

Estructura sociofamiliar de las labores agropecuarias tradicionales en la isla de Gran Canaria

Leila Jaled Agudo Afonso
Eduardo Grandío de Fraga



Estructura sociofamiliar de las labores agropecuarias tradicionales en la isla de Gran Canaria

**Leila Jaled Agudo Afonso
Eduardo Grandío de Fraga**



Las Palmas de Gran Canaria, 2007-2008

© Fedac, 2023
<https://fedac.org>

© de los textos: sus autores

ISBN: 978-84-1353-133-5

de Leila:

*A mis padres, hermana y en especial
a mis abuelos ya que fueron
protagonistas de esta historia.*

Índice

Presentación.....	9
Objetivos	11
Introducción	13
Metodología	27
Tipología de sistemas agrarios.....	37
Regionalización del territorio sobre la base de la tipología.....	43
Calendario de labores agropecuarias.....	47
Establecimiento y reparto de tareas.....	87
Diagrama input-output para cada tipo	111
Conclusiones	121
Bibliografía	123
Anexos.....	131
Agradecimientos	139

Presentación

El presente trabajo, *Estructura sociofamiliar de las labores agropecuarias tradicionales en la isla de Gran Canaria*, es el resultado de una beca concedida por la FEDAC (Fundación para la Etnografía y el Desarrollo de la Artesanía Canaria), organismo autónomo del Cabildo de Gran Canaria. Ha sido realizado bajo la dirección del Dr. D. Eduardo Grandío de Fraga, director técnico de la institución, durante los meses comprendidos entre el 1 de julio de 2007 y el 31 de agosto de 2008.

Esta propuesta se origina desde la necesidad y urgencia de preservar una serie de saberes que forman parte de la cultura tradicional canaria y que corren un grave riesgo de desaparición al debilitarse los mecanismos de transmisión oral que los han perpetuado a través de los siglos. La etnografía nos servirá como herramienta para desarrollar una serie de documentos que garanticen la salvaguarda de estos conocimientos para las generaciones venideras.

El trabajo se estructura en varios apartados:

- Una vez establecidos los objetivos, en la introducción, definimos el marco temático, el área territorial y el ámbito temporal, perfilando, por último, el estado de la cuestión al inicio del trabajo.
- Planteamos a continuación la metodología general y procedimental, haciendo especial énfasis en las cuestiones de género, los grupos de edad y las relaciones de parentesco.
- Así mismo, tratamos aspectos relativos a la tipología agrícola, basándose en patrones de cultivo, tenencias de la tierra, altitud, exposición o aguas, entre otras variables, lo que nos aproximará a las interrelaciones de estos factores.
- Las tipologías establecidas nos permitirán la regionalización del territorio mediante un modelo basado en el ecosistema de barrancos.
- En este punto ya es posible enumerar las tareas propias de cada labor agrícola y crear un cuadro que represente las labores desarrolladas a lo largo del ciclo anual para cada uno de los cultivos.
- A partir de las tareas y de las clases definidas por género, edad y parentesco, elaboramos cuadros horarios diarios, tanto para las actividades cotidianas como para aquellas labores puntuales que se realizan a lo largo del año.
- Como síntesis ofrecemos los diagramas *input-output*, donde se puede observar con facilidad las relaciones que se establecen entre cada una de las clases definidas dentro de la familia de agricultores y su entorno.
- El trabajo lo cerramos con un apartado de conclusiones, un glosario y los apéndices.

- Con todo esperamos que quede explicada la organización de la familia tradicional en las zonas de medianías de la isla de Gran Canaria de acuerdo con las labores relacionadas con la agricultura de policultivo.

Objetivos

Nuestro objetivo general es el estudio, en el seno del grupo familiar, del reparto de las tareas correspondientes a las labores que se realizan en el ejercicio de la agricultura tradicional de policultivo en la isla de Gran Canaria.

Para alcanzar este objetivo general primero tendremos que lograr una serie de objetivos específicos que marcarán el camino a seguir y que se detallan a continuación:

- Definición y delimitación.
 - Definir y delimitar la población de estudio.
 - Delimitar el área territorial.
 - Delimitar el ámbito temporal.
 - Establecer una tipología en función de múltiples parámetros (patrones de cultivo, tenencia de la tierra, aguas, altitud, exposición, etc.).
 - Establecer una segmentación del territorio en base a la tipología.
- Estudio de la organización de las labores productivas.
- Calendario de labores.
 - Definir las tareas propias de cada labor agrícola.
 - Definir un cuadro anual de labores agrícolas para cada cultivo.
- Establecimiento y reparto de tareas.
 - Definir las clases de género, edad y parentesco.
 - Asignar las tareas a las clases: elaboración de cuadros diarios.
 - Cuadro horario diario de la jornada cotidiana.
 - Cuadro horario diario de domingos y días festivos.
 - Cuadros horarios diario de actividades específicas.
- Elaboración de diagramas *input-output* sintetizando la información.
- Una fase de desarrollo posterior del trabajo podría tratar:
 - El manejo de la economía familiar. Venta de productos. Ingresos y gastos.
 - Las relaciones interfamiliares (en el entorno familiar extenso).
 - Las relaciones sociales (fuera del entorno de parentesco).
 - Las relaciones administrativas.

1. Introducción

1.1. Marco temático: La familia de agricultores tradicionales

En Gran Canaria, históricamente, nos encontramos ante una clara división entre la agricultura tradicional de policultivo, por una parte, y los monocultivos enfocados a la exportación y al comercio local, por otra.

Nuestro objeto de estudio es la primera de ellas, caracterizada por ser una agricultura donde la familia juega el papel principal, pues, actuando como una unidad, es la que trabaja la tierra y consume los productos que de ella obtiene. Estas tareas las lleva a cabo no sólo con la colaboración de todos los que conviven en la casa, sino también con la ayuda de otros parientes y vecinos. Aunque la forma de vida de estas familias sea básicamente autosuficiente, no pueden vivir exclusivamente del fruto de la tierra porque hay otros productos que necesitan comprar como medicinas, telas, algunos utensilios de cocina y de labranza, etc. El modo de conseguir el dinero para adquirir estos bienes suele ser la venta o el intercambio de una parte de los alimentos elaborados (como el queso) o de productos agrícolas (principalmente papas y cereales). Estas prácticas de venta se encuentran en la base de la aparición de la agricultura comercial, que no forma parte de nuestro campo de estudio, como tampoco lo hace la agricultura de exportación, basada, por ejemplo, en el monocultivo del plátano o del tomate.

Quienes trabajan la tierra, al contrario de lo que pasaba en el caso anterior, son asalariados, situándonos en un contexto empresarial que conlleva horarios, sueldos, etc. En ese caso, la familia no participa conjuntamente de la actividad, únicamente lo hacen los empleados.

En la actualidad los modelos han cambiado profundamente. A causa del éxodo rural el sector primario se ve gravemente afectado, llegando casi al borde de la desaparición. Con la entrada en la Comunidad Económica Europea y la implantación de la Política Agraria Común (PAC) se mantienen los siguientes tipos de agricultura a unos niveles mínimos.

- Una agricultura comercial y local basada, principalmente, en los productos frescos del día (verduras y frutas).
- La agricultura de exportación que se venía practicando, aunque ahora con menor intensidad.



Familia de agricultores.



Encuentro de segadores. Osorio, Teror, 28 de julio de 2007.

- Una agricultura a tiempo parcial que llevan a cabo, principalmente, personas que viven en la ciudad y trabajan la tierra los fines de semana y que sustituye a los policultivos tradicionales.
- Recuperación de las prácticas agrícolas tradicionales auspiciadas por las instituciones mediante una política de apoyo y subvenciones –ejemplo de ello serían el cultivo del olivo o el de la vid–, y los encuentros para reavivar distintas prácticas agrícolas, entre otros.

1.2. Marco territorial: La isla de Gran Canaria

La isla de Gran Canaria forma parte del archipiélago canario, que se encuentra enclavado en el océano Atlántico (entre los 27° 37' y 29° 25' de longitud norte y 13° 20' y 18° 10' al oeste del meridiano de Greenwich), cerca de la fachada occidental del continente africano, en el borde sur de la zona templada, formando en su conjunto una alineación de 7 islas mayores (Lanzarote, Fuerteventura, Gran Canaria, Tenerife, La Gomera, La Palma y El Hierro) y varios islotes. Todo el conjunto tiene su origen en el vulcanismo de subducción de placas.



Gran Canaria tiene una forma casi circular. Alcanza una altura de 1949 msnm y tiene una superficie de 1560 km². Se encuentra en la parte central del Archipiélago entre Tenerife y Fuerteventura. La Isla presenta un paisaje abrupto, surcado por barrancos resultado de la fuerte erosión que dificulta la formación de suelo e instalación de cultivos. Por todo ello, los terrenos cultivables son escasos y hay una fragmentación e irregularidad del terrazgo

agrícola (Afonso, L., 1984). Se han sucedido cuatro ciclos eruptivos separados por periodos de inactividad en los cuales las estructuras se han visto, parcialmente, desmanteladas por procesos erosivos. La duración y los volúmenes tanto de la actividad volcánica como de los periodos de inactividad han sido diferentes. Los agricultores objeto de este trabajo se asientan sobre los sedimentos y terrazas formados a partir de los depósitos del último ciclo eruptivo.

1.2.1. El clima

Los rasgos climáticos generales que afectan al Archipiélago son los mismos que influyen en Gran Canaria, presentando microclimas locales. En general, se da una escasez e irregularidad de las precipitaciones, convirtiendo el paisaje, teóricamente, en un paisaje árido. Sin embargo, los alisios suavizan las temperaturas y crean unas condiciones de humedad aceptables, principalmente, en las zonas de medianías del norte de las islas Canarias.

Los factores que caracterizan el clima del Archipiélago son: la dinámica atmosférica, propia de latitudes subtropicales, que se manifiesta en altas presiones, así como la altitud y las distintas exposiciones que interrumpen la circulación de los alisios, o la corriente fría de Canarias que, al transportar aguas de latitudes más septentrionales y sustituir aguas cálidas de la superficie por aguas frías del fondo oceánico, hace que la temperatura de la superficie disminuya. También lo caracteriza su proximidad al continente africano que, en ciertas ocasiones, influye en la dinámica general del tiempo del nordeste, trayendo consigo un aire cálido y seco.

La combinación de todos estos factores generan multitud de microclimas que, junto con los distintos tipos de suelos, determinan peculiares ambientes bioclimáticos. Los tipos de tiempo que influyen, principalmente, son:

- El alisio, una masa de aire fresca y húmeda proveniente del norte que se carga de humedad en el contacto con la corriente fría de Canarias y que, al llegar a las Islas, asciende hasta los 1200 metros. A esa altitud se forma el llamado *mar de nubes*, que se detiene porque encuentra una capa de aire más cálida sobre él.
- El aire sahariano, que llega a Canarias de forma ocasional, no tiene tiempo de cargarse de humedad ni de enfriarse, ya que el continente está muy próximo. De esta manera recibimos un aire seco y cálido, generalmente cargado de un fino polvo en suspensión conocido como *calima*.
- Y el tiempo de lluvias que puede proceder de cuatro frentes diferentes:
 - a) El tiempo de norte asociado al frente polar. Acompañando al alisio, actúa principalmente en el norte, trayendo consigo un descenso de temperaturas y lluvias.
 - b) Las borrascas del suroeste. Estas masas de aire penetran en las Islas cargadas de humedad, aportando importantes precipitaciones en cantidad y en intensidad horaria.
 - c) El tiempo del este, originado por las invasiones de aire polar del noreste, que produce un fuerte descenso de las temperaturas y aumenta la posibilidad de nevadas en la cumbre.
 - d) Las gotas de aire frío son masas de aire polar que han quedado sobre las Islas y que pueden ocasionar precipitaciones (Suárez, F. 2004).

1.2.2. Los pisos bioclimáticos y la orientación

Los diferentes paisajes se conforman como consecuencia de las características climáticas variables, el relieve, los suelos... no sólo con la oposición entre la fachada norte húmeda y la sur árida, sino también altitudinalmente con franjas de vegetación escalonadas y surcadas por barrancos.

Piso basal (0-400 m)

En la zona de sotavento del alisio, este piso se ensancha. Aquí la cobertura vegetal es abierta, con especies que crecen separadas unas de otras, dejando suelo desnudo donde la erosión actúa con más intensidad. La zona norte presenta una mayor densidad de especies.

El ser humano ha encontrado en este espacio las condiciones idóneas para su desarrollo, por lo que concentra los asentamientos poblacionales, agrícolas y de uso turístico.

Lo componen diferentes comunidades vegetales, entre ellas las halófilas que se encuentran en el litoral y penetran por los barrancos y laderas hasta los 100 metros. Entremezclado aparecen algunas especies en la parte inferior del piso basal como la aulaga, el balo y la tabaiba dulce. A medida que ascendemos en altura nos encontramos con los cardones y las tabaibas. Cuando ganamos altura el aporte de humedad del alisio crece, los suelos se hacen más fértiles y hay una menor influencia del mar, conviviendo los cardones con más especies adaptadas también a una escasa humedad.

Medianías (400-1000 m)

Es importante desarrollar este punto detenidamente puesto que la mayoría de pequeños agricultores tradicionales se instalan en esta zona.

Nos encontramos ante una franja comprendida entre los 400 y los 1000 metros de altitud, según la zona, con unas características particulares que la hacen idónea para que sea el lugar preferido por los agricultores.

De forma genérica, en el sector noreste de Gran Canaria, tenemos materiales volcánicos recientes y una morfología de volcanes y barrancos separados por interflujos alomados.

Estratificación altitudinal de las medianías:

- *Medianía subdesértica con dominio de bosques termófilos y matorral xérico*: Se localiza entre los 200 y 400 metros en el norte y los 400 y 800 metros en el este. Las formaciones termo-esclerófilas están acomodadas a medios cálidos, el llamado termocanario, que forma un anillo concéntrico con la Isla. Está muy antropizada y ha perdido mucha de la vegetación natural. En la vertiente norte, con mayores lluvias, una menor insolación y temperaturas suaves, encontramos especies arbóreas como el lentisco, el acebuche, la palmera canaria y algún drago. En el sur, con mayor insolación, se encuentran sabinas aisladas y almácigos, así como algunos arbustos y especies de la parte superior del piso basal. Las comunidades vegetales han dado nombre a aquellos lugares donde las masas eran importantes.
- *Medianía húmeda con dominio de laurisilva*: Registra un aporte mayor de humedad, ya que se encuentra entre los 500 y 1000 metros con exposición norte, sector afectado

directamente por los alisios. Se sitúa en la franja norte, por encima del piso termófilo, llegando hasta donde se encuentra el mar de nubes. Se generan las siguientes condiciones: un aumento notable del índice de humedad, proveniente tanto del aporte de agua de la lluvia horizontal como de las precipitaciones verticales, que se concentra en el suelo; una escasa insolación; suelos ricos en materia orgánica y abundante vegetación natural que, en la actualidad, prácticamente ha desaparecido por la acción humana, convirtiéndose en el húmedo espacio agrícola de las medianías del norte. Los reductos que quedan hoy son espacios naturales protegidos. Las especies que lo caracterizan son el laurel, el tilo, el viñátigo, etc. Los acompañan un gran número de arbustos como el follao o el peralillo. Además, encontramos infinidad de especies de musgos y líquenes, plantas trepadoras, helechos... al igual que especies higrofilas, dando como resultado el extinto bosque de laurisilva.

- *Medianía subhúmeda con fayal-brezal y facies xéricas de laurisilva*: Caracteriza los sectores de la Isla orientados hacia el noroeste, desde los 400 metros al norte y 600 metros al este, y los 1400 metros de altitud. Con unas condiciones de poca humedad y más insolación, es más resistente a las adversidades climáticas. En este piso destaca una masa forestal introducida que constituye parte integrante del mismo: eucaliptos, castaños, etc.

Pinar y matorral de cumbre (600-1949 m)

En el centro de la isla de Gran Canaria, en la zona de cumbre, es donde se sitúa este piso, ocupando una mayor superficie en el pasado, ya que, tiempo más tarde, se explotó intensamente. Gracias al control público y a las repoblaciones se ha ido recuperando, siendo el pino canario una de las especies protagonistas por su resistencia a las adversidades climáticas y a los incendios.

Las condiciones climáticas son extremas, ya que el alisio es más cálido. Hay menor humedad, los contrastes térmicos estacionales y diarios son muy fuertes y hay una mayor insolación. Volvemos a encontrar, en este caso, la dicotomía de un norte más húmedo y un sur más seco.

Podemos encontrar:

El **pinar de barlovento** (900-1000 m), con especies del fayal-brezal y un sotobosque de matorrales. A medida que asciende aparece un sotobosque claro y matorrales propios de alta montaña como la retama, el codeso, el escobón o la salvia blanca. Entre los 1800 y 1945 metros la retama y el codeso descienden y aparece el tomillo, muy resistente al rigor climático.

El **pinar de sotavento** es más abierto. Desciende hasta los 600 m y casi todo es propiedad pública. Este espacio se caracteriza por tener temperaturas más cálidas, constante insolación y escasas precipitaciones. No desarrolla un sotobosque tan denso. Las especies que se dan son escobones, jaras, tomillos, plantas rupícolas (Suárez, F. 2004).

1.2.3. Los barrancos

Desde la desembocadura hasta la cumbre, los barrancos atraviesan los diferentes pisos de vegetación con cierta autonomía. Los componen ecosistemas en sus planos, en sus cursos de agua y en sus laderas. Por ejemplo, las charcas en la costa o las formaciones vegetales de tarajales, balos y las palmeras canarias en los tramos medios. Los humedales y las pequeñas corrientes de agua dan como resultado una flora higrófila compuesta de saos, juncos, aneas, etc., junto a especies rupícolas; ambos se dan en el interior tanto en el norte como en el sur, en sus cursos medios y altos.

1.3. Marco temporal: horizonte de la memoria oral

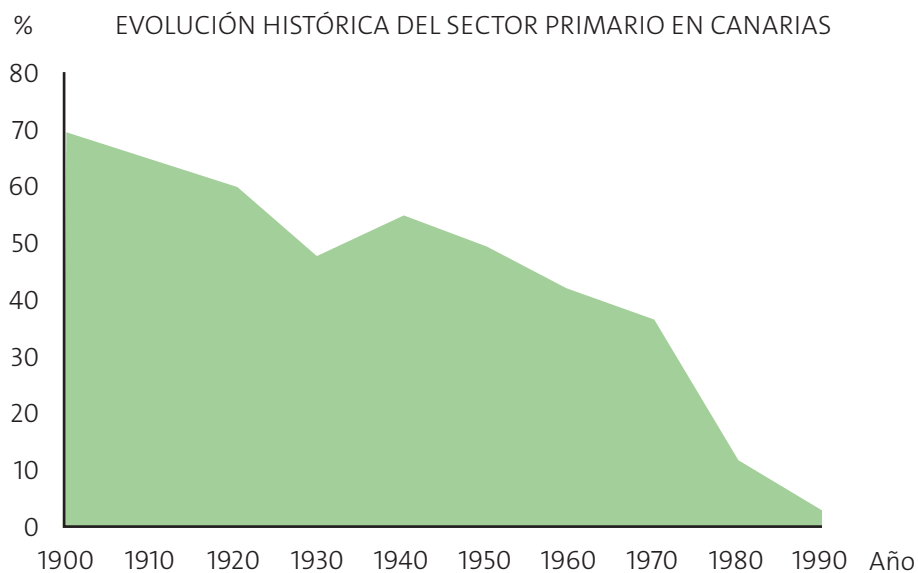
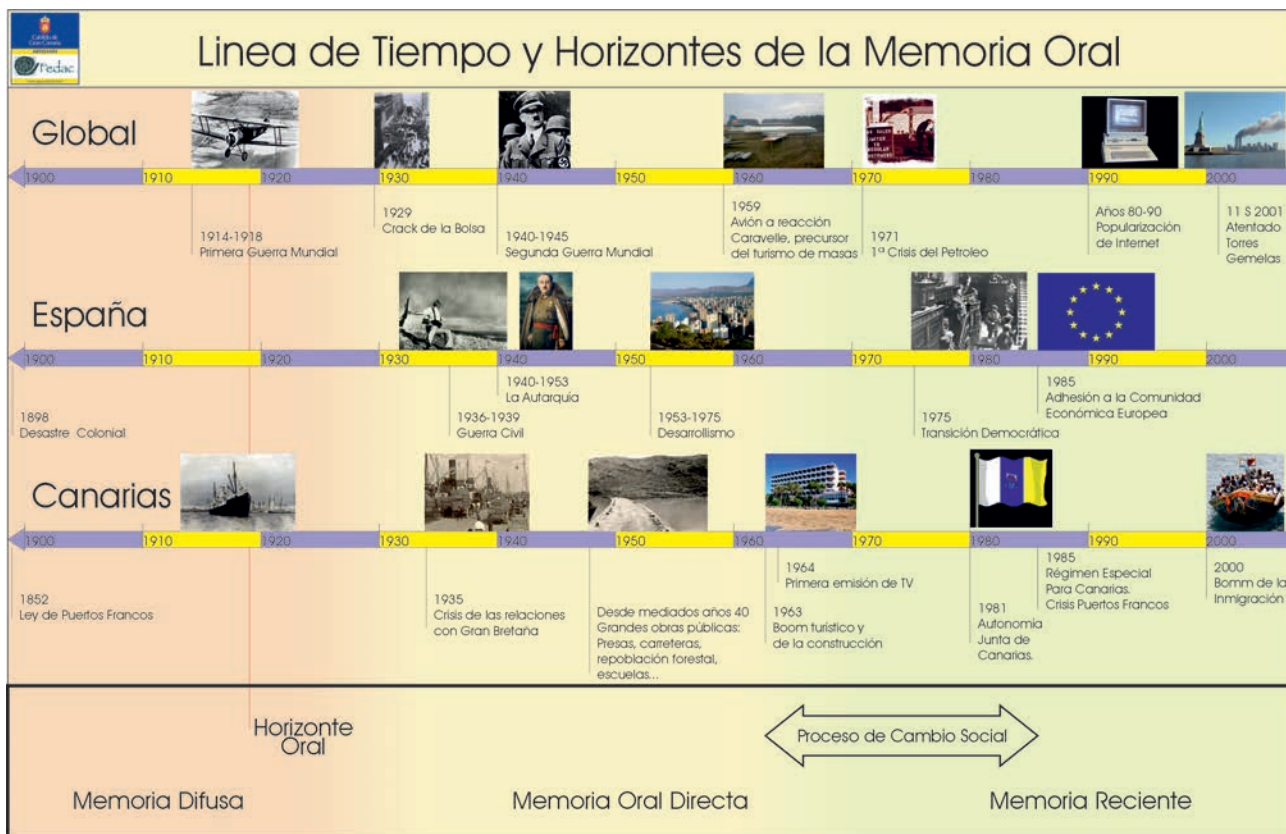
El enfoque metodológico de este trabajo, basado en la etnografía, circunscribe el marco temporal al periodo comprendido entre el límite de la memoria oral (que, actualmente, estimamos hacia 1918¹) y el cambio social que se produce en los años 1960-1970 con el comienzo del desarrollo turístico y del desmantelamiento de los modos tradicionales de producción agropecuaria como consecuencia del éxodo rural.

Enmarcamos este trabajo en el periodo señalado por diferentes razones. Empezando por el horizonte de la memoria oral, diremos que existe una gran necesidad de preservar la historia que proviene de testimonios directos, ya que esta se va haciendo cada vez más corta y, en última instancia, desaparecerá. Nos quedamos con la tranquilidad de que, por el contrario, los documentos escritos cada vez están mejor conservados por lo que, en el futuro, nos podrán permitir una ampliación del mismo si así lo quisiéramos. En segundo lugar, los contenidos del trabajo necesitan de información de primera mano, dado que no hay documentos escritos sobre este tema en concreto.

Lo dividimos en tres fases:

- La memoria reciente, que situamos aproximadamente entre 1990 y 1970, se refiere a una época que mucha gente recuerda, pudiendo obtenerse, en función de la edad de los informantes, una visión desde la perspectiva de la infancia, la juventud o la madurez.
- La memoria oral directa, relativa a lo sucedido entre 1970-1918, es patrimonio de aquellos que eran jóvenes o adultos cuando aún no se había producido el cambio social y las formas de vida eran muy diferentes a las que encontramos en la actualidad. Son informantes con edades comprendidas entre los 50 y los 90 años. La información relativa a este periodo constituirá el núcleo central de nuestro trabajo, basado en la vivencia personal de quienes han protagonizado su propia historia.
- La memoria difusa, referida a la realidad anterior a 1918, se remonta hasta más allá de los recuerdos infantiles de las personas de 90 años o más y se basa en referencias indirectas a través de lo que les contaron sus padres y abuelos cuando aún eran pequeños. Es una memoria que casi se convierte en cuento o leyenda. Al no proceder de experiencias vividas por el informante pueden incorporar un alto grado de idealización y su grado de fiabilidad es inferior al de la memoria oral directa.

1 La fecha de 1918, el final de la Primera Guerra Mundial, marca un hito en la memoria de los más viejos.



En estos tres intervalos de tiempo encontramos una serie de hechos históricos, tanto globales como locales, que marcarán la vida de estas personas, por ello debemos tenerlos en cuenta para comprender mejor la situación que vivían.

EVOLUCIÓN HISTÓRICA DEL SECTOR PRIMARIO EN CANARIAS

“Desde comienzos del siglo XX el porcentaje del sector primario es alto, situándose hacia el 70 %.

Este va decayendo a lo largo de los primeros 20 años de forma progresiva hasta llegar al 60 % esto se debe en parte a que a partir de 1910 se intensifica la migración, especialmente entre 1915-1920, debido a las graves consecuencias que tuvo para el Archipiélago la I Guerra Mundial (1914-1918), hecho que dejó sin salida a la producción agrícola de exportación y que restringió de forma considerable las actividades y el tráfico portuario. En 1918 aparece en las Islas la gran epidemia de gripe a nivel mundial y dura dos años (Pandemia).

Entre 1918 y 1922 alcanzan su punto culminante las huelgas en las Islas por la crisis económica provocada por la Primera Guerra Mundial.

Llegados los años 20 sufre un agudo descenso de casi un 15 % en 10 años. En 1921 las dificultades de un acuerdo comercial entre España y Francia afectan a las exportaciones de plátanos canarios, ese mismo año hay huelgas en el sector portuario, al año siguiente también en el sector metalúrgico y tranvías. En 1929 comienza el declive de la exportación de plátanos debido a la competencia centro- americana y africana, este mismo año es el Crack de la Bolsa de Wall Street que producirá una crisis económica mundial.

A lo largo de los siguientes 10 años se va recuperando hasta al alcanzar un 55 %.

Entre 1936-1946 como consecuencia de las guerras civil (1936-1939) y mundial (1939-1945), el movimiento migratorio permanece prácticamente interrumpido.

En el periodo de Post Guerra el sector sigue decayendo de forma paulatina hasta llegar en 1970 a menos del 40 % y es entonces, en 1970, cuando con el éxodo rural, y hasta 1990, no deja de descender.

En este trabajo nos situaremos, aproximadamente, entre el año 1920, con el horizonte de la memoria oral (87 años), y los años 70-80, con la crisis del mundo rural.

Durante estos años y debido a los hechos mencionados anteriormente se vive una característica situación que determinará la forma de vida, la economía pero también la natalidad, mortalidad y otros procesos demográficos. Fueron los años que marcaron la vida de estas personas hasta la actualidad, manteniendo muchos de ellos las relaciones, costumbres, ideas que en su momento tuvieron”.

1.4. Estado de la cuestión a nivel general y local

Hasta hace algunos años el protagonista de la agricultura era el agricultor, adulto y masculino. Era raro que se planteasen las labores como el esfuerzo colectivo de un grupo familiar en el que se repartían los trabajos entre hombres, mujeres niños y ancianos. En estos últimos años las cosas han dado un giro de 180 grados y proliferan los estudios titulados “El Papel de la Mujer en...”. Esta situación es fiel reflejo del notable incremento del protagonismo femenino en las sociedades contemporáneas, que ha dado lugar, en nuestro campo, a la aparición de un nuevo enfoque disciplinar.

1.4.1. La antropología de género

En la antropología occidental se produce un gran cambio, a mediados del siglo XX, con el desarrollo de los movimientos feministas. Estos presentan una transformación muy rápida en los últimos veinte años, porque el estatus y la conciencia femenina evolucionan a mayor velocidad que las estructuras sociales y económicas. Primero conquistando el terreno de la educación y la política y, más lentamente, en el proceso de adaptación de la sociedad.

Transformaciones más importantes:

- Se generan importantes transformaciones legislativas debido a las presiones de una ideología de igualdad (a partir de 1945).
- Otro punto importante sería que, con la revolución industrial y técnica, el rol doméstico se ve trastornado, ya que es más rentable trabajar fuera y comprar los productos elaborados en serie que hacerlos en casa. Este hecho demuestra que el valor económico del trabajo doméstico se ha visto desvalorizado.
- Los progresos médicos relacionados con el embarazo, las leches artificiales y otras variables de este tipo colocan en igualdad de condiciones (al menos teóricamente) a hombres y mujeres.
- Por último el matrimonio se separa físicamente durante el horario laboral debido a la urbanización.

En 1968 surgen las ideas del movimiento feminista que se autonomiza en 1970, consiguiendo que el año 1975 fuera declarado como Año Internacional de la Mujer y el periodo comprendido entre 1975-1985 se declarara Decenio de las Naciones Unidas para la Mujer. Además, se comienzan a adoptar otras medidas legislativas como el voto de la ley sobre el aborto en 1975 en Francia. Con todo esto se cambia el estatus femenino.

Aparecen dos tipos de partidarias: las de la diferencia y las de la igualdad (finales de 1980). Las mujeres nacidas después de 1968 se benefician de las luchas de sus madres pero son víctimas del paro. En cuanto a los movimientos del pensamiento, se comienza a integrar a las dos identidades sexuadas en contextos de todo tipo. A pesar de todo esto, se siguen viviendo situaciones de desigualdad en la vida cotidiana –en el trabajo, la política, los deportes, etc.– situándonos en un momento de retroceso del interés por los problemas femeninos en beneficio del campo de lo social (Segalen, M. 2004).

Dos antropólogas americanas destacan como hitos, en este apartado, son:

Margaret Mead (1901-1978), antropóloga y profesora de la Universidad de Columbia, miembro del American Museum of Natural History (Nueva York). Tenía una columna en el *Redbook* y aparecía en *The Tonight Show*. Escribió varios libros populares sobre cultura y personalidad (antropología psicológica). Con influencias de Fran Boas (1858-1942) padre de la antropología americana.

Entre los trabajos etnográficos que realizó se encuentran: *Adolescencia, sexo y cultura en Samoa* (1928-1961), en el que apoya el punto de vista boasiano de que la cultura, y no la biología ni la raza, determina las variaciones en el comportamiento y la personalidad humanas; *Sexo, temperamento en tres sociedades primitivas* (1935-1950), en el que documenta la variación en los rasgos de la personalidad masculina y femenina y sus respectivos comportamientos a través de las culturas; *Crecer en Nueva Guinea* (1930) fue subtítulo *Un estudio comparativo de la educación primitiva*; escribió su autobiografía *Experiencias personales y científicas de una antropóloga* (1987). Fue una de las primeras feministas. Abordó temas de la época de la Depresión, la ruptura de la familia, el sexo entre los adolescentes y la “Nueva Mujer”, provocando discusiones sobre la sexualidad humana (Phillip, C. 2001).

Ruth Benedict (1887-1948). Fue una antropóloga americana que, primero realizó estudios literarios. Al terminar los estudios de antropología se interesa por la búsqueda de las visiones de los indios de las Llanuras. Realiza trabajo de campo en el Sur de California, investiga entre los pima y los pueblos del sudoeste. Una grave sordera le impide seguir esta dinámica y pasa a dirigir otros trabajos. Sitúa sus reflexiones en la corriente culturalista, proponiendo una tipología de las culturas basada en categorías de la psicopatología en *Patterns of culture* (1934). Con la Gran Depresión se plantea cuestiones sobre su propia sociedad y la posibilidad de una antropología aplicada a los problemas del mundo contemporáneo. Durante la guerra de EE. UU. contra Alemania se posiciona junto con M. Mead y otros en defender los ideales democráticos occidentales. Poco después realiza estudios en Europa y Asia, publicando *The chrysanthemum and the sword* (1946) y asigna a la antropología un papel de creación de nuevas relaciones entre naciones para la intercomprensión de las culturas (Bonte, P. e Izard, M. 1996).

Con todo ello vemos como se pasa de una antropología de hombres y para hombres donde el papel de la mujer parece inexistente ante el investigador, a una antropología de género que, más bien, es una antropología de mujeres y para mujeres.

En nuestro intento por separarnos de estas dos visiones, desde nuestro punto de vista sesgadas, trataremos de darle un enfoque al trabajo en el que se tengan en cuenta a los dos sexos, no sólo entrevistando a ambos, sino preguntando por el opuesto. De esta manera podremos comparar y observar las percepciones de unos hacia otros (Traude Müllauer-Seichter, 2005, pp. 144-149).

1.4.2. Estudios sobre Gran Canaria

No hemos encontrado para Gran Canaria estudios sobre la estructura sociofamiliar de las labores tradicionales agrícolas; de ahí la importancia que este proyecto presenta para el interés general. Sí hemos encontrado, por el contrario, trabajos específicos sobre los distintos temas que lo componen: cultivos, herramientas, costumbres, localidades, mujer en la agricultura, labores...

Dentro de este apartado podemos diferenciar dos tipos de referencias: por un lado, aquellas relacionadas con el género, que nos hablan de la situación de los estudios sobre mujeres en la actualidad; y, por otro, la bibliografía sobre contenidos agrológicos que tratan sobre tipos de cultivo, paisaje, etc.

Relativos a contenidos de género

Lo que caracteriza a la antropología de género es que, en este caso, se tratan los mismos temas que en la antropología del parentesco o en la antropología social pero desde una perspectiva diferente: desde el punto de vista de la mujer y sobre la mujer. Otro punto importante es que saca de la invisibilidad tareas que, hasta el momento, se reconocían pero no se comentaban. Nos referimos a todas aquellas actividades que realizan las mujeres en relación, principalmente, al hogar pero también a la agricultura. En este trabajo, nuestro objetivo es tratar de la misma manera a ambos sexos, no hacer una antropología de género, centrando así nuestra atención en la familia, no sólo desde el punto de vista del sexo, sino también de la edad.

En los proyectos que se han ido realizando se han tocado infinidad de temáticas: la mujer en la política, el maltrato y, en general, el cambio de la estructura sociofamiliar, haciendo hincapié en el papel de la mujer. Ejemplos de este tipo de estudios, relacionados directamente con el género, son:

- GONZÁLEZ PÉREZ, T. (2007): *Campesinas: Educación, Memoria e Identidad de la Mujeres Rurales en Canarias*. Anroart Ediciones. Las Palmas de Gran Canaria, pp. 257.
- Proyecto de AIDER titulado “*Senderos de mujer*”, *Mujeres Canarias. Cambio social*.
- SUÁREZ MANRIQUE DE LARA, I. (1999): *Una historia de silencio. Mujer, familia y plantaneras. Arucas, 1950-1969*. Nuria Roldán Arrazola.
- Aquellos en relación al cultivo del tomate.

Relativos a contenidos agrológicos

En Gran Canaria se han realizado diferentes estudios que abordan distintas perspectivas sobre el tema. Pero, además, no debemos perder de vista aquellos trabajos no editados como el *Calendario Anual de Labores Agrícolas*, realizado en el municipio de La Aldea, el proyecto *Diagnóstico rural rápido y participativo de Valsequillo*, Gran Canaria sobre la mujer quesera y ganadera, desarrollado en colaboración con el Gobierno de Canarias, o aquellos proyectos de recuperación de semillas. También trabajan en proyectos de agricultura otras instituciones como la ULPGC o la Asociación Insular de Desarrollo Rural de Gran Canaria (AIDER), entre otras.

Entre la bibliografía citada destacaríamos:

- DOMÍNGUEZ MUJICA, J.; MORENO MEDINA, C. J. y GINÉS DE LA NUEZ, C. (2005): *Agricultura y paisaje en Canarias. La perspectiva de Francisco María de León y Falcón*. Anroart Ediciones. Colección Textos universitarios. Las Palmas de Gran Canaria, p. 544.

Los autores nos hablan del estado de la agricultura a mediados del siglo XIX a través de la mirada de Francisco María de León y Falcón, comisionado regio para la Inspección

de la Agricultura. Lo hacen exponiendo las propuestas de la Junta de Agricultura de Las Palmas, los informes sobre el Estado de la Agricultura de 1849, la geografía, la agronomía y la economía, los informes de los Ayuntamientos...

- MARTÍN MARTÍN, V. O. (2000 b): *Aproximación tipológica a los paisajes agrarios actuales de Canarias*. *Papeles de Geografía*, julio-diciembre, Nº 32. Universidad de La Laguna. Tenerife, pp. 97-115.

Martín Martín nos ofrece en su artículo una clasificación de los paisajes agrarios del archipiélago canario, con un proceso evolutivo en constante dinamismo, y un análisis de su estado actual, ya que en los últimos treinta años tanto la agricultura como la economía han sufrido importantes cambios (en negativo, con el abandono y, en positivo, con la introducción de nuevas técnicas). Esto se debe a que en el Archipiélago se ha dado una variedad de espacios agrícolas que hacen de él un lugar singular.

- ANTONIO SANS, J. (1977): *La Crisis de la Agricultura en Canarias*. Edita Excma. Mancomunidad de Cabildos de Las Palmas. Plan Cultural, p. 146.

