Álvarez González, C.E. y González Gil, C.J. (1994): *Estudio de sistemas tradicionales de cultivo en Tenerife (municipio de Tegueste)*.

⁶⁹ Sabaté Bel y Marrero González, obra citada.

⁷⁰ Rodríguez Rancel, obra citada.

⁷¹ Lo que es singular respecto a lo recogido por Gil para el conjunto de Tenerife, donde indicaba que sólo se abonaba con la papa de temprano (invernada), y no con la papa de tardío (veranera). Gil González (1997), obra citada, p. 47.

⁷² La cantidad de estiércol que se puede coger con las dos manos.

⁷³ Cubas Hernández y Rodríguez Martín, obra citada.

ETNOTEXTO: Pa que cogiera más fuerza.

“Y... ¿tú sabes que se echaba también mucho? Porque antes... sí, tenías un baño, pero antes... costumbres que había, y todavía hay gente hoy que tenga. Las escupideras debajo de las camas. Pues eso se juntaba el orín. Que orinaba uno en la noche, y después iba y lo botaba al montón. Pa que cogiera más fuerzas. Y cuántas, allí el padre de Socorro, ese hombre, tenía los hijos que tenía, que eran 5 hijos machos. (...) Bueno, pues toda esa gente, no les dejaba mear en ningún sitio si no en un cubo. El tenía un cubo pa que fueran a mear todo el mundo. Y allí meaban, y después le añadía un poco de agua, y tú lo veías a él por la mañana, que ahí, ¿tú ves a dónde ellos viven? La casa de Socorro, pues desde donde está la casa Socorro, que hoy es el Centro Cultural, aquí debajo, al poli, más o menos, todo eso eran unas huertas, grandes que habían ahí. Él las plantaba, porque claro, había que plantar pa darle comer a los hijos; batatas, tomates, papas, todo eso. Y él, tú lo vías por la mañana, con ese cubo, y con otro cubo chiquitito cogían el poquito de aquello, y le echaba el pie de la planta. Ése era el abono, no había más abono. Y se criaban, que yo me acuerdo verlo cavando batatas que eran, las batatas eran como leños. No había más abonos, si no eso. Pero después que llegaron estas químicas y esto, lo que hacen es enfermarse”.

Doña Hermenegilda León Trujillo, 29-IX-05, Santo Domingo, (La Guancha).

El guano

No era utilizado por todos los agricultores, sólo por un pequeño sector. Como los agricultores de Benijos, los guancheros consideraban el guano como un complemento y no como un sustituto del estiércol⁷⁴. Era distribuido por los mismos *almacenes* que traían las semillas de papas importadas de Inglaterra.

La mezcla era elaborada por los propios agricultores, los cuales compraban los distintos componentes: cal (superfosfato de cal), potasa (sulfato de potasio)⁷⁵, hierro (sulfato de hierro) y amoníaco (sulfato amónico). Una *cochura*⁷⁶ de guano se elaboraba con 25 Kg. de potasa, 25 Kg. de amoníaco, 25 Kg. de hierro y 25 Kg. de cal⁷⁷; o también, simplemente,

⁷⁴ Cubas Hernández y Rodríguez Martín, obra citada.

⁷⁵ Compuesto cuyo mayor componente es K₂O.

⁷⁶ Mezcla o cantidad de guano que se hacía cada vez.

⁷⁷ Recogido en las zonas bajas del municipio.

cal y amoníaco a partes iguales⁷⁸. Se amontonaba todo, y se removía tres veces. Luego, se dejaba reposar, ya que “*cuanti más tiempo tuviera el guano de hecho, mejor era el guano*”⁷⁹. Se aportaba con la siembra de cualquier especie (papas, batatas, tomates, etc.), añadiendo una pequeña cantidad en el lugar de la siembra, al alcance de la planta. Así mismo, a lo largo del cultivo también se efectuaban pequeños aportes en la base de la planta. Por su parte, cuando se cultivaban varias especies asociadas, como por ejemplo papas y millo, bastaba un solo aporte de cada vez para los dos cultivos.

Aparte de estos aportes de estiércol o guano, se ha de tener en cuenta la fertilización natural que recibían los terrenos gracias a las rotaciones con leguminosas –fijadoras de nitrógeno– así como otras especies nitrificantes que se suelen plantar en las orillas de las huertas, como los tasagastes⁸⁰.

Cubiertas de helechos y otras hierbas

Después de la cosecha de papas, en el mes de junio y julio, algunos agricultores ‘rozan’ las orillas de las huertas, y colocan sobre la tierra unas hojas de helechos y otras plantas, formando una cubierta de unos cinco centímetros de grosor aproximadamente que, poco a poco, se irá descomponiendo. Cuando se pisa sobre esta *alfombra*, se desprenden pequeñas virutas que se incorporan al terreno como materia orgánica.

“*Eso pisas, y va caendo fiscos, fiscos. Eso es como abono, ¿no ves?*”.

Juan Álvarez, 5-VIII-05.

Esta práctica también fue advertida por Jaime Gil en uno de sus trabajos, y entre los beneficios que propugna está el de garantizar la frescura y soltura de la tierra, además de su enriquecimiento en elementos orgánicos⁸¹

Las cenizas

Otro uso tradicional derivado de la gestión campesina es el empleo de las cenizas resultantes de la combustión de leña para la cocción de los alimentos. Éstas se esparcían por los terrenos y se mezclaban con la tierra en las aradas, cuestión muy importante ya que, dada su causticidad podría producir quemaduras a las plantas durante su cultivo. También, otra

⁷⁸ Mezcla que hemos localizado en las zonas altas del municipio.

⁷⁹ Apuntado por don José Amaro Pérez Abreu, 20-IX-05.

⁸⁰ También conocidos como satagastes o tagasastes, pero todos ellos se refieren a la misma especie: *Chamaecytisus proliferus ssp. proliferus*.

⁸² Gil González (1997), obra citada, p. 52.

forma de administrarlas era la de su mezcla con el guano o su adición al estiércol. Las cenizas de madera resultan un aporte suplementario de potasio. Otra forma de emplear cenizas como abono fue recogida en el sistema agrario de Garafía (La Palma), donde se hacían hogueras con restos vegetales resultantes de las rozas, obteniéndose muy buenas producciones⁸².

Los nateros y tomaderos

Los campesinos guancheros usaron los sistemas de cultivo que de manera internacional se han venido a denominar como Sistemas de Recolección de Aguas. Estos sistemas se basaban en la captación de las aguas de escorrentía, a las cuales se les obligaba a depositar los sedimentos que arrastraban al situar un obstáculo en su discurrir. Con este método se podían “fabricar” parcelas de cultivo donde antes no existía tierra fértil. El caso más común en las Islas, presente también en La Guancha, es el de los *nateros*.

Sin embargo, existió también en La Guancha un original sistema del que hasta ahora no hemos encontrado referencias, se trata de los *tomaderos*.

El paso de los agricultores y sus animales por los caminos generaba una serie de materiales (excrementos de animales, restos vegetales...) susceptibles de ser recuperados y, de acuerdo con la filosofía campesina, que *han de ser aprovechados*. La inclinación de toda esta vertiente de la Isla es muy pronunciada. Luego, imaginemos la situación que se produciría en un camino con una pendiente del 10 ó 15 por ciento, lleno de excrementos de animales y restos vegetales, unido a una lluvia más o menos intensa. Lo lógico es que toda esa masa discurriera ladera abajo en forma de escorrentía, perdiéndose esa materia orgánica. Pero, ¿y si pusiéramos en su trayectoria un elemento físico que contuviese estos materiales? Ésa es la función que viene desempeñar el *tomadero* que gráficamente nos describe don Vitoriano.

ETNOTEXTO: ¿Tú sabes lo que es un tomadero?

“Que antes no había ahí dencima... carreteras ninguna, sino todos eran caminos. Y la gente de aquí de La Guancha, no sé si de otros pueblos sería igual, todo arabas con vacas, tenían dos o tres vacas. Tenían dos, tres bestias. Todo el Monte. El trigo lo bajaban en bestias. Y entonces, los caminos era una estiercolera, porque ahí cagaban las vacas, cagaban las bestias, y... antes le decían a unos los muñeberos. Hacía un tomadero, ¿tú sabes lo que es un tomadero? (...) Pues esto es un tomadero. Un tomadero

⁸² Rodríguez Rancel, obra citada.

es que, como ese Lomo Blanco, que eso es un terreno de poco centro. Y ahí en El Tejar hay un tomadero que ya lo quitaron porque por ahí pasa la pista, ya eso no existe por las pistas. Resulta que... el que tenía un pedazo, al lado del camino, hacía un hoyo, ¿no? (...) Un pedazo de terreno, hacía un hoyo, y entonces viraba el agua del camino al hoyo. Y después, del hoyo al camino otra vez. Y entonces cuando llovía, arrastraba el camino, el hoyo aquel se llenaba de estiércol, de pinocho, de los trigos cuando bajaban (...) De moñicos, de bostas, de todo... del camino se metía al hoyo allí. Y después en verano, cuando... cuando hacía calor que se secaba, entonces, aquello es estiércol. Que le ían echando a las huertas. Lo aprovechaban (...) Pues yo me acordé... porque la zanja era pa... porque lo terrenos tenían su caída, hacían una zanja al tomadero pa que se fuera el agua. Pero esto no, esto era pa recoger el estiércol del camino. En mi casa había uno en La Cabrera (...) porque tú sabes como... desde por la mañana, todo el mundo pal Monte. ¿Dónde van a cagar las bestias? Al camino. Cuando ían a arar, porque era una pila de yuntas que había aquí en La Guancha, porque hoy hay trastos, pero antes eran yuntas de vacas. Pos meaban y cagaban. Cuando bajaba del Monte, los rosos del camino, ahí caiba el pinocho. Bajabas con las cargas de trigo, porque todo era cargado con bestias, todo era el camino. Y el camino era como si fuera una... pues eso lo aprovechábamos, pal terreno, porque abono había poco."

D. Vitoriano Dorta Rodríguez, La Guancha, 1-II-2005



Ilustración 4. Dibujo esquemático de un tomadero.

Elaboración propia.

El agua de lluvia discurre por el camino, arrastrando los excrementos y elementos vegetales que se encuentra a su paso. La masa resultante es canalizada por una acequia practicada por los agricultores en el camino, y la introduce en el hoyo del terreno contiguo a aquél. Allí sedimentarán los materiales más pesados, y el agua de escorrentía, por su parte, retorna al camino por una nueva canalización, tomando la trayectoria que seguía antes de ser desviada. Normalmente, este volumen de agua acaba en el cauce de algún barranco.

