

**UNA EXPERIENCIA DE CONTACTO CON LOS SISTEMAS
AGRARIOS DE ANAGA: CHINAMADA Y LAS CARBONERAS**
(Tenerife, octubre 1995 - octubre 1996)

Sandra María García Fariña

INTRODUCCIÓN

En el presente documento se exponen una serie de conocimientos sobre el uso de la tierra que durante un año completo de visitas, entrevistas, cafés, conversaciones, trabajo en huertas, etc., han sido registrados en los caseríos de Chinamada y Las Carboneras.

Tales conocimientos fueron transmitidos por agricultores y agricultoras de diversas edades, perfectos conocedores del entorno en que viven, que con toda su paciencia y amabilidad me introdujeron en sus huertas y en su quehacer diario para contestar las preguntas que yo les planteaba. A ellos agradezco profundamente los momentos que pasamos juntos y les adjudico, sin que pueda ser de otra manera, el papel prioritario que en este trabajo han desempeñado.

El objetivo primordial de este artículo no es otro que mostrar y acercar algunos aspectos que he tenido la oportunidad de conocer dentro de una cultura muy directamente relacionada con el agro, haciendo especial hincapié en lo que al aprovechamiento de la tierra se refiere.

Se trata de una “agri-cultura” nacida y desarrollada en contextos sociales de altas limitaciones tecnológicas y económicas, con escaso acceso a insumos externos, capital o conocimientos científicos, y donde las colectividades humanas no tuvieron otra manera de acumular un conjunto amplio e interrelacionado de conocimientos que la forma empírica, es decir, a través de la observación y de la práctica del ensayo y error.

El resultado de todo este proceso ha sido un patrón muy flexible y dinámico de utilización de la tierra que engloba un conjunto de técnicas y conocimientos fuertemente adaptados a los recursos y limitaciones existentes en su entorno. Su desaparición, grave peligro que hoy por hoy acecha a estas comunidades, supondría la pérdida de todo un saber campesino de gran valor social, medioambiental, paisajístico y folklórico, y el consiguiente empobrecimiento cultural de estos grupos humanos.

Aunque las causas de desintegración requieren un análisis mucho más profundo de lo que podría mostrarse aquí, no puedo abstenerme de exponer vagas reminiscencias de lo que fue el pasado, recuerdos traídos al presente de la mano de los más viejos, y descripciones más claras y precisas de lo que es el presente, buscando con ello la reflexión sobre la evolución que ha seguido este sistema agrario.

LA CULTURA DE LA TIERRA Y ESTRATEGIAS QUE EMPLEAN

La ocupación vertical del suelo: diversidad de ecosistemas, diversidad de aprovechamientos

El medio natural canario presenta una ordenación muy singular de sus ecosistemas en pisos dispuestos verticalmente; ello se debe a una conjugación entre las peculiares características climáticas del archipiélago (latitud subtropical, situación oceánica, vientos alisios, etc.) y ciertos factores morfoestructurales como la elevada altitud media y la disposición de los relieves.

Gracias a ello los campesinos han encontrado y desarrollado desde tiempos inmemorables una estrategia de aprovechamiento múltiple del medio ambiente que los rodea, basada en el conocimiento de las características y utilización de los ecosistemas que se disponen en la serie vertical, diferenciando en cada una de esas unidades la vocación o potencial productivo que le corresponde.

En los caseríos que son objeto de este trabajo los agricultores distinguen dos zonas para la implantación de sus terrenos de labranza. Estas son:

* El **Monte** corresponde a aquellas tierras ubicadas en cotas altas, con abundante humedad y temperaturas frescas a lo largo de todo el año ($13-16^{\circ}\text{C}$, $>2000\text{ mm}^1$). Se encuentran dentro del ecosistema de monteverde, a una altitud de 600-1200 m.

Se cultivan en monte papas tardías e inverneras y millo, aunque en la actualidad el uso de estas tierras es cada vez menor por su lejanía a los caseríos. También se extrae madera para uso agrícola.

* La **Costa** abarca las tierras próximas a los caseríos y las tierras que a partir de ahí se encuentran a cotas más bajas. Se caracteriza por un clima más seco y cálido que el de monte ($>18-16^{\circ}\text{C}$, $<250-500\text{ mm}$), tanto más cuanto mayor sea la proximidad de la costa propiamente dicha. Se encuentran dentro de los ecosistemas de bosque termófilo y de matorral costero.