En este libro Juan Antonio Sans hace un repaso de la agricultura en Canarias definiéndola, clasificándola, situándonos históricamente, ofreciéndonos datos que hablan de las crisis, analizando la evolución de algunas actividades, contándonos la influencia de la coyuntura internacional sobre el sector, etc.

- SUÁREZ MORENO, F. (2004): *Gran Canaria. Valores ecológicos, históricos y culturales*. Ediciones del Cabildo de Gran Canaria. Las Palmas de Gran Canaria, p. 283.

En este trabajo se aporta una visión global de Gran Canaria en el contexto geográfico, histórico y cultural del Archipiélago.

2. Metodología

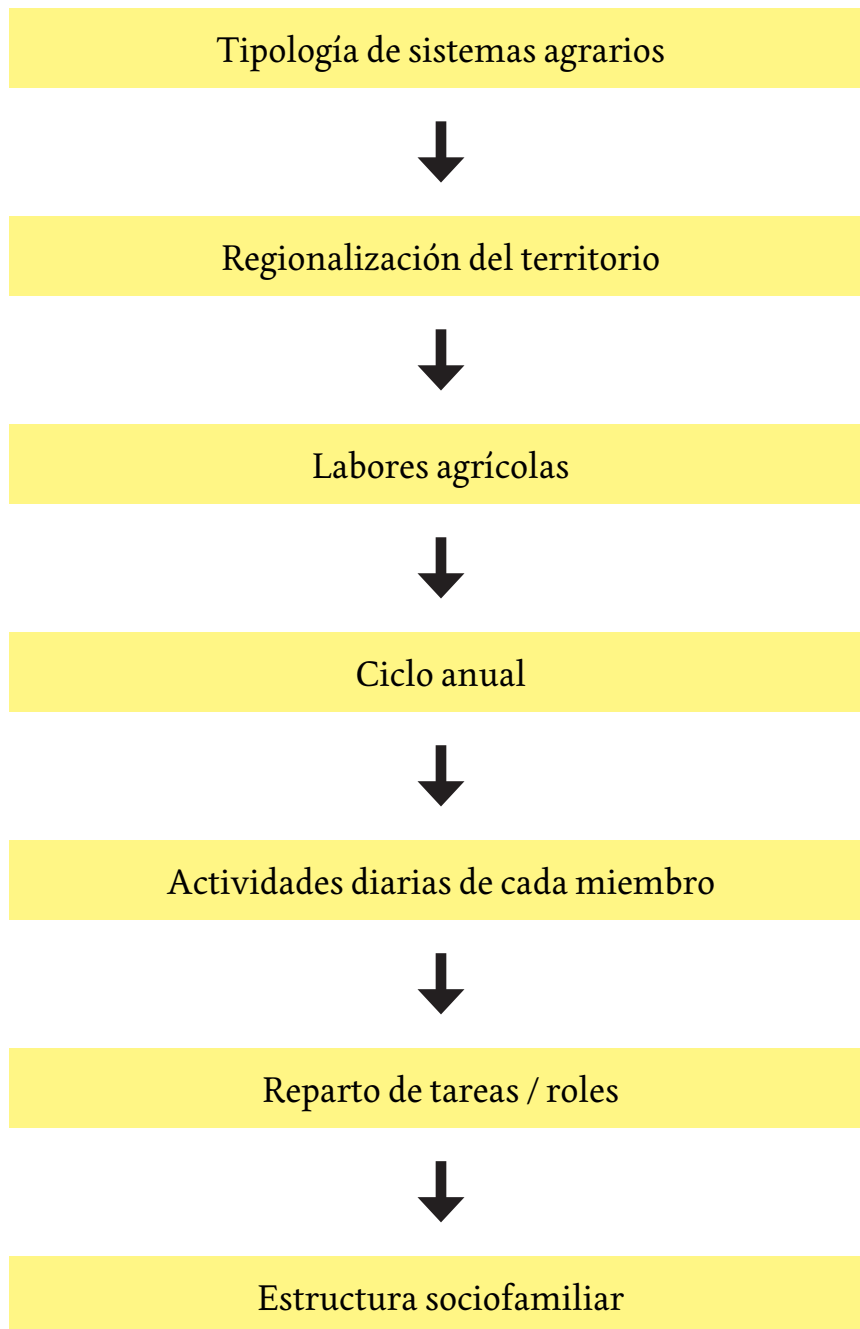
2.1. Planteamientos metodológicos generales

Para alcanzar nuestro objetivo general, la comprensión de la estructura sociofamiliar, debemos seguir siete pasos que nos guiarán hasta las respuestas que buscamos. En primer lugar, debemos definir las labores agrícolas para, a partir de ellas, obtener los ciclos anuales de la agricultura tradicional. Luego, mediante los cuadros horarios diarios, tendremos que detectar las actividades diarias de cada miembro y cómo se realiza el reparto de las tareas. Con ello obtendremos los roles que desempeña cada uno y llegaremos a comprender la estructura sociofamiliar. Este planteamiento metodológico nos ofrece una vía fiable de conocer datos interrelacionados directamente.

1. Tipificar los sistemas agrarios, diferenciando así las singularidades o combinando elementos que hacen posible la subdivisión de la agricultura de policultivo, para abordarlo de una manera sencilla.
2. Realizar una regionalización del territorio con base en la tipología estipulada anteriormente, quedando estrechamente relacionada con el territorio.
3. Definir las labores agrícolas en función del tipo de cultivo o actividad, ya que precisan de diversos requerimientos. Por ejemplo, el caso del millo que incluye la descamisada, el de la papa requiere separar los bogos, y la elaboración de la comida necesita del cuidado de una pequeña huerta que abastezca a la casa. Estos son algunos de los ejemplos que desglosaremos *a posteriori*.
4. Confeccionar los cuadros de los ciclos anuales, ayudándonos de un calendario en el que situaremos las actividades a lo largo del año.
5. Determinar las actividades de cada miembro según el calendario anual, ya que, según la época del año, se precisará de unas actividades o de otras, realizando diferentes cuadros diarios para poder recoger las variaciones. Ejemplo de ello sería el cuadro horario diario de la cosecha, de la siega y trilla, etc.
6. Explicar el reparto de tareas entre los miembros de la familia y las actividades que requieren las labores agrícolas, ofreciendo una visión de los roles que desempeña cada uno de ellos y el consecuente desequilibrio de género y generacional, ya que tanto las mujeres como los niños aportan socialmente más de lo que inicialmente se prescribe.

7. Todo este conjunto de información, obtenida a partir de la memoria oral, es la que nos da una visión de cómo se organiza la familia en torno a la agricultura tradicional de subsistencia.

Diagrama de flujo del proceso de aplicación metodológica



2.2. Procedimientos

Para lograr nuestros objetivos últimos tendremos que realizar una serie de trabajos previos como pueden ser:

- Definir los diferentes sistemas agrarios.
- Definir las distintas labores agrícolas.
- Realizar un listado de contactos.
- Elaborar la entrevista guiada.
- Realizar entrevistas tras una selección de informantes principales.

Metodología para el estudio de la estructura sociofamiliar

Podemos observar una gran diferencia entre las familias tradicionales que vamos a estudiar y las familias que existen en la actualidad. En las sociedades tradicionales encontramos un modelo de familia aplicable a, prácticamente, toda la sociedad canaria. Hoy en día los patrones están cambiando considerablemente; ya no tenemos un único modelo de familia. Si miramos a nuestro alrededor encontramos una infinidad de combinaciones. Esto se debe, principalmente, a los cambios introducidos por la movilidad social a lo largo del tiempo.

Históricamente era difícil que se produjeran **movimientos verticales**, es decir, el cambio de una clase social a otra. Lo normal era que, si nacías agricultor de policultivos, continuaras siéndolo a lo largo de tu vida. En la actualidad, se producen más movimientos verticales en la vida de una persona y en los miembros de su núcleo familiar.

El **movimiento horizontal** era débil ya que solías nacer, vivir y morir en el mismo lugar. Hoy en día, el movimiento horizontal es mucho mayor. Ejemplo de ello sería que, desde pequeños, tenemos que ir al núcleo del pueblo al colegio y, sin embargo, antes por cada grupo de casas había una escuelita unitaria. Actualmente los estudios y el trabajo también suponen razones de movilidad. Los movimientos, tanto verticales como horizontales, son mayores a partir del cambio social que se produjo en los años 60-70.

Los grupos domésticos con los que vamos a trabajar se definen por ser familias extensas, donde no solo encontramos a aquellos que forman el núcleo familiar (el padre, la madre y los hijos), sino que también la componen primos, tíos, abuelos, sobrinos, nietos, etc. Un ejemplo de este tipo sería una vivienda en la que, además de la familia nuclear, encontramos a los abuelos, a un tío que se quedó soltero y a una cuñada viuda.

El matrimonio lo conforman un hombre y una mujer que normalmente son de la misma localidad o de localidades cercanas.

Podemos encontrar varias tipologías:

- El matrimonio virilocal (llamado patrilocal), en el que, tras celebrarse el matrimonio, la mujer se va a vivir a la casa de la familia del marido o a una casa anexa. Es muy común cuando él es el primer hijo varón y, por lo tanto, el heredero.
- El matrimonio uxorilocal (más comúnmente denominado matrilocal) que se genera cuando el hombre se va a vivir a la casa de la familia de ella, o a una casa anexa, después de casarse. Suele pasar si la hija es la más pequeña y se ha quedado cuidando a los padres; entonces es ella quien hereda la casa.

- Aunque, en general, lo que caracteriza a estas familias es el matrimonio neolocal donde los recién casados se van a vivir juntos a una nueva vivienda. Esto se debe, normalmente, a que las familias no tienen tantas casas como para que sus hijos las puedan heredar.

Aquellas personas que quedaban solteras residían con la familia y ayudaban en las tareas domésticas y/o de la tierra. Los abuelos, que se quedaban a cargo de sus padres, solían vivir en la misma casa o en alguna vivienda adyacente.

La endogamia se da como corolario de la homogamia, es decir, el matrimonio se da dentro de la localidad o con alguna persona de las aldeas más próximas. Es una ventaja en el sentido de que, al casarse en su tierra, conocen a la familia con la que está proyectada la alianza. Además, permite controlar las disposiciones relativas al patrimonio que frecuentemente son tierras (Segalen, M.2004), pero puede producir problemas con el “pool” o acervo genético.

Metodología para establecer la tipología de explotaciones agrarias

Según las clasificaciones propuestas por diferentes autores y nuestros propios objetivos, estableceremos una tipología de la agricultura de policultivo. Esto nos permitirá su estudio de una manera más eficiente y real, ya que en Gran Canaria se sucedieron diversas situaciones según la zona, en función de las condiciones físicas (tiempo, relieve...), sociales (propiedad de la tierra, disponibilidad de agua, herencias...) y de acceso a los recursos.

Metodología para la regionalización del territorio

Para simplificar la idea de organización territorial de las familias de agricultores de policultivo, proponemos tres niveles de organización del territorio:

1. Gran Canaria queda dividida en dos partes principales: el noreste, por un lado, y, por otro lado, el suroeste. Esta división es propuesta por diversos autores que tienen en cuenta distintas variables como la geología, el clima o la vegetación. Dentro de esta división proponemos la separación del norte y el este, ya que entre ellos también hay grandes diferencias.
2. El segundo nivel se basa en una esquematización de la división altitudinal general que se produce en la isla de Gran Canaria y que la separa en tres sectores bien diferenciados: la costa, las medianías y la cumbre.
3. Tendremos en cuenta la orientación, ya que influye en el tamaño de los intervalos altitudinales en que se divide. Estos son surcados por barrancos que atraviesan desde la cumbre hasta la costa, difuminando la línea de separación entre unos y otros².

Dentro de este marco, nuestro principal sector se situaría en las medianías de la Isla que, según la orientación, tendrá un intervalo mayor o menor de altitud. También encuadran bien muchos de los fondos de barranco y sus laderas más suaves. Encontramos en ellos

2 Tesis Doctoral de Eduardo Grandío. Universidad de Santiago, 1989.

mayor acumulación de suelos y más probabilidades de agua, de ahí que sean ideales para la agricultura. Las medianías del norte y este, por su exposición, reúnen más requisitos para que las cosechas tengan más probabilidades de éxito.

Metodología para la definición de las tareas de cada labor agrícola

En el desarrollo del trabajo nos serviremos de bibliografía que iremos combinando con la información que nos vayan aportando los agricultores a través de las entrevistas (detalladas en el siguiente epígrafe). De este modo, obtendremos un listado de tareas vinculadas directamente con cada uno de los cultivos. En este caso, ya que se trata de un apartado más descriptivo que analítico, utilizaremos bibliografía temática que nos hable directamente de los modos de vida, los cultivos tradicionales, las labores que requerían cada uno de ellos, etc.

Metodología para la elaboración de los ciclos anuales

Trabajaremos con dos herramientas principales que nos ayudarán a obtener información directamente: la entrevista y la observación directa.

La *entrevista* es una herramienta para la metodología cualitativa que nos acerca a una realidad extinta a través de informantes o guías. Incluirá apartados como:

- Para qué y a quiénes se aplicará.
- Una presentación.
- Explicar los motivos y objetivos de nuestro trabajo.

La entrevista estará dividida en dos fases:

En primer lugar realizaremos una *primera entrevista dirigida* que nos servirá de toma de contacto y de presentación, anotaremos los datos personales y las preguntas que realizaremos serán más genéricas. A partir de esta, nos surgirán nuevas preguntas, que apuntaremos en nuestro cuaderno de campo. Se aplicará a campesinos que reúnan las siguientes cualidades: que hayan nacido y vivido en Gran Canaria, que tengan una edad aproximada como para dar un testimonio directo y que hayan tenido un vínculo directo con la agricultura, lo mantengan en la actualidad o no.

Posteriormente formularemos una *segunda entrevista* con el informante, esta vez con preguntas más concretas. De esta forma la entrevista será más enriquecedora, ya que profundizaremos en el tema de estudio. Realizaremos varias entrevistas por región. Quizás una tercera individual, diseñada para cada individuo.

Algunos puntos de la entrevista general, que se realizará a todos los informantes, se resuelven con la observación directa, donde es el propio investigador el que responde o el que suministra los datos a partir de la observación de dichos fenómenos durante el trabajo de campo.

La *observación directa* es un recurso que nos servirá para ampliar y contrastar la información con la que obtengamos de las entrevistas.

Para familiarizarnos con los entrevistados participaremos, de forma puntual, en actividades que desarrollen. A través de estas podremos acercarnos a la realidad de los agricultores y ellos se sentirán más cómodos a la hora de la entrevista.

También trabajaremos con una *ficha del informante* donde se anotarán los datos principales. Las fichas las recogeremos en un documento del programa Access, que servirá en el futuro para una búsqueda sencilla de informantes.

La *grabación* se utilizará como complemento, de donde se sacará la información necesaria *a posteriori*, no transcribiendo todo el registro audio, sino capturando la información que responde a las preguntas claves. Además, consideramos que la grabación nos permite tener un contacto visual con el informante, lo que transmite más confianza. Este método no excluye la toma de notas que nos parezcan interesantes.

En este punto los temas específicos que trataremos serán: cultivos, periodos de siembra, cosecha, riegos, arar... mediante preguntas como: ¿qué tipo de cultivos tenían sus padres?, ¿cultiva usted lo mismo?, ¿cuándo se plantaba la papa?, ¿y el millo?, ¿qué había en la huerta de su casa?, ¿cuándo se recogían las legumbres?, etc. Estos a su vez separados por distintos tipos de ciclos anuales: el del huerto, las legumbres, la papa, el millo, los cereales y la recolecta.

Adjuntamos en el anexo el modelo de entrevista y la que está agrupada por temas, así como también la ficha del informante.

Metodología para establecer clases de género, edad y parentesco

Se tratará a cada uno de los géneros separándolos por edad y se describirán algunas de sus características.

Se realizarán entrevistas dirigidas a los miembros de las familias de campesinos canarios tradicionales según su género, su edad y su parentesco para obtener las relaciones que existen entre ellos y las labores agrícolas que desempeñan, comparando los testimonios de los informantes y ayudándonos de la observación directa.

Ya que vamos a trabajar en un marco temporal pasado, nuestros principales informantes serán hombres y mujeres de más de cincuenta años que, aunque en la actualidad no tengan relación con esta actividad, en el pasado si la tuvieron. Es posible que encontremos algunas familias que aún mantengan los sistemas tradicionales de relaciones personales y actividades agrarias; en este caso, también se podrá entrevistar a los más jóvenes. Puesto que vamos a estudiar la estructura familiar, nos interesan las personas que trabajaron en agricultura y que tienen relaciones de parentesco.

Metodología para la elaboración de los cuadros diarios

En este apartado seguiremos trabajando con la entrevista y la observación directa. En este caso los temas tratados en la entrevista fueron: las labores, los miembros de la familia o los horarios, a través de preguntas del tipo: ¿a qué hora se levantan?, ¿a qué hora se come?, ¿y se cena?, ¿qué hacen los niños por la mañana?, ¿y los abuelos?, ¿cuántos miembros viven en su casa?, etc. Todo ello separado en los siguientes días: un día normal, el día de la siembra, de la cosecha, el día de la siega y trilla, y los domingos y festivos.

Ante este tipo de preguntas nos surge la necesidad de reflexionar sobre el tema del tiempo y su interpretación, ya que se produce un choque generacional a nivel conceptual, en la forma de entenderlo y en su medición.

Tendremos en cuenta **los tiempos** para elaborar y entender el reparto de tareas entre la familia de agricultores dentro de unos horarios. Es necesario hablar del tiempo desde el punto de vista metodológico, de cómo debemos interpretarlo. De ahí la importancia de este epígrafe, donde hablaremos del concepto, de cómo transcurre y de cómo se mide (ya que las sociedades tradicionales entienden el funcionamiento de este de forma bien distinta a las sociedades occidentales actuales). Veremos cómo, incluso, el lenguaje es diferente.

En cuanto al **concepto** nos encontramos antes dos formas de entender el tiempo: la primera, más occidental y newtoniana, que adquiere una entidad externa y absoluta, en la cual el tiempo sigue pasando aunque no hagamos nada, creando una sensación de pérdida; y, en segundo lugar, una visión del tiempo más relativa donde el tiempo se crea a medida que se desarrollan actividades, y éste no transcurre cuando no se hace nada, se rige por fenómenos naturales como el Sol, las estaciones, la meteorología, etc. El primero es propio del mundo urbano; el segundo, del mundo rural tradicional.

El tiempo transcurre de tres formas distintas, según para qué grupo social:

1. De forma lineal, en un único sentido y sin volver a pasar por el mismo punto, adquiriendo una entidad de irrepitable donde encontramos la ausencia de sistemas cíclicos, patrones o modelos;
2. Adquiriendo una entidad circular, junto con el mito del eterno retorno que se repite cada año. Cada ciclo vuelve a empezar con una fecha de inicio, desarrollo y fin que coinciden, año tras año, sin variaciones;
3. Por último, y situándose entre los dos anteriores tenemos, el que quizás sea más razonable y el que se vive en el sistema tradicional agrario canario: el de espiral, en el que hay presente una idea de repetición de los ciclos agrícolas pero sin pasar por el mismo punto.

El modelo circular y el espiral incluyen un punto final de ciclo y comienzo de otro nuevo; puede ser el día del inicio del estío, tradicionalmente fiesta de la cosecha, donde se reparte todo lo que sobra para empezar de cero la nueva etapa.

La **forma de medir** el tiempo también cambia según el grupo social. Nos podemos encontrar con el sistema utilizado por la sociedad actual basado en un ciclo anual, con días de una misma duración, cuantificado con un reloj. Por otro lado, tenemos los días y años para las sociedades tradicionales. Los días medidos por el sol comienzan cuando este sale y terminan cuando oscurece (así que son variables, según estemos en invierno o en verano); y los años, donde, por ejemplo, en nuestro sistema, el invierno empieza un día que, agrícolasmente, tiene poco significado.

Para las sociedades de agricultores el año responde a unos objetivos agrícolas, así que el fin de año llega con la consecución de ellos (puede ser en San Juan con el solsticio). Los meses no se suelen medir, ya que es poco simbólico, teniendo, en cambio, más importancia las estaciones.

Dentro del año agrícola solar se cuentan los hechos usando el calendario lunar, que, además, tiene que ver con lo simbólico de la tierra, la fertilidad, etc.

Los calendarios que podemos encontrar son:

- Calendario lunar: calendario musulmán.
- Calendario solar: relacionado con la posición de la Tierra respecto al Sol.

- Calendario popular: se utiliza el solar para el año y el lunar para los meses, pero no encajan entre ellos.

Los agricultores saben cuándo es la época de cada cultivo, después esperan a que las condiciones de la luna sean adecuadas al igual que las meteorológicas. Tienen grandes saberes para predecir si va a llover, si va a salir el sol... Hay múltiples refranes locales que hacen referencia al tiempo y a estos saberes (etnometeorología).

Dentro del tiempo estacional en sociedades agrarias se da una contradicción entre los ritmos estacionales naturales, que son inestables, y los ritmos de producción en los que interviene la acción del agricultor (Carbonell, E. 2004).

De todo ello tenemos, en la práctica, un lenguaje popular que utiliza términos como: el amanecer, el atardecer, el anochecer. Por el contrario, el lenguaje que se utiliza en la cultura occidental hace referencia a las horas: las dos y cuarto, las diez de la noche, etc. Ante esta dicotomía debemos aunar criterios y hacer un esfuerzo de traducción.

Otra idea que se enmarca dentro de este punto es el ocio, no siendo tan clara en la sociedad tradicional como en la actual, ya que la mentalidad es muy diferente. Ahora se diferencia muy bien entre el tiempo de trabajo, el tiempo dedicado a las necesidades y el de ocio. En la sociedad tradicional se entremezclan, incluso no se concibe que no haya “nada que hacer”, está mal visto socialmente.

Metodología para la confección de los diagramas de flujo

Elaboraremos los diagramas de flujo interrelacionando las variables estudiadas e intentando, así, hacer una simplificación de los resultados obtenidos.

Se realizarán varios diagramas y cada uno de ellos reflejará las relaciones con el entorno. El primero será general, poniendo de manifiesto las relaciones de la familia agrícola en relación a la producción de la explotación agraria. Después resaltaremos las relaciones del padre, así como el de la madre, con este entorno en un diagrama aparte y en otro el de los hijos e hijas.

2.3. Sobre contenidos metodológicos

Hemos recurrido a trabajos foráneos porque consideramos que la metodología debe ser universal. A este nivel nos es de más ayuda este tipo de documentos, destacando entre ellos los siguientes:

- ECO, U. (1989): *Cómo se hace una tesis. Técnicas y procedimientos de investigación, estudio y escritura*. Editorial Gedisa. Barcelona, p. 267.

El interés de este autor es hacer una serie de consideraciones acerca de la tesis como, por ejemplo, qué es una tesis, cómo se escoge el tema y se ponen los tiempos de trabajo, cómo llevar a cabo una búsqueda bibliográfica, cómo organizar el material encontrado y cómo disponer materialmente el trabajo elaborado.

- AGUIRRE BAZTÁN, A. (1995): *Etnografía. Metodología cualitativa en la investigación sociocultural*. Editorial Boixareu Universitaria. Marcombo. Barcelona, p. 356.

Esta obra nace en el marco del II Congreso Nacional de Historia de la Antropología (1994) a partir del trabajo en equipo y la intención de aportar un marco teórico de reflexión para los antropólogos que entiende la etnografía como activa y aplicada. Consta de cinco partes: la primera, nos introduce en la definición y la historia del concepto de etnografía; la segunda, trata de analizar la metodología etnográfica; la tercera, nos introduce en las diversas facetas del proceso etnográfico. A continuación, se abordan las secuencias y los problemas de la redacción de la monografía y, finalmente, se relatan y analizan doce campos y experiencias etnográficas.

- SEGALEN, M. (2004): *Antropología histórica de la familia*. Editorial Taurus Universitaria. Madrid, pp. 263 y 244.

En este libro se aborda el tema de la familia y el parentesco desde la perspectiva de la historia, la demografía, la antropología y la sociología. Este tiene en cuenta los hechos de la familia y sus diferentes representaciones sociales.

Nuestro esquema de trabajo se debe, en gran medida, a lo que se explicaría desde la **ecología cultural** J. H. Steward, quien explica la dinámica de los sistemas sociales a partir de las modalidades de su adaptación al entorno.

En los *núcleos culturales*:

1. Relación entre técnicas productivas y entorno.
2. Modos de comportamiento (división del trabajo y organización territorial) por la explotación de un medio con tecnologías específicas.
3. Verificación de la manera en que estos modos de comportamiento afectan, además, aspectos de la cultura.

El núcleo cultural está compuesto, principalmente, por instituciones sociales, políticas y religiosas que, a su vez, están conectadas por actividades económicas. Existen otras características de la cultura pero son muy variables, ya que no dependen del núcleo. Estos rasgos secundarios son determinantes por factores históricos. Es por ello por lo que encontramos culturas con núcleos idénticos que parecen muy diferentes.

Método dividido en el proyecto evolucionista (adaptación de la cultura al entorno) e interpretación difusionista de los rasgos culturales secundarios.

Steward estaba sensibilizado con el problema de la determinación ecológica.

Abandono parcial de la perspectiva diacrónica y finalismo biológico especulativo (Barfield, T. 2001).

Ecotipo de la comunidad:

- Paleotécnico: Basado en la relación entre el alimento y la fuerza de los individuos a través del músculo y relacionados entre sí de forma proporcional.
- Neotécnico: En este caso la relación entre el combustible y la obtención de fuerza ha evolucionado, siendo los componentes principales el carbón, el petróleo y la electricidad, que dan lugar a la fuerza de máquinas.

En este trabajo no detallamos hasta el grado de kilocalorías, ya que no es objeto de estudio, pero sí nos sirve para relacionar los ciclos anuales y los cuadros horarios diarios, ya que, teniendo en cuenta lo explicado anteriormente, vemos cómo las labores anuales se

relacionan con las tareas a lo largo de un día y que, según las épocas del año, corresponden unas actividades u otras, pudiendo coincidir varias a la vez. Mediante este proceso llegamos al reparto y a lo que ello conlleva: unos roles para cada miembro de la familia, cómo afectan estos al resto y las relaciones sociales que se generan, pudiendo así entender la estructura sociofamiliar.

3. Tipología de sistemas agrarios

Intentaremos establecer diferentes sistemas agrarios. Para ello tendremos en cuenta variables como los tipos de cultivos propios de la zona, los regímenes de tenencia de la tierra, la altitud, la exposición, el cultivo singular, las combinaciones entre cultivos, las relaciones con el ganado, las agrupaciones entre vecinos o las zonas de aguas, a partir de los datos obtenidos de los informantes.

Antes de definir los sistemas agrarios, tenemos que especificar las variables que vamos a tener en cuenta. Definimos sistemas agrarios como formas de explotación agropecuaria que comparten una serie de características comunes o que, por alguna variable singular, se identifican.

Distintos autores nos proponen varias clasificaciones, entre ellas tenemos a Juan Antonio Sans, *La Crisis de la Agricultura en Canarias*, 1977.

Según las zonas altimétricas 3 tipos:

- *De costas*
- *De medianías*
- *De cumbres*

Juan Antonio Sans opina que esta clasificación es deficitaria, ya que se basa en un único criterio geográfico-climático que no incluye a las islas no montañosas y/o de secano, además de no tener en cuenta las características estructurales que, quizás, son las más interesantes para realizar esta clasificación.

Dependiendo de la dimensión superficial de la explotación:

- *Grandes*
- *Medianas*
- *Pequeñas*

Esta también parece una clasificación bastante elemental donde sólo se tiene en cuenta una variable, perdiendo otros puntos de vista y dificultando el entendimiento de la realidad.

Según las explotaciones de G. Bublot (citado por Antonio, J. 1977): E.D.E., *Los mecanismos del sistema capitalista*, Cuadernos para el Diálogo, n. extra XLIII, noviembre 1974, p. 371, 3 tipos:

- *Subsistencia*: Es un modo de vida, ya que es una agricultura para la subsistencia de la familia, como su propio nombre indica. La correspondencia con la tipología de agricultura es de *autoconsumo*.
- *Comercial*: Es una agricultura *pobre*, principalmente de secano, localizada, sobre todo, en zonas de *medianías* y *cumbres*. La correspondencia con la tipología de agricultura es de *abastecimiento del mercado interior*.
- *Industrial*: Es una agricultura *rica*, casi en exclusiva de regadío, y ubicada mayoritariamente en zonas de *costa*. La correspondencia con la tipología de agricultura es de exportación (subtipos: tradicional e innovadora).

El autor se queda con esta última opción, ya que refleja características más complejas de la agricultura, y prefiere hablar en términos de empresas capitalistas y explotaciones campesinas.

Si tenemos en cuenta la altimetría en relación con los diferentes tipos de cultivos que encontramos en la Isla obtenemos la siguiente clasificación:

- *Costa*: millo, hortalizas en el norte.
- *Medianías*: trigo y cebada, vid en el noreste y el olivo en el sureste.
- *Cumbres*: cebada y centeno.
- *Toda la isla*: papas.

Cuando observamos el mapa de cultivos por municipios de *Agricultura y paisaje en Canarias* (Domínguez, J.; Moreno, C. J. y Ginés, C. 2005) vemos la relación que existen entre ellos y cómo la mayoría de cultivos están presentes en distintos municipios:

- Millo: todos menos Artenara.
- Trigo: todos.
- Cebada: todos.
- Centeno: Telde, Valsequillo, San Mateo, Tejeda, Valleseco, Teror, Moya, Guía, Gáldar, Agaete, San Bartolomé y Mogán.
- Papas: todos.
- Hortalizas: Agaete, Gáldar, Guía, Arucas, Las Palmas de G.C. y Telde.
- Vid: San Bartolomé, Santa Lucía, Agüimes, Telde, Valsequillo, Las Palmas de G.C., Santa Brígida, Arucas, Firgas, Guía, Gáldar y Agaete.
- Olivo: San Bartolomé, Santa Lucía, Agüimes y Telde.

En el mismo libro (Domínguez, J.; Moreno, C. J. y Ginés, C. 2005) se realiza una agrupación de los municipios según características similares, tanto por coincidir en cuencas hidrográficas como por la falta de aguas y otros factores. Se concretan en:

- Arucas.
- Telde y Valsequillo.
- Guía y Gáldar.
- Ingenio y Agüimes.
- Valleseco, Firgas y Moya.
- San Mateo y Santa Brígida.
- Teror y San Lorenzo.

- Agaete.
- Artenara, Tejeda y La Aldea.
- Tirajanas y Mogán.

Aunque existe una cierta correlación territorial entre municipios y cuencas hidrográficas, para nuestro trabajo utilizaremos los ecosistemas de barranco. Estos se adaptan mejor a la realidad de los agricultores, puesto que son las formas del relieve las que condicionan en mayor medida sus asentamientos. También tendremos en cuenta a los grandes propietarios de la tierra.

Teniendo en cuenta las variables que fijamos en la metodología y a partir de las clasificaciones establecidas por otros autores, junto con el esfuerzo de adaptación al objetivo de nuestro trabajo, hemos definido las siguientes tipologías de agricultores. Estas quedan enmarcadas dentro de la agricultura de policultivo, que, inicialmente, proponemos como marco temático de la investigación.

- Tipo 1: Zonas bajas agricultores plataneros.
- Tipo 2: Zonas bajas agricultores zafra.
- Tipo 3: Agricultores zafra.
- Tipo 4: Agricultores cuarterías.
- Tipo 5: Agricultores cumbres.
- Tipo 6: Agricultores ganaderos.
- Tipo 7: Agricultores estructura de la propiedad, platanera y zafra.

Tipo 1: Zonas bajas agricultores plataneros

Se encuentran en las zonas cercanas a la costa del norte de la isla de Gran Canaria, en municipios como Gáldar, Guía, Moya y Arucas. Estos agricultores llevan a cabo una actividad agrícola de policultivo, a la par que trabajos en las explotaciones plataneras de la costa, con una continuidad a lo largo de todo el año. Por esta razón, la mujer y los niños son quienes terminan adoptando el papel principal en el mantenimiento de la huerta y, en algunos casos, del terreno que tienen en propiedad, mientras que el padre de familia baja hasta la costa para trabajar en estos cultivos por un salario, unos horarios y unas condiciones contractuales. Las mujeres también trabajaron en el empaquetado de plátanos.

Tipo 2: Zonas bajas agricultores zafra

En este caso nos situamos en las medianías del este de la Isla: Santa Lucía, Ingenio, Agüimes y Telde. Los agricultores bajan hasta la costa para combinar una agricultura de subsistencia con los períodos de la zafra del tomate, mucho más localizado temporalmente que el caso de las plataneras, pero al igual que en el otro caso con salarios, horarios, trabajos en cadena... En este caso, hay una gran diferencia de género, ya que son las mujeres las que se desplazan hasta la costa para trabajar en el sector. Cuando no es la temporada de zafra estas mujeres se dedican, principalmente, al calado.

En el sureste todas las mujeres hacían esteras para el suelo. Los patacones son unas esteras especiales para hacer fardos. El nombre puede que le venga de los 10 céntimos que costaba,



Empaquetado de plátanos para la exportación.

ya que a los 10 céntimos se les decía patacones. Se vendían a los barcos con la sal para hacer salazón de pescado. La demanda de estos productos era alta, es por ello por lo que el trabajo en este sector se desarrollaba a lo largo de todo el año.

Ante este panorama son los hombres los que se encargan principalmente del terreno, aunque las mujeres, si no están en la zafra, se siguen ocupando del huerto; de aquellos productos que se cogen a diario para hacer la comida.

Tipo 3: Agricultores zafra

Los agricultores de La Aldea, al igual que los del este, combinan la actividad de subsistencia con la zafra del tomate. También, en este caso, son las mujeres las que van a trabajar a las explotaciones de los grandes terratenientes. La diferencia –aparte del clima, los suelos, las formas del relieve, etc.– es, sobre todo, el abastecimiento de agua para estas pequeñas propiedades. Con el fin del pleito de La Aldea en 1927 (Suárez, F. 1999), el agua y la tierra forman un conjunto, no enriqueciéndose nadie a costa de esta y repartiéndose proporcionalmente según el tamaño de la explotación que se tuviera en propiedad y de la cantidad que lloviera ese año. En este caso se sigue encargando la mujer del huerto y el hombre del terreno, cultivando principalmente papa y millo.

Tipo 4: Agricultores cuarterías

Esta combinación de agricultura de policultivo y de cuarterías se daba en la zona sur de la Isla. Bajaban desde Artenara, Tunte, Santa Lucía y otros municipios a las cuarterías y allí pasaban el tiempo que correspondiera. En la costa de Santa Lucía, asociados al regadío, aparecen las explotaciones de tomates, cultivo que en el año 1927 tuvo un gran desarrollo (Martel, F. 1993). Cuando no había trabajo en las cuarterías las mujeres hacían esteras para el piso de las casas terreras y otros trabajos de palma como bolsos o sombreros; los hombres trabajaban el pírgano obteniendo cestas pedreras, escobas...

La agricultura de policultivo también se combinaba con algunos frutales- sobre todo almendros y tabaco- destacando, en la zona de Santa Lucía, el olivo ya que fue sólo aquí donde se cultivó. De ahí que hubiese dos molinos aceiteros actualmente abandonados (Gui-tián, C. y Nadal, I. 1985), (Gómez, RC.; Hernández, M. y otros 2002).

Tipo 5: Agricultores cumbres

Los agricultores de la cumbre de Gran Canaria tienen una serie de dificultades por el terreno donde se asientan, que es mucho más pendiente y la formación de suelo es más difícil. El clima también es más extremo, con veranos muy calurosos e inviernos muy fríos. En esta zona se dan muy bien los almendros generando una forma de vida y economía a su alrededor, materializándose en unas labores agrícolas concretas, unas relaciones sociales vinculadas a la actividad y la elaboración de una serie de productos que se obtienen directamente a través de la almendra.

A diferencia de otras zonas, nos encontramos ante un panorama de abundante agua proveniente de nacientes, pero se secaron en el momento en que se comenzaron a construir pozos, presas y otras instalaciones de almacenamiento de agua.

Tipo 6: Ganaderos-agricultores

La mayoría de los agricultores de la zona de Caideros de San José, en Gáldar, repartían sus actividades entre los cultivos y el rebaño de ovejas (con una media de 50 cabezas de ganado) de que disponían, compatibilizando ambas actividades y derivándose de ellas otras muchas. De la actividad ovina surgen los trasquiladores, el hilado, las tejedoras, etc., a su vez que productos como traperas y abrigos. Hoy en día se mantienen de forma residual estas tradiciones mediante la Fiesta de la Lana.

Aquellas personas que tenían ganados y terrenos en propiedad, tenían un nivel de vida relativamente holgado. Sin embargo, había otras muchas personas que no tenían propiedades. Estas tenían que pedir prestado para sobrevivir y trabajar cuando podían; incluso a cambio de una sola comida. En el contexto histórico en que nos encontramos resulta difícil imaginar las penurias que pudieron pasar muchas de estas familias.

Tipo 7: Agricultores estructura de la propiedad, platanera y zafra

En la zona norte de la Isla, en los municipios de Arucas, Firgas y Moya encontramos tres tipos de propietarios: grandes, medianos y pequeños. Los medianos no han tenido una gran relevancia, sin embargo, los grandes y pequeños han destacado por varias razones. Los primeros, por sus grandes extensiones y su consecuente riqueza (muchos de estos grandes agricultores vivían en la capital); los segundos, por su elevado número y situación de pobreza. La relación que se establece entre ellos es la mano de obra y el logro de subsistencia.

Los grandes propietarios se situaron en las mejores tierras, asociadas al uso de caudales de agua y cultivadas en función de los mercados europeos. Al mismo tiempo una agricultura precaria, cuyo objetivo era cubrir las necesidades locales, se situó en las zonas más desfavorecidas climáticamente, donde los suelos estaban sin roturar y los espacios eran marginales orográfica y económicamente.