Los materiales que se han recogido en el hoyo son incorporados luego al terreno. Éstos van a suponer un aporte de abono y de *tierras* importante, ya que, como nos transmitieron los campesinos en el proceso de investigación, algunas huertas “*no tienen mucho fondo, son sólo toscas*”, por lo que estas contribuciones las mejoran.

Así mismo, los guancheros, gracias a décadas de observación y de estudio del medio, construyeron una serie de zanjas y canalizaciones que evacuan las aguas de lluvia de las zonas de cultivo sin causar grandes desperfectos. Hoy, estas estructuras son presa del olvido, y no por carecer de funcionalidad⁸³, sino por ignorancia, sepultadas por nuevas pistas agrícolas y otras construcciones, o simplemente, dejadas a su suerte, colonizadas por la vegetación espontánea.

CICLOS DE CULTIVO Y ASOCIACIONES

En la estrategia campesina de subsistencia era común la tenencia⁸⁴ de varias huertas o terrenos, cuestión ya puntualizada por Burriel de Orueta⁸⁵. Éstos podían estar situados en distintos pisos agrícolas. Normalmente se daba la dualidad de terrenos de la Costa o Medianías Bajas y terrenos de las Medianías Altas. Los productos que iban a obtener de cada una de estas unidades de explotación se complementaban unos con otros: mientras en unos se plantaban papas, por ejemplo, en otros, cereales con alguna leguminosa, como veremos a continuación. El sistema de herencia favorecía la partición y coherente distribución de las propiedades en base a lo anterior. No obstante, algunas familias sólo tenían terrenos en un piso agrícola, en cuyo caso disponían los cultivos en las huertas⁸⁶ o ‘*pedacitos*’ de manera que la provisión de alimentos fuera continua y los rendimientos fuesen

⁸³ A nuestro entender, son fundamentales para evitar la erosión y la pérdida de terreno útil.

⁸⁴ Si no la tenencia como propiedad, sí disposición, ya sea como arrendatario o como medianero, figura muy tradicional en la historia agraria canaria.

⁸⁵ Burriel de Orueta, E. L. (1981): *Canarias: población y agricultura en una sociedad dependiente*.

⁸⁶ Utilizar el término huertas puede llevarnos a la idea de extensiones de terreno delimitadas e independientes unas de otras, en distintos lugares. Se daba el caso, pero no siempre era así. A veces las huertas eran contiguas, un bancale arriba o abajo. Así mismo, en ocasiones se podía dividir un terreno en varias ‘hojas’ o partes, en las que se sucedía una serie de cultivos en el espacio y el tiempo.

óptimos, año tras año. Para lograr este objetivo se practicaban las rotaciones que se habían heredado de los antecesores.

Las siembras se basaban en los regímenes de lluvia. Así, como se ha sabido siempre, el tiempo atmosférico era un factor muy a tener en cuenta, y había que amoldarse a él. Las épocas de siembra y otras labores, no son fruto de una costumbre establecida por alguien en el pasado, tienen su razón de ser.

“Todo lo que sembraban lo sembrábamos a primeros de año, pa que cogieran los inviernos. Las lluvias. Ya en enero ya se pegaba a sembrar todo”.

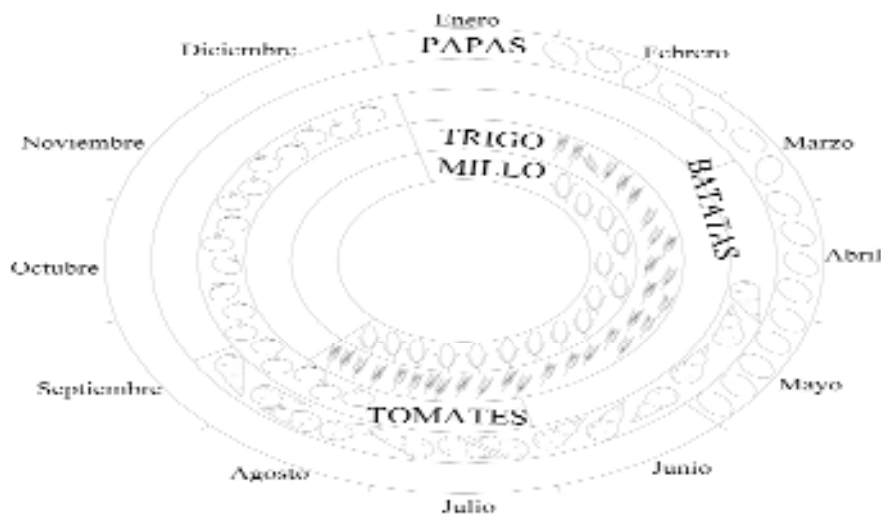
Pedro Afonso Trujillo, 10-IX-04.

Denominamos ciclo como la sucesión de cultivos –en el espacio y en el tiempo– que realizaba el agricultor en sus tierras, y que se repite regularmente.

Ciclo de cultivos de la Costa

Los terrenos de este piso agrícola llevaban los siguientes cultivos en los períodos de tiempo que se indican, desde la sembradura hasta la recolección.

Ilustración 5. Ciclos de cultivos de la Costa. Elaboración propia.



El cultivo principal en la zona baja del municipio fue el tomate. Se sembraba en los meses de julio y agosto, y la zafra coincidía con los meses de noviembre y diciembre, momento en el cual, según las referencias orales, se iniciaba la exportación de tomates.

Las papas también eran un producto igualmente importante, como ya hemos visto. La cosecha principal era la de tardío, cuya siembra se efectuaba en enero, febrero o marzo. La duración de cultivo era de entre tres y cuatro meses. Por tanto, la cosecha tenía lugar en los meses de abril y mayo. Después de recolectar las papas –hablamos de una práctica propia de La Costa o de las cotas más bajas de las Medianías–, en ese terreno no se plantaba nada más hasta enero o febrero del año siguiente, cuando se volvía a sembrar papas otra vez.

Hemos obtenido referencias de la rotación papas–tomates, la cual llama especialmente la atención, puesto que ambas plantas pertenecen a la misma familia y, por consiguiente, tendrán necesidades y problemáticas muy similares que podrían dificultar su manejo y comprometer su producción. No obstante, no es objeto de este estudio el concluir cómo era posible esta sucesión de cultivos, solamente nos limitamos a apuntar esta idea recogida de las fuentes orales: en una de las huertas se plantaban papas y en otra, tomates; luego, en el segundo año, los cultivos se intercambian de lugar de siembra. No obstante, no siempre era así. Si no había más terreno, se plantaba *tomate sobre tomate*, llevando en cada siembra un buen aporte de estiércol. Práctica similar se llevaba a cabo con el cultivo de las papas con judía y millo asociados, que se daba, año tras año, en el mismo terreno.⁸⁷

Las batatas se podían plantar desde mediados de marzo hasta mediados de mayo. El momento de recolección depende del cultivar de batatas que se trate; algunas se cosechan a los cuatro meses y otras deben esperar seis. Después, en el terreno donde teníamos las batatas, se debía sembrar otra especie; la más común era la papa con algún cultivo asociado.

“La batata esquima [esquilma] el terreno. Tú no ves que eso echa mucha raíz, y eso esquima el terreno”.

Pedro Afonso Trujillo.⁸⁸

⁸⁷ Muchos son los agricultores que ante la pregunta *¿Y no se gasta la tierra?* –hablando en términos coloquiales–, apuntan al *buen abonado* con estiércol como factor clave en los ciclos de cultivos.

⁸⁸ Cuestión indicada por D. Pedro en la entrega de la transcripción de la entrevista, y no durante la misma.

Los granos, (garbanzos, arvejas...) se sembraban a primeros de año, como ya hemos indicado. Solían ocupar pequeños pedacitos de terreno o una hoja sola cuando se cultivaban varias especies asociadas.

Ciclos de cultivo de Los Altos (Medianías Altas)

Por su parte, en las tierras de la franja agrícola más alta se distribuían las especies de la siguiente manera.



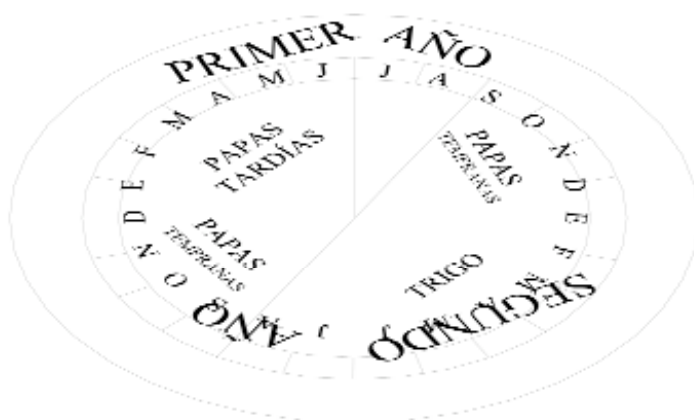
Ilustración 6. Ciclo de cultivos de Los Altos. Elaboración propia.

En Los Altos, el cultivo principal y primordial es la papa bonita. En torno a ella se practica el resto de cultivos. El año comienza con la siembra de las papas de tardío o papas del año⁸⁹ –papas bonitas o papas de casta–. Éstas se siembran en enero o febrero. En los meses que le siguen a la cosecha, que se efectuaba en mayo o junio, no solía sembrarse en ese terreno nada más. Se podía sembrar *papas de medio tiempo* o *de verano*, pero no era muy habitual. Se esperaba a septiembre, momento de sembrar las papas de temprano⁹⁰, que solían ser papas de casta. Las papas se rotaban con el trigo. El ciclo era el siguiente:

⁸⁹ También denominadas *papas de verano* o *veraneras*. Barrios Rodríguez, C. (1975); *Las papas tempranas y el mes de noviembre*. Por su parte, Gil, define a ésta como “la que se habrá de cavar en verano”, correspondientes a variedades primitivas de ciclo largo. Gil González, (1997), obra citada, p. 47.

⁹⁰ También denominadas *inverneras*. Rodríguez Rancel, obra citada; Gil González, (1997), obra citada. Análogamente, “la que se cava en invierno”, que suelen ser papas blancas traídas de fuera. Gil González, (1997), obra citada, p. 47.

Ilustración 7. Rotación papas – trigo. Elaboración propia.