Se cultivan en costa papas veraneras, inverneras y tempranas, bubangos, coles, millo, viña, frutales, otros cultivos secundarios y, hasta el momento de su desaparición, trigo.

¹ Los datos referidos a temperaturas y precipitaciones han sido tomados de la obra: AGUILERA y otros: 1994.



Algunas parcelas recién plantadas de papas inverneras. Las Carboneras, IX-96

Es la zona de cultivo más utilizada actualmente, especialmente aquellos terrenos que rodean los caseríos.

Los terrenos de asiento y otras características de la agricultura

Estas tierras de medianías y cumbres presentan una topografía muy accidentada a causa de las marcadas pendientes de la isla y de los tajos de la red de barrancos. El resultado ha sido una gran fragmentación e irregularidad de la parcelación al adaptarse a las formas del terreno que obligan al hombre a llevar a cabo un ingente trabajo de aterrazamiento para poder implantar sus cultivos, luchando contra la erosión y la consiguiente pérdida de suelo cultivable, además de tener que realizar notables esfuerzos para acceder a parcelas que se encuentran muy frecuentemente en la base y laderas de los barrancos.

El grado de aprovechamiento de este suelo, tan costoso de mantener y tan escaso, es máximo, lo cual queda reflejado en un uso intensivo de cada pequeña superficie cultivada que aparece por doquier mediante cultivos asociados, es decir, llevados a la vez sobre la misma tierra, y las rotaciones, ya no tan frecuentes como antaño.

Se trata además de una agricultura de secano fuertemente sujeta a las vicisitudes del clima, donde el destino de las producciones es mayoritariamente el consumo familiar y sólo en caso de que existan excedentes se destinan a la venta, eso sí, con enormes dificultades para encontrar canales de comercialización por sus escasas posibilidades para competir en los mercados.

La herencia del pasado: cultivos tradicionales

La papa

Es sin lugar a dudas el cultivo rey de la zona, tanto por la superficie relativa ocupada como por la producción que de él se saca o el tiempo, esfuerzo y dinero que se le dedica.

Existen cuatro épocas ² bien diferenciadas para su cultivo, destacando de manera muy especial las dos primeras:

- * Papas inverneras: sembrar en septiembre-octubre / recoger en enero-febrero.
- * Papas veraneras: sembrar en marzo-abril / recoger en julio-agosto.
- * Papas tempranas: sembrar en diciembre-enero / recoger en abril-mayo.
- * Papas tardías: sembrar en junio-julio / recoger en octubre-noviembre.

La riqueza de variedades conocidas y utilizadas por los agricultores es impresionante, pero más lo es aún el perfecto dominio que tienen sobre cada una de ellas, especialmente en lo que se refiere a la época de siembra más conveniente o las tierras en que mejores producciones se pueden obtener. Algunas de esas variedades se describen a continuación:

² Aunque en este trabajo se proporcionen datos muy concretos sobre fechas de cultivo es importante señalar que las mismas suelen ser modificadas por los agricultores en función de la climatología del año u otras circunstancias.



El Barranco de Las Carboneras, con algunas terrazas de cultivo recién sembrada la papa (invernera), IX-96

- * Rosada (Kerr's Pink): lleva mucho tiempo dentro de la zona, cultivándose como invernera y como veranera. La semilla ³ debe comprarse para cada nueva plantación pues degenera si se guarda de un año a otro.
- * Up to Date: es veranera y la semilla hay que comprarla.
- * Semillas propias de la zona. Esto quiere decir que los mismos agricultores son los productores del material de siembra que emplean. Es además una de las papas más apreciadas entre las gentes de aquí. Se cultiva como veranera.
- * Mora: fue otra de las papas más antiguas, también propia de la zona. Hoy está totalmente extinguida. Era veranera.
- * Ojo de perdiz: era buena por la gran cantidad de cosecha que producía, pero al igual que la Mora terminó degenerando y se perdió. Era veranera.

³ Es común entre las gentes del lugar emplear el término semilla, en el caso de la papa, para nombrar lo que en realidad es un tubérculo.