Los agricultores de esta región trabajaban todo el año en sus pequeñas fincas y, también, como asalariados entre zafra y zafra para los grandes propietarios plataneros. La mujer y los niños participaron activamente en la producción a la vez que la falta de instrucción era la normalidad (Pérez, L. M. 1991), (Suárez, F., 2004).

4. Regionalización del territorio sobre la base de la tipología

Existe una correlación entre los tipos de sistemas agrarios y las regiones que hemos establecido, ya que los agricultores siempre han estado vinculados a la tierra, a la geomorfología, a las aguas, a la riqueza en suelos, a la exposición, etc. De ahí que la regionalización del territorio la obtengamos a raíz de los sistemas agrarios que se establecen en el apartado anterior. Hemos optado por una representación esquemática, ya que, en este caso, consideramos que es más distintivo.

- Región 1: Zona de medianías, norte de Gran Canaria.
- Región 2: Zona de medianías, este de Gran Canaria.
- Región 3: La Aldea.
- Región 4: Barrancos del sur de Gran Canaria.
- Región 5: La cumbre.
- Región 6: Los caideros.
- Región 7: Los cortijos.

Región 1: Zona de medianías, norte de Gran Canaria

El sector norte queda definido por el influjo directo de los vientos alisios (por lo que se registra mayor humedad) y por la presencia de comunidades arbóreas mesófilas, con una variante húmeda (laurisilva, lentiscal, sabinares...). En este sector podemos diferenciar dos zonas bien definidas:

- Las vegas sedimentarias. Encontramos una gran zona deprimida que se fue rellenando de materiales sedimentarios, formando una vega de depósitos aluviales de mucha fertilidad. Esta depresión aparece por las emisiones fluidas y piroclásticas que emite el volcán Pico de La Atalaya (del ciclo post-Roque Nublo), ganando terreno al mar. Este factor, junto con las características climáticas de la zona, hace que sea un lugar perfecto para la agricultura de exportación.
- Las laderas. En los barrancos del norte predominó la agricultura cerealística (millo, trigo, cebada y centeno) destinada al autoconsumo tanto para la alimentación humana como para el ganado. Los espacios que aprovechan para estos cultivos son las terrazas que construían en las laderas de los barrancos.

Región 2: Zona de medianías, este de Gran Canaria

En ese espacio se da el tradicional policultivo de subsistencia, extendiéndose por las zonas altas. Aquí las pendientes dificultan el laboreo e impiden la mecanización, necesitando el abancalamiento y obstaculizando que la agricultura, en forma de grandes explotaciones, se desarrolle. Principalmente se cultivan la papa, algunas hortalizas y legumbres y el millo (asociado al ganado bovino), así como otros cereales forrajeros en menor medida.

En la parte este encontramos menos influencia de los alisios, pendientes más suaves, comunidades arbóreas mesófilas secas (como el matorral); y en la zona más alta de la plataforma costera, una geomorfología como las del norte.

Esta zona la podemos dividir en dos subunidades para definirla mejor: la plataforma costera y la parte interior.

- La **plataforma costera** se diferenciará notablemente de la parte interior por su geología, morfología, clima, aprovechamiento humano, etc. Nos encontramos ante una superficie llana con materiales basálticos salpicados de conos volcánicos del ciclo eruptivo más reciente. Al ser surcado por barrancos en la parte del interior, y debido a la acción erosiva, se han ido acumulando en la plataforma litoral materiales detríticos, formando, de este modo, una llanura sedimentaria. Además, se caracteriza por la escasez de precipitaciones anuales, moderación de las temperaturas y frecuencia e intensidad de los vientos del noreste (originados por el alisio) y se registra un alto grado de insolación. Todo ello conforma un paisaje árido con comunidades vegetales xerófilas. El aprovechamiento humano de esta zona ha sido intensivo. La actividad agrícola de grandes explotaciones encuentra en este espacio un lugar idóneo en el que desarrollarse en cuanto al sustrato se refiere. Actualmente predominan los cultivos en invernaderos.
- En **el interior** nos encontramos con tres subunidades geomorfológicas que dominan el paisaje: la rampa basáltica, labrada en su interior por barrancos, con pendientes suaves en las medianías; la cuenca de Telde que actúa de cuenca de recepción de las aguas de lluvia pero, además, los antiguos cauces se vieron rellenados parcialmente por el derrame de coladas recientes, conformando terrazas que se utilizaron como superficies agrícolas; y, por último, los relieves residuales del sur, claro testigo de los primeros episodios eruptivos de Gran Canaria, constituyendo morfologías aisladas que destacan por sus elevadas pendientes. En esta última subunidad predomina la agricultura de policultivo (Torres, O. y Quevedo, J. L. 1993).

Región 3: La Aldea

Situada en el oeste de la Gran Canaria, La Aldea colinda con los municipios de Artenara, Tejeda y Mogán. Rodeada por un intrincado espacio montañoso, encontramos el valle: amplio, fértil y poblado. Sus aguas encuentran salida al mar gracias a sus barrancos. Bordeando toda la costa tenemos unos acantilados muy acusados. Geológicamente está compuesta por la Paleocanaria o parte antigua de la Isla. Su evolución tiene dos fases: la de formación a través de las continuadas coladas y la de erosión, que ha ido desmantelando el sustrato

hasta formar profundos barrancos, crestas, degolladas... Se caracteriza por un clima seco con escasas precipitaciones determinado por su localización a sotavento, dando lugar a sequías y lluvias torrenciales. El alisio pasa sin humedad y soplando con mayor fuerza en el piso montañoso.

La vegetación está adaptada al clima xérico: cardones, tabaibas... en el piso basal. En los cauces del barranco encontramos especies como juncos y aneas. La palmera aparece como elemento tradicional del paisaje de la comarca, mientras que en el piso de montaña es más común encontrar pinos o escobones, entre otros (Suárez, F. 1999).

Región 4: Los barrancos del sur de Gran Canaria

Supone casi la mitad de la superficie insular, forma parte de la Paleocanaria y es la región de sotavento de Gran Canaria. Estas características generales la diferencian del resto de unidades no solo a niveles físicos, sino también en cuanto a aprovechamientos y usos. Debido a la antigüedad de los materiales, estos se han ido erosionando, formando profundos y amplios barrancos separados por agudas cresterías. Hasta el siglo pasado eran cursos de agua permanente. Los materiales excavados en estos barrancos se depositaron dando lugar a terrazas, llanuras de aluviones y depósitos en los fondos de barranco, entre otros. Todos estos factores, junto con unas condiciones climáticas mucho más duras, hacen que, en la actualidad, sea menor el porcentaje de suelo cultivado.

La localización de los asentamientos en los fondos de barrancos se debía a que tenían importantes recursos agrarios como el agua y el suelo. En estas zonas de medianías se daba el policultivo de secano destinado al autoconsumo.

En la costa también se desarrollan los cultivos en secano de cereales aunque en este caso son grandes extensiones y va destinado al mercado local (Morales, G. 1993).

El barranco de Santa Lucía de Tirajana, se extiende desde la zona de cumbres hasta la costa, limitando con el barranco de Balos por el norte y con el de Tirajana por el sur, separándolo de los municipios de Agüimes y de San Bartolomé.

Se distingue bien la costa de la cumbre tanto a nivel geográfico como económico. El primero de ellos forma una llanura con pequeñas desembocaduras de barranquillos en la costa, con unas lluvias irregulares y torrenciales; el segundo, la parte más septentrional, es más básica y la meridional de carácter ácido. En el segundo la pendiente aumenta notablemente y los materiales sedimentarios se acumulan en los fondos de los barrancos, destacando las rocas volcánicas de distintos tipos y edades. Respecto al clima, la parte baja tiene las mismas condiciones que el resto del sur y este de la Isla con pocas precipitaciones, altas temperaturas y viento constante procedente del noroeste. Mientras que en la parte alta se invierten las condiciones climáticas aumentando las precipitaciones y disminuyendo las temperaturas. Estas condiciones climáticas limitan la vegetación —escasa de matorrales espinosos y euforbias—, que se encuentra mejor conservada en la parte alta (Guitián, C. y Nadal, I. 1985).

Región 5: La cumbre

Se trata de un conjunto homogéneo en los siguientes aspectos: relieve accidentado; diversidad de materiales volcánicos; grado de humedad y precipitaciones variables según la exposición;

vegetación degradada por un fuerte pastoreo, aprovechamiento forestal y agricultura de secano (hoy en procesos de reforestación); amplias zonas de matorral e importancia de los acuíferos (no siempre aprovechados por el propio municipio). Por otro lado, y en relación a lo expuesto anteriormente, tenemos unos niveles de ocupación humana medio, bajos en relación a la densidad media del Archipiélago; la creación de bancales; agricultura de secano se encuentra en regresión y las actividades ganaderas aún son rentables (Domínguez, J. y Guerra, E. 1985).

Región 6: Los caideros

Por Orden del Real y Supremo Consejo de Castilla, el 6 de mayo de 1803 Las Dehesas de Tamaragáldar y del Prado de Pico Viento, pertenecientes a los Municipios de Galdar y Guía, se mandaron dividir entre “sus vecinos a enfiteúsis en suertes de a cinco fanegadas” (unos 6400 m²) (según Hernández Rodríguez 1983).

De esta Real Orden parte la peculiar estructura de la propiedad de la tierra, en esta zona de la Isla, que continúa vigente hoy en día, y por la cual los antiguos arrendatarios de los cortijos pasaron a ser propietarios. Al ser las herencias divisibles entre todos los hermanos y hermanas a partes iguales, en la actualidad, y tras el paso de cuatro generaciones, desde 1803, el terreno se presenta muy fragmentado en relación a la propiedad.

En esta explotación familiar encontramos: cultivos destinados a la venta exterior, huerto familiar y combinado con ganadería ovina.

Estos son dueños de sus viviendas y queda a cargo de los cultivos la familia, menos el padre o el hijo mayor que partirá durante 3 meses con el ganado (en verano).

Esta región presenta altos índices de endogamia, con una economía mixta agropecuaria, gracias a las particulares condiciones de la propiedad de la tierra. Estas familias son sedentarias, lo que, unido a un aislamiento geográfico (por ser una zona con malos accesos) hizo que se desarrollara una coherencia social interior.

Región 7: Los cortijos

Se sitúan desde la cabecera del Barranco de Moya, hasta la Montaña de los Pinos de Gáldar, por encima de los 800 metros. Los cortijos estaban ocupados antiguamente por el bosque de laurisilva y tenían unos suelos especialmente fértiles. En esta zona los amos de los cortijos contrataban a trabajadores agrícolas (que muchas veces estaban dispuestos a trabajar, únicamente, por un plato de comida), actividad que se combinaba con el pastoreo en toda la región. Las mujeres eran las que explotaban el huerto familiar, ayudando así al abastecimiento de la casa.

5. Calendario de labores agropecuarias

5.1. Tareas propias de cada labor agrícola

Entre las tareas que se realizan en el entorno agrario podemos distinguir las siguientes: las primeras están relacionadas con el ámbito estricto de la agricultura como preparar el terreno, la siembra, el riego, la cosecha o la trilla; las segundas, con una relación indirecta hacia el sector, por ejemplo, los animales o la casa, aunque siempre han ido a la par.

Partimos de que cada tipo de cultivo requiere de unas labores específicas, unas fechas determinadas y, según el lugar donde se realicen, unas técnicas u otras.

En este apartado trataremos estas labores de forma genérica para poder obtener una visión global de las mismas, entendiendo mejor en qué consistían y qué actividades intrínsecas conllevan, ya que no son tan sencillas como en un primer momento nos puede parecer.

Preparación del terreno

El primer paso cuando se llegaba al terreno era *sorribarlo*. Había que quitarle las piedras, hacer los muros, si fuera necesario (bancales), y limpiarlo, si tenía malas hierbas. Después era preciso ararlo, surcarlo y abonarlo. En definitiva, era necesario enriquecer la tierra con algún tipo de material (podía ser estiércol, hierbas en descomposición u otros) antes de plantar o sembrar el cultivo. Estas labores se hacían con la ayuda de una yunta y un arado romano (según el terreno podía variar ya que, si era muy pendiente, no se podían utilizar estas herramientas). Después de abonar la tierra aumentaba su temperatura debido a la descomposición, por lo que había que dejar que se refrescara. A continuación, se surcaba con ciertas condiciones: que no hubiese llovido, según el cultivo se medía la profundidad y distancia entre los surcos, que estuvieran orientados hacia donde reciben mayor cantidad de luz sin que se pierda tierra ni agua tras unas lluvias (Gil, J. 1997). En ese momento se alistaba la tierra, se madreaba, se coleaba, se tornaba y se realizaba el resto de labores que permitían su posterior riego, de manera que se aprovechaba al máximo este recurso tan necesario para quien cultivaba la tierra. Este último paso se hacía antes de empezar a sembrar.



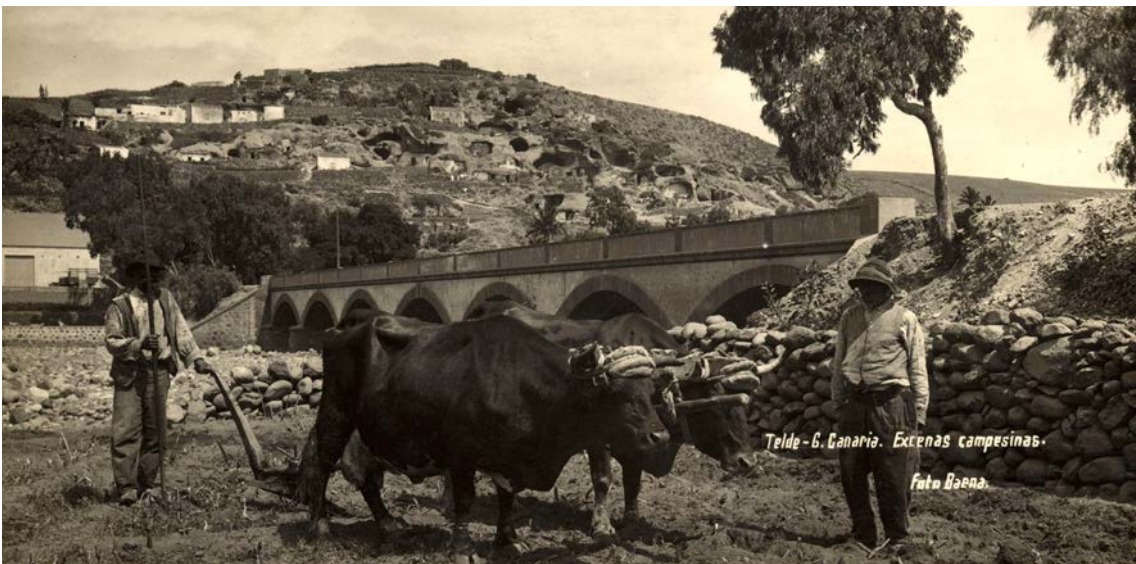
Preparación del terreno. Arando.



Arando.



Arando con bueyes. Foto FEDAC.



Yunta de bueyes arando la tierra. Foto FEDAC.



Arando la tierra. Foto FEDAC.

La siembra y la plantación

Antes de comenzar con esta actividad se debían preparar las simientes, que compraban o guardaban de una cosecha para la siguiente. Según el cultivo, llevaban unos procedimientos u otros y el origen de las mismas podía variar. Algunas simientes eran propias de la tierra y otras eran traídas de Inglaterra. El momento de sembrar o plantar estaba determinado por las necesidades de la especie y la variedad, al igual que el intervalo de tiempo en el que se debía hacer. Se debe tener en cuenta el momento adecuado dentro de los días tradicionalmente indicados para que tenga un desarrollo favorable, sabiendo que el grado de humedad del suelo será quien indique, finalmente, cuándo se debe hacer. Esta actividad se podía realizar a la vez que el abonado.

En este procedimiento, que tenía como objetivo la cosecha o recolección, había otra serie de actividades intrínsecas como eran el arrendado, el sachado, el tratamiento de plagas y enfermedades... (Gil, J. 1997).

El riego

Esta es una actividad que varía dependiendo de la zona de la Isla en que nos encontremos y el tipo de cultivo, ya que hay cultivos de secano que no precisan de agua y otros que no se desarrollarán sin ella. Las formas de regar han ido cambiando con el paso de los años. Antiguamente se hacían los surcos a mano, con un sacho, y se iban abriendo o cerrando las tornas según llegaba el agua. La dirección en que se colocaban tenía que ver directamente con la pendiente y características del suelo (si era más permeable o menos, si estaba en una ladera o en fondo de barranco, etc.). El agua se daba por horas y se pagaba a la comunidad de regantes.

La cosecha o recolecta

Según el cultivo se podían ayudar de utensilios como el arado, la azada y otros. Tenían que conocer muy bien en qué momento el cultivo estaba listo para recoger. Estos criterios tradicionales, hoy en día, pasan a un segundo plano y son las fluctuaciones de los precios en el mercado quienes determinan el momento de la cosecha. En ese momento también se realizaba una selección según su uso posterior; por ejemplo, se separaban aquellos que se conservarían para renovar semillas (Gil, J. 1997).

La trilla

Esta actividad comenzaba con la siega de los pastos, amontonado las gavillas al borde de los cercados. Los burros las transportaban hasta la era (redonda, empedrada y amplia). Las vacas o los caballos daban vueltas sobre el trigo, la cebada u otros cereales, y arrastraban el trillo, dejando un amasijo de granos y paja. Mientras, los hombres revolvían continuamente la masa en trituración con las horquetas y la iban colocando para ser pisada con eficacia. Después de esta jornada de trabajo se comía y se descansaba para seguir con el aventado por la tarde. Aireando con las horquetas el amasijo, se iba separando el grano de la paja (Alonso, J. 2000).



Regando.



Cosechando papas.



Segundo. Encuentro de segadores. Osorio, Teror, 21 de julio de 2007.



La trilla. Encuentro de segadores. Osorio, Teror, 28 de julio de 2007.

Animales

A los animales se les daban muchas atenciones, ya que de ellos obtenían productos de gran valor como leche, suero, beletén, queso, tabefe, cuajada, carne, lana, huevos... Para mantenerlos en buen estado había que ir a recoger hierba a los prados, secarla y llevarla hasta los animales; hacerles las camas (en los cuadros horarios haremos referencia) y, cada cierto tiempo, limpiar la cuadra aprovechando las defecaciones para hacer estiércol. Según el animal, se tenían que ordeñar una o dos veces al día. En definitiva, los animales requerían de un tiempo determinado todos los días del año.

También se mantenían animales para ayudar en ciertos trabajos, como eran la yunta de bueyes.



Yunta.



Buey.



Feria de ganado en Teror. Foto FEDAC.



Ordeñando las vacas.



Premios a los mejores animales.

La casa

En torno a la vivienda familiar se desarrollaban una serie de trabajos que iremos explicando a continuación.

La elaboración de la comida se realizaba con los productos obtenidos de la cosecha, de la recolecta y de los animales pero, además, había productos que se compraban como el aceite, el azúcar, la sal, el pescado, etc. También había productos que se tenían que elaborar como, por ejemplo, el queso o los derivados de la carne. Estos requerían una técnica concreta y un tiempo determinado. Otra actividad que iba aparejada era la limpieza de los útiles de cocina, vajilla, cacharros, etc.

La limpieza de la casa iba desde hacer las camas, barrer, baldear los patios (se solía hacer por la mañana y se les solía poner zotal o algún producto para que no entraran los bichos a la casa), cuidar de las flores y las plantas, etc. Esta actividad requería de otras actividades como, por ejemplo, ir a comprar los productos de limpieza, ir a buscar el agua...



Lavanderas y plantación de papas.

La costura era una actividad frecuente que se solía realizar por la noche, muchas veces para remendar pantalones y otras prendas que se rompían una y otra vez. También se hacía alguna pieza nueva cuando era necesario. Esta tarea requería ir a comprar telas o retales.

Otras

Hay otras muchas actividades que se realizaban a lo largo de un día normal como ir a la escuela, jugar, ir a las fiestas del pueblo, ir a misa, reuniones con los vecinos, las juntas, el intercambio de productos, la venta y compra puerta a puerta, etc. Entre ellas siguen existiendo algunas relacionadas con el trabajo como las juntas, la venta y el intercambio de productos, y otras que tienen que ver con los momentos de encuentro como las fiestas, las reuniones entre vecinos o los juegos.

La escuela constituía una institución básica para la formación y educación de los niños y niñas junto con la familia, aunque se veía muchas veces condicionada ante las labores de la labranza, sobre todo, en días de cosecha y otros de mucho trabajo.



La escolita unitaria. Museos de la Fundación Proyecto Comunitario de la Aldea.

5.2. Ciclos anuales de la agricultura tradicional

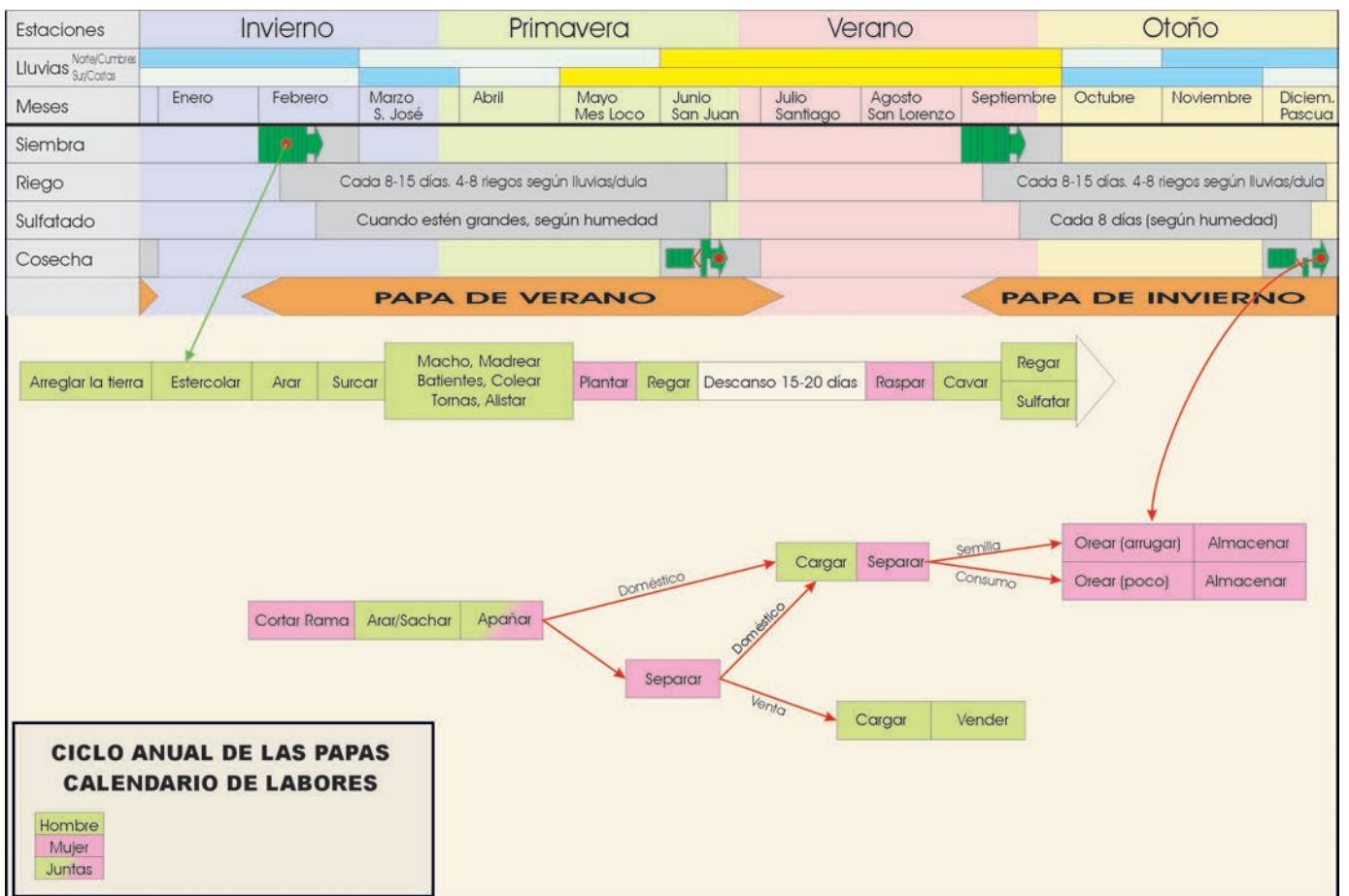
Los ciclos anuales que se muestran a continuación están divididos en las cuatro estaciones y, a su vez, en los meses que corresponden a cada una. En estos últimos se señalan algunos nombres con los que se les denomina tradicionalmente.

También se señalan los meses de lluvia, según situación geográfica, agrupándolos en el norte y cumbres, por un lado, y sur y costas, por el otro.

Se destaca para cada ciclo las tareas principales o que requieren una temporalidad mayor a lo largo del año o muy concreta en la columna de la izquierda. Se sitúa en el calendario anual los meses en que deben realizarse las tareas y se especifican las que se hacen con diferencias de días en la parte inferior.

En estos cuadros, además, comenzamos a hacer una división de género de las labores que requiere cada cultivo, separándolas en lila y verde, según si son mujeres u hombres, respectivamente, quienes las realizan. También se señalan aquellas tareas con más posibilidad de que se lleven a cabo mediante la junta, aunque debemos tener claro que dependerá, principalmente, del tamaño del terreno.

CICLO ANUAL DE LA PAPA



Labores para el cultivo de la papa

Las papas fueron traídas desde América por los colonos europeos. Los conocimientos básicos de su cultivo y la buena adaptación a las condiciones climáticas hicieron de la papa un producto estrella que se exportaba a Inglaterra –quien, a su vez, proveía a los habitantes de Gran Canaria de semillas, turba y alambres, etc.– y a otros lugares europeos, debido a las cosechas tempranas. Además, conformó uno de los ingredientes básicos de la dieta de subsistencia de los canarios.

Realizando un breve recorrido por la historia de las exportaciones a lo largo del siglo XX, tenemos que en 1915 la situación bélica (Guerra Mundial) y la falta de medios de transporte imposibilitan las exportaciones (según Trujillo, 1915 citado por Gil, J. 1997). Con la crisis de 1929 se producen deficiencias en el transporte, se pierde el mercado americano enviando papas sólo a Puerto Rico, Cuba, Venezuela y Brasil. Entre 1932-1935 se produce un acercamiento al mercado español y se intenta mantener el inglés, a pesar de que a partir de 1935 comienzan las restricciones a las exportaciones libres hacia Inglaterra. En 1940 las papas estaban destinadas al mercado local y eran enviadas a España. La guerra, la falta de divisas para adquirir abonos y semillas, etc. hicieron que las exportaciones entraran en un proceso de decrecimiento. En 1950 se reanudan las exportaciones al extranjero, Inglaterra era el principal receptor hasta 1980, década en la que estas decaen por completo (Gil, J. 1997)

Profundizando más en su cultivo, debemos señalar que había distintas variedades de papas, algunas *de la tierra* y otras *de fuera*, como las Up-to-date (Tudate), Kerr's Pink (Rosada), King Edward (Quinegua), Arran Banner (Rambane), Ojo Bonito, Riñón, Bonitas, Cara... Encontramos muchas más y otras tantas han ido desapareciendo con el paso del tiempo, aunque en la actualidad disponemos de más variedades.

Tradicionalmente se plantaba dos veces al año: la primera vez (cosecha de verano) se plantaba con una semilla que venía de fuera; la segunda (de invierno), con semilla de la de verano. Se decía “en febrero y marzo el mejor plantío”, porque eran semillas nuevas; aunque, si en ese momento también se plantaban las que habían sobrado (las que eran hijas por segunda vez), se notaba una gran diferencia en la cosecha, ya que daban mucho menos. En la actualidad se plantan incluso tres veces para sacar más rentabilidad.

En los meses más fuertes del verano no se plantaba porque las condiciones no ayudaban. Hoy en día hay papas que se plantan en verano. Hay que tener en cuenta que en verano puede que crezcan mucho las ramas y no sea una buena cosecha.

Antes de que se empezaran a comprar las semillas de Inglaterra, se iban a buscar a distintos puntos de la Isla –si se podía con un burro u otra bestia–, aunque no todos los campesinos disponían de este medio. Las semillas tenían que ser de una cota más elevada de donde se quisiera plantar, si se traían de más abajo no salían, “de costa pa' arriba no valen”. Otra manera de obtener semillas, antes de que se comenzaran a comprar, era el intercambio entre los del norte y los del sur.

1. Preparación del terreno y la semilla

Una vez tenían las semillas, el hombre, como se ve en el cuadro, era quien arreglaba la tierra, pero también participaban de esta labor los niños, al igual que ocurría con el ester-

colado. Tanto los niños mayores, ya con fuerza suficiente para trabajar con el sachó, como los pequeños colaboraban en la medida en que podían.

La primera junta se convocaba al comienzo del proceso, para tender el estiércol. Dependiendo del tamaño del terreno avisaban a un número de hombres para que vinieran a ayudar. En grandes terrenos podían asistir 8-10 hombres o más. Cuando se realizaba esta operación venían los vecinos, familiares y amigos a colaborar, después se araba y, a continuación, se plantaba.

Otra labor previa al momento de plantar era la realización de los surcos. Para abrirlos colocaban en el arado unos trozos de caña.

Unos días antes de plantar las papas había que partirlas, separar los bogos y, si el tiempo no estaba bueno, había que colocarlas, bien separadas, encima de cañas secas en el pajero, que solía estar al lado de la casa, para airearlas. Esto era costumbre en algunas zonas de la isla de Gran Canaria como Cuesta Blanca o Valsequillo. Una vez cortadas, había que pasarlas por cemento para que no se pudrieran al plantarlas en la tierra. Antes de que llegara el cemento, o en los lugares donde no se le echaba, se partían, se ponían a airear y las tapaban con incienso o helechos para que no les entraran bichos. Cuando las mujeres iban a orear las papas, el hombre o algún niño/a mayor las ayudaban en la labor de carga y descarga.

Si a las papas, destinadas para semilleros, les salían raíces ya no servían para plantar; servían cuando estaban arrugadas. La costumbre de partir los bogos se debía a las necesidades alimenticias de una población mal nutrida, que atravesaba un momento histórico difícil, con todos los inconvenientes que ello conllevaba.

2. *Plantado*

La meteorología determina el momento de plantar así como las veces que se tiene que regar.

Las papas se plantaban a cuarenta centímetros unas de otras. Principalmente plantaban las mujeres, pero podían darse otros casos. Por ejemplo, que el abuelo estuviera llevando la yunta y entonces era el padre el que ayudaba a plantar. También colaboraban niñas y niños. Se combinaba con otros cultivos como el millo, calabacín, calabaza, garbanzos y judías.

Las fechas, tanto para plantar como para *apañar*, variaban levemente según las zonas, siempre dentro de los siguientes intervalos: las papas de verano se podían plantar entre enero y marzo y se podían recoger entre mayo y julio; las de invierno se podían plantar entre agosto y octubre y se podían cosechar entre noviembre y enero

3. *Cuidados al cultivo*

Los riegos dependen directamente —y siguen dependiendo— de la meteorología. En años muy calurosos los agricultores se veían obligados a realizar más riegos, mientras que en años lluviosos podían reducirlos. En los meses más fuertes del verano no se plantaba ya que las condiciones no ayudaban. También influye la exposición del terreno y su localización geográfica. Los agricultores de las medianías del norte requerían menos riegos que los del resto de la Isla y, por ejemplo, los de medianías del este se fijaban en la orientación del mismo: plantar la papa de cara al norte, *tiempo hierbero*.

Entre las enfermedades que podían mermar la cosecha estaba el mildiu, que se origina a partir de la *relentá*. Cuando la noche estaba clara, sin nubes, y cuando amanecía había *relentá*, entonces se tenía que sulfatar enseguida. Si no, se sulfataba 1 o 2 veces cuando las papas estaban grandes.

Si no se había tendido el estiércol, se podía enriquecer la tierra de diferentes maneras. Por ejemplo, se estacaban las vacas (si llovía mejor porque, así, empezaban a moverse) y el pisoteo mejoraba la tierra, era como si le hubieses echado guano. También se les podía echar una *cucharadita* de abono en el tronco —se podía echar nitrógeno pero el estiércol era mejor porque el nitrógeno ponía la papa dura—, o se le podía echar una regada *estintá* (estiércol de animal fresco diluido en agua colocado dentro de barricas de madera); si tenía hierba se cavaba (debían quedar bien tapadas porque si les daba el aire se quedaban verdinas) y se abrigaba. La limpieza de hierbas (también se llama «raspar») se hace antes de cavar. Esta tarea, que requiere más habilidad y paciencia que fuerza física, la desarrollaban fundamentalmente las mujeres, también los niños y las niñas, y en ocasiones los hombres.

4. Cosecha

Para la cosecha o la *apañá* de papas se reunían todos los vecinos, amigos y familiares que podían asistir. Esta era la segunda junta, la de las grandes *apañás* de papas. Ese día se preparaba un gran sancocho para todos los participantes y se servía pella y ron. Primero había que cortar la rama para que no se enredara con el arado. Esta tarea la realizaban a mano las mujeres —en un segundo plano también intervenían los hombres— y, por otro lado, los niños y niñas las llevaban a las orillas del terreno para, posteriormente, dárselas de comer a los animales. En segundo lugar, se araba o sachaba (ir levantando las papas) y luego se *apañaba*, es decir, se recogían las papas. Las mujeres *apañaban* las papas con la ayuda de los niños y niñas mientras el hombre las levantaba con el arado. Las mujeres eran las encargadas de separarlas, tarea que se podía realizar tanto si se encontraban en la tierra como en la casa.

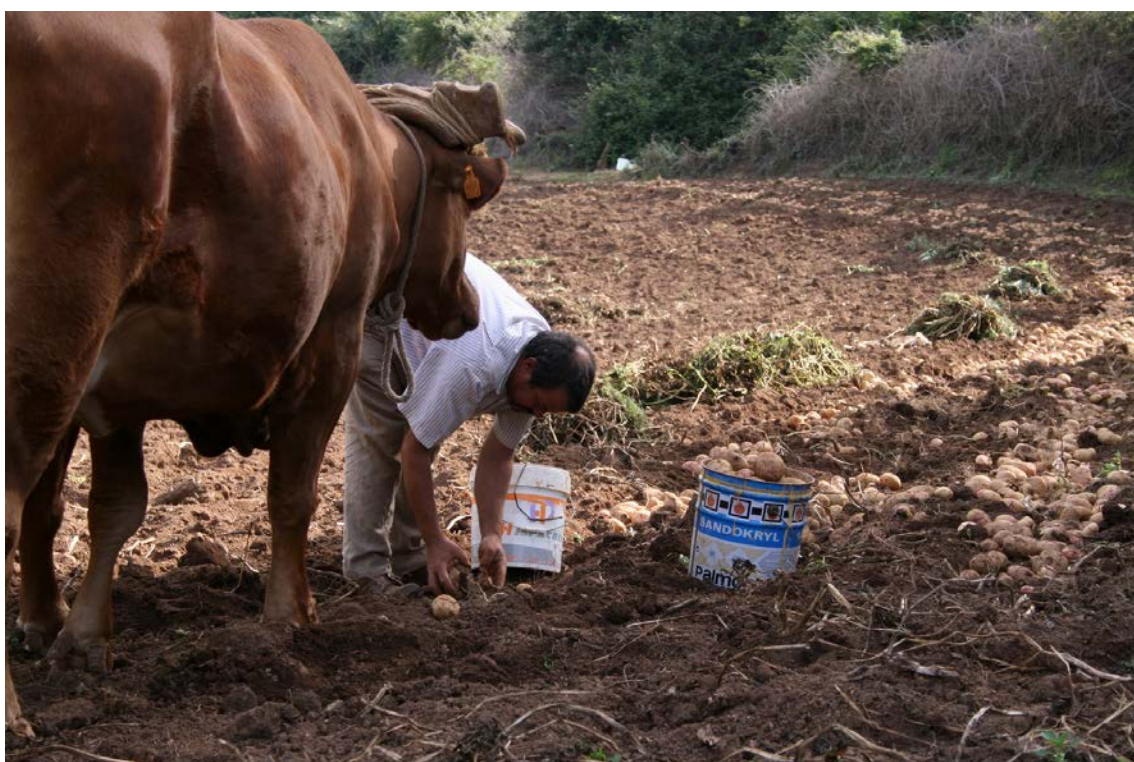
5. Almacenamiento y venta

Una vez recogidas las papas, se separaban las que eran para venta, de las que eran para la casa y de las que se utilizarían para semilla. Esta labor la hacían entre los miembros de la familia (dos o tres personas). Se podían pasar dos o tres días separando las papas, aireándolas y almacenándolas. Todo ello dependía de la cantidad de tierra que tuvieran y de la cosecha. Casi siempre que esta labor se realizaba en el terreno era para la venta apartando las picadas de las buenas. Si se llevaba a cabo en la casa, era para consumo, dividiendo, esta vez, las de semilla (que se almacenaban), las picadas (que se consumían primero) y las buenas, pequeñas y grandes, (que se guardaban).

Finalmente, las papas se almacenaban guardándolas en sacos (este es el principal recipiente donde se depositan las papas, las que separan en el terreno se ponen aquí directamente). Actualmente también se almacenan en cajas de cartón, en un lugar seco y fresco. En este proceso era importante que no quedara ninguna papa picada junto a las buenas porque entonces empezaría un proceso de pudrición que se extendería al resto. Las papas se



Levantando las papas con el arado. Corvo, Moya.



Recogiendo las papas. Corvo, Moya.