Cuando la cantidad de terrenos a explotar no era considerable, la producción se destinaba a estos dos productos fundamentales: papas y trigo.

“Y antes, veces, dejábamos un año de trigo, sembrábamos papas. Al otro año, trigo. En el mismo terreno. Que sembrábamos papas este año, pal año que viene ya trigo. En enero del año que viene (...) Porque se abona la papa, y el estiércol que lleva el terreno, lo coge el trigo todo.”

Inocente Álvarez Álvarez, 12-I-05.

Cuando se disponía de más extensión de tierras, en los Altos se practicaba el sistema de *las tres hojas*⁹¹. Los espacios huecos que aparecen en el esquema entre los cultivos representan las tierras vacías. La rotación se inicia con papas, a las que sigue el trigo, y a éste le sucede alguna leguminosa, por ejemplo con chochos. Al concluir el tercer año con la leguminosa, se reiniciará el ciclo cultivando papas el cuarto año, a la que seguirán todos los cultivos en el orden preestablecido. Dicha rotación coincide con la pauta expuesta por Gil (1997), que propugnaba que en la vertiente norte de la isla las papas se sembraban en tierras que anteriormente habían sido ocupadas por trigo o “*lagume*”.

⁹¹ Este sistema trienal de rotación de cultivos ya fue documentado por Barrios Rodríguez y Barrios Domínguez (1988); coincidimos con su exposición.

Hemos descrito los ciclos de cultivo de la Costa y de las Medianías Altas del municipio, pero nada hemos dicho sobre la sucesión de cultivos de las Medianías Bajas. Al tratarse de una zona de transición entre ambos pisos, y de alta fragmentación, no nos es posible establecer una cadena de cultivos específica de esta zona. Al respecto diremos que en aquellos terrenos más próximos a Los Altos se llevaba a cabo el ciclo descrito para éstos, y para los de cotas más bajas, se practicaba el ciclo apuntado para La Costa.

Asociaciones

En los ciclos de cultivo expuestos hemos indicado la plantación de una huerta *de papas* o una huerta *de tomates*, pero el caso es que dentro del sistema de autoabastecimiento, como cabría esperar, casi todos los cultivos se practicaron asociando varias especies. Nunca, o casi nunca, se dejaba una huerta con una especie sola. Ni siquiera la papa, el cultivo dominante, llega a ocupar ella sola una explotación. Es común aprovechar las orillas de las huertas, los lindes o las ribanceras para plantar frutales, hortalizas variadas o arbustos forrajeros, que además de proporcionar alimentos, cumplen otras funciones. Por ello, en una misma huerta, terreno o explotación –que rara vez sobrepasa la hectárea de extensión⁹²–, encontramos una gran densidad de especies (ver figuras). *A priori*, se puede concluir que una gestión de esta naturaleza corresponde exclusivamente a la agricultura de subsistencia, de la que nos hemos venido ocupando principalmente. Sin embargo, sin ánimo de adelantar al texto expositivo, algunas de estas asociaciones se practicaban también en los terrenos de los denominados ‘*cultivos clásicos de exportación*’. Cada conjunto de cultivos se plantaba a distintas altitudes, de acuerdo con las exigencias climáticas y edáficas de los mismos. Algunas asociaciones perviven aún hoy en día en el agro guanchero, sobre todo las que incluían árboles de más larga vida, como resquicios de aquella gestión campesina en la que todo se aprovechaba.

“(…) *Es que antes se sembraba hasta el último rincón, y ya no, ya está todo vacío.*”
Vitoriano Dorta Rodríguez, 01-II-05

⁹² El dato más fiel que conseguimos sobre esta cuestión nos lo ofrece el mapa de cultivos del Cabildo Insular de Tenerife, que establece 1.080 m² como tamaño medio para las parcelas de La Guancha destinadas al cultivo de papas, y 3.650 m² para las de plataneras. Servicio Técnico de Agricultura del Cabildo de Tenerife, (2002): *Mapa de cultivos de la isla de Tenerife*.

A continuación se exponen y describen las asociaciones que se han recopilado.

Asociación de papas, millo y judías

También se solía practicar la agrupación de papas y judías –sin millo– y la de papas y millo –sin judías–. La agrupación de papas con judías se localizaba en la zona de Medianía Baja o de la Costa, ya que la judía *quiere calor*, y allí se disponía de riego. Mientras que la segunda, la de papas y millo, se practicaba en los Altos, aunque también se podía cultivar en otras cotas más bajas. En verdad, las asociaciones son propias de cada agrosistema, de cada piso, o incluso, de cada lugar. No todas son posibles en cualquier cota o vertiente. Son los condicionantes de cada caso lo que posibilitan su implantación y desarrollo. Estas plantas, el millo y la judía, se solían asociar con la papa del año, la de tardío –cuya siembra se efectúa en enero–, ya fuese bonita o de casta, mientras que para Gil⁹³, la asociación papas–millo se realizaba fundamentalmente con las de casta. Por otra parte, en Fasnía la asociación papas–judías se realizaba también entre las papas de temprano⁹⁴.

Eran varias las prácticas que se llevaban a cabo. Una muy habitual era la de sembrar las papas y, cuando se arrendaran, sembrar el millo con una estaca, al paso, dentro del mismo surco de las papas. La distancia de siembra queda a criterio del agricultor; hay que aprovechar el terreno pero no hay que dejar que las plantas se estorben.

“Un poquito sí, unos poquitos porque, junto, junto, no, porque sino entonces, lo arrancaban cuando cavaran las papas. Tenían que dejar un espacio pa que después cuando cavaran las papas, se pudieran cavar las papas y no ir a arrancalas. Y en las de tardío (...) sembrábamos el millo, al paso, y después dentro del millo, sembrábamos o al pie de millo, un manojito de judías, dos o tres judías, que salía un manojito (...).”

María del Carmen González Mesa, 22-XII-04.

Se podía plantar en enero todo de una vez: papas, millo y judías. De estos cultivos, las judías eran las primeras en ser recolectadas, dejando las papas y el millo. Luego, a los cinco o seis meses, se cosechaban las papas y quedaba el millo en el terreno. El millo muchas veces añadía cierta dificultad a la hora de coger las papas, pues había que tener especial habilidad para cavar y no dañar los tallos y raíces del cereal.

⁹³ Gil González (1997), obra citada, p. 45.

⁹⁴ Sabaté Bel y Marrero González, obra citada.

Ilustración 9. Asociación papas, millo y judías. Elaboración propia.



Así mismo, era usual llevar a cabo la asociación millo y judías. Se alternaba, es decir, una línea o un surco de plantas de judías con una fila de plantas de millo, sembradas ambas al paso y con una estaca. Esta asociación de judías y millo ha sido descrita en otros trabajos. Gil lo sitúa en Lanzarote, y también en América, de donde son originarias ambas especies. Los millos atajan el viento, sus tallos soportan las judías si éstas tienen aptitud para enredarse y sus hojas captan la humedad del ambiente que, condensada, su propia estructura lleva hasta el pie de las plantas⁹⁵.

Asociación papas y cereales

Esta agrupación de cultivos se llevaba a cabo en todas las cotas del municipio, especialmente en las Medianías, donde siempre se plantaban. A menudo se daba la circunstancia de que, cuando se sembraban las papas de temprano, en septiembre, y llegado el mes de diciembre, aún no habían alcanzado el estado óptimo para ser recolectadas. Los agricultores se veían entonces en la obligación de sembrar el trigo del año entre las plantas de papas.

“(...) Porque estaban tiernas, y muchas veces, yo no llegué a hacer, pero mucha gente sembraba el trigo, porque como estaban tan tiernas las papas, sembraban el trigo, dentro de los surcos de las papas. Las papas tempranas, el trigo, en enero, dentro de los surcos. Sin cavar las papas, y después tenían que cavar las papas (...). Porque no salían. No, porque salían más tarde. Estaban muy tiernas. Y dice ‘Ay, Dios,

⁹⁵ Gil González (2005), obra citada.

pues ahora lo que hace es que esconchamos las papas', y como la gente tenía que sembrar el trigo porque hacía falta. Pues las sembraban dentro de las papas. A la estaca".

María del Carmen González Mesa, 22-XII-04.

Se realizaba esta combinación con el trigo, y también con la cebada. Lo que se hacía era, con las papas ya sachadas, se sembraba a golpes, con estaca, un manojito de cereales en el fondo del surco, procurando una distancia que no dificultara el cavado de las papas. Así mismo, también se llevaba a cabo la siembra de cereales, a chorro, en los surcos de las papas.

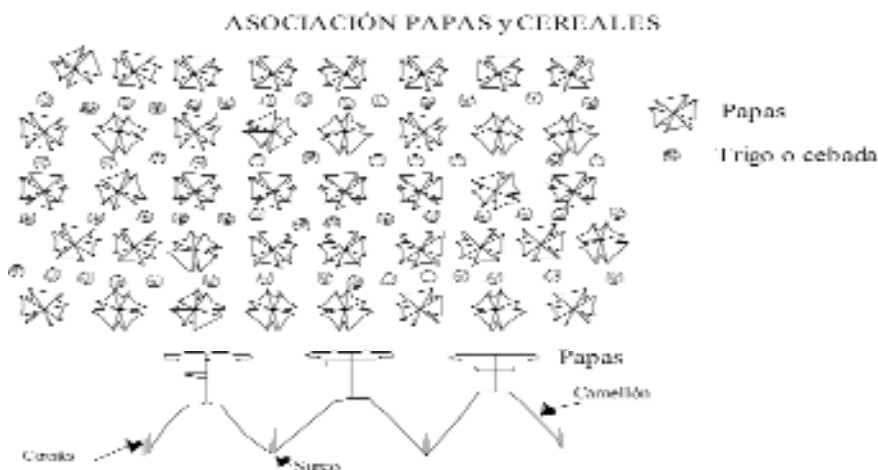


Ilustración 10. Asociación papas y cereales. Elaboración propia.

También se ha advertido en el proceso de investigación la plantación de cebada y trigo en las orillas de las huertas⁹⁶. La premisa básica del cortavientos es la de reducir la velocidad del viento, aunque no impedir su paso. Su permeabilidad, cuestión que se ve favorecida con los setos de cereales, es importante: con una permeabilidad cercana al 50 por ciento la distancia protectora se extiende 20 veces la altura del seto. Por otro lado, el efecto protector oscila hasta entre 4 y 20 veces su altura, por lo que para plantaciones de escaso porte como papas, batatas y otras, el cereal resulta eficaz. El uso de estas especies como setos es una adaptación más a las características edáficas y climáticas de los agrosistemas.