- * Peluqueras: muy famosas por su mal sabor. Era veranera. Su cultivo terminó degenerando.
- * Lirias: la semilla no se produce típicamente en la zona, y ya casi no se planta. Son papas tempranas que se siembran en costa durante los meses de enero y febrero.
- * Brasileñas: es una papa que todavía hoy se sigue cultivando, aunque en pocas cantidades. Se cultiva como veranera y su semilla se puede guardar de un año para otro.

Millo, coles y bubangos

Junto con la papa, cultivo con el que comparten las tierras, forman una asociación típica que conlleva diversos beneficios, como el mejor aprovechamiento del suelo cultivado o la reducción de superficie descubierta en épocas de alta incidencia solar para disminuir las pérdidas de agua por evaporación.



Procedimiento para la obtención de semillas de millo, dejando secar la piña en la mata (Las Carboneras, IX-96)

Sus semillas pueden comprarse fuera de la zona, pero existen claras preferencias por parte de los campesinos por utilizar las que ellos mismos producen, pues están más adaptadas a las condiciones ambientales del lugar.

Las épocas de cultivo de cada uno de ellos se detallan a continuación:

- * Millo: sembrar en marzo-abril / recoger en julio-agosto (en costa)
sembrar en mayo-junio / recoger en octubre-noviembre (en monte).
- * Coles: siembra en enero-febrero / transplante al campo en marzo-abril / recoger en julio-agosto (sólo en costa).
- * Bubangos: sembrar en marzo-abril / recoger en julio-agosto (sólo en costa).

De estos tres cultivos el único que se produce con intención de ser llevado al mercado es el bubango, aunque las dificultades existentes para su comercialización han hecho que en muchas ocasiones las cosechas se tiren.

La viña

Es otro cultivo de gran arraigo dentro de estas colectividades campesinas, aunque en los últimos años ha sufrido un notable retroceso en lo que a superficie ocupada se refiere. Con el fruto que extraen elaboran vinos que guardan en pequeñas bodegas y cuyo principal destino es el consumo propio entre familiares y amigos.

Algunas de las variedades empleadas se detallan a continuación: Listán o Blanca, Gomera, Negra, Vijariego, Mulata y Rosada.

La mejor zona para la plantación de las viñas es la costa, mejor cuanto más abajo, encontrándose éstas en las laderas de los barrancos. Dicen los campesinos que si se planta en monte el vino sale flojo y de peor calidad.

Las viñas se introducen en parcelas de elevada pendiente respetando un marco de plantación de 1-1,5 x 1-1,5 m, levantándolas paralelamente al suelo en la época que corresponde (en junio, cuando el fruto ha comenzado a cuajar) mediante horquetillas de madera de brezo u otras especies, aproximadamente a unos 50 cm de alto, formando la planta un alfombrado completo sobre la tierra.

Se cava y se poda en enero-febrero y luego en septiembre se vendimia.



Entutorado de la viña (Las Carboneras, IX-96)



La viña tras la vendimia. Cultivo en lo alto del Barranco de Las Carboneras, con Taborno al fondo (Las Carboneras, IX-96)

El trigo

Fue un cultivo predominante dentro de la zona hasta el momento en que comenzó su decadencia. Se calcula que su desaparición se produjo hacia la década de los setenta.

Mantuvo diversos pilares dentro de esta cultura, que luego se extinguieron al perderse su presencia: la semilla era transportada hasta los molinos de La Laguna para la fabricación de gofío y la paja servía para la construcción de viviendas y para el ganado. Todavía recuerdan las gentes la existencia de numerosas eras de uso común que más adelante serían destruidas para el levantamiento de edificios de bloque y cemento.

El trigo se sembraba en diciembre-febrero y se segaba en junio-julio.

Frutales

Los frutales juegan un papel prácticamente secundario en estas zonas donde la incidencia de los vientos fríos del norte ha limitado el desarrollo de los mismos. Los encontramos en su mayoría en la base y laderas del barranquillo que hay junto a Las Carboneras y apenas en Chinamada.



Frutales en las lindes de la huerta (Las Carboneras, IX-96)

Algunas de las especies presentes son naranjeros en su inmensa mayoría, nispereros, higueras, perales y limoneros.