Apañando papas en Corvo, Moya.



Metiendo las papas en sacos. Corvo, Moya.



Con el trabajo terminado. Corvo, Moya.

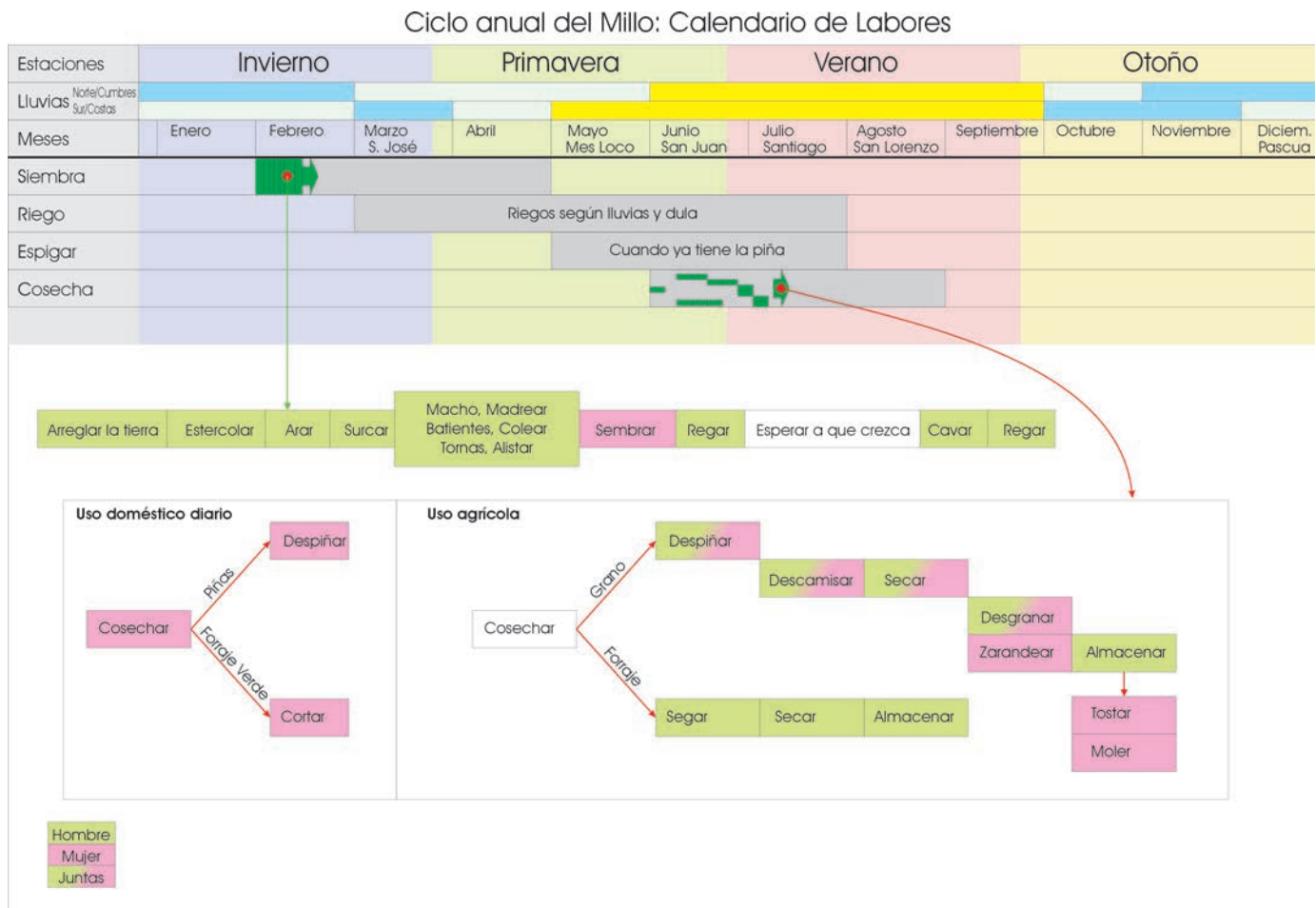
cargaban hasta el medio de transporte —o hasta la casa, si se encontraba cerca—, tarea realizada por el hombre y por los hijos mayores. Luego se vendían o se embarcaban a Inglaterra.

Todo esto en el supuesto de que el número de papas recogidas no hubiera sido muy elevado. Si se trataba de un gran terreno o una gran cosecha recurrían a las juntas para el proceso desde cortar la rama hasta cargar en el caso de la venta o de que fueran para la casa. Mujeres, hombres, niños y niñas participaban según sus capacidades y la urgencia que requería la apañada (predicción de lluvias si era la de invierno, salida de un barco para Inglaterra...).



Almacenamiento de papas.

CICLO ANUAL DEL MILLO



Labores para el cultivo del millo

El millo, aun siendo un cereal, lo proponemos en cuadro aparte debido a dos factores principales. El primero de ellos hace referencia a la importancia que tuvo en la alimentación de los canarios como producto de alto consumo; el segundo, a las propias labores que conlleva, ya que estas distan mucho de los demás cereales (precisa ser regado, por ejemplo, al contrario que el resto, además de otras labores específicas como pueden ser la descamisada, el desgranado o el secado).

En las zonas de regadío predominó el millo, después de la decadencia de la caña dulce que desarrollaba una industria azucarera y se presentaba como monocultivo. Era procesado tostándolo y luego moliéndolo hasta obtener lo que en las islas Canarias se denomina «gofio» (nombre aborigen que se ha extendido en toda Canarias).

El millo, procedente de América, llegó al poco tiempo de la colonización europea y tuvo una gran importancia para la economía tradicional de subsistencia de tres maneras diferentes: para el consumo, como moneda de cambio interna y con su comercialización (Suárez, F. 2001 b).

Tradicionalmente, las épocas de siembra y cosecha eran de febrero a abril y la recogida de junio a agosto, tal y como observamos en el cuadro. Un dicho popular que manifiesta la temporada de siembra es: “El millo en marzo y abril no te lo dejes ir”. En las zonas de secano como en las cumbres las fechas cambian, siendo el periodo de sembrar entre junio y julio. Se recoge en octubre y noviembre. Hay que esperar al veranillo de todos los Santos o de San Martín para poder secar.

Encontramos variaciones entre las distintas regiones. Por ejemplo, en Tafira se sembraba en septiembre, a los 15 días de plantar la papa, y se recogía en diciembre; en La Aldea se plantaba entre enero y febrero en medio de los tomateros y se recogía de junio a julio. Las producciones dependen del terreno y de las lluvias anuales. En tierras irrigadas por acequias del barranco principal, se podía producir muchas fanegas de grano con un almud de semilla (Suárez, F. 2001 b).

Tanto las semillas de millo como las de trigo eran de Gran Canaria. De vez en cuando las Agencias de Extensión Agraria del Cabildo Insular ofrecían cambiarlas por semillas más baratas.

1. Preparación del terreno y la semilla

En primer lugar se arreglaba la tierra, labor realizada, principalmente, por hombres. A continuación, se estercolaba, echando estiércol –mejor que guano– y se distribuía por todo el terreno uniformemente. Luego se extendía con una azada, se removía todo con un arado y se le echaba un riego a manta.

El siguiente paso era arar con ayuda de las bestias, pero en terrenos muy inclinados, por donde los animales no podían pasar, no quedaba otro remedio que hacerlo a mano, con el sacho. En este momento también se surcaba, se coleaba, se madreaba... y, en definitiva, se acondicionaba el terreno para los futuros riegos.

Los hombres e hijos mayores eran los encargados de arreglar la tierra, estercolar, arar y regar.

2. Sembrado

La siembra se solía hacer a una distancia de veinte centímetros entre los huecos (o, como popularmente se dice, *al pie*), echando tres granos en cada hueco y colocados en zigzag. Se sembraba cuando se recogía la papa de invierno o en medio de los tomateros. Antes de sembrar el millo se podía mojar y colocar en la «faldiguera». Lo sembraban con el palillo o a voleo. Si no lo sembraba claro daba mucho pasto pero no daba piña. Esta labor la solían desempeñar las mujeres *ya que ellas saben buscar mejor la sazón*.

3. Cuidados al cultivo

Los riegos podían ser cada 15 días a lo largo de varios meses desde que se sembraba hasta que se recogía, siempre dependiendo de las lluvias. Otra tarea importante para que la planta estuviera mejor sujeta a la tierra, y así evitar que el viento la pudiera tirar, era cavarla o taparla. Cuando la piña estaba *crecida* se arrancaban las espigas para aclarar, así las piñas



Cercado de millo.

salían con mayor fuerza. Esta espiga, a su vez, servía para echar de comer a los animales, así que solía hacerlo el abuelo, el padre o el hijo. También se hacía la siega para forraje y el descogollo de hojas, entre otros (Suárez, F. 2001 b).

4. Cosecha

El *despiñado* consistía en ir cogiendo piñas. Se sabía que la piña que se usaba para la comida del día estaba lista porque tenía la barba seca, lo que indicaba que tenía los granos formados. La piña se recogía cuando el grano estaba seco (tiene que estar duro, bien curado). Se utilizaba para gofio y semilla; sin embargo, cuando lo “catas y se te entierra la uña en el grano” sabes que está listo para utilizar en potajes y para vender.

La piña para la comida la cogía la mujer y cortaba ese tallo para dárselo a los animales, aunque el padre o hijo también lo podía hacer, ya que eran ellos quienes se encargaban de las bestias.

5. Almacenamiento y venta

En este proceso se tendían las piñas para que se secaran. Se dejaban en la tierra mientras iban segando y *despiñando*. La camisa se secaba después de 8 o 10 días. Entonces, las reco-



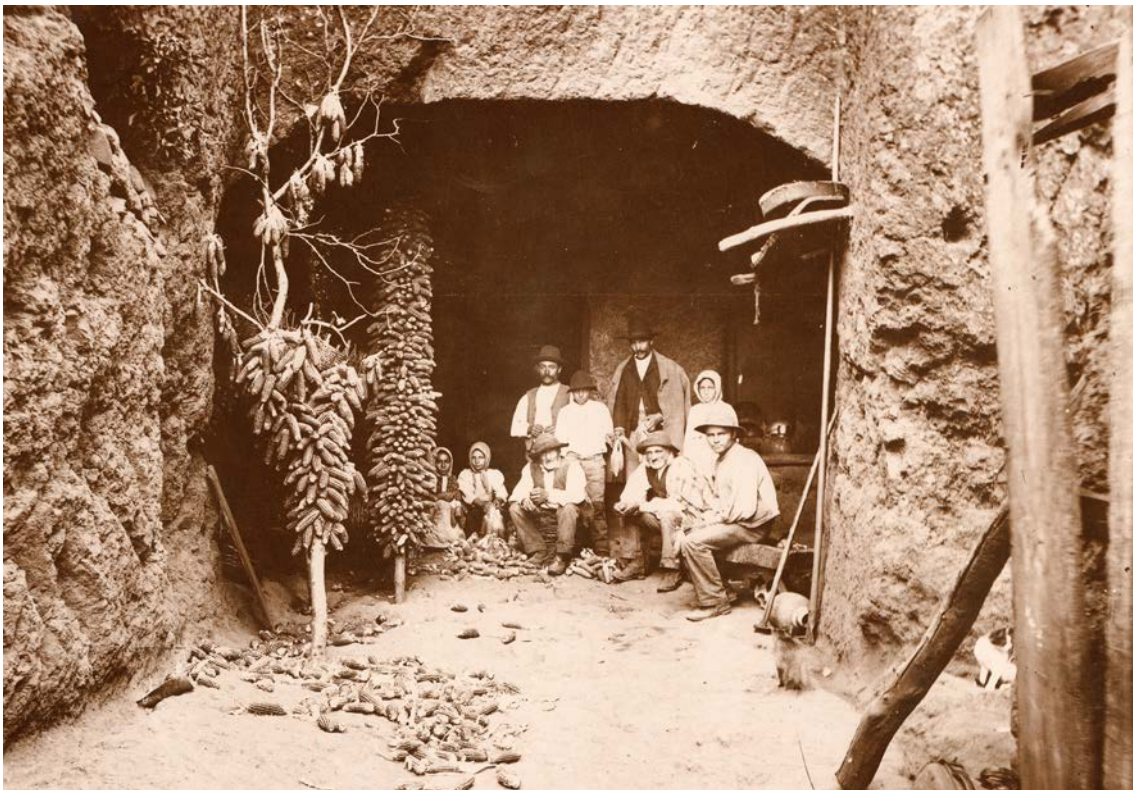
Piñas de millo.

gían para llevarlas a otro sitio, pero con la camisa curada (seca, porque, si no, las piñas se pudrían), y las *entongaban* un poco hasta el siguiente paso: la descamisada.

Para realizar esta labor asistían familiares, vecinos y amigos. Hacían las *chosas*, se metían bajo ellas y, en reunión, por la noche, alumbrados por faroles, se ponían a pelar piñas. La camisa no se llegaba a quitar del todo, sino que se levantaba y se anudaba para poder colgarlas de los balcones o en los secaderos. O, simplemente, se tendían en las azoteas.

En las labores del descamisado de las piñas y el posterior desgranado también se reunían familiares, amigos y vecinos. Lo hacían de diferentes formas: metían las piñas en un saco y le daban golpes para que se aflojaran, después se sentaban bajo las *chosas* e iban desgranando lo que quedaba pegado al carozo. También las colocaban en la azotea y ponían a niños y a niñas a caminar sobre las piñas, una tarea que se convertía en un juego porque se resbalaban. Otra forma de hacerlo era con ayuda de una desgranadora, aunque era menos habitual porque no eran frecuentes. Si el carozo no estaba muy curado, se lo echaban a los cochinos quitándoles la parte de arriba, que estaba más dura.

Las juntas, que se organizaban para descamisar y desgranar, eran lugares de encuentro (hacían cuentos, cantares y, al final, en ocasiones, un baile, *era donde se enamoraban*). En estas reuniones era donde mujeres y hombres entablaban relación, uno de los pocos momentos que tenían para hacerlo, ya que, a lo largo del año, eran contados los encuentros —especialmente en el caso de la mujer, que se veía relegada a las labores del hogar.



Junta para desgranar piñas. Foto FEDAC.



Junta de descamisada de piñas de millo. Proyecto comunitario de La Aldea.

Para aventar era importante saber cuándo se levantaba un poco de viento, “observar las mareas... sobre las 11:30 - 12:00 cuando más fuerte venía o por la tarde sobre las 16:00”. Con esta brisa, levantando el grano, conseguían que la parte fina se separara del resto. Otra labor de parecidas características era cuando zarandeaban el millo para que soltara el polvillo que tenía o cuando cribaban para quitar el tamo. Un dicho popular decía: “el que no quiera tamo, que no vaya a la era”. Zarandeaban las mujeres, pero ayudaban los hombres, sobre todo si eran grandes cantidades *puesto que requiere más fuerza* y se podían encontrar cedazos de gran tamaño.

A continuación, se guardaba el grano en sacos, que iba administrando la madre, según las necesidades alimentarias que tuviera la familia; otra opción de envase eran las pipas de vino hechas de madera. En algunos casos, aunque menos habitual, se cubrían de arena para conservarlo.

La madre de la familia era quien realizaba el tueste del grano. Esta tarea se hacía con un tostador y un meneador. Iban echando el millo y lo tostaban mientras los niños y niñas iban a buscar leña para que, de esta forma, el fuego se mantuviera encendido (van “echando fuego”). El recipiente, que antiguamente era de barro, posteriormente pasó a ser de metal.

El millo se llevaba al molino en sacos (de agua, viento...), en burros o al hombro. Algunas familias tenían un molino de dos muelas pequeñas de piedra; en tal caso, era la madre la que molía el millo a mano. Dependiendo de donde vivieras, respecto al molino, podías tardar tres cuartos de hora caminando. Normalmente eran los niños los que iban; solían hacerlo entre semana (en algunos molinos también lo tostaban). Se pagaba de 25 a 30 céntimos por la molienda y, usualmente, se llevaba ya tostado hasta el molino más cercano.

Cuando la planta del millo aún estaba verde, se iba cogiendo poco a poco junto con las piñas que habían madurado antes para el consumo diario de los animales. Cuando se secaban, se segaban todas de una vez, estas servían de reserva durante el invierno. Segar el forraje para los animales y almacenar era tarea de hombres, aunque colaboraban los chicos mayores. Si había algún rastrojo verde se ponía a secar con el resto para que no se pudriera. En este proceso de secado participaban las mujeres.

Finalmente, se amontonaban en algún lugar seco, refugiado de las lluvias y otras condiciones meteorológicas. Los abuelos y los padres eran los que se encargaban del almacenamiento del grano, como mencionamos anteriormente.

Uso y transformación del millo

La transformación de este alimento da diferentes resultados, según su tratamiento: gofio (surge del proceso de tostar y moler el millo), cochafisco (granos tiernos tostados con sal), rollón (granos sin tostar triturados destinado al consumo animal), frangollo (postre), ralera (gofio amasado con vino) o piñas asadas (que se consumían, principalmente, en San Juan y San Pedro) [(Suárez, F. 2001 b)].

Las ramas, espigas y hojas se utilizaban para forraje. Pero no solo debemos ver este producto como recurso alimenticio, ya que también se utilizaba el carozo para hacer muñecas, les hacían los trajes, etc.

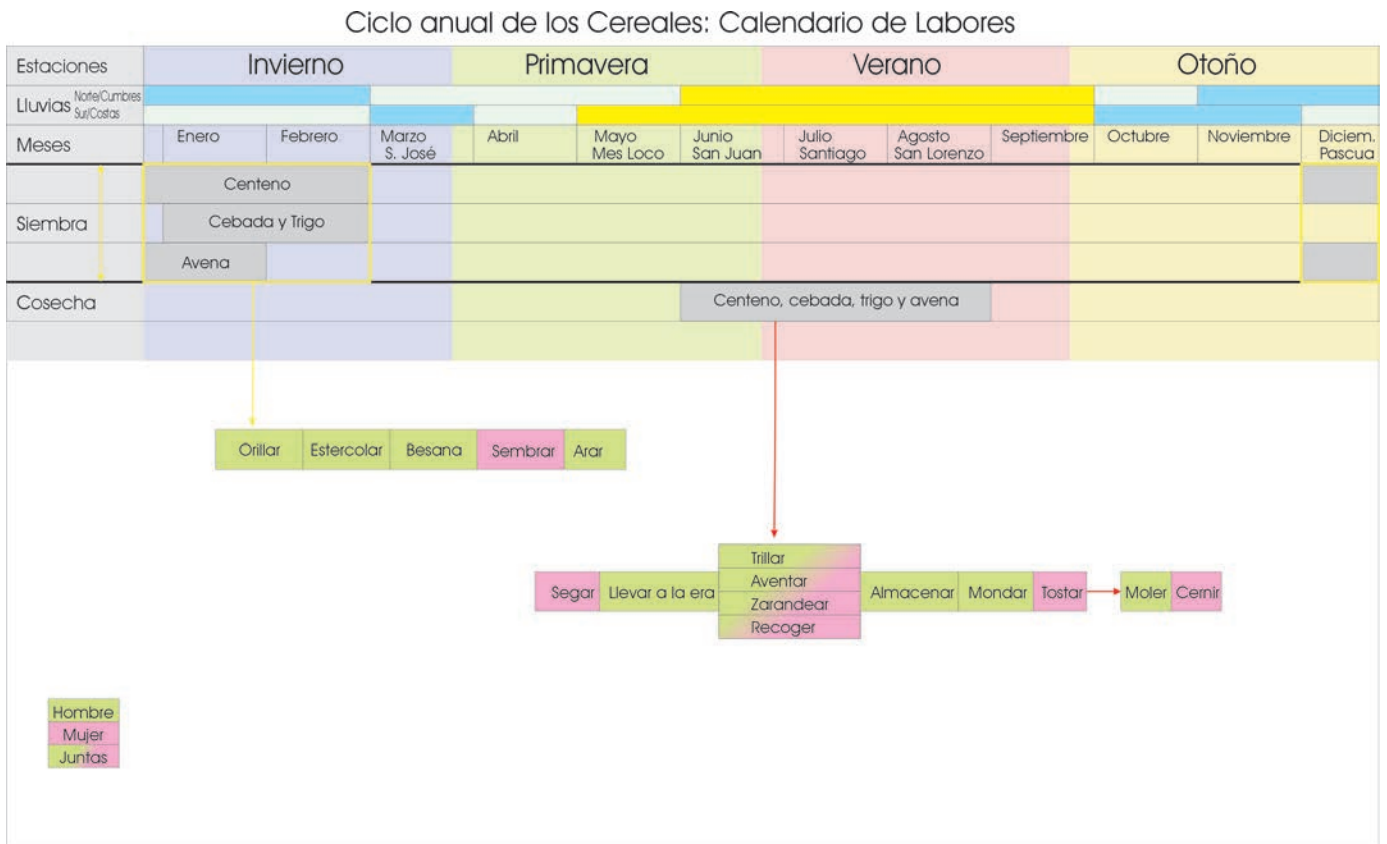


Molino de gofio. Foto: FEDAC.



Molino de gofio. Proyecto Comunitario de La Aldea.

CICLO ANUAL DE LOS CEREALES



Labores para el cultivo de los cereales

Los cereales han tenido una gran importancia a lo largo de los tiempos en la alimentación de la Humanidad. Históricamente, han estado ligados a procesos de construcción de poblados, desarrollo artesanal, domesticación de animales y división social del trabajo, llegando a influir de tal forma en las culturas que cada una se asociaba a un cereal.

Por la conservación de sus cualidades nutritivas y por su fácil recolección, los cereales han formado parte de la dieta humana como producto básico. Se desarrollaron muchas técnicas e instrumentos para el laboreo y para la transformación alimentaria; ellos conforman objeto de estudio etnográfico y necesidad de recuperación (Suárez, F. 2001 b).

El trigo y la cebada (muy adaptados al terreno y al clima) fueron productos estrella. En Gran Canaria se cultivaba trigo común y varios tipos de cebada, pero, con la llegada de los colonizadores, llegaron otras variedades de cebada, el centeno o los chícharos, por ejemplo, plantándose en nuevos terrenos y con nuevas tecnologías.

La cebada producía grandes cantidades; sin embargo, era el trigo el que se sembraba en las mejores tierras. Este último era el máspreciado en el mercado y, aunque una parte era para el autoabastecimiento de pan y harina, la mayor parte se vendía a las clases más poderosas. En 1940 sufrió numerosas plagas (Suárez, F. 2001 b).

1. Preparación del terreno y la semilla

Las semillas, al principio, se guardaban de un año para otro. Después iban a comprar a Fuerteventura que, junto con Lanzarote, eran el granero de las Islas. También se las intercambiaban los del norte con los del sur.

Una vez tenían las semillas, preparaban el terreno orillando, estercolando y haciendo los primeros surcos o besanas (que servían de guía cuando iban a sembrar). Cuando ya estaba sembrado el terreno, se araba. Estas tareas las realizaban los hombres.

2. Sembrado

Se sembraba a voleo, guiándose por las besanas que se hacían en primer lugar. También se podían mojar los granos de cereal en agua y colocarlos en una faldiguera para luego ir lanzándolos. La siembra era llevada a cabo por las mujeres, aunque, al no ser un trabajo socialmente exclusivo para mujeres, ellos también la podían realizar.

Estos son cultivos de secano de forma que no necesitan riego, pero sí los condiciona la humedad de la tierra y las lluvias. Si sembrabas el centeno con la tierra húmeda no te crecía, se *amula*, había que hacerlo con la tierra seca. Sin embargo, la cebada se podía sembrar con la tierra húmeda y crecía.

Se sembraba y cuando llovía crecía. Si hacía mucho frío, se paralizaba el proceso de crecimiento y, al llegar febrero, cuando el tiempo mejoraba, daba el estirón. Entonces se decía: “ya le llegó el olor de febrero”. Lo que se siembra en febrero crece más rápido.

En la Aldea no se sembraba ni centeno ni avena.

Se diferenciaban los cereales que eran destinados para el consumo de los agricultores de aquellos que eran para los animales. Por ejemplo, la cebada y el trigo eran para la casa; la archita (*prima hermana* de los chícharos) y la alfalfa, que también se compraba, se sembraba para los animales. Además, contaban que para las palomas se sembraba en los meses comprendidos entre octubre y marzo.

3. Cuidados al cultivo

En caso de que regaran, el agua discurría por el cantero y entraba en los surcos. Durante ese proceso, se tenían que ir abriendo y cerrando las tornas.

4. Cosecha

Se segaba con la hoz o arrancando directamente con las manos. Para facilitar esta tarea tenían que esperar a que hiciera mucho calor y se pusiera “bronco”. Segar era un trabajo de hombres y mujeres, lo llevaban a la era y lo trillaban los hombres; mientras las mujeres repartían un enyesque, los niños iban sacando las bostas de la era.

Al igual que ocurría con la papa, los vecinos no se reunían para la siembra pero sí para la siega y la trilla. Se les servía un enyesque, ya que este no era un trabajo tan duro como el de la cosecha de papas.



Segando con la hoz. Encuentro de segadores, Osorio, Teror, 28 de julio de 2007.



La Guadaña. Encuentro de segadores, Osorio, Teror, 28 de julio de 2007.



Aventando el cereal. Foto: FEDAC.

Si se observaba que iba a llover, los tallos del cereal segado se amontonaban de forma cónica, quedando en la parte interior el grano. Luego se cubrían para que no hubiera riesgo de que se mojaran.

5. Almacenamiento y venta

Al final del día no se repartían sacos de cereales porque todos los que habían formado parte de la junta tenían terreno, lo que se intercambiaba era el trabajo.

Dependiendo de la distancia que separaba la casa de la era, preparaban los cereales de una forma u otra. Si la era estaba lejos, tenían que prepararlos en mantas de saco y cargarlos en un burro pero sueltos, los hombres acompañaban manteniéndolos para evitar que, si se caían por el vareo de los animales, estos se cayeran también. Sin embargo, los que se encontraban cerca de la era los amarraban en gavillas y se los cargaban al hombro.

No sólo se utilizaba el sistema de trillado para separar los granos de la planta, también se cogían en manojos y se sacudían contra una piedra, cayendo las semillas al suelo y colocando los tallos en otro lado. La cebada no se trillaba, se ponía en montones encima de una tabla y le daban golpes. Esta tarea dependía de la dureza del grano: aquellos que eran más duros se podían trillar, pero los que eran más débiles no.

El aventado se le realizaba al millo igual que al resto de cereales, esperando el mejor momento del día para realizarlo; es decir, con las mareas, momento en el que corre algo de aire. Las mujeres y los hombres seguían aventando, y zarandeando dependiendo de la cantidad de cereal y tamaño de la zaranda, aunque, generalmente, lo hacían las mujeres.

A continuación, se barría para recoger los granos y, con ayuda de una pala, los iban colocando en sacos. Mujeres, niños y niñas recogían el cereal del suelo y, si hacía falta ayuda, también participaban los hombres, quienes se encargaban, además, del almacenado en grandes serones u otros recipientes y de colocarlos en lugares frescos y secos.

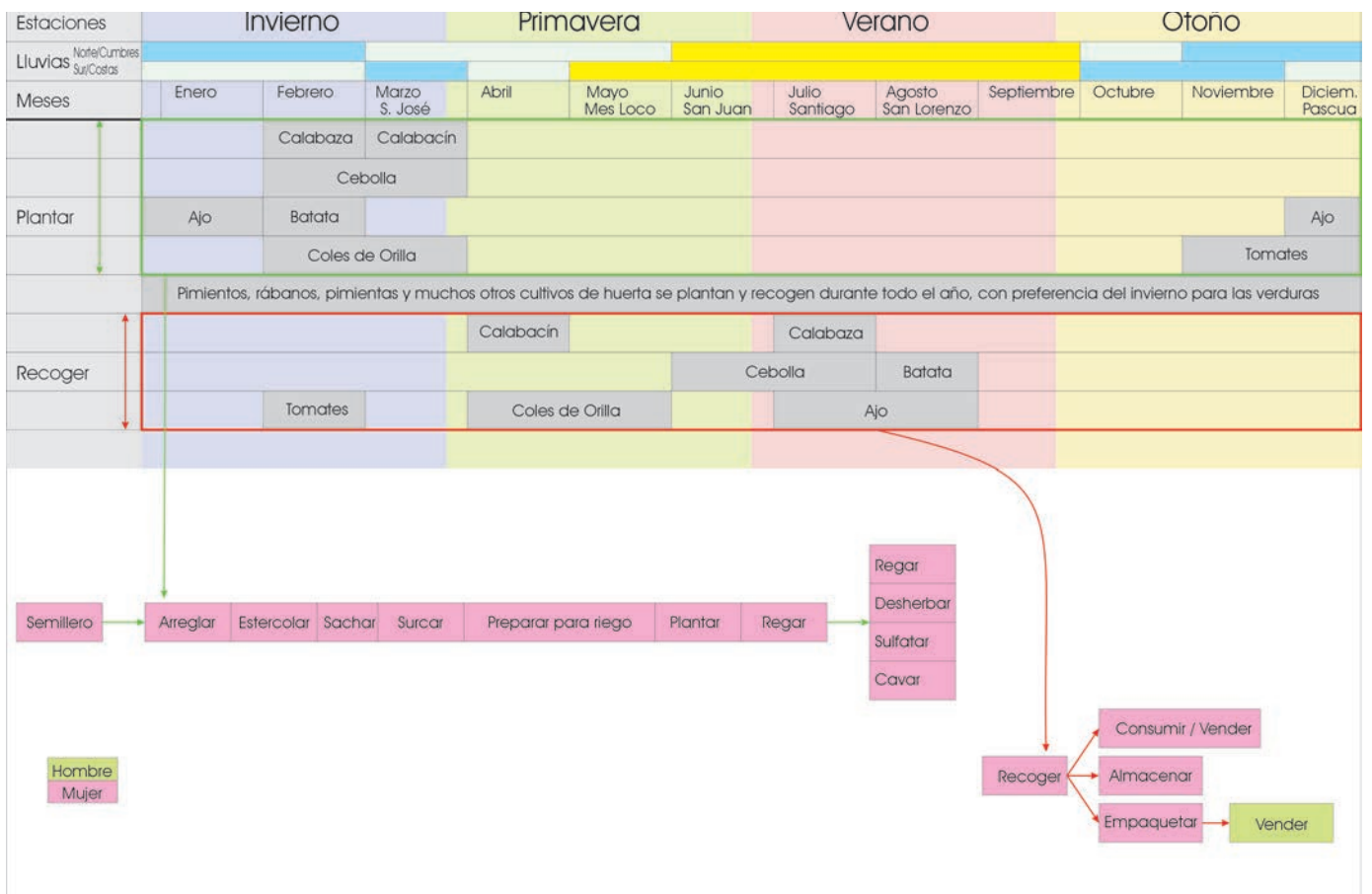
Es madre la que, a partir de ese momento, se encargaba de administrarlo. Los niños y niñas ayudaban a mondarlo, quitándole las pequeñas piedras, y a zarandearlo antes de que la madre lo tostara. Finalmente, el padre y los hijos mayores se encargaban de llevarlo al molino.

Pagaban con dinero o con maquila y, una vez en la casa, la madre y los niños lo volvían a cernir. Del resultado, lo fino lo almacenaban en una talla y lo utilizaban para comer, por su parte, el afrecho lo usaban para los animales.

Usos y fechas

Con respecto a los usos, el centeno se utilizaba para hacer pan, albardas, etc. Con la cebada se hacían colchones, gofio, café y, además, se mezclaba con millo... Del trigo obtenían frangollo, gofio y harina, entre otros. Y la avena era empleada, sobre todo, para alimentar a los animales. La cebada, el trigo, la avena y el centeno se podían sembrar desde septiembre hasta marzo y se podían recoger de marzo a septiembre.

CICLO ANUAL DE LA HUERTA



Labores para el cultivo de la huerta

La huerta conformaba un espacio reservado para la madre y la abuela de la casa. En ella se cultivaban los productos que se consumían diariamente en la casa, desde verduras, frutas, legumbres, hasta algunos granos o hierbas. Esta seguía un ciclo cerrado, ya que se mantenía produciendo los 365 días; algunos productos todo el año y otros por temporada, pero siempre había algo que recoger.

Al lado de la casa tenían las habas, las arbejas, algún tomatero, los calabacines y las coles de orilla, que también se plantaban en el terreno pero se recogían antes las de la huerta. Eran productos para el consumo de la casa y se cosechaban a medida que hacían falta para la comida del día.

En el cuadro anterior se observa cómo era la mujer la que se encargaba principalmente del huerto, aunque el hombre podía ayudar en un momento dado para realizar alguna labor de preparación de la tierra. Esto dependía de su tamaño y de lo ocupado que estuviera en otras labores; si el resto de terrenos estaban muy lejos o tenía mucho trabajo, le era más complicado colaborar en la huerta.

Los niños y las niñas, que ayudaban a amarrar, a plantar y a sembrar, también podían ir a recoger alguna verdura u hortaliza para hacer la comida; si iban a coger algo, era para la venta (calabacines, naranjas en invierno, manzanas de agosto a octubre, castañas en invierno, peras...).

Podía ocurrir que la hija mayor realizara tareas de hombres, si no tenía hermanos o estos estaban trabajando, o si no estaba casada, ni enferma. Por ejemplo, podía alistar tierra, trancar tomateros, cavar tomateros o regar. Incluso hubo mujeres que después de casadas clavaron horcones.

La madre era, principalmente, la encargada de todas las tareas del huerto. En verano se ocupaba de arreglar las tierras, hacer semilleros para plantar en el invierno, limpiar las hojas por debajo de los tomateros, etc.

Los hombres, por su parte, se encargaban de arar, de alistar la tierra, de cavar tomateros, de clavar horcones, etc.

Ejemplo: “Venían del campo vendiendo ciruelas de puerta en puerta con su abuela y cambiaban 2 cuartillos, 1 cuartillo o $\frac{1}{2}$ cuartillo (recipiente de madera) de gofio por una palangana de ciruelas”.

1. Preparación del terreno y la semilla

Un mes o dos antes de plantar había que preparar los semilleros, aunque esta tarea no era necesaria para todos los cultivos. Por ejemplo, el diente de ajo se plantaba directamente; por el contrario, la calabaza, el calabacín, la batata y los pimientos, entre otros, necesitaban semilleros.

Este es un ejemplo de la preparación del semillero del tomate, proceso que se realizaba alrededor del 15 de octubre. “La madre guardaba 10 o 12 kilos de los mejores tomates, los exprimía y les dejaba el agua (las semillas), los escurría, les quitaba la cáscara, los extendía en un saco para que se secaran, después los guardaba. En el barranco tenían una finca que

sorribaron ellas, todos los años hacían semilleros, y para hacer la era sacaban las piedras, pusieron las semillas y las taparon con sacos, todos los días se regaba con una regadera sobre los sacos (colocados para que los pájaros no se comieran las semillas), cuando ya estaban más grandes ya se les quitaban. Se guardaban las semillas de un año para otro”.

Las labores de estercolado y regado las realizaban normalmente los hombres, pero aquí mostramos un caso diferente: “Ella preparaba 300 kilos de guano (porque la hermana estaba enferma y la otra hermana mayor se había casado, así que era la más grande de la casa) llegaba a hacer 600 kilos (en el almacén) y los cargaba al hombro en sacos de 50-60 kilos, con 17 años”.

2. Plantado

Como veníamos diciendo, se plantaba a lo largo de todo el año; sin embargo, el invierno era un buen momento para muchas de las verduras, ya que requerían abundante agua y la estación de lluvias acompañaba. Estas son algunas expresiones que hacen referencia a los periodos de siembra: “Ajos y lino en la Pascua estén nacidos”, “Cuando muere un tomatero planta arveja o habichuela”, “La arveja cría mucha hoja y se enreda con el burro, junto con el tomatero”.

3. Cuidados del cultivo

“Se regaba una fanegada a sacho y echando los sacos de guano (azufre, verdín, era capa rosa, nitro, cal) de cantera en cantera. También se azufraban los tomateros”.

Para que las verduras y hortalizas se dieran bien era importante mantener la huerta limpia de malas hierbas, estas a su vez se echaban de comer a los animales.

4. Cosecha

Las verduras y hortalizas se recogían una a una ya que la cantidad era menor que cuando hablábamos de las papas o de los cereales. Además, se solían consumir en el mismo día, así que se solía recoger lo necesario para el consumo diario.

5. Almacenamiento y venta

Las verduras y hortalizas que estuvieran maduras requerían ser recogidas y consumidas. Si se excedía la cantidad necesaria para la familia, se vendían en la tienda, o se intercambiaban con algún vecino por algo que escaseara. Todos aquellos productos que se podían conservar se almacenaban. Las cebollas y los ajos que se amarran y se cuelgan en algún lugar seco y fresco pueden durar un año. En algunos puntos de Gran Canaria, como en La Aldea, por ejemplo, los tomates de la casa se preparaban y se cargaban para llevarlos hasta una empresa de empaquetado que, a su vez, los enviaban al extranjero. A cambio les pagaban una cantidad de dinero acordada.

Particularidades

En febrero se plantaba lo del huerto y en marzo lo del terreno. Cuando se acababa la producción en uno de los dos se iba a recoger al otro. En el caso de la calabaza y el calabacín, en época de recolecta, se recogen cada dos días.

Las calabazas se plantaban desde febrero hasta junio y se recogían de mayo a octubre. Se plantaban en las orillas porque maduraban con el sol. Para plantarlas había que guardar la semilla y esperar un año. Tarda más que el calabacín (3 o 4 meses). Se le tenía que secar la cáscara, se tiene que curar. La roja había que recogerla antes de noviembre. En septiembre se comenzaba a vender.