⁹⁶ Con la misma funcionalidad de cortavientos se planta el centeno y el trigo en la isla de Lanzarote. Gil González (2005), obra citada.

Asociación trigo y lentejas

Esta asociación es propia de los Altos, pero no se descarta que se pudiese llevar a cabo en otros pisos agrícolas. Se echaba primero el trigo, y después se esparcían las lentejas en el terreno. Ambos se sembraban *regados* –a voleo–. Luego se araba, y se quedaban las semillas de trigo y lentejas enterradas. Las lentejas se debían sembrar por aquella parte del terreno de más bajo rendimiento.

“Por el centro no, porque se lo comía el trigo. Los terrenos pobres (...) había que echarlo por las orillas. Sí, por donde menos creciera el trigo. Se echaba veces así por un surco, y se echaba las lentejas”.

Vitoriano Dorta Rodríguez, 01-II-05.

Las lentejas se recolectaban primero, labor efectuada por las mujeres o los ancianos, y el trigo quedaba en el terreno.

“Y las lentejas se cogían primero que el trigo. Se ponían esgranaditas, y desde que estaban esgranaditas se cogían porque si no, venían en calores y se abrían en la tierra, y se caen. Se las llevaba uno medio verdosas. Se ponían en la azotea, y se dejaban secar”.

María del Carmen González Mesa, 22-XII-04.

Otras asociaciones de leguminosas y cereales

Sólo hemos tenido noticias de su práctica en Los Altos, pero no descartamos que se llevara a cabo en otros pisos agrícolas. Se han recogido referencias de otras asociaciones, pero no tan habituales como la anterior. Como ya se mostrara en el estudio de los sistemas agrícolas de Tegueste, las combinaciones de leguminosas son muy variadas⁹⁷, un terreno se regaba de semillas de dos o más especies, tales como las que se indican a continuación, y luego se pasaba el arado para labrar ‘*menudito*’.

- Chicharos castellanos y garbanzos: se sembraban en febrero o marzo.
- Chochos y avena o chícharos o *lentejilla*⁹⁸ o arvejas: se recolectaba primero la avena, las lentejillas o las arvejas, y los chochos quedaban solos en el terreno.

⁹⁷ Hernández *et al.*, (1994), obra citada.

⁹⁸ Especie, *Lens* spp., o cultivar de lentejas, de porte y vaina más pequeña que la lenteja común.

En Tegueste era la *chicharaca* (*Lathyrus* sp.) la que se asociaba con cualquier otra planta. En La Guancha, es el chocho la especie que más se asocia con otras: avena, arvejas, chícharos, chicharascas, lentejas pardas o lentejillas son algunas de las que recogieron Barrios Rodríguez y Barrios Domínguez⁹⁹, mientras que en nuestra prospección sólo hemos topado con avena, chícharos, lentejillas y arvejas. No obstante, en base a lo transmitido por los agricultores, consideramos que aquéllas –y otras más, tantas combinaciones posibles como disposición de semilla y terreno hubiese– se practicaban en el agrosistema, aún a pesar de no haber sido recogidas en nuestra investigación. Otra práctica de este tipo, propia de Lanzarote, era la de asociar habas y chícharos en un mismo surco, las habas al fondo, los chícharos a un costado¹⁰⁰.

Asociación de frutales en las orillas de las huertas

En la zona de Medianías, además de las cosechas ordinarias del año, existía un plus proporcionado por los árboles frutales que estaban plantados en las orillas de las huertas. En éstas los cultivos principales eran papas, cereales y leguminosas, y en sus bordes se localizaban los árboles¹⁰¹. Los frutales de los que hablamos suelen ser, por lo general, manzaneros, cirueleros, almendreros, perales y castañeros –en las Medianías Altas–. Su única función aparente era la de dar fruta. No obstante, desempeñan otras tareas al mismo tiempo.

Cuando se orientan hacia al norte actúan como captadores de humedad, ya que las brumeras, propias de las cotas superiores a los 500 metros a barlovento de las Islas, llegan a la vegetación, condensándose parte de la lluvia horizontal. Esto ocurre especialmente con el castaño, dado su altura y porte. Así mismo, pueden funcionar como barreras ante los vientos Alisios, protegiendo a las papas y al millo, siendo muy importante para este último, ya que por su raíces fúlcreas, es susceptible de ser tumbado y arrancado. Por otra parte, entre los frutales, cabe destacar la funcionalidad de los castañeros en las Medianías, ya que pueden actuar como auténticas bombas de nutrientes al extraer del subsuelo los nutrientes que las especies hortícolas por sí solas son incapaces de obtener, trasportándolas a la superficie en forma de hojarasca y frutos.

⁹⁹ Barrios Rodríguez y Barrios Domínguez, obra citada.

¹⁰⁰ Gil González (2005), obra citada.

¹⁰¹ Y se localizan, puesto que algunos de estos árboles han perdurado hasta nuestros días.

En la zona de Medianías Bajas y la Costa, los frutales más comunes son la viña, las higue-
ras, los morales y las tuneras. La viña, valiéndose de su porte trepador, se planta en las ori-
llas, y luego se horquetea y se conduce, aprovechando la superficie de terrenos pedregos-
sos y mollereros¹⁰². Gil cita la asociación de viña con las papas de invierno en las Medianías
Bajas donde, tras la vendimia, se desmontan los emparrados para el cultivo del tubércu-
lo¹⁰³. En La Guancha, este desarme no se realiza, sino que el armazón de madera se man-
tiene durante todo el año puesto que las papas se cultivan en el centro de la huerta, sin
requerir los márgenes que ocupa el emparrado.

Las tuneras, por su parte, servían de linderos entre propiedades, y también como frutales,
como forraje para los animales y también para impedir el paso eventual del ganado a los
cultivos.

De la misma manera, tanto en la zona alta como en la costa, algunos de los árboles se plan-
taban en las *ribanceras* de las huertas, lo que ayudaba a sostener la tierra y evitaban una
erosión excesiva y la consecuente pérdida de terreno útil por agentes meteorológicos. Ésta
es una cuestión muy importante si tenemos en cuenta que los terrenos del agrosistema en
general, y los de La Guancha en particular, presentan pendientes muy pronunciadas. La
presencia de estas especies en los límites de las huertas y en lugares estratégicos podría
prevenir desastres como el del aluvión de 1826, que arrasó la mitad de las tierras labra-
bles¹⁰⁴. A continuación se muestran algunas fotografías de los árboles asociados que se
han citado.

Foto 7. Manzaneros en la orillas de las huertas en El Lomo Blanco.



¹⁰² Un *mollero* es un montón de piedras que se acumulan en las proximidades de las huertas como resultado de la sustracción de las mismas al fabricar la parcela de cultivo.

¹⁰³ Gil González (1997), obra citada.

¹⁰⁴ Barrios Rodríguez y Barrios Domínguez, obra citada.

Foto 8. Castañeros y tasagastes en las orillas de las huertas de La Cabezada.



Foto 9. Parral de viña y almendrero en el borde del terreno en El Farrobo.



Asociación de otras especies en las orillas de las huertas

Otras plantas que se solían situar en los márgenes de los terrenos de Los Altos son los tasagastes y las coles. Los primeros tenían una función primordial: la de servir de forraje. El único cuidado requerido era el de ser podado todos los años¹⁰⁵, ya que según se apunta, si se deja de hacer, se pierden. Se cortan las ramas mayores y las más tiernas se van dejando.

“El tasagaste es como la retama de la Cumbre, no se podó. Aquí en El Riscadero los tengo yo secos ya. Que se cogían las cargas, cargas (...) Y ya, no los podé, y se fueron secando. Se seca, porque no los poda”.

Inocente Álvarez Álvarez, 20-I-05.

También ejercían función de cortavientos y de freno de la erosión. Como podemos observar en las fotografías, la separación entre los tasagastes es de apenas unos decímetros, ya que para que el seto sea efectivo, las unidades constituyentes no pueden estar separadas por distancias ni menores a 11 veces, ni superiores a 24 veces su altura. Cualquier vacío en su estructura actuaría como túnel que reconduciría e incrementaría la velocidad del viento. Otro beneficio que se le atribuye a este arbusto forrajero es el de nitrificar el suelo, ya que se trata de una leguminosa.

Foto 10. Tasagastes como cortavientos.



¹⁰⁵ En realidad no se realiza una poda como tal, sino el corte de las ramas para el consumo de los animales.

Foto 11. Tasagastes en el filo de las huertas en La Cabezada.



Por otra parte, las coles poblaban constantemente los bordes de las huertas de las Medianías Altas. Se procuraba no arrancarlas, sino ir las podando para que retoñaran, o en su defecto, aprovechar “los colinos”¹⁰⁶ que crecían en las proximidades e irlos trasplantando a aquellas zonas desprovistas.

Así mismo, en las Medianías también se sembraba en los márgenes algunos manojos de cereales (lagunes, cebada, etc.) para alimento de los animales. En el mismo sentido, en cotas más bajas, donde las condiciones climáticas lo permitían, era usual destinar los extremos de los terrenos para cucurbitáceas: calabazas, bubangueros, chayoteras, pepinos, etc.¹⁰⁷ o alguna ‘ramita’ de batatas, mientras que en la extensión de la explotación se cultivaba papas, batatas¹⁰⁸ o incluso, tomates o plataneras, como se mostrará en el siguiente apartado.

¹⁰⁶ *Los colinos* son las coles pequeñas que nacen en las proximidades de las coles viejas, fruto de las semillas liberadas por éstas, o bien los retoños de estas coles viejas que han sido desprendidos de los tallos y trasplantados al terreno.

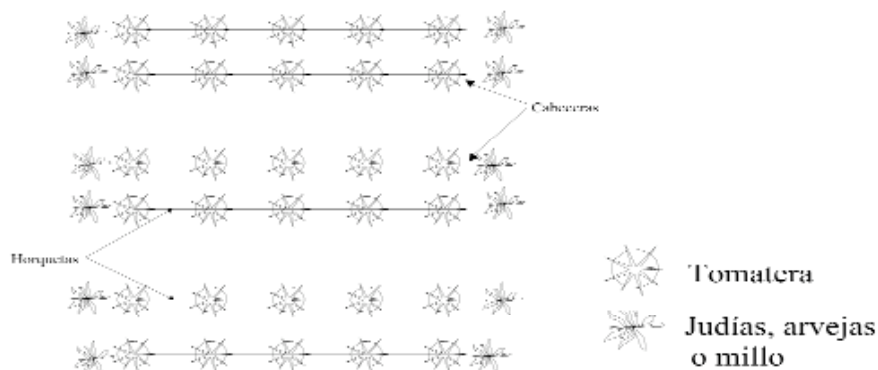
¹⁰⁷ La mayor parte de la huerta también podía ser plantada con estas cucurbitáceas, pero era más habitual cultivarlas en lugares marginales de esta manera, asociadas en las orillas.