Otros cultivos

Incluyo dentro de este apartado aquellas especies de importancia también tradicional, pero cuya extensión en superficie o atención prestada por las gentes es menor en relación con las anteriores.

El *ñame* es una planta que requiere suelos húmedos para su correcto desarrollo. Los campesinos los cultivan junto a los nacientes para proporcionarles las condiciones que necesitan, pero la seca de muchos de ellos ha reducido la superficie ocupada por las ñameras.

El *mimbre* es otra de las plantas empleadas, en este caso por los artesanos para la elaboración de cestos. Aún queda gente en los caseríos que se dedica al oficio de forma ocasional, aunque no tanto como en el pasado, momentos en los que incluso se llegó a fabricar cestos para su posterior venta. Requiere altas temperaturas y al igual que el ñame abundante humedad, con lo que su plantación y crecimiento óptimo se da en costa, dentro del barranquillo.

Se entiende por *cultivos de huerta* aquellos que se implantan en pequeños canteros muy próximos a las viviendas y que, sin llegar a cubrir totalmente las necesidades familiares, suponen una entrada de alimento. Entre ellos encontramos zanahorias, lechugas, tomates, habichuelas, calabazas y otros.

Sobre cómo alimentan la tierra

Para la fertilización de las tierras utilizan tres tipos de abonos bien diferenciados:

* Abonos químicos, que reciben el nombre general de **guano**, sea cual sea su naturaleza. Comentan los campesinos que el guano es bueno porque permite un crecimiento más rápido de las plantas, aunque “*luego la papa tiene peor sabor*”. Por las entrevistas que he realizado calculo que su introducción en la zona se produjo hará unos treinta o cuarenta años, y no es poco frecuente oír de la boca de los más viejos simpáticas anécdotas que vivieron con su llegada.

* La reducción en el uso de **estiércoles** ha sido probablemente uno de los cambios más drásticos sufridos por esta agricultura, consecuencia directa de la desaparición total del ganado vacuno y porcino y de la marcada

disminución del número de cabras, gallinas y conejos. Se estima que en el pasado llegaron a existir, sólo en Las Carboneras, unas veinte yuntas de vacas y varios rebaños de cabras con abundantes cabezas en cada uno de ellos. La situación actual no es ni la sombra de épocas anteriores.

Pese a ello, los agricultores siguen manteniendo un aprecio especial al uso del estiércol para el abonado de sus tierras, y afirman que lo prefieren a los guanos por la mejor calidad que posee. Consideran que el mejor de todos es el de vaca. Hoy el estiércol que emplean ocasionalmente, quien puede acceder a él, procede de cabras, gallinas y conejos.

* También el grupo de los **abonos verdes** tiene una importancia destacada en esta agricultura, incluyéndose bajo este concepto aquellas formas de fertilizar que consisten en el enterrado de materia orgánica fresca en las tierras de labranza. Se distinguen dentro de este apartado dos tipos bien diferenciados:

- Abonado en verde mediante el *enterrado de hierbas* de crecimiento espontáneo cuya presencia es favorecida por los agricultores con la intención de darles este uso. Se practica muy especialmente en las huertas de papas, cuando es posible, y en las tierras de viñas donde una de las labores de cultivo que se pone en práctica es la cava o enterrado de hierbas.
- El *alegumado* es otra técnica de enterrado de materia orgánica fresca en la que el agricultor destina la parcela en la que va a ser puesta en práctica al cultivo de leguminosas, de ahí el nombre que recibe, que se trocearán y removerán junto con las capas más superficiales de la tierra cuando la planta haya alcanzado la altura necesaria. Las leguminosas empleadas por los agricultores son principalmente habas y chochos.

La época de alegumado es el otoño, momento en el que el suelo se encuentra lo bastante húmedo por la caída de las lluvias para permitir un buen crecimiento de estas plantas que requieren abundante cantidad de agua. Las tierras permanecen ocupadas hasta febrero, que es el momento en que se entierra el abono.