El calabacín se plantaba desde febrero hasta abril y en octubre, y se recogía de marzo a mayo, en julio y en diciembre. Para poderlo recoger había que esperar 40 días. Se hacía cada dos días, ya que, si crecía demasiado, se endurecía. El calabacín, que plantaban en medio del millo, es de calor. El redondo canario es una variedad con pintas negras.

Las cebollas se plantaban de diciembre a marzo y en octubre, y se recogían de marzo a octubre. La cebolla se planta poniendo una cabeza chica, como un diente de ajo o unas ramitas, a 40-45 cm unas de otras y tarda seis meses en crecer.

En octubre, diciembre y enero, junio y julio se plantaban los ajos y se recogían de enero a marzo y de junio a agosto. No se hacían semilleros para plantar los ajos, se plantaban los dientes. Había que limpiarle muy bien la mala hierba y se recogían a los seis meses. Como se decía: "Antes de Pascua están nacidos".

Las pimientas se podían plantar en mayo-junio, luego se hacían los semilleros, se colgaban y se secaban; daba igual el mes, podían estar un año echando pimientas.

Las coles de orilla se pueden cultivar y recoger todo el año. Hay distintas variedades: col blanca o blanda, col de quintal, col cerrada... Las coles tardan dos o tres meses en crecer. Los colinos y las coles de orilla en verano tienen más riesgo de que les entren plagas; para evitarlo hay que ponerles azufre. El colino canario se implantó antes que las coles de orilla. Las hojas duras se utilizaban para las cabras y las tiernas para la comida. Se plantaban en invierno para que estuvieran más tiernas; la coliflor también.

Los rábanos se pueden plantar en marzo-abril y en un mes pueden cosecharse. El rabanito y las espinacas se plantan en enero y se recogen entre febrero y abril (65-70 días).

Las lechugas se plantan en febrero-marzo y tardan 30-40 días en crecer.

Las acelgas negras se plantan en enero y se recogen entre febrero-abril.

Las pencas de alcachofa se plantan de raíz.

Los berros tenían que ir a recogerlos a los barrancos con agua corriente.

También cosechaban jaramagos.



Cosecha de calabacines.

Antes se plantaban los tomates una vez al año, ahora hay dos producciones. En noviembre-diciembre se alista la tierra y se planta, se colocan los horcones, el burro, las cañas, se amarra, y en febrero se quita el tomatero. En junio se planta, y en septiembre ya se vende el tomate de verano. En Tafira tarda 3 meses, no tanto; tarda más en Telde. Otras labores que requiere son amarrar en grupos, quitar la mala hierba a mano y las hojas que están debajo de los tomateros. Los tomates son para vender y para la casa.

Las plataneras se plantan en abril-mayo. En Barranco Seco había que enterrar el estiércol a mano, pagaban 50 pesetas al mes, en los años cincuenta del siglo XX.

Otras especies de interés para la alimentación

En el huerto también había plantas aromáticas para la comida como perejil, hierba huerto, tomillo, orégano... Por ejemplo: el orégano se utilizaba para hacer la carne de conejo, en el supuesto caso de que el padre fuera cazador. Estas plantas se utilizaban, además, como medicinas. Las colocaban en el jardín junto a las flores, en un cacharro con un poco de tierra.

Algunas fechas para sembrar: el tomillo de febrero a abril y se recoge en octubre; la hierba luisa se siembra en mayo y se recoge en octubre; la manzanilla, la caña limón y el poleo nacen en invierno...

En general, todas se pueden sembrar y recoger durante todo el año, menos aquellas de las que se utiliza la flor; en tal caso hay que esperar a que florezcan.

También estaban el pasote, la ruda, el apio, el incienso morisco, la sándara y otras como el laurel, que había que recolectar o comprar. El poleo, laurel, salvia blanca, pasote, melisa, treintanudo, cola de caballo, hierba mora se vendían en la calle.

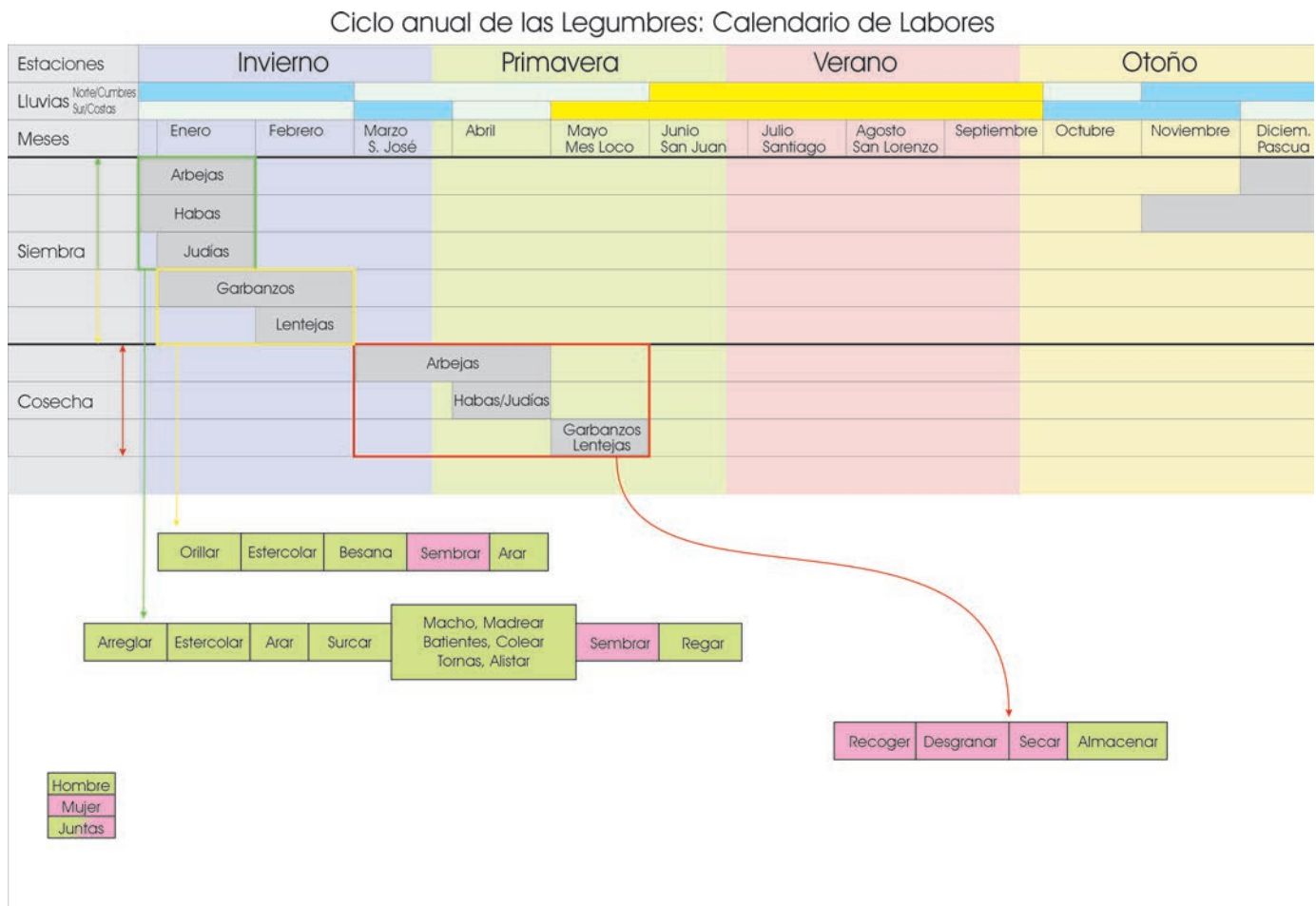


Melisa



Orégano.

CICLO ANUAL DE LAS LEGUMBRES



Labores para el cultivo de las legumbres

Las legumbres completan la dieta de los canarios, que se basaba principalmente en papas y cereales. Otra de las funciones principales de las legumbres era la fertilización de las tierras, ya que éstas tienen una gran capacidad para fijar el nitrógeno atmosférico. También se utilizaban para forraje. En el momento de la recolección se cortaba la rama y se enterraba o se dejaban las raíces. Estos cultivos responden bien ante las condiciones bioclimáticas que les ofrecen las zonas de medianías (Rodríguez, W. 1984).

En primer lugar, podemos dividir las legumbres en varios grupos, según si son de secano o de regadío o si son de enredadera o no. También podríamos clasificarlas teniendo en cuenta otros criterios pero, ya que se trata de hablar de las labores agrícolas para luego pasar al reparto de tareas, solamente trabajaremos sobre estos dos. El primero porque a la hora de plantar cambian notablemente; y el segundo, porque las legumbres que son de enredadera necesitan una labor añadida de colocación de cañas o hay que plantarlas dónde primero hubo tomateros (La Aldea) para aprovechar las que ya se colocaron.

Podemos encontrar distintas variedades de judías: ligeras, pintas, rojas, petiá, de cuerno, de suelo o de enredadera, entre otras.

1. Preparación del terreno y la semilla

Antes de comenzar a realizar los surcos se debían marcar los límites del área de cultivo. A este proceso, tradicionalmente, se le llama “orillar”. Una vez hecho, se hacían los primeros surcos, besanas, que servían de guía cuando se iba sembrando al voleo para distribuir bien las semillas. En general, vemos cómo eran los hombres, según su edad y fuerza (ya que los hijos mayores y abuelos también ayudaban según sus posibilidades), quienes se encargaban de preparar la tierra para que después las mujeres sembraran.

2. Sembrado

La distancia para sembrar, en un surco para riego, suele ser de 40-50 centímetros. Sin embargo, cuando estaban sembrando al voleo en seco, no realizaban esta operación.

3. Cuidados al cultivo

Para que las legumbres crecieran con fuerza había que quitar la hierba que nacía alrededor. Si estaban en el huerto, se hacía a mano; si estaba en el terreno, se podía hacer con el sachó teniendo cuidado para que no se enredara. Las legumbres que son de seco no se regaban pero las que son de agua (arbejas, habas, habichuelas...) se regaban con ayuda del sistema de canteros y surcos, sistemas de los que hemos hablado en otros cuadros.

4. Cosecha

Las legumbres se recogían a mano, puesto que son delicadas y, además, hay menos cantidad. En general, solían pasar 2 o 3 meses desde que se plantaban hasta que estaban listas para recoger.

Como vemos en el ciclo anual de las legumbres, se observa una diferencia de colores en la recogida ya que, en este caso, era la mujer y las hijas e hijos pequeños quienes recogían, desgranaban y ponían a secar los cereales. El hombre ayudaba en el momento de cargar con los garrafones de cristal u otros recipientes donde se depositaban los granos.

Ejemplo: “Había una gran finca de donde podían coger legumbres para ellos, para los animales y algunas en el suelo para el abono. Aquella finca tenía cerca de 150 toros. Esta era de familiares, pero tenían que ir los padres a buscar la comida, los niños no, y se utilizaba principalmente para su alimentación. Los granos se almacenaban”.

5. Almacenamiento y venta

Los granos duraban todo el año, se desgranaba pero con menos fuerza que el mijo. Luego se ponían a secar para poderlos almacenar sin que se estropearan, aquellos que se recogían para consumir al poco tiempo no se secaban. Algunas familias guardaban los garbanzos en 2 garrafones de cristal con tapa de corcho.

Particularidades de algunos de los cultivos y fechas

- Las **legumbres** dependen del clima ya que mayoritariamente son de secano.
- Los garbanzos se pueden sembrar desde diciembre hasta marzo, y se pueden recoger desde marzo hasta agosto.
- La siembra de las **lentejas** se realiza desde enero a marzo y la recogida marzo, abril y julio.
- Las **arbejas** se siembran de octubre a febrero, se recogen en marzo, abril, julio y agosto. La siembra y recogida de las **habas** es de noviembre a febrero para el primer caso y en marzo, abril, junio y julio para el segundo. Arvejones y habas son de mucha agua.
- Las **judías** se siembran en septiembre, enero-febrero y las habichuelas septiembre-octubre y de febrero a abril. Se recogen las judías de marzo a mayo y, también, en diciembre. Puedes tener judías secas todo el año. Se plantan en grano seco, mezcladas entre el millo.
- Las **habichuelas** de enredadera se riegan y empiezan a dar rápido, se plantan junto con los tomateros.
- Las habichuelas, las judías y los garbanzos son granos secos.
- Las judieras de suelo, los garbanzos, los arvejones, las habichuelas de enredadera tardan 2 o 3 meses en crecer.
- También se siembran **chícharos**.

CICLO ANUAL DE LA RECOLECCIÓN

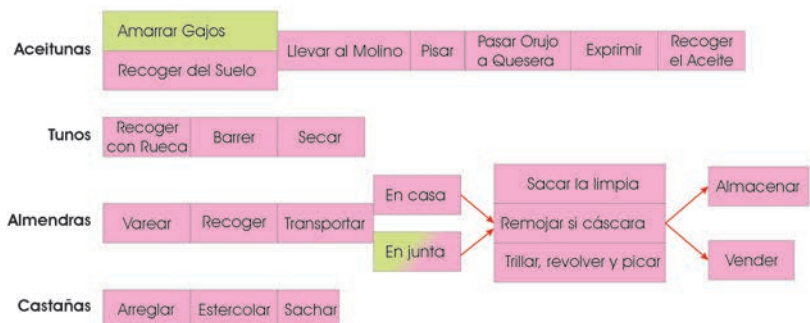
Ciclo anual de la Recolección: Calendario de Labores

Estaciones	Invierno		Primavera			Verano			Otoño			
Lluvias	Norte/Cumbres Sur/Costas											
Meses	Enero	Febrero	Marzo S. José	Abril	Mayo Mes Loco	Junio San Juan	Julio Santiago	Agosto San Lorenzo	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciem. Pascua
						Tunos Albaricoques			Uvas			
						Peras			Castañas Nueces			
						Almendras			Naranjas			
Recogida	Guayabos					Manzana			Guayabos			
	Chirimoyas					Ciruelas			Chirimoyas			
			Nisperos			Membrillos						
	Aceitunas					Higos Mangos			Aceitunas			
			Aguacate									
	Limonero											

Cuidados



Hombre
Mujer
Juntas



Labores para la recolecta

Dependiendo de a qué árboles hagamos referencia las labores de cuidados y recolecta son diferentes. Hay frutos que nacen de manera silvestre y simplemente se recogen, como pueden ser las castañas. Sin embargo, hay otra serie de frutales que requieren más cuidados como la vid. Después de la recolecta de algunos frutos, y para su mejor conservación, se les extrae su parte líquida mediante procesos de secado. Las frutas dependen de la época, hay frutas de verano y otras de invierno.

1. Cuidados

Podar, injertar, regar, sulfatar y estercolar son actividades de mantenimiento según el árbol al que nos refiramos, estas labores requieren de tiempo y herramientas concretas para su correcto desarrollo.

2. Recolecta

En el caso de las **almendras** el primer paso era apañar las que estaban en el suelo y luego varear. Para esta labor era más práctico tender mantas de saco en el suelo, ya que, aunque siempre se salía alguna, se recogían de manera más sencilla. Hijas/os, abuelos/as, la madre y el padre colaboraban en la recolecta de las almendras –pasando por la propia recogida, así como por el proceso de trillarlas y partirlas– hasta que se almacenaban o se vendían. En La Aldea se hacían juntas para las partidas de almendras, momentos de encuentro que ayudaban a que hombres y mujeres se relacionaran.

En el caso de los **tunos**, después de recogerlos con una rueca o con una penca limpia de púas, los tendían en el suelo y los barrían con ramas para quitarles las púas. La madre era quien se encargaba de recoger los tunos, una operación que realizaba con ayuda de una rueca. Este instrumento se utilizaba para no pincharse con las púas. Los tunos, los tunos indios y otros frutos, como los higos, se podían consumir frescos o secos. En concreto a los tunos se les pinchaba la cáscara cuando se secaban para que les saliera el aire.

Para recoger las **aceitunas** tenían que subirse al olivo, amarrar los gajos para llegar hasta ellas, las cogían a mano y las iban poniendo en una cesta para después venderlas. Como podemos ver en el ciclo anual de la recolección en el momento de recoger aceitunas



Tunos indios.

ayudaban tanto el hombre como la mujer. Él se subía al olivo para ir amarrando los gajos y cogiendo aceitunas, ella apañaba las que se habían caído al suelo. De estas últimas es de las que se obtenía el aceite. El primer aceite que se obtenía era para las ánimas benditas.

Se llamaba “brumeros de mayo” a los vientos que sacudían el olivo. Si venía antes de tiempo era una bramura mala porque se le caen las flores.

En el anterior cuadro del ciclo anual de la recolección, hemos descrito varios ejemplos de recogida de frutos ya que conllevan labores diferentes entre ellos. Como podemos observar muchas de las labores relacionadas con los árboles las realizaban las mujeres puesto que muchos de estos se situaban en la huerta o en el pequeño terreno que estaba junto a la casa. También los niños y las niñas colaboraban en las labores de recolecta de los frutos, quienes contaban con una gran agilidad a la hora de hacerlo. “Las castañas y nueces las recolectaba algún miembro de la familia”.

3. Almacenamiento y venta

Para almacenar las **almendras** había que ir separando la limpia (la que no tenía cáscara). Las que tenían cáscara se ponían de remojo para que se ablandaran. Luego se llevan a la era para trillarlas y así separar la cáscara. En algunos casos se partían y se dejaba sólo la pipa. Algunos caciques les daban un número de sacos para que las partieran y tenían que devolver unos kilos determinados.

Las **aceitunas** se pisaban, se recogía el orujo que iba soltando y se colocaba en una que-sera. A continuación, se iba exprimiendo y, por último, se recogía el aceite.

“Como tenían muchas uvas les repartía a todos los vecinos, en la fiestas de San Nicolás”.

Meses y zonas de recogida de frutos y frutas

- Las **castañas** y las **nueces** se recogen entre octubre y noviembre, sólo en las medianías del norte y noreste. “El veranillo de las nueces es en noviembre” (los días que sale el sol).
- Los **olivos** sólo se dan en las medianías de los municipios del este, como Ingenio y Santa Lucía. Las aceitunas se cosechan de octubre a finales de noviembre. En diciembre deben estar recogidas porque, si entra calima y calor, se llenan de traza y las pueden picar los insectos.
- Las **almendras** crecen en Tejeda, Valsequillo o las zonas altas de La Aldea, en los meses de verano; el mes de mayor cosecha es agosto.
- Las **ciruelas** se recogen desde junio hasta octubre.
- Las **manzanas** se recogen en agosto y septiembre.
- Las **peras** crecen desde mayo hasta diciembre, aunque con preferencia en los meses de junio, julio y, sobre todo, agosto.
- Entre mayo y diciembre se recogen **higos** pero, principalmente, entre los meses de junio a septiembre.
- Los **tunos** son frutos de verano que se recogen desde junio hasta octubre, siendo julio el mes que más se recoge.

- Las **uvas** se recogen desde agosto hasta diciembre, encontrando en septiembre una gran cantidad.
- El **membrillo** también en verano, de junio a agosto.
- Entre octubre y abril se recogen las **naranjas**, siendo noviembre el mes más abundante.
- Los **guayabos**, entre noviembre y abril.
- Los **mangos**, entre julio y agosto.
- Las **chirimoyas** se recogen desde noviembre hasta marzo.
- Los **nispereros** dan frutos entre febrero y mayo, siendo el mes de marzo el de más recogida.
- Los **albaricoques**, desde abril hasta julio y este último el más fuerte.
- Las **granadas**, en septiembre.
- Los **limones** se pueden recoger todo el año.
- Las **naranjas** son sólo de invierno.

6. Establecimiento y reparto de tareas

6.1. Estructura familiar según género y edad

Dentro del núcleo familiar la vida se organizaba de acuerdo con un reparto de labores según edad y sexo. Los componentes principales de la familia eran: el padre, la madre, hijos e hijas, abuelos y abuelas. Además, solía encontrarse a algún otro miembro de la familia (tíos, suegros, primos...) conviviendo en la casa por diversas circunstancias.

Imagen de la autoridad masculina

Aunque en un principio podríamos decir que la familia campesina nos ofrece un modelo relativamente equilibrado entre los dos sexos, basándonos en las tareas y roles que desempeñan, de cara a lo social se impone la autoridad por parte del hombre ya que así es requerido por que no tolera las desviaciones, controla la imagen que da el matrimonio y si es necesario impone censuras públicas. Haciéndose necesario que al menos se mantenga esta apariencia

Status femenino reconocido

La mujer realizaba el trabajo de la casa, del huerto y con los animales (como las gallinas, el cochino, etc.); establecía buenas relaciones sociales; se encargaba de la reputación de la casa siendo administradora, trabajadora y hospitalaria, y tenía grandes tabúes y prohibiciones a su alrededor. También tenía el poder de administrar el presupuesto familiar con el fin de que los recursos alimentarios no faltaran. La mujer se encargaba del poco dinero que entraba en la casa de la venta de queso, leche... utilizándolo para comprar el tabaco del marido, para los gastos de ultramarinos, vestidos, etc. Dentro de la sociedad campesina, era a la mujer activa a quien se valoraba, desde niña hasta abuela, según sus fuerzas y capacidades (con los niños pasa igual). En muchas ocasiones compatibilizaban el trabajo maternal con el productivo llevando, si era necesario, al bebé al campo, aunque esto resultara mucho más agotador.

Padre y madre transmitían sus conocimientos a los hijos pero sin dar explicaciones, simplemente mediante la acción. Los hijos aprenden por imitación (Segalen, M. 2004).

Los grupos de género (hombre/mujer) se fijaban en el momento del nacimiento, a partir de entonces se mantenía de forma estática: nacías siendo mujer y morías siendo mujer. Por el contrario, los grupos de edad (en ambos sexos: niños, adultos y ancianos) se presentaban de forma dinámica; un solo informante nos puede hablar de las diferentes etapas a la vez. Esto nos puede llevar a confusión, ya que, cuando estemos realizando la entrevista, puede que nos estén hablando de cuando eran niños, adultos o mayores, así que siempre intentaremos aclararlo. Dentro de las dos categorías de género podemos encontrar diferentes grupos de edad.

Género	Grupo de edad	Edad aproximada	Status
Mujeres	Niñas	6-18	Hija
	Adultas	19-50	Madre
	Ancianas	51<	Abuela
Hombres	Niños	6-18	Hijo
	Adultos	19-50	Padre
	Ancianos	51<	Abuelo

Esta segregación en grupos de edad es funcional; más que responder estrictamente a la edad, está definida por roles sociales. Por ejemplo, si ha hecho la primera comunión, si está casada, si tiene hijos, si es viuda o si está soltera, etc. En muchos de estos casos estas personas siguen conviviendo con sus padres o con algún hermano o hermana, sin poder llegar a terminar de conformar una familia y tener una casa. Nos hemos referido principalmente a mujeres porque son hechos que marcan más su vida que la de los hombres; marcan sus emociones restringidas.

Entre las niñas, los niños y los adultos hay una franja más: los jóvenes, un espacio de transición donde, poco a poco, los niños van adquiriendo deberes de adulto. Esta figura no está tan definida como desde la sociedad post-industrial. Encontramos referencias de cuando deja de ser un niño y se convierte en un joven (del pantalón corto a los largos en los niños, la menstruación en las niñas...). Los bebés quedan fuera del estudio ya que, en cuanto a reparto de tareas se refiere, aún no están preparados.

Se producen importantes cambios en el reparto de tareas en los grupos de edades de niñas/os y ancianas/os en el momento de escolarización y de las pensiones respectivamente.

En el caso de los niños/as hay un proceso de escolarización que marca una diferencia en las labores que estos desempeñan. Este proceso comienza en las zonas urbanas, más pobladas, y se va extendiendo hasta las zonas más inaccesibles. Se pasa por varios momentos: 1º) los niños no están escolarizados, 2º) los niños van a la escuela y comparten tiempo con las labores agrícolas, 3º) los niños van a la escuela y cuándo terminan la EGB vuelven al campo, 4º) los niños comienzan a estudiar y cuando terminan siguen estudiando por lo que abandonan la agricultura definitivamente —aquí es donde se produce el abandono agrícola por falta de una generación de relevo—. Sin perder de vista que debido a la necesidad de mano de obra, durante muchos años antes de que se diera este proceso, ya se producía un gran absentismo infantil para poder sobrevivir en estos periodos de crisis.

En el caso de los ancianos/as se alcanza un cambio, que podemos denominar de revolución a partir de los años 70 con la generalización de las pensiones (no contributivas). Las

personas mayores dejan de ser una carga porque tienen una paga y el médico es gratuito, pasando a convertirse en una fuente de ingresos, sobre todo si tenían el sello agrícola³, porque se obtenía una mejor paga. El hijo hereda el trabajo pero no el poder, se invierten las tomas de poder de una generación a otra. Como con los niños, en este último caso, también se produce un cambio. En la actualidad la vejez no se mide con la edad sino con los niveles de dependencia, en este aspecto para establecer categorías es necesario, una vez más, flexibilizar el criterio de la edad.

Podemos observar como estos dos grupos de edades se nos presentan muy variables ante la realización de tareas, al contrario que los adultos con una tipificación laboral mucho mayor, estos pasan de combinar trabajos agropecuarios de autoconsumo con trabajos en una gran explotación agraria a cambiar este último por el sector de la construcción que desemboca finalmente en el proceso de éxodo rural.

6.2. La familia y las tareas agrícolas

Poniendo en relación la clasificación que establecimos anteriormente y las tareas que desarrollan los miembros de la familia, tenemos como resultado el reparto de tareas. Este reparto solía consistir en lo siguiente: la madre era la que realiza las labores de la casa, además de criar a los hijos y cuidar de los abuelos; el padre era quien trabajaba la tierra; los hijos iban al colegio y, por la tarde, ayudaban en las tareas del campo; las hijas ayudaban en las tareas domésticas; las abuelas también ayudaban con las tareas de la casa o cosían; el abuelo ayudaba en la tierra al padre de familia y al “tío”, que también se solía dedicar a esta labor.

La cultura masculina y femenina están muy distantes de ser igualitarias, mientras los hombres representan a sus familias y participan de las políticas, las mujeres se quedan en lo privado y en lo informal (Segalen, M. 2004).

La mujer se encargaba del mantenimiento del hogar, de ir a buscar el agua y de elaborar la comida. También se encargaba del gallinero y del huerto. Además, participaba de las labores del campo, sobre todo en las fechas de siembra, cosecha, etc. Aunque la casa era su espacio principal, realizaba actividades fuera de ella en común con otras mujeres. Ejemplo de ello sería lavar la ropa en el lavadero o cocer el pan en el horno comunal.

El hombre realizaba los trabajos de labranza y el cuidado de los animales, organizándose, complementariamente, con la mujer. También era el encargado de construir la casa donde vivían, con ayuda de la familia (hermanos, cuñados...) y algunos vecinos cercanos. A su vez, él también trabajaba en el momento de construcción de la casa de alguna de las personas que le ayudaron, formándose así unas juntas informales.

Los grandes trabajos se realizaban gracias a las relaciones de vecindad. Estas relaciones daban lugar a las juntas que, a su vez, reforzaban las redes sociales. Las ayudas que se prestaban estaban muy medidas y se tenían muy en cuenta a la hora de devolver el favor, convirtiéndose, así, en relaciones de reciprocidad.

Ejemplo: El día de la cosecha conserva un componente familiar, social y festivo importante. Al igual que en la siembra todo el peso del trabajo recae sobre el núcleo familiar; por

3 El sello agrario o cartilla agraria es la cotización, correspondiente al empleado agrario, que éste aporta a la Seguridad Social.

ejemplo con el cultivo de la papa los hombres cavaban o guiaban a las bestias, las mujeres recogían los tubérculos y los niños las ayudaban o “rebuscaban” las enterradas, en caso de que no se pasara una segunda azada. Si la huerta era mayor, se recurría a amigos y vecinos. Sólo en grandes fincas se contrataban a jornales (Gil, J. 1997).

Otra tarea común era que alguna mujer de la familia llevara la comida a su padre, marido o hermano al lugar de trabajo dentro de un recipiente y tapado con un mantel para que no se enfriara y luciera más (Gil, J. 1997).

Segregación de los espacios

A raíz de estos repartos de labores entre los miembros de la familia se producía una segregación de los espacios, que, por ejemplo, se veía reflejada en el momento en el que las mujeres vendían los productos en el mercado y los hombres iban a la feria.

Observamos, en cuanto a los espacios, cómo los hombres, fuera de su tiempo de trabajo, mantenían relación con otros hombres. Por el contrario, las mujeres no se relacionaban con otras mujeres fuera de los tiempos de trabajo común. Ejemplo de ello serían las agrupaciones de música, asociaciones de juego, que estaban formadas por hombres únicamente.

En el espacio doméstico la mujer se reflejaba con los muebles, los lugares de la casa. Adoptaba una postura de espera activa, manteniendo diariamente la casa en orden para la familia y las visitas. En la casa la experiencia del tiempo es a corto plazo, se organiza autónomamente sin olvidar las responsabilidades hacia las personas que componen el grupo doméstico. Los espacios de la casa, menos la cocina, están más relacionados con las necesidades y actividades de los demás que con las de ella. Es ésta el centro ya que ella organiza y distribuye teniendo en cuenta las necesidades y responsabilidades que se van dando, siente las limitaciones del espacio. Cuando la familia regresa, la mujer se mete en la cocina; mientras los familiares están fuera, ella se mueve por la casa.

El trabajo fuera de la casa da a la mujer una visión diferente del espacio y el tiempo, ya que conjuga dos tiempos diferentes y adquiere ciertos derechos que antes no tenía como, por ejemplo, sentarse en el sillón si está cansada (se suponía que antes estaba en la casa y podía sentarse durante el día, aunque las obligaciones no lo permitieran). Cuando el varón está presente, los espacios se redistribuyen ya que éste pasa a ser el centro de la casa haciéndose visible en el lugar que ocupen uno y otra en la mesa, el sillón, el lugar de trabajo, el patio, etc.

La calle es para la mujer un lugar de paso o para realizar tareas concretas. En caso de que se realizara alguna actividad de ocio siempre estaría acompañada de algún familiar o alguna amiga. Las salidas durante la mañana están supeditadas a un tiempo y a un espacio, puesto que esas horas se destinan a la casa. Esta se mantiene presente mediante comentarios que hacen referencias a movimiento en la casa: la comida al fuego, ropa por tender, alguien que la espera, dándose, principalmente, este tipo de comunicación en aquellos lugares habituales para la mujer (Müllauer, T. 2005).

En los terrenos es el hombre el que ocupa el papel central, siendo la mujer una figura que aparece temporalmente para ayudar.

El huerto de la casa y el patio son espacios para la mujer. Ella se encarga de mantener la pequeña huerta arreglada y es de donde obtiene productos frescos para hacer la comida, además de especias, etc.



Lavanderas en los lavaderos públicos. Espacios reservados para las mujeres.

	Mujer	Hombre
Espacio doméstico	Sobre todo de la mujer y en especial la cocina	En menor medida, pero si se coloca en sitios privilegiados en el salón, en la mesa...
Espacios públicos	Solamente para ir a realizar tareas concretas, o en caso de ocio acompañada por familiar	Para el ocio y otras relaciones sociales: asociaciones de música, agrupaciones de juego...
Tienda	Principalmente mujeres	
Bar		Hombres
Lavadero	Destinado a las mujeres	
Sociedad		Principalmente hombres
Mercado	Principalmente a las mujeres	
Ferias de ganado		Destinado a los hombres
Médico	Puede ir la mujer pero acompañada siempre	
El terreno	Ella ayuda sobre todo en momentos claves como la cosecha, la siembra... pero siempre recibiendo directrices	Este es su espacio vital de trabajo, pasa la mayor parte del día en él
La huerta	Ella se encarga de mantenerla en constante producción para hacer la comida, aunque también utiliza los productos del terreno	Él, prácticamente, no tiene contacto con este espacio
El alpendre	El que está junto a la casa con las gallinas y cochinos lo atiende la mujer	El que está junto al terreno con las vacas y cabras es para el hombre ya que este utiliza a los animales como herramientas de trabajo

Los alpendres se dividen en dos partes: el que está junto a la casa con las gallinas, algún cochino, etc. pertenece al espacio de la madre, mientras que el lugar donde se encuentran las vacas y cabras, que suele estar junto al terreno por la simple razón de que a la hora de trabajar están más cerca, es del padre

Organización del tiempo en los cuadros

En la parte superior de cada cuadro horario diario aparece un título que hace referencia a la temática correspondiente. Luego separamos en la columna izquierda las horas, comenzando por las 06:00 a.m. y concluyendo a las 05:00 a.m. Bajo el título encontramos la división según grupos de edad. A su vez, a hijos e hijas los dividimos según si van al colegio o están en casa, ya sea de vacaciones o los fines de semana, ya que las horas de colegio ocupan casi toda la mañana y parte de la tarde.

En los cuadros que encontramos a continuación hemos establecido cuatro bloques, diferenciándolos por colores para facilitar su lectura. Entendemos que dentro de las actividades que se realizan a lo largo de un día podemos encontrar:

- Aquellas que responden a **necesidades fisiológicas básicas** (como puede ser comer, asearse, descansar...).
- Las que son **obligaciones psicosociales** (comprar alimentos u otros productos necesarios, visitas, recados, compromisos...).
- Las que tienen que ver directamente con **el trabajo**.
- Y, por último, las que tienen que ver con el **tiempo libre** (muy escaso en esta sociedad y casi mal visto).

A cada uno de ellos le hemos dado un color, aunque muchas veces se entremezclan por eso en algunos cuadros encontramos varias tipologías que se dan en un corto intervalo de tiempo. Para entender este complejo entramado de relaciones sociales tenemos que mirar más allá, entendiendo que estos modelos de cuadros horarios son aproximados, ya que cada familia tenía su problemática concreta, su realidad, adoptando a veces roles que teóricamente no les corresponde, cambiando horarios, contabilizando más o menos tiempos para desplazarse de un sitio a otro...

Por citar algún ejemplo, cuando un cabeza de familia moría joven, y teniendo sólo hijas, éstas y la madre pasaban a realizar tareas propias de hombres como llevar la yunta, regar, etc. Por el contrario, en ningún caso nos hemos encontrado con que un hombre comenzara a realizar las labores domésticas encomendadas a la mujer por quedarse soltero, viudo y sin hijas. En ese caso solía acudir a ayudarle alguna hermana o la madre.

Respecto a los horarios y actividades vemos, por ejemplo, cómo en algunos municipios la misa del alba es a una hora y en otros a otra, o cómo no todos tienen cine. Algunos establecen pocas relaciones sociales porque se encuentran más aislados, algunos tienen la tierra cerca de la casa y otros deben recorrer grandes distancias para llegar a ellos...

Entre todas estas ideas, también nos han contado costumbres que nos ayudan a visualizar el estilo de vida que tenían nuestros abuelos, y podemos imaginar más labores derivadas e intuir quiénes las realizaban.

EL DÍA DE LAS ACTIVIDADES COTIDIANAS

Cuadro horario diario de las actividades cotidianas.									
Horas	Padre	Madre	Hijas		Hijos		Abuelo	Abuela	
			Colegio	Casa	Colegio	Casa			
06:00	Levantarse y desayuno (café, gofio)						Levantarse y desayuno		
07:00	Camino a la tierra. Ordeñar animales (vacas), darles de comer, hacerles las camas... Regar, sulfatar, cavar...	Levantarse, desayuno (café, gofio) y preparar a los niños	Levantarse y desayuno, (ayudar en la casa), traer agua		Levantarse y desayuno, traer agua, echar de comer a los animales		Ordeñar animales, darles de comer, hacerles las camas... Regar, sulfatar, cavar...	Levantarse y desayuno	
08:00		Traer agua, barrer patios, hacer quesos, comprar y vender,			Levantarse y desayuno, traer agua, barrer patios	Levantarse y desayuno, traer agua			
08:30		recoger leña, encargarse de gallinas, "cabras",	Camino al colegio		Camino al colegio	Ayudar al padre, animales, guardar las "cabras" (el hijo mayor será el relevo del padre), jugar			
09:00		atender la huerta, coger verduras, hacer comida, regar plantas,							
10:00		raspar, poner guano mato a mato, lavar ropa, planchar...							
11:00			Colegio	Ayudar a la madre (costura, lavar...), jugar.	Colegio				
12:00									
12:30		Vuelta a la casa		Vuelta a la casa, juegos, ayudar a poner la mesa...	Doctrina	Vuelta a la casa		Doctrina	Vuelta a la casa
13:00		Almuerzo (caldos con carne de cochino, gofio escaldado, potajes) , café y descanso	Almuerzo	Almuerzo	Almuerzo	Almuerzo			Almuerzo y descanso
13:30				Camino al colegio	Almuerzo	Camino al colegio			
14:00									
15:00		Fregar, a la tierra, hacer la cena zurcir, remendar, coser...	Colegio		Colegio			Ayudar a la madre en lo que podía: lavar, tender, tomateros	
16:00	Camino a la tierra.		Vuelta a la casa	Ayudar a la madre (costura, lavar...), jugar	Vuelta a la casa	Ayudar al padre, jugar	Camino a la tierra. Ordeñar animales, dar de comer, tierras...		
16:30	Ordeñar animales, darles de comer, tierras...		Hacer deberes, coger leña, traer agua, jugar...		Hacer deberes, coger leña, jugar...				
17:00									
18:00									
19:00	A la casa, lavarse. Conversación con vecinos, baraja	Lavarse. Cuentos, charla, romances, rezar (con la familia, hijos)					A la casa, lavarse. Conversación con vecinos	Lavarse. Cuentos, charla, romances, rezar	
20:00	Bendecir y cena (leche con arroz, potaje...)	Cena y rosario	Cena y rezar						
21:00	Sueño								
22:00									
23:00									
00:00									
01:00									
02:00									
03:00									
04:00									
05:00									



Tienda de aceite y vinagre.