¹⁰⁸ Si en la huerta se cultivaban batatas, evidentemente, en las orillas no se asociaba batatas.

Asociación de tomates y otros

Los campesinos, cuyas prácticas vernáculas describimos, eran en muchos casos y al mismo tiempo, los operarios de las fincas de cultivos de exportación. Dado que existía, como ya han propugnado numerosos estudios, una dualidad entre los cultivos de exportación y los de subsistencia, no es de extrañar que ambos se practicaran dentro de la misma explotación. En las cabeceras¹⁰⁹ de las tomateras existía un espacio susceptible de ser aprovechado por otras plantas. Éstas solían ser arvejas, habichuelas o algún pie de millo.

Ilustración 11. Asociaciones con el tomate. Elaboración propia.

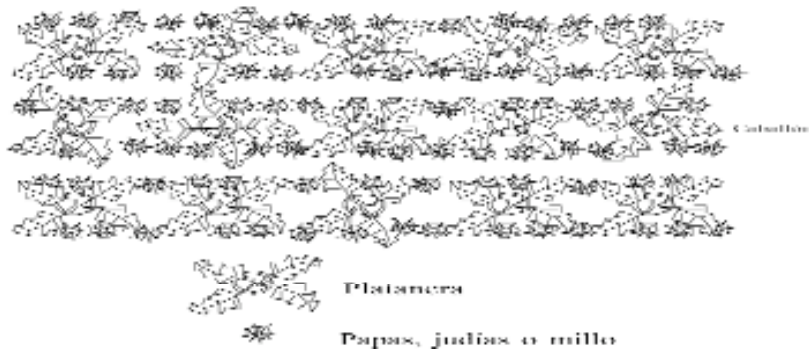


Asociación de platanera y otros

Junto a la platanera, cultivada en la costa, solía haber también otras producciones asociadas para aprovechar el espacio vacío entre los plantones, y optimizar además el agua y los abonos que se le añadían al cultivo principal. Las plantas asociadas se sembraban a los lados de la hilera de plantones de platanera, en el mismo camellón. Otro beneficio derivado de esta asociación es la protección que reciben las hortalizas que se plantan por parte de las hojas de la platanera ante las inclemencias del tiempo. Se sembraba papas, millo o judías entre los plantones de platanera, sobre todo aprovechando los camellones de las mismas. Así mismo, las orillas también se cultivaban con millo o cucurbitáceas variadas.

¹⁰⁹ Extremo de la hilera, donde empieza y acaba la línea de plantas.

Ilustración 12. Asociaciones con la platanera. Elaboración propia.



A continuación se muestra un cuadro resumen con las asociaciones que se han observado en el término municipal, citándose las especies que intervienen, la forma o técnica de asociación y el beneficio que se deriva de su cultivo asociado.

TABLA IX: Variedades de cultivos asociados en el término municipal de La Guancha

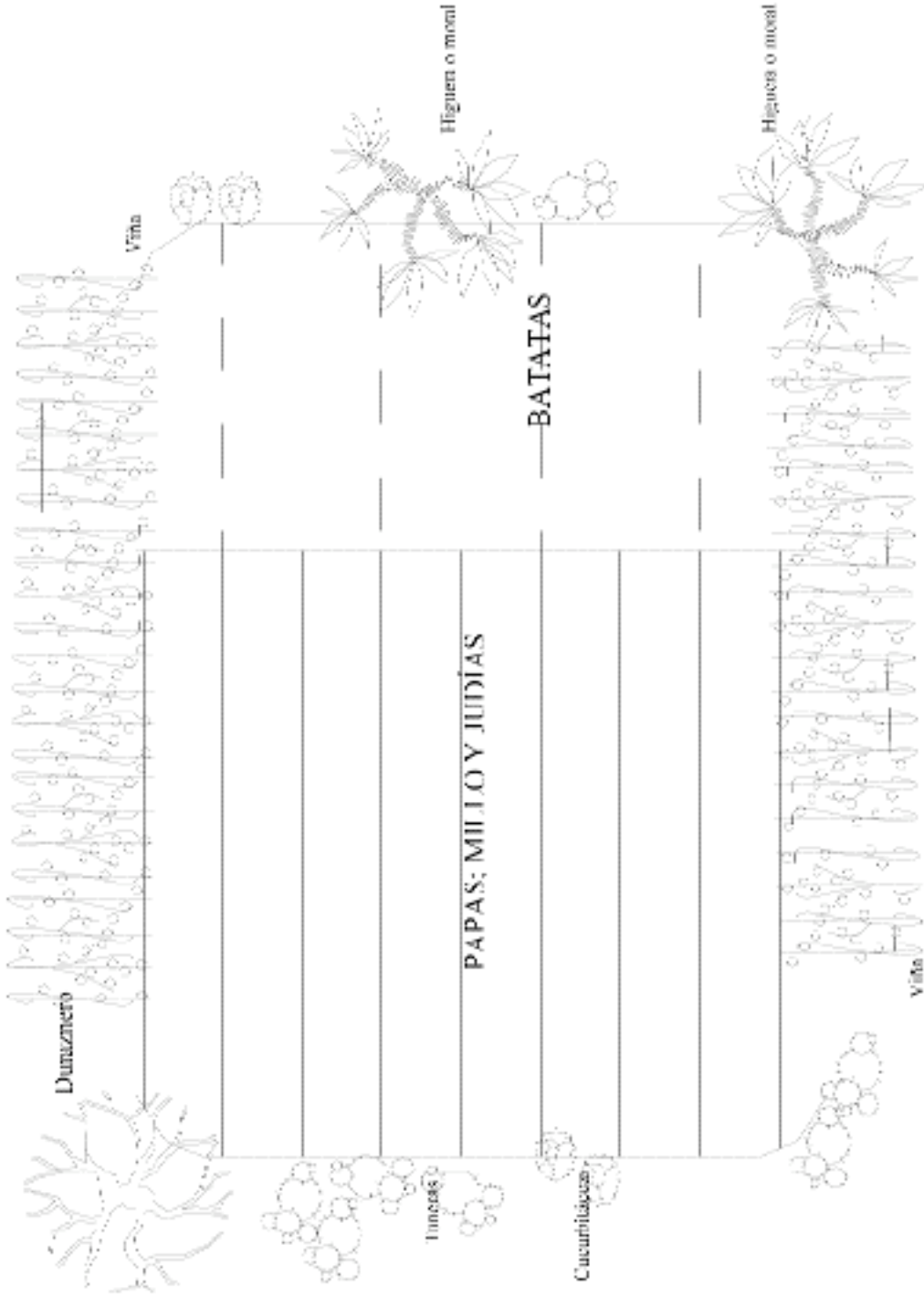
Especies	Tipo de asociación	Beneficios
Papas, millo y judías	Se combina una fila de papas, con una fila de millo y judías plantadas a golpes en el surco de papas –un pie de millo, un pie de judía–.	Los pies de millo protegen del viento y captan humedad, beneficiando a las plantas que crecen en su base.
Papas y millo.	Se alterna una fila de papas con una fila de millo, sembrada en el surco de éstas.	Ibidem.
Papas y judías.	Se alterna una fila de papas con una fila de judías, sembrada en el surco de aquéllas.	La judía fertiliza el suelo, favoreciendo el desarrollo del tubérculo.
Judías y millo.	Se alterna una fila de millo con una fila de judías.	Los pies de millo protegen del viento y captan humedad, beneficiando a las plantas que crecen en su base y la judía nitrifica el suelo.
Papas y cereales (trigo o cebada).	Se plantan manojos de cereales a golpes en los surcos de las papas, o en las orillas de las huertas.	Situados en los márgenes con la función de cortavientos.
Trigo y lentejas.	Sembrados juntos a voleo.	La leguminosa fertiliza el suelo, en pro del cereal.
Varias leguminosas Chochos y arvejas Chochos y lentejilla Chícharos castellanos y garbanzos	Sembradas juntas a voleo.	En el caso de cereal y leguminosa, ésta fertiliza la tierra en beneficio del primero.

TABLA IX: Variedades de cultivos asociados en el término municipal de La Guancha (continuación)

Especies	Tipo de asociación	Beneficios
Chochos y avena	Sembradas juntas a voleo.	La leguminosa fertiliza el suelo, en pro del cereal.
Hortalizas y otros cultivos (papas, millo, etc.) y frutales	Las hortalizas ocupan la parte central de la huerta, y los frutales, las orillas.	Cortavientos, freno de la erosión, extractor de nutrientes del subsuelo, proporciona materia orgánica, captadores de humedad, etc.
Tomates y arvejas, habichuelas o millo.	Los tomates se cultivan en líneas y las otras especies se asocian en las cabece- ras de dichas líneas.	
Plataneras y hortalizas.	Las hortalizas se plantan aprovechando los caballones de los plantones.	Las hortalizas aprovechan los nutrientes y el agua que se incorpora para la platanera. También son protegidas por las hojas de las plataneras.

Elaboración propia.

A continuación mostramos unas ilustraciones que vienen a representar los huertos de policultivo característicos de los pisos de la Costa, Medianías Bajas y Altos del agrosistema cuyo estudio nos ocupa. Se recogen las especies que podrían llegar a conformarlos –no siempre se plantan todas las especies que aparecen– y en los lugares o localización espacial en la que suelen presentarse.





CALENDARIO AGRÍCOLA TRADICIONAL

Como se ha venido descubriendo a lo largo del presente trabajo, la oralidad constituye un verdadero yacimiento de datos e información cuyo valor resulta inestimable. Pero como todo filón, requiere esfuerzo obtener y pulir los resultados. Utilizando las citas literales de los campesinos, hemos confeccionado una tabla en la que se recogen gráficamente todas las labores, siembras y recolecciones de cosechas que se dan a lo largo del año. Éstas se repiten sucesiva y cíclicamente como una secuencia inexorable.

TABLA IX: Calendario Agrícola Tradicional

<p>Enero</p>	<p>"Y entonces pues, diciembre, y dipués enero. Y como había hambre, antes de enero las cavábamos." [las papas tempranas] José Amaro Pérez, 20-IX-04.</p> <p>"Se sembraban en enero, febrero..." [las papas de tardío]. Pedro Afonso, 10-IX-04.</p> <p>"Pues allá arriba, por lo menos en La Fuentita, la sembrábamos el 6 de enero." [las papas de tardío] María del Carmen González, 22-XII-04.</p> <p>"Entonces, cuando... las papas se sembraban en enero, febrero, pos las preparabas..." Vitoriano Dorta, 24-I-05.</p> <p>"Las papas tempranas, el trigo, en enero, dentro de los surcos." María del Carmen González, 22-XII-04.</p> <p>"Por lo menos el millo ahí debajo, en la carretera lo sembrábamos siempre. Caía la casualidad que el dieciocho de enero siempre sembrábamos millo ahí debajo." [el 18 de enero es festividad local en honor a la Virgen de la Esperanza]. María del Carmen González, 22-XII-04.</p> <p>"Judías, sí, en enero. En enero y en febrero". María del Carmen González, 22-XII-04.</p> <p>"A la luna de enero. Hasta que no entrara la luna de enero no había quien sembrara papas, las bonitas." Vitoriano Dorta, 24-I-05.</p> <p>"Más bien en enero y febrero, ¿no? Porque... parecido como otras siembras, como enero, febrero es pa... pa que agarre la parte de..." [Siembra de garbanzos] Juan Álvarez, 5-VIII-05.</p> <p>"Los puedes sembrar en enero o febrero también. Como si lo que querías sembrar antes, como hablamos antes, mesturados con los mismos legumbres." [Siembra de chochos] Juan Álvarez, 5-VIII-05.</p>
<p>Febrero</p>	<p>"Se sembraban también en febrero, pa después sacar semillas, pa sembrar de tardío." [las papas bonitas] María del Carmen González, 22-XII-04.</p> <p>"Ahora, ahora. En febrero y en marzo." [Siembra de papas de casta] Inocente Álvarez, 20-I-05.</p> <p>"En este, en esta época, sí. En febrero, marzo. En febrero, en febrero se sembraba todos los granos." Inocente Álvarez, 20-I-05.</p> <p>"Porque la papa luego de temprano se cavaba pa... pa enero, febrero..." Ofelia Dorta, 1-II-05.</p> <p>"En enero, y hasta en febrero, mediados de febrero, y hasta por los últimos de febrero se pueden sembrar, la papa bonita." Juan Álvarez, 5-VIII-05.</p> <p>"En febrero. Del ocho al diez de febrero había que sembrar las papas, pa uno dejar pa comer en la casa." José Amaro Pérez, 20-IX-04.</p> <p>"El millo se sembraba por enero, febrero, y..." Pedro Afonso, 10-IX-04.</p>
<p>Marzo</p>	<p>Las batatas se siembra a último de febrero, primeros de marzo. Marzo o abril, y después se deja seis meses en la tierra." José Amaro Pérez, 20-IX-04.</p> <p>"...o marzo, a primeros de marzo también las podías sembrar." [Siembra de papas de casta] Juan Álvarez, 5-VIII-05.</p>
<p>Abril</p>	<p>"Y después mi madre siempre que eso las plantaba pa comer pa Semana Santa. Pa coger las arvejas pa Semana Santa." Hermenegilda León, 29-IX-05.</p> <p>"Que tenía que estar pa sachar pa abril." [las papas bonitas] Vitoriano Dorta, 24-I-05.</p> <p>"Lo sembraba en abril." [las batatas] Pedro Afonso, 10-IX-04.</p> <p>"Las judías las cogían más pronto. Abril y mayo serían." María del Carmen González, 22-XII-04.</p>

TABLA X: Calendario Agrícola Tradicional (continuación)

Mayo	<p>"En mayo, grandes los calores, las cebadas esgranan, los trigos cogen colores." María del Carmen González, 22-XII-04. "... y mayo que es cuando lo último que lo hacemos ya, en mayo, que es cuando le echamos tierra, que es la papa bonita. Bonita, o de tardío." Juan Álvarez, 5-VIII-05. "Y después, a cavarlas. A cavarlas, en mayo. En mayo, a cavar las papas." José Amaro Pérez, 20-IX-04.</p>
Junio	<p>"Cuatro meses, mayo, junio (...). Se cogían las papas en junio. A los seis meses se volvía a sembrar otra vez." Pedro Afonso, 10-IX-04. "Ah... pa cuando estaba pa... pa coger. Si sembrabas pa ahora enero o febrero, pues... eh... junio, julio y agosto." Juan Álvarez, 5-VIII-05. "Pues segar lo sería en julio, o en junio según vinieran los tiempos. Porque veces se trillaban a últimos de julio o en agosto." María del Carmen González, 22-XII-04. "Se siembran en junio. Se cogen en enero, diciembre o noviembre." [Las papas de medio tiempo] Inocente Álvarez, 20-I-04.</p>
Julio	<p>"Porque veces se trillaban a últimos de julio o en agosto." María del Carmen González, 22-XII-04. "Y luego, ya en julio, pa últimos de julio, lo segábamos. Lo segábamos, julio, los primeros de agosto. Julio y agosto." [el trigo] Juan Álvarez, 5-VIII-05.</p>
Agosto	<p>"En julio. No, en agosto, en agosto se coge el millo." Inocente Álvarez, 20-I-05. "En verano. Empezaban a coger en agosto, con este tiempo, y luego por Navidad estábamos empaquetando." Efidencia Alonso, 14-IX-04. "Bueno, a últimos... en agosto ya están maduros. A último de julio, agosto." [Higos de leche] Pedro Afonso, 18-VI-05. "Desde que entraba el mes de agosto, si ías pal Monte, llevabas la bestia cargada de estiércol." Vitoriano Dorta, 24-I-05. "Entonces... el verano pa secar el trigo se... se siega en agosto, agosto y septiembre." Vitoriano Dorta, 24-I-05. "En agosto. En agosto, septiembre. Después los coges, mmh... pero tiene que estar maduro, porque si están verdes..." [los higos picos] Efidencia Alonso, 18-VI-05.</p>
Septiembre	<p>"Antes decía los viejos: setiembre, el que tenga papas que siembre. Que era la cosecha de temprano." Juan Álvarez, 5-VIII-05. "A mediados de septiembre, a últimos de septiembre, te cogía te llovía, esa papa enseguida nacía." [las papas de temprano] José Amaro Pérez, 20-IX-04. "En septiembre octubre se cogían las batatas. Y se daban cantidades, buenísimas." Pedro Afonso, 10-IX-04.</p>
Octubre	<p>"Yo tenía una tía que decía ya... se llamaba Esperanza Ravelo, dice ya yo trillé, ahora que llueve pa sembrar cebada." Inocente Álvarez, 20-I-05. "Lagumes que sembrábamos, cebada, ahora que... ahora se siembran las... en octubre se siembra la cebada." Inocente Álvarez, 20-I-05. "Y los chochos se cogían en octubre, que por eso le dicen el verano de los chochos, que tú ves que el octubre es cuando más calenta el sol." Vitoriano Dorta, 24-I-05. "...las de temprano se sembraban en octubre. A últimos de septiembre, septiembre, octubre, pero más bien a primeros de octubre." [las papas de temprano] Juan Álvarez, 5-VIII-05.</p>
Noviembre	<p>"Noviembre, ya a último de noviembre ya están para sacharlas. Ya tienen 2 meses." [las papas de temprano] José Amaro Pérez, 20-IX-04.</p>
Diciembre	<p>"Y después, cuando llega enero, y mucha gente la sembraba mucho pa sembrarlas más temprano, sembrarla en diciembre. Las bonitas." María del Carmen González, 22-XII-04. "Después las cogíamos en diciembre, o... porque antes llovía más que ahora. Y al llover más pues, se daba las papas más pronto." [las papas de temprano] María del Carmen González, 22-XII-04. "¡Oh!, pues la tierra la empezábamos a preparar desde noviembre, diciembre." María del Carmen González, 22-XII-04. "...y el trigo antes se sembraba en diciembre, y.. con una estaca sembrando trigo." Ofelia Dorta, 24-I-05. "Después había que ararlas en diciembre. Ya ves que pega a llover en octubre, y en noviembre y diciembre, que pega a llover" [preparar las tierras para la siembra de la papa de tardío]. Vitoriano Dorta, 24-I-05.</p>

CICLOS Y REUTILIZACIÓN DE RECURSOS EN EL MODELO CAMPESINO TRADICIONAL

Si hay algo que sobresale de la gestión campesina vernácula es el óptimo aprovechamiento de los recursos que lleva a cabo. Reutiliza, recicla y saca partido a cada elemento de forma adecuada, y sin poner en jaque a otro nuevo uso. Qué madera es mejor para la fabricación de un arado, qué tipo de amapola se puede utilizar para alimentar el ganado, qué utilidad se le puede dar a los restos del cultivo, y tantos otros casos, constituyen conocimientos aparentemente triviales, pero que son fundamentales para la consecución de unos fines que, en definitiva, posibilitan la subsistencia. Para llegar a vislumbrar la gestión llevada a cabo por la comunidad campesina de La Guancha, describimos a continuación una serie de ejemplos situacionales que luego enlazaremos hasta llegar a un entramado que interrelaciona a todos los elementos.

Subproductos de los cultivos

Denominamos subproducto a aquel que se obtiene además del principal, y que tiene menor valor que éste. En la agricultura convencional, a veces, estos productos secundarios se convierten en ‘problemas’¹¹⁰, en el sentido de que no se sabe qué hacer con ellos, acabando muchas veces en el fondo de barrancos o como combustible de eventuales *fogaleras*, perturbando notablemente el medio. En contraposición, los viejos agricultores han llevado una serie de aprovechamientos paralelos que mostramos a continuación.

Como ya se expuso en su momento, en las huertas del litoral se cultivaban tomates. Cuando esta planta cerraba su ciclo de cultivo, los restos vegetales eran aprovechados por los caberos que llevaban a pastar sus rebaños a esta franja costera. Y al mismo tiempo, se aportaba materia orgánica al terreno con los excrementos de los animales.

En el mismo piso agrícola, la platanera proveía de *badana*¹¹¹ a la comunidad campesina, a falta de rafia u otros elementos sintéticos. La *badana* se utilizaba principalmente para amarrar la viña y los tomateros a sus tutores. De la platanera también se aprovechaban los rolos (pseudotallos) de las plantas que terminaban su ciclo, para alimentar al ganado.