La jornada cotidiana del padre

El padre se levantaba con el sol o incluso un poco antes, así que entre el invierno y el verano hay una diferencia horaria que no queda reflejada en el cuadro. “Mi padre se levantaba más o menos a las 05:00 de la mañana porque tenía que ordeñar a las vacas”.

Lo primero que hacía era dar de comer a los animales (vacas, burros, cabras...), ordeñarlos y hacerles las camas. Estos solían estar en un alpendre cerca del terreno que, normalmente, no se encontraba junto a la casa, así que antes se debía trasladar (si el terreno estaba muy alejado, los animales los ponían junto a la casa). Luego montaba la yunta, en caso de que necesitara a los animales para trabajar la tierra, arar o surcar.

El padre era el encargado de ir a buscar leña para que la mujer cocinara.

Por la tarde se continuaba con las labores de la tierra y de los animales (a estos había que darles de comer y ordeñarlos por segunda vez). En la tierra, sulfataba, regaba, cavaba la tierra y hacía otras labores de mantenimiento. También llevaba los alimentos que la mujer le encargaba para hacer la comida del día siguiente, según si había en el huerto o no.

Al anochecer, antes o después de la cena, la familia se reunía (quizás también algún vecino) y hablaban o les contaban historias a los niños. El padre o el abuelo se iban a echar un pizco o una baraja a la tiendita, que era el lugar de reunión de los hombres al terminar el día. Esto no tenía por qué ser siempre igual, y al ser optativo no todos los hombres lo hacían, también dependía de si la vivienda estaba apartada o no. Ejemplo: “Iba a casa de Jesusita, se echaba un ron y una baraja”.

Todos se lavaban con un balde y un poco de agua antes de la cena. En el momento de cenar tenían que estar presentes todos los miembros de la familia y el padre era el que solía bendecir la mesa.

Al igual que la hora de levantarse está marcada por la salida del sol, la hora de irse a dormir también. Cuando cae el sol se retiran, siendo en verano más tarde y en invierno antes.

Existían otras actividades complementarias, a tiempo parcial y/o por temporadas, que influían en el día a día de la familia de agricultores. Para ellos era necesario ya que no solo había que comer, sino que también era preciso comprar productos que no podían obtener directamente de la tierra, como el vinagre, el petróleo, los utensilios, etc.

Esto modifica el cuadro porque estaba contratado, quedando sujeto a un horario, o porque realizaba labores de producción que requerían un horario específico como, por ejemplo, “cuando vendían pan se tenían que levantar a la 01:00 para hacerlo y luego ir a venderlo. El padre sacaba el pan a los claros del día”.

También había otros trabajos: “Tenían una carnicería”. “Trabajó en las plataneras menos de 1 año por 50 pesetas al mes. Vio realizar cambios de animales por animales. Comerciante del mercado y agricultura”. “Los cochinos los tenía para criar y vender, en una ocasión compró para carne pero no le gustó, las cochinas eran más caras que los cochinos. Se encargaba él y antaño su padre de los animales”.

La jornada cotidiana de la madre

La madre se levantaba un poco más tarde que el padre. Preparaba el desayuno, a los niños y niñas y luego comenzaba con las tareas de la casa, de la huerta (en el terreno puede hacer labores de mantenimiento como raspar) y de los animales (ovejas, gallinas, cabras... que se encuentran junto a la casa). Lavaba la ropa una vez a la semana, si tenía el punto de agua lejos (acequia); si lo tenía cerca de la casa, podía hacerlo más a menudo. “Tenían un pilar cerca de la casa”, “Había poca ropa así que tenían que lavar 2 o 3 veces a la semana”.

Se encargaba de hacer la comida para la familia con los alimentos que recogía de la huerta. Según las circunstancias, tenía que llevar la comida al lugar de trabajo al padre o mandaba a algún hijo o hija a llevarla.

Las actividades posteriores a la recogida de los alimentos de la tierra situados en la huerta se centraban, principalmente, en su consumo diario, aunque algunos se almacenaban, como los ajos. Si había excedentes o se maduraban a la vez por alguna razón (como puede ser una ola de calor), se regalaban o se vendían. Esta tarea la realizaba el hombre o los hijos mayores.

Cuando recogía las legumbres las desgranaba, las secaba y las almacenaba. En las labores de almacenamiento ayudaba el hombre o las hacía el hombre directamente, según el peso.

Por último, entre las actividades que requería la recolección de algunos frutos estaban recoger del suelo aceituna o barrer tunos, entre otras. Pero, por ejemplo, era el hombre el que se subía a los olivos y amarraba los gajos para ir cogiendo las aceitunas. Esto lo vemos de manera gráfica en los ciclos anuales.

Elaboraba los quesos y se encargaba de tostar el millo para que los hijos o hijas lo llevaran al molino, posteriormente, para hacer el gofio. Era la madre quien administraba las cantidades que se iban consumiendo.

Preparaba la cena y les enseñaba a los más pequeños romances, rezos, canciones... En la cena era ella quien recitaba el rosario. “En el mes de mayo se reza el Rosario todas las noches, el resto del año el Padre Nuestro y el Ave María”. “Por las noches cuando se oían las campanas se ponían a rezar la oración de la tarde, de pie (a la hora de la cena el rosario)”.

También era quien se encargaba de zurcir la ropa, coserla, remendar e, incluso, “hacía la ropa de los hijos e hijas”. “La madre cosía por la noche con un quinqué, luz de carburo...”. Cuando todos se iban a dormir era cuando ella aprovechaba para coser, de ahí que se acostara un poco más tarde que los demás, pero también lo hacía después de comer o en días de mucho calor, en las horas más fuertes.

“La madre mira todas las noches si los deberes están hechos”. Era la que se encargaba de parte de la educación de sus hijos e hijas. La madre enseñaba a las hijas, que estaban siempre a su lado para ir aprendiendo, a ser buenas mujeres de la casa.

Otros trabajos que realizaba la madre que, a su vez, modifican horarios podían ser los siguientes: “La madre una vez en semana vende huevos en casas de Las Palmas”. “También se vende leche, gofío, aceite, vinagre, tabefe...”. “De lo que vendía la madre para poder pagar la contribución y otros gastos”. “La madre vendía huevos, gallinas, jabón de suasto a trozos”.

La jornada cotidiana de la hija

Se empezaba a trabajar a los 12 o 13 años.

La primera diferencia entre un día de colegio y un día de casa era la hora de levantarse. El colegio empezaba a las 9:00 pero, primero, había que ir a buscar el agua. “Si no había agua las niñas iban a buscarla, la traían con los cacharros en la cabeza para lavar, hacer la comida...”. También habría que contar el tiempo que tardaban en llegar.

“Al colegio iban las niñas y los niños separados, más tarde fue mixto”. Durante el turno de mañana había un recreo de 10:30 a 11:00.

Si la hija no iba al colegio, la madre le enseñaba a coser, a lavar la ropa, a hacer de comer... En ese caso podía comer un poco más tarde, pero mientras tenía colegio debía comer pronto para volver por la tarde, ya que tenían turno partido. “Los niños y niñas al medio día tienen dos horas, antes de volver al colegio. Las niñas tienen que fregar, tender, etc.”. Por las tardes, después del colegio, tenían clases de costura, también en épocas de vacaciones. “Por las tardes después de almorzar hasta la noche se iba a casa de una costurera”.

En los ratos libres aprovechaba para jugar. Los juegos de niñas eran las casitas, las canciones de corro o la sogá. Aunque compartían otros juegos con los niños como el teje, el escondite, la piola...

Cuando se rezaba, a la hora de cenar, les entraba sueño y se echaban alguna cabezada, seguida, eso sí, de un coscorrón, “los cogotazos volaban”. Si no tenían colegio al día siguiente se podían acostar un poco más tarde.

Hacían los deberes antes de irse a dormir; si no llevaban los deberes hechos, el profesor o la profesora se enfadaba.

Otros trabajos que realizaban las hijas: “Ellas trabajaron en los tomateros del hermano en el Cruce de Arinaga”. “Las hermanas cosían para vender en Suecia. Una hermana con él y vendían lo que cultivaban de puerta en puerta, si no era por dinero era trueque. Iban caminando hasta Lomo Blanco desde Tafra Baja”.



Loza de flores muy usada en los campos de Gran Canaria.



Plancha de carbón.



Niño conduciendo al burro.
Foto FEDAC.



Niños en la trilla. Foto FEDAC.

La jornada cotidiana del hijo

Al igual que la hija, si tenía colegio se tenía que levantar con la suficiente antelación para ayudar al padre a echar de comer a los animales, en caso de que estuvieran cerca de la casa, antes de prepararse para ir al colegio.

También tenía el turno partido así que comía pronto, junto con la hermana, para volver a la escuela.

Uno o dos días a la semana, antes del almuerzo y según el municipio (los jueves u otro día de la semana), iban a catequesis o, como ellos dicen, a la doctrina.

Cuando terminaba el turno de tarde y si el padre no había terminado, iba a ayudarle. Si no, hacía los deberes, o iba a jugar. Los juegos de niños eran la pelota, los comunes que dijimos anteriormente, etc.

Antes de dormir, tanto hijas como hijos escuchaban historias, romances... Y se acostaba pronto para volver a esa rutina al día siguiente.

En este caso los que enseñaban a los niños a ser hombres eran los padres, por eso el niño siempre estaba ayudando, en la medida en que podía, a su padre. La madre también influía en su educación. Se refleja muy bien esta frase: “Los niños no barren que se les cae la cuquilla”.

Otros trabajos que realizaban los hijos: “Sus hermanos en los tomateros, pozos, etc.”.

La jornada cotidiana del abuelo y la abuela

La dinámica que llevaba el abuelo era como la del padre, aunque cada uno lo hacía según sus fuerzas. Si el abuelo ya no disponía de mucha vitalidad, se encargaba de la comida de los animales, que requería menos esfuerzo que estar trabajando la tierra, o guiaba a las bestias cuando estaban arando.

En el caso de la abuela ocurría lo mismo. Tenía asignadas las tareas de la madre pero ella se encargaba de las cosas de menos esfuerzo físico como, por ejemplo, coser, vigilar comida,

cuidar de las flores... Es la abuela la que preparaba a los niños más pequeños muchas veces. Las abuelas también eran muy religiosas y transmisoras del conocimiento popular; eran las que sabían qué tomarse ante un dolor de barriga y otras dolencias.

Existía una fuerte relación entre abuelos y nietos, propiciada por unas relaciones familiares consistentes.

Antes de las pensiones (la beneficencia) los abuelos tenían que trabajar mucho para no ser una carga en la familia; después de ellas, ya no hacía falta.

Otros miembros de la familia: la tía ayuda a la madre, con más fuerza que la abuela. También la tía participaba en los momentos de comunidad: "A la acera de su casa venían los vecinos a sentarse (de cinco casas con muchos hijos varones) para contar cuentos, su tía contaba adivinas y romances y su hermano iba al cine Sol y luego contaba las películas. Esto pasaba todas las noches".

Algunos casos:

En Las Palmas tostando café, de listero en la Comunidad Quintana, en una panadería (iba caminando a Cercados de Araña a vender el pan). Con las cestas, Con el pírgano de remojo, escaparlo y lo rociaban. Lo que hacía con palma lo vendía y con el dinero compraban azúcar, café y aceite. A la agricultura y... el padre era carnicero, el abuelo tenía muchas tierras y a la cestería (hacía aperos de labranza), los hermanos mayores a trabajar plantando tomateros durante 4 años (2 hermanas y 2 hermanos) en el Barranco de Balo. Sindicato del Ticat. Se llevaba fruta para Las Palmas, en bestias, en cestas de carga. El abuelo vendía aperos de labranza. El padre iba a las salinas y la llevaba para la Cumbre y la cambiaba por papas que bajaba.

Bordaban para la calle, cosía a mucha gente (16 niñas trabajando). A bordarles a las amigas para cuando se casaban. Se pasó 14 años bordando. Cosió para el Corte Inglés y para una boutique. Con 10 años empezó a trabajar raspando las tapas y los ceretos para aprovecharlos de un año para otro, sorribando fincas con cestas pedreras al hombro. En el almacén también trabajó. Venían del campo vendiendo ciruelas de puerta en puerta, pero con su abuela cambiaban un cuartillo, dos cuartillos o $\frac{1}{2}$ cuartillo (recipiente de madera) de gofio por una palangana de ciruelas. De la venta de vacas y cochinos (los criaba), del sueldo del padre, venta de tomates de la casa a los almacenes (los llevaban al almacén en cestas, en los burros).

También a la artesanía, el telar era de su abuela. Los de ella vendían y compraban (la abuela vendía vinagre que hacía ella misma), los de él eran zapateros. La abuela también vendía queso. Vendía el vinagre en la casa por una ventanilla con un garrafón. La tía también vendía. Siempre que se puede vender algo. El padre de ella y ella llegaron a ir a vender por ahí. Llevaban mercancía en el burro cargado de hierbas, de queso, de gallinas, de corderos, etc. hasta Agaete. El aceite, jabón, etc. lo cambiaban por huevos, los pagaban a 5 céntimos. Cuando la Guerra no se podía vender, tenían que hacerlo a escondidas, estaban los estraperlos. Llevaban el trigo en una cesta, echaban por los Cascajos en Agaete de madrugada por aquellos pedruscos, sabían a donde lo llevaban, nunca les cogieron (llevaban aceite) la tía, la madre y ella. Los demás hermanos iban a trabajar a donde llamaran los labradores, guardando las ovejas. Trabajaron en las plataneras y en los tomateros. En las plataneras

todos los días, en los tomateros en Gáldar (Moriscos, Grimón y a Agaete a la zafra). Cuando su padre se quedaba en la zapatería él se iba a trabajar al campo, a las carreteras, etc.

Ella no solía ir a comprar, mandaba a los hijos a por el azúcar, etc. (era muy casera). Con un cesto y un palo tenías suficiente para ir a vender y comprar. Pasaban muchos árabes vendiendo telas de puerta en puerta.

Cuando su padre murió, quedando viuda la madre se fueron a Arucas a trabajar a las plataneras. Limpiando y trayendo agua para los ricos, coger y partir almendras, también estuvo dando clases para que los niños aprendieran a leer, rezar, las reglas (las clases eran en verano cobraba un duro a la semana y tenía 80 niños, después tuvo 5 hijos se puso malita y tuvo que dejar la escuela), la madre en el Rosal lavando y planchando ropa. La madre también cosía. Ella por la mañana iba al almacén y por la tarde cosía en casa de una señora de la Montañeta, Vecindario también costura. Más bien de criada.

Los primeros viernes de cada mes los llevaban a confesarse y a comulgar, le encantaba porque el padre les compraba unas galletas Tamarán y unas jícaras de chocolates, iban en ayunas desde el día anterior.

El hijo y los hermanos se fueron a la construcción y turismo. Partían almendras, esteras, sombreros, etc.

Limpiar acequias para el invierno, segando el monte para el invierno para las camas de los animales, comprar frutas y llevar al mercado. A cambiar sal por papas, frutas...

EL DOMINGO Y LOS DÍAS FESTIVOS

Para comenzar con el cuadro horario de los domingos y festivos, lo primero que cambiaba –y de forma notoria– era la hora a la que se levantaban todos los miembros de la familia ya que la primera misa era a las 05:00 en verano (en invierno a las 06:00). Tradicionalmente, el componente religioso es de suma importancia para los campesinos, aunque no todos creen en la Iglesia o los curas, sí lo hace una gran mayoría. Entre la oscuridad de la noche se veían farolillos encendidos que guiaban a muchos pies descalzos hacia la iglesia. Cuando estaban cerca escondían los zapatos viejos o simplemente se ponían los nuevos.

Generalmente iban a misa de las 5:00 (bien vestidos). Si tenían niños chicos, debían turnarse entre las dos misas; los abuelos iban o no, dependiendo del estado de salud. Solían ir en ayunas. *A las 12:00 misa de ricos y a las 05:00 misa de pobres*. Si por alguna razón el domingo no podían ir a misa, el sábado había una a las 7:30 a la que iban todos.

Enramaban a la virgen por barrios, el cura los animaba. Esta labor la hacían las mujeres, los hombres podían recolectar las flores.

El cuadro anterior, relativo al horario de los domingos y días festivos, recoge los bailes y misas. Ello no quiere decir que todos los domingos hubiese baile ni que, en caso de que los hubiera, asistieran a todos. Dependiendo de la situación de cada familia, iban a unos o a otros. En general, los padres y abuelos no iban a los bailes; en todo caso, iban la madre o la abuela para vigilar a las niñas. También podían acompañarlos una vecina o una tía. Los padres dedicaban más el domingo a descansar.

Los bailes eran los días de fiesta del pueblo, de los santos (bailes de Santiago, San Bartolomé, San Juan, San Pascual, Día del Carmen, Pino, San Nicolás...). También se celebraban

Cuadro horario diario de los domingos y otros días festivos						
Horas	Padre	Madre	Hijas	Hijos	Abuelo	Abuela
04:00	Levantarse					
05:00	Misa del alba (más frecuentada por los padres y los niños pequeños)					
06:00	Vuelta a casa					
06:30	Ordeñar	Poner desayuno	Traer agua	Echar de comer a los animales	Ayudar	
07:00	Desayuno					
08:00	Hacer las camas de los animales, ir a cazar o se quedarse hablando con los vecinos	Comprar, preparar almuerzo, barrer patios, animales...	Ayudar a la madre (barrer), jugar, ver a los mayores jugar a la tangana...	Ayudar al padre, hacer las camas, jugar, ver a los mayores jugar a la tangana...	Ayudar al padre	Ayudar a la madre
09:00						
10:00						
11:00						
12:00	Otra misa por si no iban a la primera, procesión, fuegos artificiales... (más frecuentada por los jóvenes y los abuelos)					
13:00	Almuerzo (arroz con pollo, puchero, sopa de pan, chorizos, garbanzos, pichones) Descanso		Almuerzo Baile en sociedad o paseo por la carretera, kiosco...	Almuerzo, descanso		
14:00	Animales	Recoger	Jugar (brilé, elástico, sogas las niñas, a la pelota los niños), o con los novios /as si son mayores también visitas		Animales	Recoger
15:00						
16:00			Primera sesión de cine			
17:00	Visita a los vecinos, conversar, caminar... La madre acompaña a las hijas al cine, baile, etc. Lavarse		Paseos		Visita a los vecinos, conversar, caminar... El abuelo al pueblo a echarse un pizco y jugar a la baraja. La abuela acompaña a las nietas al cine, baile, etc. Lavarse	
18:00			Baile de Asalto			
19:00			Segunda sesión de cine			
20:00			Están en el baile o cine			
21:00	Cena (caldo del puchero y hueso de tuétano, con la grasa que soltaba escaldaban gofio) también potaje. Rezar		Antes de la cena lavarse. Cena. Termina baile de Asalto. Rezar		Cena. Rezar	
22:00	Sueño		Baile Oficial		Sueño	
23:00						
00:00						
01:00						
02:00						
03:00			Sueño			

en Fin de Año y en algún otro momento especial. Se hacían o no, dependiendo de lo que dijera el obispo. “Las vísperas de festivos no había baile si al día siguiente había misa”.

Estos son algunos de los que nos han nombrado:

- En el baile de Taifas el hombre sacaba a bailar a la mujer y le regalaba caramelos o naranjas.
- En el baile de San Pascual se colocaba una vela con un lazo. Mientras la llama estuviera por encima del lazo, la mujer sacaba a bailar al hombre; cuando estaba por debajo del lazo, el hombre sacaba a bailar a la mujer. El baile, que se hacía por una promesa, se realizaba en casa de algún vecino. Iban la familia y los vecinos más cercanos. Les daban caramelos de regalo. No necesariamente se celebraba en días de fiesta, también podían realizarse un día de descamisada, de trilla...
- Al baile de asalto podías ir arreglada, pero con ropa corriente.
- El baile oficial o de sociedad se celebraba 2 o 3 veces al año. Las mujeres tenían que vestir con medias finas, los hombres con chaqueta y corbata; en caso contrario, no les dejaban entrar. Además, debían comportarse en base a unas normas muy bien definidas, algunos ejemplos para las mujeres: no se podían cruzar las piernas, tienen que estar juntas y hacia atrás; las manos tampoco se cruzan, deben estar juntas y sobre las piernas; no pueden bailar mujeres con mujeres, tampoco con un borracho; la madre la acompañaba, se sentaba más atrás; las mujeres no podían ir a la sociedad. Los bailes de sociedad terminaban a las 24:00. Acudían con las amigas y con las hermanas.

En estos días había que hacer unas tareas mínimas: la comida de la familia y la de los animales como mínimo. La madre aprovechaba el domingo, ya que iba al pueblo, para comprar algo que le faltara. Las tareas mínimas se repartían igual que los días cotidianos: eran las mujeres las que preparaban la comida, barrían, cuidaban del patio... y los hombres quienes echaban de comer a los animales, iban a cazar, etc. También se aprovechaban los domingos para hacer las visitas pertinentes. Había cine a las 10:00 y a las 19:00 (había otra sesión de madrugada), los domingos alternos o una vez al mes, costaba 1 peseta.

Los carnavales duraban varios días: domingo-martes y siguiente fin de semana. Se disfrazaban por ejemplo con un traje de la abuela, medias, etc.

- “Jugaba con la loza rota y los papayeros a hacer potajes, a las casitas, a la cuerda... con una vecina”.
- “El día de San Nicolás por la mañana feria de ganado, misa a las 7:00, a las 12:00 procesión, la rama saliendo de arriba”.
- “El 31 de diciembre el grupo Mejías de Guía”.
- “El día del Pino: misa, baile oficial, baile de asalto”.
- “La víspera del 31 paseo en la Plaza, tómbolas, jugar, cantinas, a las 12:00 fuegos en la iglesia. A las 17:00 a pasear otra vez”.

EL DÍA DE LA SIEMBRA

Este cuadro lo hemos titulado “El día de la siembra”, pero también hacemos referencia a la plantación. Hay notables variaciones, que explicaremos en los siguientes párrafos,

Cuadro horario diario del día de la siembra								
Horas	Padre	Madre	Hijas		Hijos		Abuelo	Abuela
			Colegio	Casa	Colegio	Casa		
06:00	Levantarse y desayuno							
6:30	Ordeñar y darle la comida a los animales	Hacer el café		Levantarse y desayunar, traer agua		Levantarse y desayunar		
07:00	Llevar los animales al terreno, arreglar la tierra, estercolar, enyugar, arar, preparar sist. de riego, surcar, alistar, regar...	Cuidar los animales y echar de comer y ordeñar, la casa, traer el agua, ir a buscar la leche, hacer la comida, sembrar, plantar	Levantarse y desayuno, (ayudar en la casa), traer agua.	Ayudar a la madre. Hacer la comida, preparando enyesque...	Levantarse y desayuno, traer agua, echar de comer a los animales	Arreglar la tierra, estercolar. Ayudar al padre	Arreglar la tierra, estercolar. Llevar los animales al terreno, enyugar y a arar...	Levantarse y desayunar. Preparar a los niños/as
08:00			Camino al colegio		Camino al colegio			
8:30			09:00	10:00	Colegio	Llevar la comida	Colegio	
10:00			Llevar la comida					
11:00	Enyesque (gofio, jareas, naranjas, pescado asado)			Enyesque		Enyesque		
12:00	Continuar con el trabajo	Vuelta para la casa con leña	Vuelta a la casa, ayudar a poner la mesa...	Ayudar a la madre: llevando leña para poder seguir cocinando	Vuelta a la casa	Continuar con el trabajo		Almuerzo y descanso
13:00			Almuerzo		Almuerzo			
13:30			Camino al colegio		Camino al colegio			
14:00	Almuerzo (Sancocho, gofio amasado)		Colegio	Almuerzo	Colegio	Almuerzo		Descascar almendras y pelar piñas, seguir ayudando. Lavarse
15:00	Continuar con el trabajo		Vuelta a la casa		Vuelta a la casa	Continuar con el trabajo		
16:00								
16:30	Se soltaban las vacas y se traían a la casa, se les cogía la 2ª comida y se les daba. Lavarse	Echarle 2ª comida a los animales, flores, lavar, preparar cena... Lavarse	Hacer deberes, coger leña, traer agua, ayudar... Lavarse	Ayudar a la madre: lavar, preparar cena, coser... Lavarse	Hacer deberes, coger leña, ayudar... Lavarse	Ayudando al padre. Lavarse	Se soltaban las vacas y se traían a la casa, se les cogía la 2ª comida y se les daba. Lavarse	
17:00								
18:00								
19:00								
20:00	Cena y rosario, era la madre quien lo recitaba. La madre: coser, remendar							
21:00								
22:00								
23:00								
00:00								
01:00	Sueño							
02:00								
03:00								
04:00								
05:00								

referentes a las labores y su reparto cuando son siembras en secano y cuando son en tierras de regadío, poniéndolos en relación con los cuadros de los ciclos anuales.

En el cuadro nos referimos, principalmente, a las actividades que se llevaban a cabo en tierras de regadío para cultivos como el millo o la papa. Aquellas labores que requerían los cultivos de secano – como algunos cereales y legumbres – eran: orillar, estercolar, hacer las besanas y arar, por un lado, ya que eran tareas realizadas por el hombre; de otro lado tenemos la siembra, que llevaba a cabo, principalmente, la mujer (sin perjuicio de que la pudiera realizar también el hombre). “Eran las mujeres las que plantaban el millo buscando la sazón”.

A pesar de arreglar la tierra, estercolar, sachar, preparar el sistema de riego con surcos y cavar, entre otras, eran labores destinadas al hombre, era la mujer la que las realizaba en el entorno del huerto, ya que formaba parte de sus espacios. A estas se les incluye la tarea de hacer los semilleros que sí correspondía directamente a la mujer. Y hay que tener en cuenta que todas ellas se realizaban sin animales, ya que tanto el espacio donde se cultivaba como el número de plantas eran reducidos.

Si los niños y niñas tenían colegio, la rutina prácticamente era la misma que la de un día normal. La diferencia estaba en que, si terminaban el colegio y los padres no habían concluido de plantar o sembrar tanto en el terreno como en el huerto, tenían que ayudar con las labores correspondientes. Aunque lo normal es que los padres hubieran terminado porque esta labor no requería grandes esfuerzos.

El padre se levantaba temprano para ir a sembrar entre las 05:00 y 07:00 de la mañana. Generalmente se levantaban antes los días de trabajo, tanto si era para sembrar como si era para cosechar.

Se sembraba por la mañana y sólo iba la familia, por lo que no se hacía comida comunitaria, sino un enyesque (*el día de la siembra se comía gofío amasado, poca cantidad de comida*) que preparaba la madre. *Cuando se siembra se hacen los surcos, se emparejan con la azada (habían azadas para hombres, para mujeres e incluso para niños)*. El padre y los hermanos surcaban la tierra y plantaban papas y alguna mata de millo. El padre hacía una tira de siembra todos los días para que fueran creciendo a distinto tiempo y la cosecha estuviera más repartida.

Algunos casos:

El día de cosecha o siembra echaban el día en Las Perreras y comían sancocho en casa de su tía (su madre le llevaba el pescado, las hortalizas para la ensalada). Ese día se levantaban a las 5:00 para hacer la comida; el descanso era a las 12:00-12:30 y después volvían al trabajo hasta que anochecía. Los primos no ayudaban, salvo el hijo de la tía donde se hacía la comida.

“Cuando se siembra no se hacen juntas”. En el caso que se expone a continuación sí porque era la finca de un gran propietario.

En ocasiones, llamaban a las mujeres para plantar millo y papas, incluso estando ya casadas. Por recogerlas les pagaban, si lo pedían les daban un saco de papas. En la mayoría de los casos, cuando se iba a sembrar el labrador llevaba comida para todos, caldo o lo que hubiesen preparado, aunque no todos los propietarios les daban de comer. Se podían juntar 20 o 30 personas, principalmente mujeres; los hombres a disponer. “¡No me la plante muy alta, plántela más baja! Y las mujeres, calladas, iban plantando como les parecía”.

EL DÍA DE LA COSECHA

Cuadro horario diario del día de la cosecha									
Horas	Padre	Madre	Hijas		Hijos		Abuelo	Abuela	
			Colegio	Casa	Colegio	Casa			
06:00	Levantarse y desayuno			Levantarse, desayuno e ir a buscar el agua		Levantarse y desayuno			
07:00	Echar de comer y ordeñar animales, hacer las camas., Preparar los animales para cosechar, levantando las papas (arar / sachar), despiñar , segar	Echar de comer y ordeñar a los animales (cabras, gallinas)	Levantarse, desayuno e ir a buscar el agua	Ayudar a la madre a preparar la comida, lavar, etc. Arrimando las ramas a las orillas, apañando papas	Levantarse, desayuno, traer agua, echar de comer a los animales	Ayudar al padre en la cosecha. Arrimando ramas a las orillas, apañando papas	Ayuda a echar de comer animales. Cortar rama. Preparar los animales para cosechar, levantando las papas (arar / sachar)	Levantarse y poner desayuno	
08:00		Cortar rama. Ayuda con la cosecha, preparar el almuerzo, llevar comida y bebida a los agricultores, etc.	Colegio y si quedaba un rato libre a ayudar a la madre		Colegio y si quedaba un rato libre a ayudar al padre			Ayudar a echar de comer animales. Cortar rama. Preparar los animales para cosechar, levantando las papas (arar / sachar)	Ayudar a echar de comer animales, preparar el almuerzo (pelar papas...) y servir, apañar papas, y a los 3 ó 4 días mondar las papas
09:00									
10:00									
11:00									
12:00		Apañando y separando las papas. Recoger legumbres.							
13:00									
14:00	Sancocho común (en la apañá de papas, si lo que se cosecha es millo hay un enyesque, un asadero de piñas...)								
15:00	Descanso	Fregar, limpiar, orear, almacenar, preparar la cena... Lavarse	Descanso	Ayudar a la madre a orear, almacenar, preparar la cena, lavar, etc. Lavarse	Descanso			Fregar, limpiar, preparar la cena... Lavarse	
16:00	Echar 2ª comida,		Clases de costura, etc. Si hay tiempo ir a ayudar a la madre. Lavarse		Hacer deberes... Si hay tiempo ir a ayudar al padre. Lavarse	Ayudar al padre en la cosecha, orear, almacenar. Lavarse	Echar de comer. Igual que el padre, según si habían terminado o no. Lavarse		
17:00	continuaban con el trabajo si no habían terminado (cargando y almacenando para su venta), sino se ponían a charlar o se iban. Lavarse								
18:00									
19:00									
20:00	Cenar. Rezar								
21:00	Sueño								
22:00									
23:00									
00:00									
01:00									
02:00									
03:00									
04:00									
05:00									

Independientemente de las diversas labores que requerían las cosechas según los cultivos, también hay que tener en cuenta la diferencia entre si la junta se realizaba en terreno propio, con lo cual la mujer estaría cocinando, sirviendo y ayudando (“el día de la cosecha no participaba la mujer, pero si era ella la que se encargaba junto con las hijas de hacer los quesos”) o, simplemente, algunos de los miembros de tu familia iban a colaborar con otros agricultores. “El día que se iba a recoger papas no hacía falta avisar a nadie, venían todos los vecinos”. En tal caso, los miembros de la familia que acudían, principalmente el padre de familia y los hijos mayores, trabajaban el tiempo que durara la faena. Comían allí mismo y, con suerte, les dejaban algo de lo que se recogía. “En las apañás de papas, te llevabas un caldito (saquito de papas). El dueño llamaba para recogerlas y les daban unas cuantas o se podían comprar”.

Se levantan a la misma hora, se come a la misma hora que el padre en un día normal, quizás una hora antes para aprovechar más la mañana. En verano se trilla y se recogen papas. El domingo pueden recoger papas si es urgente pero más bien el sábado ya que se respetaba mucho los días de fiesta.

Empezando por las diferencias de labores en la *apañá* de papas y pensando en un terreno no muy grande, donde no se necesitaba convocar una junta (*solían ir todos a recoger papas, al resto de trabajos no*), vemos en el cuadro cómo cortar la rama era una actividad que solía realizar la mujer. Sin embargo, también ayudaba el hombre, ya que el objetivo de este día era avanzar todo lo que se pudiera. Los niños y las niñas se encargaban de arrimar las ramas a las orillas del terreno y estas se utilizaban para dar de comer a los animales (ese día ya no hacía falta recoger comida para los animales). También se podía hacer desde el día antes con la yunta o a mano. Las tierras solían estar limpias porque siempre tenían que recoger. Si había recogida de papas, se hacía el almuerzo por la noche. No se perdía un día de colegio por ir a recoger papas. El padre, con ayuda del abuelo o de los hijos mayores, montaban la yunta y comenzaban a arar levantando las papas. Al tiempo, la mujer y los más pequeños iban recogiendo y separando (en el terreno, en caso de que fueran papas para la venta, o las chicas de las más grandes, *las picadas de las buenas*). Por último, el padre, los hijos mayores y el abuelo (según la fuerza) cargaban los sacos de papas hasta su destino.

También se debe tener en cuenta las labores que no han quedado reflejadas en el cuadro porque no daba tiempo de realizarlas en un día (actividades posteriores a la cosecha). Entre ellas estaría la venta, que la realizaba el padre. Si las papas eran para la casa, había que separarlas, orearlas y almacenarlas (*se le quitaban los bogos y se ponían sobre las cañas secas en el pajero que estaba al lado de la casa*), actividades que realizaba la mujer, con ayuda de los hijos e hijas. Para pasarlas de un lugar a otro (por ejemplo, en el momento de almacenar) ayudaba alguien con fuerza, ya fuera mujer u hombre. También *se vaciaban en una habitación y se volvían a mondar a los 3 o 4 días, lo hacían las mujeres y niños y niñas de 10 años para arriba porque tenían que separarlas bien.*

En Osorio había poca papa, así que sólo iba la familia, salvo cuando se empezó a exportar a Inglaterra; entonces se hacían juntas.

La cosecha de millo empieza por la despiñada (*no hace falta preparar los animales*). Para esto se hacía una junta donde hombres y mujeres iban recogéndolas. En terrenos pequeños, cuando se hacían recogidas de millo, no iban los vecinos. Luego se hacía la descamisada *por la tarde-noche: a las 21:00, esta tarea la realizan principalmente mujeres, si también colaboran*



Sacos de papas.

hombres estos se echaban un pizco. Ese día se asaban piñas, las tiernas se tostaban y se hacía cochafisco. También le cantaban una canción al San Jorine, que era un bichito, para que dijera por dónde estaba su amor. Se ponían a secar para después poderlas desgranar. A partir de ese momento es cuando se diferencian algunas de las labores: las mujeres zarandeaban y los hombres las almacenaban. La mujer es quien administraba, convirtiéndose en actividad cotidiana que se llevaba a cabo cada vez que la mujer lo considerara necesario, tostando la cantidad convenida y, posteriormente, mandando a los niños o niñas al molino para que lo molieran.

En nuestro cuadro horario no caben todas estas actividades ya que muchas requerían de unos tiempos mayores a las 24 horas, con lo cual no se podían hacer en un solo día (ejemplo de ello es el secado de piñas).

Al igual que con la cosecha de la papa, a media mañana se comían algo para aguantar, un *enyesque* (vino, ron...), un *tentempié* (una tapa de comida).

Cuando se trata de cosechar frutos hablamos de: recolectar aceitunas, tunos, almendras, castañas... Muchas de las labores de recolección y procesado hasta la transformación del producto eran realizadas por las mujeres, salvo aquellas que requerían de gran fuerza física, en ese caso estaban reservadas para los hombres. Lo situamos en este punto ya que también estas labores, por su gran cantidad, se realizan en juntas donde todos los miembros de la familia colaboran, como en las partidas de almendras.

EL DÍA DE LA SIEGA Y TRILLA

Cuadro horario diario del día de la siega y trilla								
Horas	Padre	Madre	Hijas		Hijos		Abuelo	Abuela
			Colegio	Casa	Colegio	Casa		
06:00	Levantarse y desayuno			Levantarse, desayuno e ir a buscar el agua		Levantarse, desayuno		
07:00	Dar de comer y ordeñar a los animales, segar , prepararlos para empezar a trillar.	Animales gallinas y cabras. Participa en la siega y ve la trilla, preparar el enyesque.	Levantarse, desayuno e ir a buscar el agua	Ayudar a la madre a preparar la enyesque, etc.	Levantarse, desayuno, traer agua, echar de comer a los animales	Ayudar al padre con los animales, en la siega y trilla	Animales, segar y trillar	Levantarse, desayuno y preparar niños
08:00								Ayuda en la siega y prepara enyesque
09:00	Enyesque			Enyesque		Enyesque		
10:00	Segar, llevar a la era, trillar, aventar (a las 12:00 marea)	Hace y lleva comida y bebida a los agricultores, etc. Segar, aventar (a las 12:00 marea), zarandear y recoger.	Colegio	Ayudar a la madre a preparar la comida, etc.	Colegio	Ayudar al padre haciendo peso en el trillo, aprendiendo a trillar	Segar y trillar	Ayudando a la madre, poniendo almuerzo a los niños si tienen colegio
11:00								
12:00								
13:00								
13:30			Almuerzo		Almuerzo			
			Si quedaba un rato libre a ayudar a la madre		Si quedaba un rato libre a ayudar al padre			
14:00	Almuerzo común (mojo canario, sancocho, carne de cochino, salsita de carne...) En Osorio caldo de pera, queso, pan, arroz con leche		Colegio	Almuerzo común	Colegio	Almuerzo común		
15:00	Descanso					Descanso		
16:00	A las 16:00 también marea, aventar. Continuaban con el trabajo si no se había terminado, almacenar y 2ª comida animales. O se ponían a charlar. Lavarse	A las 16:00 también marea, aventar y recoger (barriendo) Fregar, limpiar, preparar la cena... Lavarse	Si hay trabajo a ayudar a la madre. Si no clases costura, jugar, hacer deberes... Lavarse	Recoger. Ayudar a la madre a fregar, preparar la cena, etc. Lavarse	Si hay trabajo a ayudar al padre. Si no jugar, hacer deberes... Lavarse	Ayudar al padre en la trilla sino había terminado, recoger, almacenar, sino a jugar, etc. Lavarse	Ayudando si no se ha terminado. Lavarse	Fregando, limpiando, preparando cena... Lavarse
17:00								
18:00								
19:00								
20:00	Cenar. Rezar							
21:00	Sueño							
22:00								
23:00								
00:00								
01:00								
02:00								
03:00	Sueño							
04:00								
05:00								



Llevando el trigo a la era. Encuentro de segadores, Osorio, Teror, 28 de julio de 2007.