¹¹⁰ En este sentido cabe resaltar la concepción de estos subproductos en la agricultura convencional, considerándolos residuos.

¹¹¹ Tira de fibra vegetal seca procedente de los tejidos del pseudotallo de la platanera que se utiliza como cordel.

Por su parte, el trigo, además de dar el grano para hacer el gofio, proporcionaba a los agricultores la *paja*, esto es, los restos vegetales de cultivo (tallo de la espiga y el panasco u hojas de la planta secas). Lo mismo ocurría con las judías, lentejas, chochos y otras leguminosas. Una vez recolectadas, se dejaban secar, se recogían los granos, y el resto, la *paja*, se guardaba. Esta paja se utilizaba como forraje para los animales, y como estaba seca, se podía almacenar hasta el invierno, cuando la hierba fresca escaseaba o cuando las condiciones meteorológicas no permitían salir en su busca. Dicho forraje se ponía en montones en el patio de la casa, en el pajero, en *mantas de sacos*¹¹² o, incluso, contenida dentro de los propios sacos. En Lanzarote, esta paja de cereales tenía diversos usos. Cabe destacar el empleo de la paja de trigo para la elaboración de *sombreras* o el empleo de los *gransones*¹¹³ resultantes de la trilla en la formación de la torta destinada al techado de casas y cuartos.

El millo tenía un aprovechamiento similar al descrito. Los restos de cultivo, el tallo junto a las hojas se denominaba *palote*, y se almacenaba de forma similar a la paja de los cereales y las leguminosas. Pero además, del millo se obtenía la *fajina*, que son las hojas que recubren la *mazaroca*¹¹⁴. Éstas se empleaban también como forraje, y admitían otro uso doméstico: el relleno de los colchones.

“Y la fajina, cuando fajinaba uno el millo, le ponía uno al sol para que se secase para los colchones. Porque antes no había colchones de estos; de pinocho, de fajina, de paja de cebada...” Efidencia Alonso Santana, 14-IX-04.

El caroso de las mazarocas se empleaba, en La Guancha, como alimento del ganado, y también como leña y estiércol. En Lanzarote también se empleó como combustible e incluso a modo de antorcha para el alumbrado; de hecho existió también cierto comercio a su alrededor¹¹⁵.

Por su parte, la caña del chocho –tallo de la planta seco que queda después de cosechar las vainas– era especialmente apreciada para usar como leña, mientras que en Los Rodeos –donde la tradición ganadera y, por consiguiente, el cultivo del chocho, cuenta con más

¹¹² Mantas confeccionadas con la unión de cuatro sacos de ‘tres listas’, abiertos y cosidos por sus extremos.

¹¹³ Granzones: paja gruesa de trigo y, por extensión, de otros granos, resultante de la trilla. Gil González (2005), obra citada.

¹¹⁴ En Lanzarote, donde también se ha observado este uso, dichas brácteas también se denominan *camisa*. Gil

¹¹⁵ Gil González (2005), obra citada.

solera–, esta leña se machacaba y utilizaba como cama de ganado¹¹⁶. Así mismo, en La Guancha, las vainas de esta leguminosa se empleaban para alimentar al ganado –además de los propios chochos–.

“Eso lo recoges, y lo echas en sacos. Y eso es un pasto pa las cabras de lo mejor. Porque después cuando está lloviendo, que no puedes ir a coger comida las cabras, ni las vacas ni naa, tu agarrabas una cesta de... de cascarilla de chochos, se la echas, y eso... se lo comen como agua. Sí, eso es así.”

Vitoriano Dorta Rodríguez, 1-II-05.

De algunos frutales, como la higuera o el moral se obtenía también alimento para el ganado. De la higuera se aprovechaban las ramas o gajos que resultaran de la *limpieza* del árbol¹¹⁷ para dar de comer a las vacas, previa eliminación de la savia.¹¹⁸

“Mi padre, paz descanse, las limpiaba. Porque las púas de la higuera, se las come la vaca. Sí, las quitaba con un machete, ya ves, le echaba un... un cubo de agua caliente, pa quitarle la leche, porque las higueras echaban leche”. Vitoriano Dorta Rodríguez, 24-I-05.

Por su parte, el moral tenía la particularidad de que las hojas había que quitarlas manualmente, una a una, procurando no cortar las ramas, porque si no, el árbol dejaba de producir fruta.¹¹⁹

“No se podaba, había que quitarle hoja por hoja (...) No echaba las moras, porque si lo podaban, echaba retoños nuevos y no echaba moras”.

Ofelia Dorta Luis, 24-I-05.

Otro aprovechamiento paralelo de los árboles frutales es el de los castañeros, cuyos chupones –varas improductivas de gran longitud que crecen sobre todo en la base de los árboles– se empleaban, y se emplean, para la confección de cestos por los artesanos. En la comarca de Acentejo también se ha localizado este uso o aprovechamiento de los chupones –o *chocones*, *revueltos* o *latas*, como allí también se les conoce– para hacer cestas de mano, cestas pedreras y raposas. Los otros usos que encontramos en otros trabajos –made-

¹¹⁶ Perdomo Molina (1996), obra citada.

¹¹⁷ Al parecer, la higuera requería una limpieza, que viene a ser como una poda de saneamiento, que ya expusimos en el apartado de *Los frutales*. También se obtenían ‘las puyas’, que son las puntas tiernas de los gajos que se cortaban *ex profeso*.

¹¹⁸ Labor que tratamos en el apartado de *Los frutales*.

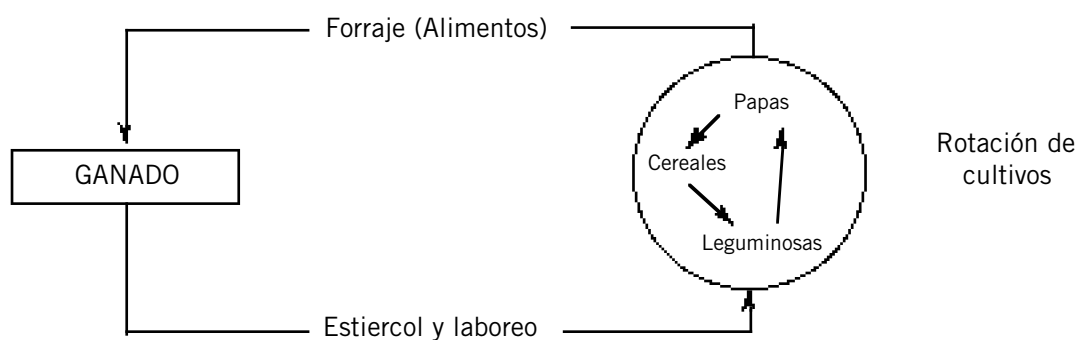
¹¹⁹ Fenómeno que también explicamos en el apartado de *Los frutales*.

ra para hacer muebles, barricas y otros utensilios, las hojas secas como cama de ganado y las hojas verdes como comida— no han sido localizados entre la comunidad campesina guanchera; pero dada su naturaleza, no descartamos que se llevaran a cabo de manera esporádica.

Subproductos ganaderos

Los productos principales de la explotación ganadera son la leche, los huevos y la carne. Como subproducto se obtenía estiércol, de gran importancia puesto que iba a ser, en algunos casos, el único abono que se incorporaría al terreno. Sin el estiércol, la cosecha menguaría, y con ella, la disponibilidad de forraje para alimentar a los animales, quedando trastocado el ciclo.

Ilustración 15. Ciclo de materia y energía en el que participaba el ganado. Elaboración propia.



Los animales, especialmente las cabras, proporcionaban pieles que se utilizaban para hacer zurrones o morrales para el campesinado. Evidentemente, no se mataban los animales con el único objeto de sacar su piel, sino que ésta se obtenía después de haberlos sacrificado para aprovechar su carne.

Aprovechamiento de plantas silvestres

En el entorno existen una serie de especies vegetales que cubrían varias necesidades en la vida campesina. Éstas podían incluso llegar a suplir carencias alimenticias o las diligencias del trabajo agrícola. Algunas de estas especies son autóctonas, mientras que otras fueron introducidas con el propósito de cumplir con la función desempeñada.

En la costa, los palos de orobal (*Withania aristata*) se aprovechaban para entutorar los tomates y la viña que se cultivaba en lugares próximos. Los troncos de orobal se utilizaban como soporte o *puntal*, mientras que como 'corredera' se utilizaba la caña o cañizo (*Arundo donax*) de menor consistencia. En la zona de Medianías, estos materiales son menos habituales, usando para estos menesteres palos de almendros, de brezo (*Erica arborea*), acebiños (*Ilex canariensis*) o de otros árboles u arbustos.

Ilustración 16. Aprovechamiento de palos de madera para entutorar; horquetas del tomate y parral de viña.

Elaboración propia

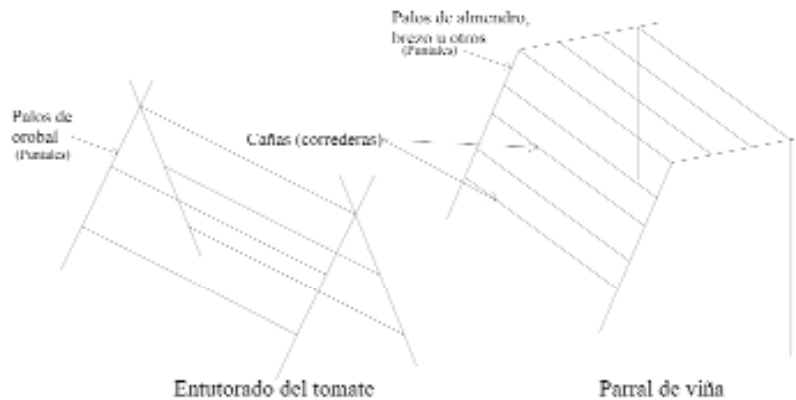


Foto 12. Viejo entutorado de palos de orobal.

“De chuperas y orobales... ¡ay, señor!, ¿Y quién compraba madera, quién tenía perras pa comprar madera cuándo eso? (...) Lo que sí uno arrapiando, como decíamos nos - otros... vamos a... había una mata de orobal que tenía dos palos gordos, los cogía - mos, los limpiábamos, los cortábamos, y pa poner de puntales. Y después de corre - dera con cañas, poniéndole cañas. Y todos los años el mismo trabajo.”

José Amaro Pérez Abreu, 20-IX-05.