La siega y la trilla se hacían en verano (julio y agosto), “hay que hacerla con mucho sol”. En algunas ocasiones y dependiendo del tamaño del terreno podían levantarse mucho antes de la hora señalada en el cuadro anterior. Se podían levantar a las 02:00, con la luna de verano, para ir a trabajar, preparar a los animales para la siega y trilla, etc.

El reparto de tareas era parecido en la siega, ya que hombres y mujeres participaban arrancando a mano o con la hoz. Sin embargo, era diferente en la trilla: ella repartía comida y bebida y la trilla la realizaba el hombre. “La madre preparaba arroz con leche de oveja, ponían queso, bizcocho, aceitunas, ron, mojo canario, sancocho, carne de cochino, salsita de carne... el queso se hacía 2 o 3 días antes, el pan el día anterior”.

En grandes terrenos, al terminar la siega, le preguntaban al dueño si podían recoger las espigas que sobraban. Lo hacían las mujeres con un saco amarrado al pescuezo.

Hay una serie de actividades que se realizan a posteriori de lo que se comenta en el cuadro pero que también tienen su división de género y que pasarían a formar parte de las cosas que se deben hacer día a día. Antes de comenzar con ellas, debemos mencionar la parte de almacenamiento, una actividad que solía realizar el padre con ayuda de algún hijo mayor o el abuelo. A partir de ese momento era la madre la que lo administraba y lo procesaba, lo volvía a zarandear y lo mondaba con ayuda de los niños y niñas (o simplemente se lo encargaba a ellos). Luego lo tostaba (según el cereal y lo que quisiera hacer). Después el hombre o los niños y las niñas lo llevaban al molino, y finalmente se volvía a cernir. Con estos cereales se obtenía harina, pan, café o gofio de cebada.

Las mareas son los momentos de más viento. Era entonces cuando se podía aventar con buenos resultados, ya que, si se hacía sin brisa, no se conseguía separar el grano del resto.



La Trilla. Encuentro de segadores, Osorio, Teror, 28 de julio de 2007.

“En Osorio se conocían, antiguamente iban todos a trillar. Eran 16 arrendatarios pero solo quedan 4. Se reunían para ir a la siega del trigo en la finca. En la actualidad un amigo le ara las tierras con un tractor a cambio de dejarle plantar. A la trilla solo llevaban una yunta, se llevaba desde atrás”.

“En verano ayudaban a la tía con lo que fuera, se levantaban tempranito. A la tía le prestaban las vacas algún vecino para que trillara, pero también lo hacía con un burro que tenía. El padre ayudaba, no sembraba, pero ii participaba activamente en la trilla”. Era el vigilante de una finca.

7. Diagrama input-output para cada tipo

En las siguientes páginas veremos diversos diagramas de flujos que nos acercarán, un poco más, a la división de tareas y las interrelaciones que se producen no sólo entre las distintas personas que venimos tratando en este texto, sino también entre las energías que entran y salen, ya sea en forma de trabajo o materia.

En las siguientes páginas veremos diversos diagramas de flujos que nos acercarán, un poco más, a la división de tareas y las interrelaciones que se producen no sólo entre las distintas personas que venimos tratando en este texto, sino también entre las energías que entran y salen, ya sea en forma de trabajo o materia.

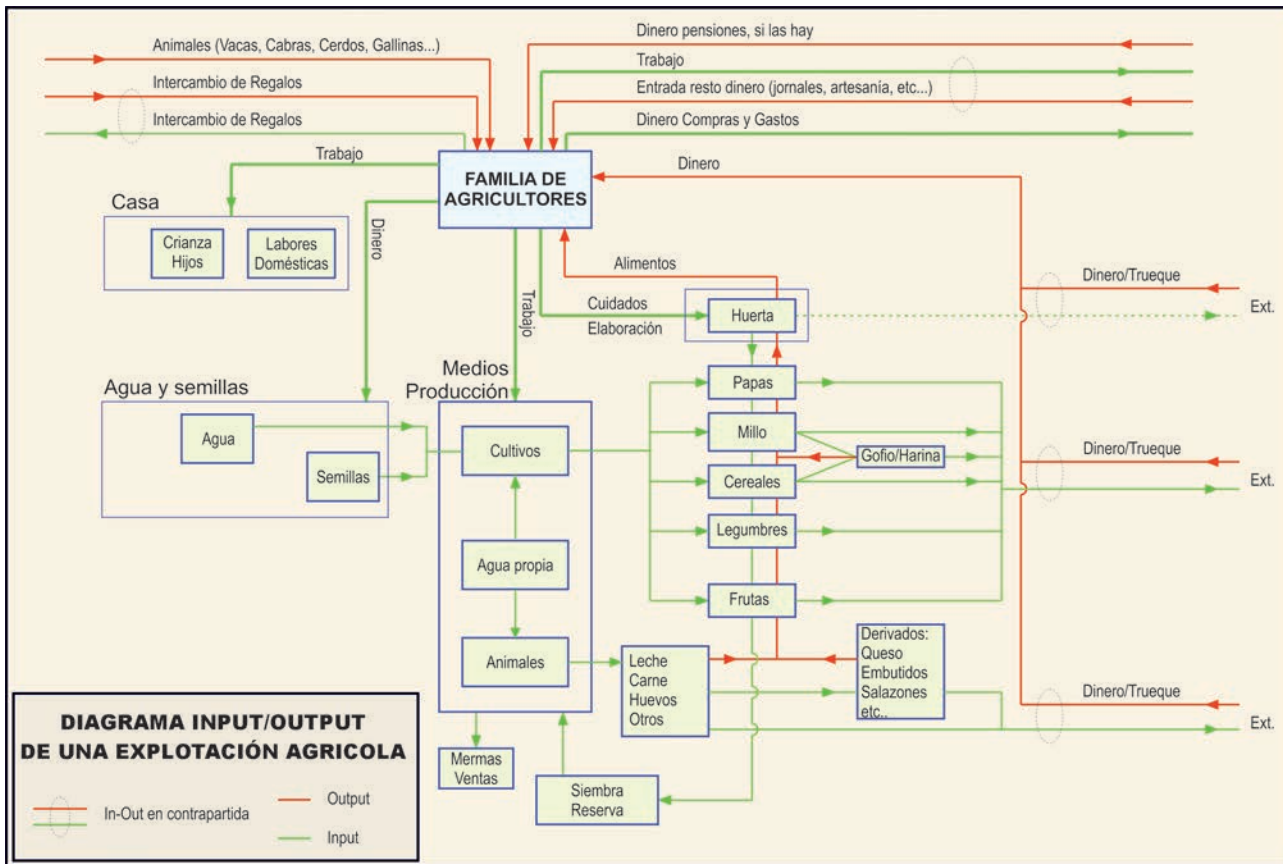
Trataremos sobre cuatro diagramas por separado: al conjunto de la familia de agricultores, intentando dar una visión más general de los procesos que se dan en la explotación agraria; a la mujer, el hombre y los niños/as, centrándonos en aspectos más personales para cada uno de ellos notándose las diferencias de tareas según género y edad.

El esquema general de trabajo y el significado de su simbología. El título del diagrama se sitúa en el recuadro de la leyenda, este responde al sistema. En el recuadro celeste aparecerá el núcleo del diagrama, de donde saldrá y entrará la energía y alrededor del que girarán un tipo de tareas u otras. Las líneas verdes nos indican las entradas al mundo de lo que ofrece el núcleo y las rojas indican las energías que salen del mundo para entrar en el núcleo de nuestro diagrama. Las que están en discontinuo reflejan que no es su objetivo principal, que ocurre en menor medida. Encontramos entradas y salidas que están en contrapartida obteniendo directamente de una de ellas la otra. En todo este sistema la dirección de las flechas nos indica el sentido en que se mueven así como su recorrido

En este entorno de pobreza existía una red de solidaridad entre campesinos que hacía posible la supervivencia de algunas familias muy afectadas por la situación social. Estas recibían regalos, les llamaban cada vez que había un trabajo... Se trata de familias que no tenían la misma posibilidad de cultivar la tierra por no disponer de ella.

Tenemos otro punto de gran importancia que varía en gran medida las relaciones que se producían en las familias de agricultores. Cuando la tierra no era de la familia, el propietario solía poner las semillas y otros instrumentos de labranza como podrían ser los animales. Esto hacía que el agricultor no tuviera que utilizar su dinero en estos aspectos pudiendo dedicarlo a cubrir otras necesidades. Las relaciones con el propietario podían ser de diferentes tipos: arrendado, asalariado, etc.

La explotación agrícola



Este bloque diagrama de relaciones intenta explicar el funcionamiento general de las entradas y salidas que se producen en torno a la familia de agricultores en el desarrollo de su vida cotidiana.

La familia de agricultores la situamos como centro de acción desde donde salen y entran de diferentes formas la energía. Observamos cómo, principalmente, se emplean energías en el trabajo que, a su vez, repercute en la propia subsistencia de la familia de diferentes maneras. Por ejemplo, con la flecha de alimentos, pero también con el dinero y el trueque, ya que, como hemos dicho en otros apartados, no todo lo pueden obtener de la tierra. El sistema de trueque se utiliza casi a diario, sobre todo con alimentos, pero también se llega a producir con animales y otros productos.

Se intercambian, se compran o se guardan semillas de un año para otro y agua para así poder cultivar la tierra con ayuda de los animales que tenían o que les prestaban. Los productos se obtienen tanto de la tierra como de los animales que, a su vez, con tiempo y esfuerzo procesan hasta producir nuevos productos elaborados, como derivados lácteos, cárnicos y gofio, entre otros. Todos ellos se emplean, principalmente, para la propia subsistencia de la familia. Los excedentes son una reserva para periodos más duros y aquellos productos perecederos que no se pueden guardar se venden, se regalan o se intercambian por trabajo u otros productos. Entrevista: "Cambiaban un día de trabajo (de 7:00 a 13:00)

por un gran almuerzo para 10 o 12 personas (que también cobraban 5 pesetas) se amasaba un lebrillo de gofio (este gofio no era del que venía mohoso en los barcos sino hecho por ellos), una pella grande, manillas de plátano y queso. Se vendían productos como leche, tabefe, queso, huevos, papas, ciruelas, etc.

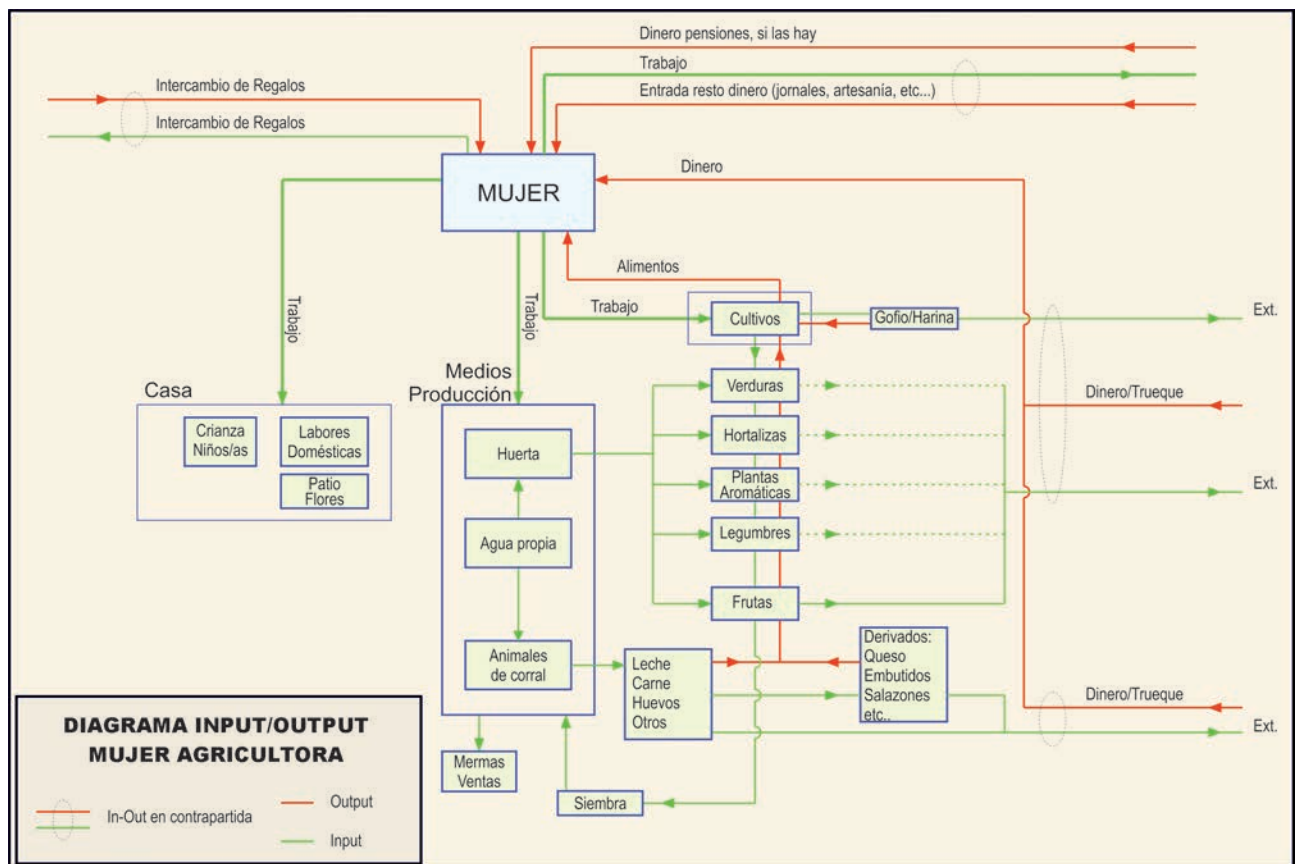
La familia realiza también otro tipo de trabajos como los relacionados con los animales o con la casa. En estos no participan los vecinos, en todo caso algún familiar que vivía en la misma casa o en las cercanías. Otro punto importante para el buen desarrollo de la explotación agrícola era la vivienda, ya que en ella se reponen fuerzas para el nuevo día de trabajo. Allí es donde se come, se descansa y se asean; además, es lugar de encuentro, almacén, traspaso de saberes, etc.

Hay otra flecha de importancia que es la del dinero por jornales, artesanía o a cambio de trabajo. Las consideramos importantes porque casi siempre se realizan labores de agricultura combinadas con otros trabajos, según la temporada, algunos a tiempo parcial como pueden ser la zafra de tomates, los calados y bordados...

También reflejamos en el diagrama el dinero de pensiones, aunque no siempre hay. Dentro del periodo al que nos referimos hablamos de la beneficencia, entre otras.

Otra parte del dinero que entra se gasta en compras: café, azúcar, aceite, vinagre... También a la familia llegan regalos y, a su vez, estos ofrecen regalos.

La mujer agricultora



Este diagrama se encarga de destacar el papel de la mujer en la explotación agrícola. Esto no quiere decir que ella, en sí misma, conforme un sistema de relaciones, puesto que es un eslabón más del gran sistema.

La mujer agricultora tiene tres centros de acción:

- La casa: Donde cría a los hijos y realiza múltiples labores domésticas como lavar, cocinar, remendar o cuidar del patio, donde crecen sus helechos, las flores y las plantas aromáticas y medicinales. Aporta, para ello, energía en forma de trabajo. En este apartado no debemos olvidar la labor educativa que realizan las mujeres transmitiendo saberes y costumbres a sus hijos. Es en este momento cuando comienza la división de tareas entre sexos.
- La huerta/corral: Donde cultiva verduras, hortalizas, legumbres, frutas... pero también cría gallinas, cabras, cochinos. Hay que tener muy en cuenta que los productos de la huerta están destinados principalmente al consumo familiar no a la venta, por ello aparecen las líneas verdes discontinuas. Para la obtención de productos y derivados emplea mucho trabajo.
- El terreno: Aunque en principio no se presenta como un espacio reservado para la mujer, deposita energía en forma de trabajo en múltiples tareas que sí están repartidas socialmente. De esta manera, por ejemplo, cuando él va levantando las papas, ella las va recogiendo; así sucede en otros muchos casos.
- El mercado: Tradicionalmente era la mujer la protagonista de las ventas en los mercados. En el camino la mujer iba a pie y los hombres montados en burro o en mula. También ella realiza muchos trabajos a tiempo parcial como la costura, bordados,



Mujer apañando papas.



Vendedoras en el Mercado de Vegueta. Foto FEDAC.

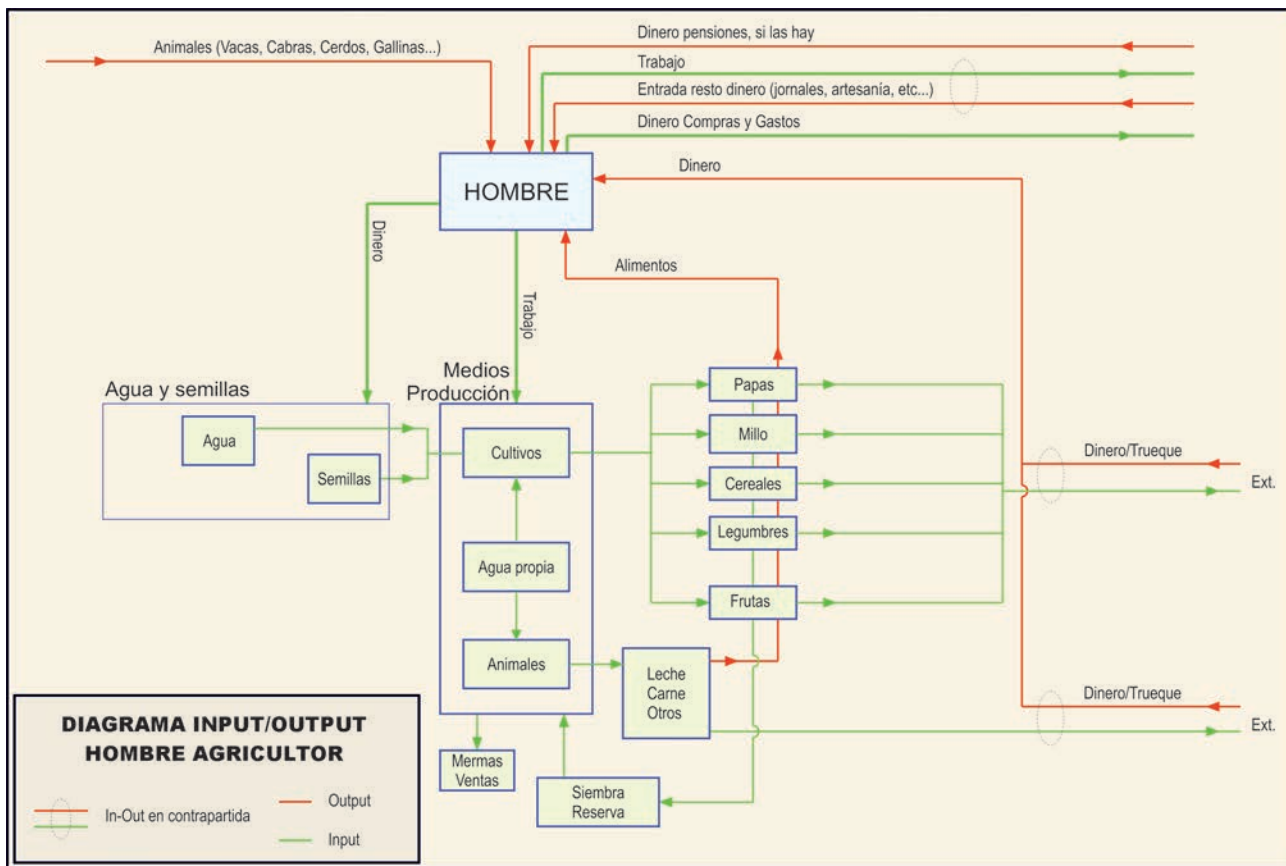


Tejedora. María de las Nieves Mendoza Pérez. San José de Caideros, Gáldar. 8 de noviembre de 2007.

tejidos en telar canario... todos ellos en su tiempo libre y obteniendo a cambio un dinero necesario para comprar los productos que no puede obtener de la tierra.

La mujer realiza algunas compras, sobre todo productos alimenticios, pero como hablábamos en la segregación de los espacios, lo hace transmitiendo verbalmente que tiene algo en movimiento en la casa, porque este es su espacio. Es el hombre el que le daba el dinero para que fuera a comprar.

El hombre agricultor



Su trabajo, esfuerzo y tiempo lo emplea en las tierras y alpendres. Cultiva la tierra para obtener productos que sirven de despensa a la casa: papas, millo, cereales o legumbres. Todos ellos se pueden conservar, al contrario de lo que ocurre con los alimentos que se obtienen de la huerta utilizados para el consumo diario. Aún así, una parte de las papas, el millo y otras producciones las utiliza para vender y otra para reponer semilla.

Lo que se obtiene de los animales también se consume en la familia pero, si hay excedente, pasan a manos de la mujer para procesarlos y poderlos vender. Ejemplo de ello sería la leche, si tienen varias vacas y le sobra leche diariamente, pasa a manos de la mujer que hará los quesos para después vender. También puede que venda la leche, según le convenga, según el tiempo de que disponga, las necesidades de los vecinos o familiares, etc. Los animales de



Dando de comer al ternero.

los que se encarga él son vacas, burros, cabras (depende)... en general animales de carga que sirvan para arar, trillar, abrir surcos, etc.

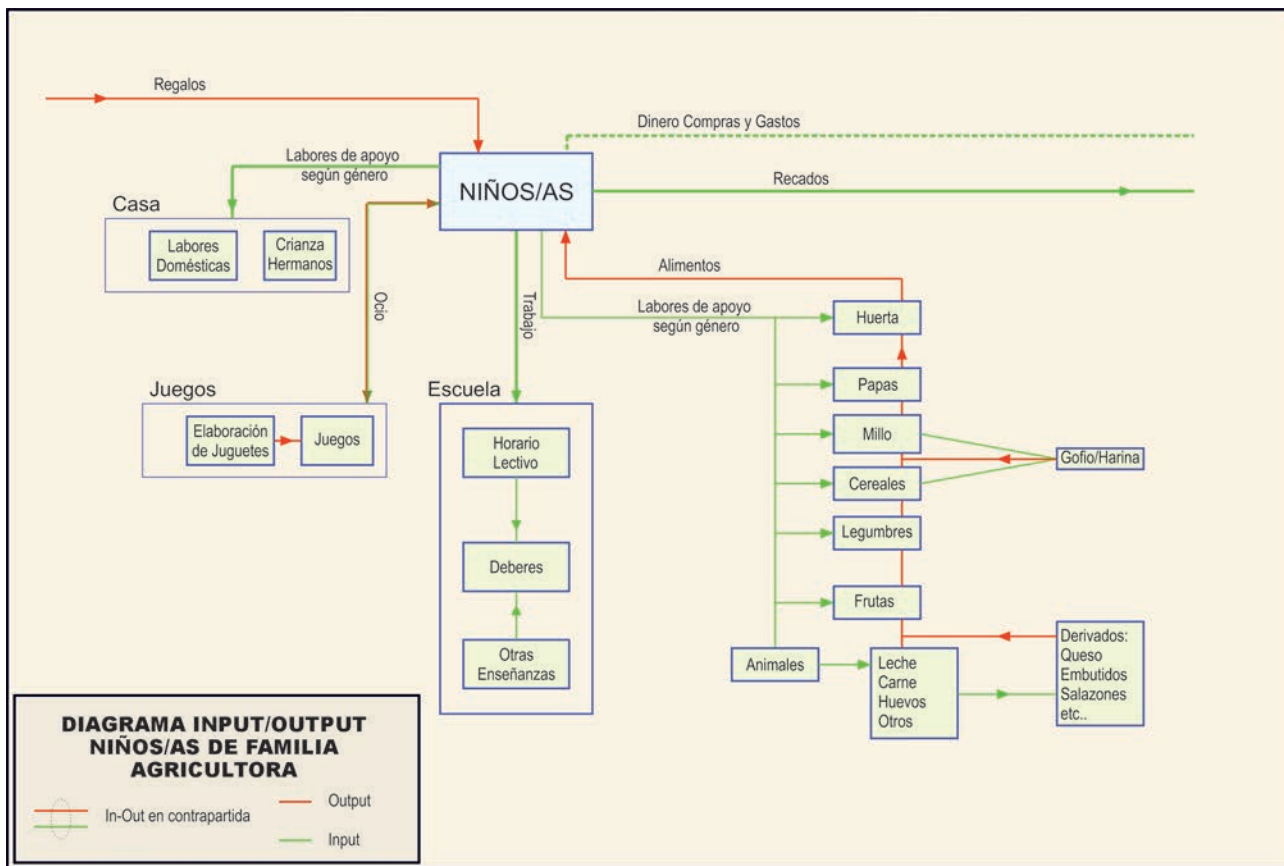
El hombre siempre se ocupa de las ventas y las compras grandes. Una vez recogidos los productos iban a venderlos, a lomos de burro, por los pueblos cercanos y otras veces recorriendo grandes distancias para llegar a los mercados.

La agricultura se suele combinar con otros trabajos como algún oficio artesano, la cestería o como jornaleros en las fincas de plataneras, obteniendo algo de dinero para comprar lo que no puede obtener con sus propios recursos.

En todo este proceso no solo necesita la energía de su trabajo, sino que hay otros factores que pueden modificar el resultado de la producción, por ejemplo, las lluvias, la compra de agua, o la fuerza animal como herramienta de trabajo. Si hay un año seco o hay alguna plaga, aunque se ponga mucho esfuerzo, es probable que la cosecha no tenga éxito, entonces podrá haber mermas, también puede pasar que un animal se enferme o muera.

Además, debemos tener en cuenta otro factor que influye en el reparto de tareas entre los miembros de la familia: el grado de ejecución de cada labor es diferente dependiendo del estado de salud de cada uno. Las personas con problemas de salud realizan las tareas de menor esfuerzo correspondientes a su sexo y aquellas que se encuentran físicamente bien, independientemente de la edad, realizan las más duras.

Los niños y las niñas en una familia de agricultores



Los más pequeños de la casa tienen, como espacios de desarrollo de sus actividades: la escuela, la casa, la huerta, el terreno y la calle.

En el primero de ellos se ven sujetos a un horario establecido que condiciona la hora a la que se levantan, la hora en la que comen, etc. También determina parte del tiempo fuera de la escuela ya que tendrán que hacer deberes, estudiar, etc. Además de esta existen otras enseñanzas como la doctrina o las clases de costura.

- En la casa las niñas aprenden de sus madres y abuelas las labores domésticas, además de que las hijas mayores ayudan con la crianza de los hermanos y hermanas más pequeños. También aprenden en este entorno a ser buenas mujeres de su casa, no solo conociendo las labores del hogar, sino también las formas en que se deben comportar, aprendiendo los rezos, cantares, saberes populares como los referentes a las plantas medicinales y un largo etcétera de conocimientos orales. La niña realiza tareas de apoyo en la huerta junto con la madre.
- Los niños en el terreno siguen los pasos del padre. Se encargan de ayudar a transformar los productos en derivados. Por ejemplo, son ellos, muchas veces, los que se encargan de llevar el millo al molino para hacer gofio, también de coger y echar la comida para los animales. En este entorno el padre le enseña al hijo cómo ser un hombre de provecho, pero, más que con palabras, el niño aprende por imitación. Tanto las niñas

como los niños cuidan de los animales, sobre todo en las tareas de echar de comer o limpiar las camas, aprenden el proceso de transformación de los productos para obtener derivados y participan en este recorrido en la medida en que lo vayan aprendiendo. Al principio echan leña cuando se está tostando el millo, lo llevan al molino, lo mondan buscando piedras y, más adelante, ya tienen fuerza para cernirlo, etc.)

- La calle es un lugar importante para niños y niñas ya que es donde realizan los juegos. Estos dedican un tiempo a la elaboración de los mismos para después poder utilizarlos. Utilizan los elementos que se encuentran en el entorno para construirlos, tanto naturales como artificiales. Normalmente no tienen un tiempo concreto para jugar, sino que, en los traslados de un sitio a otro o en los tiempos que no les mandan a hacer recados, aprovechan para jugar; los domingos es un buen momento. Aquellos niños que viven más alejados de los pueblos y con hermanos mayores se ven obligados a jugar solos desarrollando una gran imaginación.

Otra de las labores importantes que desempeñan para el buen funcionamiento del hogar son los recados de la casa. Son actividades que no requieren de grandes esfuerzos pero llevan tiempo, liberando a los padres para que se puedan dedicar a otras labores agrícolas o domésticas.

8. Conclusiones

A lo largo del trabajo hemos visto algunas de las características del funcionamiento de estas familias. A continuación, se exponen algunos detalles:

Se trabaja muchas horas al día, casi se podría decir que es una forma de vida. Los trabajos que se aprenden desde pequeño están vinculados a la casa, al campo y a los animales creándose una estrecha relación. Muchas veces el trabajo hace de nexo entre vecinos y familiares, ya que se hace de forma colaborativa, apareciendo como consecuencia de ello las juntas (Grau, V. 1980). Las herramientas son compradas o hechas por los propios campesinos.

El tiempo de ocio es muy reducido dado que los agricultores deben trabajar muchas horas al día. En la mayoría de casos tienen animales, siendo este un inconveniente más. Aún así cuando tienen un rato les gusta hacer visitas a los vecinos o familiares, ir a los bailes oficiales, a las tiendas, al cine, etc.

En estos años, la religión ha determinado muchas normas, costumbres e ideas como ir los domingos a la misa de las 05:00; los rezos antes de las comidas, sobre todo en el momento de la cena...

La comida es un momento de encuentro entre los miembros de la familia. Hay un gran nexo entre los alimentos y ellos ya que son las familias de agricultores los que los cultivan y elaboran.

A las escuelitas unitarias asisten niños y niñas de distintas edades; todos están en la misma clase y tienen el mismo maestro o maestra. Los niños suelen hacer los deberes por la tarde-noche.

Encontramos familias compuestas por el padre, la madre y un número elevado de hijos, ya que, por entonces, en vez de ser una carga era una ayuda económica. También suelen vivir cerca o en la casa los abuelos, algún tío u otro familiar.

Después de este breve repaso por la situación que hemos estudiado, algunas de las ideas que podríamos comentar versan sobre la invisibilidad de la mujer, los repartos de tareas, etc.

La invisibilidad de la mujer en la agricultura tradicional de subsistencia a lo largo de la historia ha sido un hecho. En la actualidad se intenta paliar con el auge de los trabajos sobre la mujer. Aún así vemos cómo gente joven, con estudios y la mente abierta a una sociedad mucho más concienciada en el reconocimiento de la importante labor que desempeña la mujer, siguen cayendo en los patrones tradicionales de la percepción social.

En cuanto al reparto de tareas, concluimos que los trabajos propiamente agrícolas pueden llevarlos a cabo tanto la mujer como el hombre. La condición que lo determina es la fuerza, quedando más relegado al hombre actividades como el montaje de la yunta, llevar el arado o realizar las tareas de sachado, entre otras. Sin embargo, los trabajos de la casa, que no dependen de la fuerza, sí quedan exclusivamente reservados a la mujer, convirtiéndose así en una cuestión puramente social y cultural.

Al igual que la mujer, las niñas, niños, ancianos y ancianas quedan a la sombra del trabajo tradicional agrícola. Sin embargo, podemos ver cómo unos y otros realizan diversos trabajos dentro de la división establecida socialmente y adaptados a su fuerza y estado de salud, pero no por ello menos importantes. En este caso abuelos y abuelas quitan carga laboral a padres y madres realizando trabajos que quizás no requieren grandes esfuerzos físicos pero sí tiempo (como llevar el millo al molino). Además, hay tareas más adaptadas a cada grupo de edad, como mondar que es una tarea muy adaptada a niños y niñas porque tienen las manos pequeñas y buena vista. También a estos se les encarga recoger frutos porque son ágiles y por su estatura caben entre las ramas de los árboles.

Sin salirnos aún del reparto de tareas, no solo nos importa cómo se distribuyen, sino también cómo se ven entre ellos, podemos observar cómo las relaciones de parentesco influyen en la visión que tienen. Los padres y las madres son vistos como grandes trabajadores, en algunos casos también los abuelos. Cuando hablan de los niños de un modo personal cuentan lo temprano que fueron a trabajar y algunos que no pudieron ir a la escuela pero, visto desde fuera, los niños iban a la escuela, jugaban... Aunque son los mismos niños, la visión es diferente porque existe un factor personal en los relatos. Estos relatos cambian dependiendo de si es vivencial o no.

En próximos trabajos, dedicados a temas concretos y entrando en detalle, se podrían analizar cuestiones como:

- La comida (momento de encuentro, formas de prepararla, utilización y combinación de productos...).
- Escuela (relación con los compañeros, tareas...).
- El hogar (distribución dentro de la casa, espacios en la casa, relaciones entre familiares...).

Bibliografía

Libros

- AGUIRRE BAZTÁN, A. (1995): *Etnografía. Metodología cualitativa en la investigación sociocultural*. Editorial Boixareu Universitaria. Marcombo. Barcelona, p. 356.
- ALONSO MORALES, J. (2000): *La Cueva de la Cumbre. Artenara en blanco y negro*. Edita El Autor. Gran Canaria, p. 285.
- ÁLVAREZ ALONSO, A. (1994): ***Las medianías canarias: concepto y caracterización***. Córdoba, pp. 123-129, en Actas del VII Coloquio de Geografía Rural (Dial.net).
- BARFIELD, T. (2001): *Diccionario de Antropología*. Editorial Bellaterra. Barcelona, p. 813.
- BENJUMEA FLEITAS, A. y HANSEN MACHÍN, A. (2001 b): ***Agricultura y paisaje rural*** (pp. 101-116), en *Geografía de Santa Brígida*. Edita M. I. Ayuntamiento de la Villa de Santa Brígida. Bizkaia, p. 241.
- BONTE, P. e IZARD, M. (1996): *Diccionario Akal de Etnología y Antropología*. Editorial Akal. Madrid, p. 758.
- CADENAS RAMOS, H. (2005): ***La Antropología Aplicada en una Sociedad Compleja*** en *Revista Mad*. Nº 13. Departamento de Antropología. Universidad de Chile, p. 9.
- CALVO BUEZAS, T. y BARBOLLA CAMARERO, D. (2006): ***Antropología. Teorías de la cultura, métodos y técnicas. Capítulo 26***, en *Entrevistas. Entrevistas en profundidad en el trabajo de campo*. Editorial @becedario, pp. 635-644.
- CARBONELL Camós, E. (2004): ***Debates acerca de la antropología del tiempo***. *Estudis D'Antropologia Social i Cultural*. Departamento d'Antropologia Cultural i Història d'Amèrica i Àfrica. Universitat de Barcelona. Barcelona.
- COMAS D'ARGEMIR, D. (1995): ***Trabajo, género y cultura, la construcción de desigualdades entre hombres y mujeres***. Editorial Icaria.
- COUCEIRO DOMÍNGUEZ, E. (1996): ***La consolidación de la poliactividad laboral y la crisis del modo aldeano-vecinal de relación social en ambiente rural gallego*** (pp. 189-198), en *Antropología del trabajo. III Simposio. Congreso de Antropología Social*. Edita Instituto Aragonés de Antropología. Zaragoza, p. 215.