Las plantas salvajes, herbáceas y de pequeño porte eran empleadas para el alimento de los animales. Entre estas plantas silvestres destacan las tederas y las magarzas. No eran habituales las épocas de abundante hierba, y dado que, si no todas, la inmensa mayoría de las unidades familiares poseía ganado, es lógico que este recurso escaseara. Para solventar esta carencia de *pastos* se recurría al almacenamiento de paja, palotes y otros elementos vegetales procedentes de las especies cultivadas. Pero además de su aptitud forrajera, algunas plantas constituían un alimento más en la dieta campesina. Como ejemplos de estas plantas ‘comestibles’ citamos a los populares *jaramagos* –*Raphanus raphanistrum*– y las *cerrijas* o *cerrijones* –*Sonchus* spp.–.

La extracción de pinocho de la masa forestal constituyó el sustento de vida de muchas personas campesinas de la comarca. Esta actividad era muy dura, puesto que encontrar el suficiente material para llenar un saco suponía recorrer kilómetros y kilómetros. El pinocho se llevaba a las plataneras para incorporarlo al suelo como acolchado o ‘mulching’, o se colocaba en los establos como cama de ganado para, posteriormente, estercolar.

A la par de la extracción de pinocho se practicaba la de *cisco*¹²⁰. Se trataba del único combustible disponible en el medio para la cocción de los alimentos, y como leña se empleaba cualquier fragmento vegetal seco o semisecho que se encontrara.

“En las laderas, en los ramos esos que hay en las laderas. Y juntan ‘trabacas’ y las semillas de los ucalitos [eucaliptos] (...) con eso hacían leña ¡Y dime cuando hacía viento! Tumbaba ramos secos y eso si había, ¡ju! La gente de madrugada a coger leña.” Efidencia Alonso Santana, 14-IX-04.

“Juntábamos piñas de esas que se caían, antes había cantidad de ellas. Y todo era a base de leña. Y había que ir (...) Pa hacer la comida, antes de llegar los infiernos que eran de petróleo. Pues... el butano vino después, más tarde, después de yo casado. (...) Era perriado, ero era perriado.” Ezequiel Mesa Afonso, 4-IX-04.

¹²⁰ Se conoce como *cisco* a pequeños fragmentos de material vegetal que se utiliza como combustible.

Así mismo, del Monte se extraía parte de la madera necesaria para la fabricación de aperos, herramientas, enseres, utensilios domésticos, horquetas y demás, siempre con permiso y supervisión de la guardería forestal. Las plantas silvestres presentes en el agrosistema –como hemos visto de manera muy general– constituían un eslabón importante en la cadena de aprovechamientos que se llevaban a cabo: forrajes, medicinas, alimento humano, etc.

Las plantas medicinales eran habituales en los huertos situados junto a las casas, o plantadas en macetas en los patios. Constituían un elemento importante, dada la escasez de medicinas y asistencia sanitaria. Se utilizaban para calmar dolores, curar procesos gripales, indigestiones, etc., e incluso, con fines veterinarios.

ETNOTEXTO: Se nos 'estarraba'...

“Si ahora mismo, íamos a arar, y la vaca se nos descava, porque se cae de una orilla, y veces se estarraba [tarro= cuerno], se arrancaba el cuerno (...) A la vaca no le pasaba nada, lo que pasa es que, después... el cuerno tiene, el cuerno tiene sabugo. La vaca... mmh... tiene los dos cuernos, ¿no? Pero dentro tiene el sabugo, le dicen, le decíamos el sabugo, no sé como le dicen ahora. Y entonces cuando, se estarraba la vaca, le cortábamos las coyundas, pa que el cuerno se caiga, pero después cogíamos el cuerno, se lo espetábamos en... con sangre y todo dentro el sabugo (...) porque el cascarón de fuera, era como la uña de nosotros. Nosotros nos arrancamos esta uña y nos vuelve a salir otra. Entonces, espetábamos con sangre y todo el cuerno, después en Barranco Hondo [Barranco Ruiz] había una mata que le dicen tajinaste, lo machacábamos con un martillo, hacíamos una venda, se la envolvíamos en el tronco de... del tarro, le damos vuelta al otro, pa que no se le caiga, entonces pa sujetarse (...) ¡Como que si le pegaba!, a los dos, tres días estábamos arando otra vez con ella (...) Eso es... eso es de viejo ya, eso es de... eso viene de... de atrás. Cualquier sabe. En mi casa lo lleguemos a hacer porque dependíamos de eso, y había años que se nos estarraba. La... la aquellábamos con eso. Y más, jalando madera, y todo.”

Vitoriano Dorta Rodríguez, La Guancha, 24-I-05.

Subproductos de las actividades domésticas

En algunas familias se procuraba recoger los orines que se producían para luego añadirlos a los cultivos. Constituían un abono rico en nitrógeno (urea). Así mismo, otro abono empleado para el terreno era la ceniza¹²¹ que resultaba de los fogones utilizados para cocinar los alimentos. Por su parte, cualquier resto vegetal resultante de la preparación de la comida se empleaba para alimentar a los animales o, en su defecto, si las características de los desechos lo permitían, se agregaba al ‘montón’ del estiércol.

“Juntando ciscos. Cuando uno barría, iba al montón, iba al montón. Como habían cabras y habían conejos, al montón. Al patio acá al lado de la era, y allí se criaron conejos, y al montón.” Efidencia Alonso Santana, 14-IX-04.

Insumos externos

Obviamente, no todo se podía obtener de *la tierra*, aunque suponemos que hubo algún momento anterior en que así debió de ser. Había cosas que se tenían que incorporar desde el exterior para mantener los ciclos de materia y energía tal como los practicaba el campesinado guancharo en el período que estamos estudiando. Por lo general, el abono utilizado había usado exclusivamente el estiércol, pero ya bien entrado el siglo XX se introdujo el *guano*¹²². No fue éste un producto usado por toda la comunidad: algunas unidades familiares sólo utilizaban el estiércol¹²³, al que consideraban de mejor calidad. El azufre también se introdujo en el sistema para combatir algunas plagas y enfermedades. Los sacos en los que se adquirían los ingredientes del guano y las semillas de papas de importación, se utilizaban para almacenar la paja y otros forrajes para los animales, transportar papas y cereales, etc. Otros alimentos no eran producidos por el campesinado local, como el azúcar, el café, el arroz, el aceite, etc. Los recipientes en los que se importaban eran después reutilizados y aprovechados para guardar los granos o el gofio.

En la siguiente tabla recogemos de forma sintética los usos tradicionales que dentro de la gestión campesina de la comunidad guanchara nos han sido reportados.

¹²¹ Como ya vimos en el apartado sobre *Laboreo y abonado tradicional*, las cenizas constituyen un suplemento de potasio para el suelo.

¹²² Tratado en el apartado de *Laboreo y abonado tradicional*.

¹²³ El campesinado en general se muestra siempre receloso frente a las novedades, todo sea dicho, manteniéndose en lo que le ha dado buenos resultados.

TABLA XI: Reutilización de recursos en el modelo campesino tradicional en La Guancha

Origen	Producto	Destino
Tomates.	Follaje.	Forraje o alimento para cabras.
Platanera.	Badana. Rolos, bellotas y hojas.	Amarrar la viña y tomates. Forraje o alimento para los animales.
Cereales y leguminosas (en general).	Paja y palotes.	Forraje.
Millo.	Fajina. Caroso.	Relleno de colchones. Alimento del ganado y leña.
Chocho.	Cañas. Vainas.	Leña. Forraje.
Higuera.	Hojas y púas.	Forraje.
Moral.	Hojas.	Forraje.
Castañeros.	Chupones.	Elaboración de cestos.
Ganado.	Estiércol y trabajo. Pielés.	Abonado y labranza del terreno. Confección de zurrónes o morrales.
Orobales, cañizos, acebiños, brezos, etc.	Varas de madera.	Entutorados.
Plantas silvestres.	Plantas silvestres.	Forraje, infusiones, condimentos, etc.
Pinar.	Pinocho. Ramas y piñas. Madera.	Cama de ganado y acolchado de la platanera. Leña. Fabricación de aperos y enseres.
Residuos de la cocción de los alimentos.	Cenizas.	Abono.
Orines humanos.	Orines.	Abono.
Envases de insumos agrícolas importados.	Sacos de guano.	Almacenamiento de papas y granos.
Envases de insumos para la ali- mentación importados.	Latas de aceite y otros productos.	Almacenamiento de granos.

Elaboración propia.

El entramado de la vida campesina

El esquema que a continuación se expone representa las actividades y relaciones que existen entre los distintos ámbitos que componen el sector agrario, dentro del manejo tradicional estudiado. Recoge y sintetiza el grueso de conexiones entre los distintos elementos que hemos desarrollado en las páginas anteriores, y que constituyen, en definitiva, *el plan* de la gestión campesina.

Se han distinguido cuatro subsistemas en la actividad de la comunidad campesina; *subsistema agrícola*, de mayor importancia, por ser el que produce mayor cantidad de alimentos; *subsistema ganadero*; *subsistema doméstico*, aquel que aglutina todas las actividades que se desarrollan en el ámbito del hogar; y *subsistema forestal o silvestre*, abarca el medio natural utilizado, pero que no se cultiva. En realidad, la distinción entre los subsistemas que hemos mencionado no resultaba tan evidente. Algunas actividades y recursos se encuentran a medio camino entre uno y otro, sin pertenecer exclusivamente a alguno de ellos. No hemos incluido en este diagrama la producción directa de alimentos por parte de los sistemas; por ejemplo, correspondería una flecha o relación entre el sistema ganadero que da leche, huevos y carne al sistema doméstico. Entendemos que estas conexiones van implícitas, puesto que sin la producción de alimentos, *la gestión* no tiene sentido. Con este esquema, apreciamos gráficamente la gestión llevada a cabo por la comunidad: cómo complementaban unas actividades con otras, la manera con la que obtenían todos los recursos necesarios para la subsistencia, de tal modo que constituía un agrosistema sustentable o, al menos, estaba muy próximo a serlo¹²⁴. Así mismo, la representación gráfica hace más evidente la interdependencia de todos los subsistemas mencionados. El sistema agrícola no existiría sin animales que lo labrasen, y estos no subsistirían sin el alimento que le proporciona el primero.

¹²⁴ Entendemos como agrosistema sustentable a aquél que puede mantenerse por sí mismo, sin ayuda exterior significativa, ni merma de los recursos existentes.