- CRESSWELL, R. Y GODELIER, M. (1981): *Útiles de encuesta y de análisis antropológicos*. Editorial Fundamentos. Madrid, p. 304.
- DÍAZ BENÍTEZ, J. J.; MEDINA RODRÍGUEZ, V. Y QUINTANA NAVARRO, F. (2003): *Historia de la Villa de Santa Brígida. Los siglos XIX y XX. Tomo II*. Edita M.I. Ayuntamiento de la Villa de Santa Brígida. Bizkaia, p. 176.
- DOMÍNGUEZ MUJICA, J. y GUERRA DE LA TORRE, E. (1985): **Gran Canaria. Comarca del centro. Capítulo XIV**, en *Geografía de Canarias. Geografía comarcal: Tenerife, Gran Canaria*. Editorial Interinsular Canaria.
- DOMÍNGUEZ MUJICA, J.; MORENO MEDINA, C. J. Y GINÉS DE LA NUEZ, C. (2005): *Agricultura y paisaje en Canarias. La perspectiva de Francisco María de León y Falcón*. Anroart Ediciones. Colección Textos universitarios. Las Palmas de Gran Canaria, p. 544.
- DOMÍNGUEZ MUJICA, J. y NARANJO CIGALA, A. (2002): **Los valores del paisaje y el patrimonio, de Teror**, pp. 429-440, en *El Pino: Historia, tradición y espiritualidad canaria*. La Provincia. Diario de Las Palmas. Editorial Prensa Canaria, S.A.
- ECO, U. (1989): *Cómo se hace una tesis. Técnicas y procedimientos de investigación, estudio y escritura*. Editorial Gedisa. Barcelona, p. 267.
- ETIENNE-NUGUE, J. (1994): *Artesanía, guía metodológica para la captación de información*. Edita la Fundación Española de Artesanía y la Unesco. Madrid, p. 89.
- GARCÉS DURÁN, M. (1996): **La historia oral, enfoques e innovaciones metodológicas**, en *Última Década*, N° 004. Centro de Investigación y Difusión Poblacional de Achupallas. Viña del Mar, Chile, pp. 1-5.
- GARCÍA FARIÑA, S. M. (1998): **Una experiencia de contacto con los sistemas agrarios de Anaga: Chinamada y Las Carboneras (Tenerife, octubre 1995 a octubre 1996)** (pp. 331-346), en *Tenique. Revista de Cultura Popular Canaria. Revista n° 4*. Edita el Cabildo Insular de El Hierro y el Grupo Folklórico del Centro Superior de Educación, ULL. Tenerife. Islas Canarias, p. 381.
- GARCÍA MARTÍN, M. D. (2006): **El cultivo y la cultura del millo en Canarias** (pp. 201-235), en *Tenique. Revista de Cultura Popular Canaria. Revista n° 7*. Edita Grupo folclórico de la facultad de educación de la ULL. Canarias, p. 357.
- GARCÍA RODRÍGUEZ, J. L. (1984 a): **El espacio agraria**, en *Geografía de Canarias, tomo 3: Aspectos sectoriales*. Editorial Interinsular Canaria. Santa Cruz de Tenerife.
- GARCÍA RODRÍGUEZ, J. L. (1984 b): **Los condicionamientos humanos en la agricultura**, en *Geografía de Canarias, tomo 3: Aspectos sectoriales*. Editorial Interinsular Canaria. Santa Cruz de Tenerife.
- GIL GONZÁLEZ, J. (1997): *El Cultivo Tradicional de la Papa en la Isla de Tenerife. Agricultura de Subsistencia*. Publicado por la Asociación Granate. La Laguna. Tenerife, p. 160.
- GIL GONZÁLEZ, J. (2005): *Los Cultivos Tradicionales de la Isla de Lanzarote. Los Granos: Diversidad y Ecología*. Edita el Cabildo Insular de Lanzarote, Área de presidencia, Servicio de patrimonio histórico. Arrecife de Lanzarote. La Laguna. Tenerife, p. 253.
- GÓMEZ LEÓN, R. C.; HERNÁNDEZ GONZÁLEZ, M. Y OTROS (2002): **La agricultura y los oficios artesanos**, en *El Pajar. Cuaderno de Etnografía Canaria. Revista n° 13, agosto*. Edita Asociación Cultural "Día de las Tradiciones Canarias". La Orotava, p. 118.

- GONZÁLEZ, J. M. (1993): *La sabiduría popular. Técnicas y conocimientos científicos tradicionales en Canarias*. Edita el Centro de la Cultura Popular Canaria (CCPC). Tenerife.
- GONZÁLEZ MORALES, A. (1989): *Estructuras agrarias recientes de Fuerteventura*. Edita el Servicio de Publicaciones del Cabildo Insular de Fuerteventura.
- GONZÁLEZ MORALES, A. y MARTÍN RUIZ, J. F. (1989): *Agricultura y espacio rural en Gran Canaria*. Universidad de La Laguna. Edita el Secretariado de Publicaciones de la Universidad de La Laguna. Santa Cruz de Tenerife.
- GONZÁLEZ PÉREZ, T. y CRUZ GONZÁLEZ, A. E. (2006): ***Educación y vida cotidiana de las mujeres rurales en Canarias: entre la obligación y la restricción*** (pp. 155-180), en *Tenique. Revista de cultura popular Canaria*. Revista nº 7. Edita Grupo folclórico de la facultad de educación de la ULL. Canarias, p. 357.
- GONZÁLEZ QUINTERO, P.; LOBO CABRERA, M.; RODRÍGUEZ SEGURA, J. A. y OTROS (2002): *Historia de la Villa de Santa Brígida*. Tomo I. Edita M.I. Ayuntamiento de la Villa de Santa Brígida. Bizkaia, p. 160.
- GONZÁLEZ RODRÍGUEZ, J. M. (1997): ***Conocimientos científicos del Pueblo Canario: la ciencia popular y tradicional*** (pp. 37-53), en *Ciencia y Cultura en Canarias*. Edita Organismo Autónomo: Complejo Insular de Museos y Centros. Tenerife, p. 165.
- GONZÁLEZ-SOSA, P. (1997): *Guía de Gran Canaria: primero villa, después ciudad. (Y otras noticias históricas)*. Ediciones del Cabildo Insular de Gran Canaria y el M. I. Ayuntamiento de Santa María de Guía de Gran Canaria. Madrid, p. 177.
- GONZÁLEZ-SOSA, P. (2001): *Guía de Gran Canaria: Historia del Ayuntamiento y de los edificios que fueron sede institucional*. Edita M. I. Ayuntamiento de Santa María de Guía y Insular de Gran Canaria. Las Palmas de Gran Canaria, p. 373.
- GONZÁLEZ PÉREZ, T. (2007): *Campesinas: Educación, Memoria e Identidad de las Mujeres Rurales en Canarias*. Anroart Ediciones. Las Palmas de Gran Canaria, p. 257.
- GRAU-BASSAS, V. (1980): *Usos y costumbres de la población campesina de Gran Canaria (1885-1888)*. Edita El Museo Canario. Madrid, p. 81.
- GUITIÁN AYNETO, C. y NADAL PERDOMO, I. (1985): ***Gran Canaria. Comarca del sur. Capítulo XII. Geografía de Canarias. Geografía comarcal: Tenerife, Gran Canaria***. Editorial Interinsular Canaria.
- GUTIÉRREZ LIMA, M. E. (1999 a): ***Mujeres y generaciones: un tejido para el cambio desde "lo femenino"***, en *Antropología de género. VIII Congreso de Antropología. Tomo II*. Edita Federación de Asociaciones de Antropología del Estado Español (FAAEE) y Asociación Galega de Antropoloxía (AGA). Santiago de Compostela, p. 166.
- HERNÁNDEZ HERNÁNDEZ, J. y RODRÍGUEZ BRITO, W. (1992): ***Las transformaciones recientes en el sector agrario (1985-1991)***, en *Geografía de Canarias, tomo 7*. Editorial Interinsular Canaria. Santa Cruz de Tenerife.
- HERNÁNDEZ LUIS, J. A.: ***Actividad agraria, vías rurales y medio ambiente en la franja altitudinal de Medianías de la isla de Gran Canaria (1772-177)***. Actas del VII Coloquio de Geografía Rural (Dial.net)
- JIMÉNEZ GARCÍA, J. (1997): *La Aparcería del cultivo del tomate en Canarias: Evolución histórica y régimen jurídico*. Ediciones del Cabildo Insular de Gran Canaria. Las Palmas de G.C., p. 222.

- KAWULICH, B. B. (Mayo, 2005): **La observación participante como método de recolección de datos**. Volumen 6, Nº 2, Art. 43. Forum Qualitative Social Research.
- LISON HUGUET, J. (1984): *Algunos aspectos del estudio etnográfico de una comunidad rural del Pirineo Aragonés Oriental*. Edita Institución “Fernando el Católico”. Zaragoza, p. 260.
- LUJÁN HENRÍQUEZ, J. A. (1994): *Aspectos históricos de Artenara*. Edita el Cabildo Insular de Gran Canaria y el M. I. Ayuntamiento de Artenara. Las Palmas de Gran Canaria, p. 342.
- MALO GONZÁLEZ, C. (1996): *Arte y cultura popular*. Edita Universidad del Azuay, Centro Interamericano de Artesanía y Artes Populares (CIDAP). Ecuador, p. 181.
- MARTEL GONZÁLEZ, F. (1993): **El sur y oeste Gran Canaria**, en *Geografía de Canarias. Geografía insular y comarcal. Volumen II. La Provincia. Diario de Las Palmas*. Editorial Prensa Ibérica, pp. 501-1028.
- MARTÍN MARTÍN, V. O. (1997): *Los condicionantes naturales en la organización de los espacios agrarios*, en Editorial Pérez de Paz, P. L. *Ecosistemas Insulares Canarios/Usos y aprovechamiento del territorio*, vol. I. Máster en Gestión Ambiental, Consejería de Política Territorial de la Comunidad Autónoma de Canarias. Santa Cruz de Tenerife.
- MARTÍN MARTÍN, V. O. (2000 a): **Los paisajes agrarios** (pp. 207-218) en *Gran Atlas Temático de Canarias*. Editorial Interinsular Canaria. Tenerife.
- MARTÍN MARTÍN, V. O. (2000 b): **Aproximación tipológica a los paisajes agrarios actuales de Canarias**. en *Papeles de Geografía, julio-diciembre*, Nº 32. Universidad de La Laguna. Tenerife, pp. 97-115.
- MARTÍN PLASENCIA, N. R. (2001): *Historias de aparcería*. Ediciones Idea. Canarias, p. 64.
- MARTÍN RUIZ, J. F. (1985): *Dinámica y estructura de la población en las Canarias orientales (siglos XIX y XX)*. Tomo II. Ediciones del Cabildo Insular de Gran Canaria y Excma. Mancomunidad de Cabildos de Las Palmas. Madrid, p. 882.
- MARTÍN RUIZ, J. F. (1989): *El Noreste de Gran Canaria. Recursos hídricos, agricultura y población*. Ediciones del Cabildo Insular de Gran Canaria. Las Palmas de Gran Canaria. Madrid, p. 204.
- MARTÍNEZ DE LAGOS FIERRO, E. y QUINTERO SÁNCHEZ, O. (2006): *La Cronología de Canarias. Textos imprescindibles*. Edita Centro de la Cultura Popular Canaria. Tenerife, p. 157.
- MIGUÉLEZ RAMOS, C. (1989): **La Agricultura Tradicional en Ibiza: Introducción al estudio de la cultura material** (pp. 7-57), en *Etnografía española*. Edita Ministerio de Cultura, Dirección General de Bellas Artes y Archivos, Subdirección General de Patrimonio y Arqueología. Madrid, p. 263.
- MIQUEL NOVAJRA, A. (2000): *El campo en la cabeza. Pervivencia del agrarismo en la construcción de la identidad*. Editorial Los libros de la Catarata. Madrid, p. 348.
- MOLINA HOLGADO, P. y SANZ HERRÁIZ, C.: **Valores naturales de los paisajes agrarios**. (228-233), en *Actas del VII Coloquio de Geografía Rural*. (Dial.net)
- MORALES MATOS, G. y SANTANA SANTANA, A. (2005): *Islas Canarias: territorio y sociedad*. Anroart Ediciones. Colección Textos universitarios. Las Palmas de Gran Canaria, p. 407.
- MORRIS BRIAN (1995): *Introducción al estudio antropológico de la religión*. Editorial Paidós básica. Barcelona.

- MÜLLAUER- SEICHTER, T. (2005): *Historia de la Antropología social: Escuelas y Corrientes*. Universidad Nacional de Educación a Distancia. Madrid, pp. 180-182.
- MURCIA SUÁREZ, M. (1997): ***Aproximación metodológica para el estudio de la tecnología y la cultura material de oficios artesanos tradicionales recientemente desaparecidos***. FEDAC. Cabildo Insular de Gran Canaria, pp. 357-373.
- NARANJO SANTANA, M. C. (2002): *Aproximación a la historia económica de un área rural: La Vega de San Mateo*. Gran Canaria. Edita M.I. Ayuntamiento de la Vega de San Mateo y Fedac, Cámara de Las Palmas y Asociación de empresarios de San Mateo. Gran Canaria, p. 80.
- PARREÑO CASTELLANO, J. M. y MARTÍN GÓMEZ, C.: ***La incidencia de las políticas estructurales comunitarias en el desarrollo rural integral del archipiélago canario***, (pp. 216-223). Actas del VII Coloquio de Geografía Rural. (Dial.net)
- PERDOMO CERPA, M. (1992): *Firgas. Noticias de un siglo 183 -1935*. Edita El autor. Firgas, p. 754.
- PÉREZ DE ARMIÑO, C. (2000): ***Campesinos***. Diccionario de Acción Humanitaria y Cooperación al Desarrollo. Editorial Icaria y Hegoa.
- PÉREZ MARRERO, L. M. (1991): *Estructura de la propiedad de la tierra y evolución de los cultivos*. Arucas, 1850-1981. Ediciones del Cabildo Insular de Gran Canaria. Las Palmas, p. 171.
- PHILLIP KOTTAK, C. (2001): *Antropología. Una exploración de la diversidad humana con temas de la cultura hispana*. Editorial McGraw-Hill. Sexta edición. Madrid, pp. 14-15.
- QUINTANA ANDRÉS, P. C. (1995): *Mercado urbano, jerarquía y poder social. La comarca noroeste de Gran Canaria en la primera mitad del siglo XVIII*. Editorial M. I. Ayuntamiento de la Villa de Agaete. Las Palmas de Gran Canaria, p. 190.
- QUINTANA ANDRÉS, P. C. (2006): *Una mirada al pasado. El término de Guía en Gran Canaria (1600 - 1750)*. Edita M.I. Ayuntamiento de Santa María de Guía, Gobierno de Canarias. Las Palmas de Gran Canaria, p. 302.
- RODRÍGUEZ BATLLORI, F. y RODRÍGUEZ BATLLORI, A. (1979): *Sardina, Puerto del Atlántico*. (Apuntes para la historia de Gáldar). Editorial Fragua. Madrid, p. 172.
- RODRÍGUEZ BRITO, W. y JIMÉNEZ, R. (1981): *La agricultura en Canarias*. Editorial Interinsular Canaria. Santa Cruz de Tenerife.
- RODRÍGUEZ BRITO, W. (1984): ***Cultivos tradicionales***, en *Geografía de Canarias*, tomo 3: *Geografía Económica*. Editorial Interinsular Canaria. Santa Cruz de Tenerife, pp. 71-96.
- RODRÍGUEZ BRITO, W. (1989): ***Evolución de la producción agraria canaria: 1940- 1988***. V Coloquio de Geografía Agraria. AGE. Santiago de Compostela, pp. 349-358.
- RODRÍGUEZ BRITO, W. (1993): *Proceso de transformación y crisis en la agricultura canaria*, en Editorial Gil Olcina, A. y Morales Gil, A. *Medio siglo de cambios agrarios en España*. Instituto de cultura Juan Gil- Albert. Diputación Provincial de Alicante, pp. 589-615.
- SAAVEDRA, P. y SOBRADO, H. (2004): *Historia de España. 3er Milenio. El siglo de las luces. Cultura y vida cotidiana*. 16. Editorial Síntesis. Madrid, p. 415.

- SÁNCHEZ RODRÍGUEZ, J. (2002): *Temisas*. Edita M. I. Ayuntamiento de la Villa de Agüimes, Cabildo Insular de Gran Canaria y empresa José Sánchez Peñate, S. A. Canarias.
- SANS, JUAN ANTONIO (1977): *La Crisis de la Agricultura en Canarias*. Edita Excma. Mancomunidad de Cabildos de Las Palmas. Plan Cultural, p. 146.
- SANTANA SANTANA, A. y PÉREZ- CHACÓN ESPINO, E.: *Sociedad y medio: aproximación a las formas históricas del uso del territorio en Gran Canaria*. Ediciones del Cabildo Insular de Gran Canaria, pp. 487-489.
- SEGALEN, M. (2004): *Antropología histórica de la familia*. Editorial Taurus Universitaria. Madrid.
- SUÁREZ BOSA, M. (1995): *Economía, sociedad y relaciones laborales en Canarias en el periodo de entreguerras. Una aproximación a la situación de los trabajadores en Gran Canaria, Lanzarote y Fuerteventura*. Edita el Servicio de Publicaciones de la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria y el Gobierno de Canarias, Consejería de Empleo y Asuntos Sociales. Las Palmas de Gran Canaria, p. 363.
- SUÁREZ MANRIQUE DE LARA, I. (2004): *Mujeres Canarias: cambio social*. Edita Colectivo de Mujeres Canarias. Canarias, p. 558.
- SUÁREZ MORENO, F. (1999): *La historia de La Aldea de San Nicolás*. Edita el Cabildo Insular de Gran Canaria, el CCPC y el M.I. Ayuntamiento de La Aldea de San Nicolás. Tenerife, p. 232.
- SUÁREZ MORENO, F. (2001 a): *El Pleito de La Aldea. 300 años de lucha por la propiedad de la tierra. 2ª edición*. Ediciones del Cabildo Insular de Gran Canaria. Las Palmas de Gran Canaria, p. 527.
- SUÁREZ MORENO, F. (2001 b): *La cultura del cereal en el suroeste de Gran Canaria. Historia, conservación y propuestas didácticas*. Edita M. I. Ayuntamiento de Mogán y de La Aldea de San Nicolás. Madrid, p. 255.
- SUÁREZ MORENO, F. (2004): *Gran Canaria. Valores ecológicos, históricos y culturales*. Ediciones del Cabildo de Gran Canaria. Las Palmas de Gran Canaria, p. 283.
- TERRÓN, E. (1996): *Los trabajos y los hombres. La desaparición de la cultura popular en Fabero del Bierzo*. Editorial Endymion. Madrid, p. 345.
- TORRES GONZÁLEZ, B.; MINGOTE CALDERÓN, J. L.; SÁNCHEZ GÓMEZ, L. A. y OTROS (1992): *Surcos*. Edita Ministerio de Cultura, Museo Nacional del Pueblo Español y Dirección General de Bellas Artes y Archivos. Madrid, p. 171.
- TORRES SÁNCHEZ, O. y QUEVEDO BETANCOR, J.L. (1993): ***El este Gran Canario***. *Geografía de Canarias. Geografía Insular y Comarcal. Volumen II*. La Provincia. Diario de Las Palmas. Editorial Prensa Ibérica, pp. 501-1028.
- VALERO GARCÍA, J. A. (2003): ***Sociología, métodos y conocimiento***. Vol. I. *Saberes. Revistas de estudios jurídicos, económicos y sociales*. Villanueva de la Cañada. Facultad de Estudios Sociales. Universidad Alfonso X El Sabio. Madrid, p. 9.
- VARIOS (1994): *Canarias: economía, ecología y medio ambiente*. Editorial Francisco Lemus. La Laguna.
- VICENTE ELÍAS, L.; MINGOTE CALDERÓN, J. L.; SANZ, I. y SÁNCHEZ MARCOS, M. Y OTROS (1999 b): *El trabajo. Etnografía de una maldición bíblica*. Edita Centro de Cultura Tradicional y Diputación Provincial de Salamanca. Salamanca, p. 114.

OJEDA RODRÍGUEZ, C. J.; RODRÍGUEZ FLEITAS, A.; OLMO CANALES, S. Y OTROS. COORDI
DE EDICIÓN MIRELES, BETANCOR, F. M. y RODRÍGUEZ SANTANA, C. C. (2001 a): *650
años de historia en Telde. Del Obispado de la Fortuna al cambio de milenio*. Edita M. I. Ayun-
tamiento de Telde, p. 124.

Citas

HERNÁNDEZ, S. y PÉREZ- CHACÓN, E. (1987). *IV Coloquio de Geografía Agraria*.

Más

Proyecto de AIDER titulado “*Senderos de mujer*”, *Mujeres Canarias. Cambio social*.
Isabel Suárez Manrique de Lara, *Una historia de silencio. Mujer, familia y plataneras*. Arucas,
1950-1969. Nuria Roldán Arrazola
Aquellos en relación al cultivo del tomate.

Anexos

FICHA: REGISTRO INFORMANTES PRINCIPALES Y ENTREVISTAS.

ENTREVISTA			
N.º de Registro:			
Fecha:	/	/	
N.º de entrevista:			
Fecha de la entrevista:	/	/	
Duración:			
Hora de comienzo:			
Hora de terminar:			
Registro:	Audio:	Vídeo:	Escrito:
Entrevistador:			
Lugar:			
DATOS DEL INFORMANTE PRINCIPAL			
Nombre informante:			
Fecha de nacimiento:	/	/	
Sexo:			
Estado civil:			
Nivel educativo:			
N.º hijos:			
N.º generaciones vivienda familiar:			
Ocupación:			
Otras ocupaciones:			
Lugar de nacimiento:			
Lugares de residencia en el pasado:			
Lugar de residencia actual:			
Isla:			
Municipio:			
Localidad:			
Dirección:			
Teléfonos:			
Observaciones:			

LOS INFORMANTES

Informantes

Desde el comienzo del trabajo hemos localizado a los informantes gracias a los contactos establecidos previamente en diferentes municipios y de distintas maneras, en algunos casos a través de las Escuelas Taller de Artesanía de la FEDAC, otras por los Ayuntamientos Municipales, también gracias a entidades como AIDER... La búsqueda de informantes ha sido continua en el tiempo ya que siempre van surgiendo nuevos contactos, al igual que hemos ido encontrando nuevos datos que nos ayudaron en el desarrollo del proyecto.

Algunas características de los informantes principales:

- Número total de informantes: 17.
- Número de hombres: 6.
- Número de mujeres: 11.
- La persona de menor edad: 49 años.
- La persona de mayor edad: 83 años.
- La edad media de los informantes: 72 años.
- Localidades (número de informantes): Teror (3), Ingenio (2), Moya (1), Las Palmas de Gran Canaria (1), La Aldea (2), San Bartolomé de Tirajana (3), Gáldar (1), Tejeda (1), Telde (1).

Informantes entrevistados:

1. Manuel Ortega González “Manolín”, Osorio, Teror.
2. Francisco Sánchez Pérez, Ingenio.
3. Sionita Romero Romero, Ingenio.
4. Amparo Pérez Navarro “Sabios de la Tierra”, Cuesta Blanca, Almatriche. Las Palmas de Gran Canaria.
5. María del Pino Ramírez Rodríguez, Osorio, Teror.
6. Reyes Domínguez Rosario “Reyitas”, Teror.
7. Benancio “Neno”, Fontanales, Moya.
8. Leocaria Navarro Oliva “Cayita”, La Aldea de San Nicolás.
9. Dominga Suárez Espino “Mamina”, La Aldea de San Nicolás.
10. Concepción Ojeda Pérez, Tunte. San Bartolomé de Tirajana.
11. Nieves Ramírez León, Tunte. San Bartolomé de Tirajana.
12. María de las Nieves Mendoza Pérez, San José de Caideros, Gáldar.
13. Josefa Antonia Naranjo Travieso, El Rincón, Tejeda.
14. Esteban Betancor Ramírez, Telde.
15. Antonio Afonso Galván, Valsequillo.
16. Juanito Ramírez Pérez, Santa Lucía de Tirajana.
17. Ana López Castro, Santa Lucía de Tirajana.

EL CUESTIONARIO PARA LAS ENTREVISTAS

Las Entrevistas

Estas se desarrollaron a lo largo de todo el trabajo ya que es nuestra fuente de información principal. Se han realizado en diferentes puntos de la Isla, a personas de distintas edades y sexos, pero siempre atendiendo a nuestros objetivos. En algunos casos se hicieron varias sesiones de entrevistas a una misma persona, según el desarrollo de la propia investigación. Al comienzo de la entrevista nos presentamos y explicamos el proyecto que estamos realizando. La entrevista dura entre una y dos horas. Disponemos de dieciséis grabaciones audio aparte de las notas pasadas al Word y los cuadros que se han ido completando. La entrevista consta de varios apartados:

- Una ficha de registro: del informante donde figuran sus datos personales y de la entrevista donde aparecen datos como la duración, hora de comienzo y final.
- Un cuestionario separado por los siguientes temas: trabajos, cultivos, la tierra, el agua, los animales, las relaciones, economía, familia, horarios y reparto de tareas y observaciones.
- El ciclo anual de: la papa, los cereales, el millo, la huerta, las legumbres, la recolecta y las actividades indirectas.
- El cuadro horario diario de: el día a día, los domingos y festivos, el día de la siembra, la siega y trilla y la cosecha.

Cuestionario para las entrevistas

En relación al trabajo de agricultor:

- ¿Han trabajado en otros oficios? ¿Y en varios a la vez?
- ¿Toda la vida se ha dedicado a la agricultura?
- ¿Sus padres y abuelos se dedicaban también a la agricultura?

Tipos de cultivo:

- ¿Qué cultiva usted?
- ¿Siempre han cultivado lo mismo o han cambiado de cultivo? ¿Por qué?
- ¿Sus padres cultivaban lo mismo?
- ¿Qué tipo de utillaje utilizan? ¿Son los mismos de otros años?
- ¿De dónde obtiene las simientes?
- ¿Las compran, las guardan ustedes de un año para otro?
- ¿Qué labores requiere cada tipo de cultivo?

Patrones de tenencia de la tierra:

- ¿Quién es el propietario de la tierra?
- En caso de que sea él: ¿desde cuándo la tiene, tuvieron otra?
- ¿Qué superficie tiene?
- ¿Tienen algún tipo de subvención o la tuvieron en el pasado?

En relación a la familia:

- ¿Cuántos miembros tiene su familia?
- ¿Cuántos hijos e hijas tiene?
- ¿Cuántos matrimonios ha tenido?
- ¿Quién vive en su casa?

Relaciones sociales:

- ¿Qué relaciones tiene con el resto de agricultores?
- ¿Los conoce?
- ¿Comparten tierra?
- ¿Comparten tareas?
- ¿Intercambian productos?
- ¿Se asocian?

Horarios y reparto de tareas:

- ¿Cuándo empieza el año en la agricultura?
- ¿Cuándo son los tratos económicos?
- ¿Cuándo es la producción?
- ¿A qué hora se levantan?
- ¿A qué hora se empieza a trabajar?
- ¿A qué hora se come y descansa?
- ¿A qué hora se vuelve a trabajar?
- ¿A qué hora se cena?
- ¿Algún día más al año ayuda otro miembro de la familia?
- ¿Ayuda la familia o le pagan a gente?

Labores agrícolas anuales

- ¿En qué época del año se siembran los *cereales*?
- ¿En qué época del año se cosechan los *cereales*?
- ¿En qué época del año se compran las tierras?
- ¿En qué época del año se prepara la tierra?

El agua:

- ¿De dónde y cuándo obtiene el agua?

Animales:

- ¿Tiene animales?
- ¿Cuántos?
- ¿Cuáles?
- ¿Quién se encarga de ellos?

La economía familiar:

- ¿Tienen pensión?
- ¿Tienen subvenciones, o las han tenido?

- ¿Cómo obtienen el resto de los ingresos?
- ¿En qué gastan el dinero?
- ¿Se hacen regalos en la familia?
- ¿Cuándo se realizan intercambios?
- ¿Cuándo se venden los productos?

Un día de la familia de agricultores:

- ¿Qué hace el agricultor?
- ¿Qué hace la agricultora?
- ¿Qué hacen los niños y niñas?
- ¿Qué hacen los abuelos y abuelas?
- ¿A qué hora se levantan?
- ¿A qué hora se empieza a trabajar?
- ¿A qué hora se come y descansa?
- ¿A qué hora se vuelve a trabajar?
- ¿A qué hora se cena?
- ¿Los hijos e hijas hacen lo mismo cuando van al colegio que cuando se quedan en casa?

Un día especial en la agricultura:

El día de la siembra:

- ¿Qué hace el agricultor?
- ¿Qué hace la agricultora?
- ¿Qué hacen los niños y niñas? ¿Van ese día al colegio?
- ¿Qué hacen los abuelos y abuelas?
- ¿A qué hora se levantan?
- ¿A qué hora se empieza a trabajar?
- ¿A qué hora se come y descansa?
- ¿A qué hora se vuelve a trabajar?
- ¿A qué hora se cena?

COSTUMBRES Y OTROS DATOS, EN LA ALDEA DE SAN NICOLÁS

Relativo a los asuntos de la mujer y del hombre:

- Las mujeres no podían usar pantalones. Se cubren los brazos para ir a trabajar, gorros, medias, pañuelos...
- Las mujeres no entraban solas a los bares. Siempre iban acompañadas por un hombre. El hombre podía salir a los bares, al baile y llegar a la hora que quisiera, la mujer no. Si van los dos juntos si pueden ir a un baile. Él le puede decir a ella que vaya a un baile que él se queda a cuidar de los niños, pero la sociedad te discrimina.
- Cuando una mujer pare tiene que estar 40 días sin bañarse.
- Con la regla no puedes bañarte durante el tiempo que la tengas. Ni lavarte la cabeza. Ni comer naranjas por la noche. Se dormía sin bragas, para no recoger la regla, pues se corta. No se puede hablar del tema delante de un hombre y entre mujeres casi tampoco.

- Las mujeres no pueden ni beber ni fumar. Sí que lo hacen las “mujeres de la vida” (prostitutas).
- Las mujeres si podían usar tabaco en polvo por la nariz.
- No había costumbre de bañarse todos los días.
- Si tu novio se va al cuartel tú no puedes ir a los bailes.
- Aunque las tierras sean de la mujer las gobierna el marido.
- Si una chica quería ir al Molino de Viento de Artejévez, con su novio, tenían que ir de día y acompañados por las primas, al llegar al Molino ellas se daban la vuelta y bajaban por otro camino y ellos seguían subiendo. Todo esto para que los vecinos no dijeran que la pareja iba sola, por la noche no se puede ir. Los padres no lo veían mal mientras fuera de día.
- El marido iba a buscar leña para cocinar.
- Los casamientos eran tempranos, lo habitual era casarse sobre los 20 años, algunas lo hacían a los 12 y los 15 años para ellas, más tarde te quedabas a vestir santos.
- Si quedabas embarazada se acabaron las amigas y todo, no salías de la casa, y los hijos que nacían eran bastardos. “Cualquier día vas a la fuente y rompes la talla” Cayita.
- Si tuviste un novio y te dejó o quedaste embarazada la sociedad no te ve bien
- Se iban comprando las cosas para cuando te casaras: sábanas, colcha, etc.
- Cuando se casó en 1955 le regalaron una gallina, una escudilla de gofio, un par de tazas...
- Por la mañana, después de la noche de bodas se tomaba chocolate.

Niños y niñas:

- Los niños hasta los 15-16 años ni beben ni fuman, les da vergüenza cuando se empiezan a poner el pantalón largo.
- Las niñas a los 15- 16 años empiezan a pintarse, quitarse las cejas, ponerse rulos, cortarse el pelo, hacerse la permanente, etc.
- Los niños no sabían de dónde venían los animalitos.
- Los niños y las niñas dormían separados.
- *Didicias*- hepatitis 12-13 años,
- En el desarrollo los niños solían sufrir de anemia.

La casa, la comida:

- En las casas encontrábamos un horno, una cocina,
- Oían la radio “La Ronda”
- De un mismo plato comían dos personas. Dos compartían un plato para comer. *Dos en cada plato para comer.*
- Si ibas a trabajar por fuera desayunabas antes o te lo llevabas, y si estabas en la casa desayunas un poco más tarde.
- En invierno, cualquier día de la semana se comía chuchangos con mojo de hinojo y gofio para purgarlos.

El trabajo:

- Pagaban a gente para recoger almendras, los medianeros se encargaban de la siembra (cogían trigo o cebada y de los 2.000 kilos, 1.000 eran para el amo y 1.000 para quien

los cosechaba), gente para limpiar la huerta, para el carbón. Los que trabajaban se quedaban a dormir allí mismo en el pajar.

- La gente iba por las fincas a pedir trabajo.
- Algunos intercambios, se prestaban unos alimentos y luego se devolvían, porque había temporadas que no había que comprar.
- El dinero viene del sueldo del padre, pero no de la venta (lo de la venta para el amo). También los hijos que trabajaban ponían el sueldo a la casa. En comprar telas para hacer la ropa, en la comida que faltaba (aceite, azúcar, café...), comprar millo sino tenían. Compraban pan sino tenían, aunque lo normal era que lo hicieran.
- Si el padre trabajaba en una finca de alguien, la madre y los hijos iban ayudar de vez en cuando, pero también el dueño pagaba a personas para que fueran a trabajar.
- Antes se vendía todo el año, según la época variaba el producto, de puerta en puerta.
- Pasaban muchos árabes vendiendo telas de puerta en puerta.

El agua:

- Había acequias y molinos en casi todas las fincas.
- En Artejévez (La Aldea de San Nicolás) hay galerías, pozos, estanques (no hay presas) y nacientes. Se riega abriendo una acequia y se van abriendo y cerrando las tornas (acequia alta y baja). Y motores porque si no hay aire, no camina el molino.
- Dependiendo de la cantidad de terreno te daban 1 hora, 2... 102 horas de agua al año. Se paga todos los años a la Comunidad de Regantes.

La beneficencia:

- A la gente que no tenía nada le daban la beneficencia. A su tía le daban 300 pesetas al mes, en 1972, murió con 85 años.
- Su padre cuando murió cobraba 12.000 pesetas al mes.

Cartillas de racionamiento:

- Según la gente que hubiera y la cantidad de comida que llegara se hacía el reparto. Las colas eran largas para recoger los alimentos.
- Se reutilizaban los envases.

Otros trabajos: en los tomateros, plataneras, pozos, panaderos, artesanos...

Los animales y el huerto:

- Se vendían los huevos, la leche, queso, tabefe, ciruelas...
- Se mataba una vez al año un cochino y se conservaba con sal. Cuando se mataba un cochino se repartía entre todos los vecinos.
- El reteso (cuando está la ubre más llena de leche) de la vaca es en su primera leche.
- Las papas eran para exportación a Inglaterra.
- Se compraba la ropa, alfalfa, paja, utensilios, etc.
- En Guayadeque la cebada se arranca de vez de cortarla.
- En la zona del Valle de Agaete se cultiva café para el autoconsumo.

Agradecimientos

Este trabajo ha sido realizado con la ayuda de numerosas personas desde los agricultores, imprescindibles para el rescate de la memoria oral, hasta instituciones como AIDER para recomendaciones bibliográficas y de otros trabajos, el Proyecto Cultural de Desarrollo Comunitario La Aldea, la Finca de Osorio... También a los/as compañeros/as de trabajo con quien hemos mantenido debates sobre el tema, nos han ido ayudando a resolver dudas, nos han facilitado medios... Igualmente tengo que nombrar al personal de las Casas Taller de Moya, Tunte e Ingenio, ya que hicieron de padrinos a la hora de presentarnos a agricultores.

- A Eduardo Grandío, director de este trabajo.
- Caridad Rodríguez, por la propuesta del tema.
- Bea Castellano y Vanesa de AIDER por las recomendaciones de libros, préstamo de información, etc.
- May por su amabilidad, atención, por presentarme a Neno y Amparo y por pensar en mí para aquel homenaje.
- Juan Antonio González Navarro (Pepe Cuevas) (Patrimonio Histórico del Cabildo de Gran Canaria), por orientarme, aconsejarme y recomendarme a personas, temas que tratar, sobre metodología...
- Dácil (geógrafa,) por sus comentarios.
- Emilio Armas Rodríguez (agente de Desarrollo Local en Tejeda, Ayuntamiento de Tejeda), por sus contactos.
- José Pedro Suárez y Lidia Sánchez (Escuela de adultos de La Aldea, Proyecto de Desarrollo Comunitario. Casa-Taller de Artesanía de La Aldea), por sus contactos y atención.
- Eugenio Reyes Naranjo (Jardín Canario), por sus comentarios, contactos, amabilidad, atención, preocupación.
- Jacob Morales (Gáldar), por sus comentarios.
- Roque Espino Auyanet, por facilitarme el contacto con José Luis Espino (Osorio-Teror) y por sus contactos.
- Josefa (Pepa) Mireles Betancor (Oficina de Extensión Agraria de Telde, Cabildo de Gran Canaria), por sus contactos.

- Gustavo Alexis Trujillo (Patrimonio Histórico, Departamento de Cultura, Ayuntamiento de Teror), por sus contactos.
- Margarita Navarro. Mancomunidad de Medianías, San Mateo, por sus contactos.
- Zoraida (nos presentó a Eugenio), por sus contactos.
- Candelaria (Lali) Moreno Falcón, responsable de la Casa-Taller de Artesanía de Moya. En el “Encuentro de Segadores y Trilladores” en Osorio celebrado el sábado 28 de julio de 2007, por sus contactos.
- Francisco (Paco) Sánchez Sánchez, responsable del Taller de Cerámica de Ingenio (Ayuntamiento de Ingenio y FEDAC), por sus contactos.
- Javier Gil y Benito Ortiz (Gobierno de Canarias) por sus contactos.
- Francisco (Pepe) Yáñez (El Rincón).
- Gorgonia Vega Suárez (La Aldea).
- Juana Antonia Suárez Rodríguez, responsable de la Casa-Taller de Artesanía de Tunte, por el contacto con Natalia y por su interés y amabilidad.
- Yaiza Mederos Norro, correctora del texto.

Gracias a los informantes y protagonistas de esta historia por su tiempo, paciencia, interés, participación, porque sin ellos no hay historia:

- Manuel Ortega González “Manolín”, Osorio, Teror.
- Francisco Sánchez Pérez, Ingenio.
- Sionita Romero Romero, Ingenio.
- Amparo Pérez Navarro “Los Sabios de la Tierra”, Cuesta Blanca, Almatriche, Las Palmas de Gran Canaria.
- María del Pino Ramírez Rodríguez, Osorio, Teror.
- Reyes Domínguez Rosario “Reyitas”, Teror.
- Benancio “Neno”, Moya.
- Leocaria Navarro Oliva “Cayita”, La Aldea.
- Dominga Suárez Espino “Mamina”, La Aldea.
- Concepción Ojeda Pérez, Tunte, San Bartolomé de Tirajana.
- Nieves Ramírez León, Tunte, San Bartolomé de Tirajana.
- María de las Nieves Mendoza Pérez, Caideros de San José, Gáldar.
- Josefa Antonia Naranjo Travieso, El Rincón de Tejeda.
- Esteban Betancor Ramírez, Telde.
- Antonio Afonso Galván, Valsequillo.
- Juanito Ramírez Pérez, Santa Lucía.
- Ana López Castro, Santa Lucía.