La práctica del alegumado se ha ido perdiendo con el paso de los años pues es un cultivo que requiere esfuerzo y ocupa las tierras por largos periodos de tiempo para no producir ningún tipo de alimento; el envejecimiento progresivo de la comunidad de agricultores, con escasas posibilidades de relevo, o el uso de abonos químicos que facilitan enormemente las labores, siendo esto a la vez una consecuencia, son algunas de las causas que conducen a la situación de

abandono de una práctica tan beneficiosa como antigua. Sobre sus efectos positivos podría nombrarse la mejora de la estructura de la tierra, la mayor protección contra la erosión del suelo, el aumento de nutrientes en suelo para el cultivo siguiente, la limitación de entrada de hierbas invasoras, etc.⁴ (Aubert, 1994).

El aprovechamiento forestal y algunas cosas sobre el carbón

El uso de materiales de monte está restringido hoy en día, pudiendo los campesinos cortar determinadas especies de árboles en épocas y superficies designadas por la ley.

Sin embargo, el uso que antaño se daba al monte cubría un abanico de necesidades mayor, llegando incluso a convertirse en una forma de vida para muchos.

Los materiales de extracción pueden ser clasificados de la siguiente manera:

* Materiales que se extraían para la venta exterior y que suponían un aumento de la renta familiar:

- El cisco o mantillo está compuesto por restos de materia orgánica en descomposición (hojarasca, organismos animales, etc.) que se acumula en la superficie del suelo. Se vendía en zonas de cultivo de la platanera donde se empleaba como abono y acolchado.
- Horcones o palos largos de madera para el entutorado de la platanera. Las especies más utilizadas por su resistencia fueron el brezo, el tejo y ocasionalmente el acebiño o el viñátigo. Los agricultores recomiendan además no emplear el laurel con esta finalidad pues tiene madera muy débil.

⁴ AUBERT, C.: 1994.



Parcela en zona de costa. Al fondo la zona de monte (Las Carboneras, IX-96)

- Madera para la fabricación de carbón. Las especies utilizadas fueron y son el brezo y el tejo. Dicen que antiguamente se fabricaba más carbón y que la disminución de esta práctica comenzó con la llegada de materiales combustibles más modernos, aunque afortunadamente todavía hoy pueden verse algunas hornas.
- * Materiales cuyo destino era el aprovechamiento dentro de la propia zona y que todavía se emplean:
 - Horquetillas y varas para el entutorado de cultivos, especialmente la viña. Son palos mucho más cortos que se fabrican con los mismos materiales que los horcones.

OTROS ASPECTOS...

Desde un primer contacto con la población y el medio de ambos caseríos resulta casi imposible no darse cuenta de las dificultades que existen en la zona para el despliegue de la agricultura. De hecho, un notable proceso

de retroceso la ha venido afectando durante los últimos años hasta convertirla en una actividad secundaria, a tiempo parcial, para la totalidad de agricultores. Entre estos factores limitantes encontramos:

* La escasez de fuerza de trabajo para el campo, por dos motivos:

- La elevada edad media de los agricultores, con escasas posibilidades de relevo por parte de una población más joven que no encuentra en la agricultura una forma de vida.
- Disminución del número de habitantes en ambos caseríos, especialmente en Chinamada, por el fuerte éxodo rural sufrido en las últimas décadas.
- Las producciones agrarias de la zona no tienen capacidad para acceder a los mercados, por lo que no alcanzan un valor económico importante, así como tampoco lo tienen los diversos aspectos benéficos (social, medioambiental, paisajístico,...) de esta agricultura.

* La existencia de factores ambientales que entorpecen el desarrollo agrario:

- Elevada pendiente de las parcelas de cultivo y en general relieve muy abrupto.
- Escasez de manantiales naturales.
- Fuerte incidencia de los vientos fríos del norte que destrozan los cultivos, especialmente en Chinamada.

PALABRAS FINALES

No podría dar por acabado este artículo sin haber expresado mi más sincero agradecimiento a aquellas personas que de alguna manera participaron en él y me ayudaron en el trabajo.

En Chinamada y Las Carboneras: A Ignacia, Ángel y sus tres hijos, a Lola y Feles, a Juana, a Afonso. A Oliva y su hija Olivita, a Andrés, a Fausto, a Carlos y al “Inglés”, a Esteban Ravelo, a Enrique y Julio, a Valentín el del bar, a Domingo. A todos ellos y otros más de los que ahora no recuerdo sus

nombres, gracias por la buena disposición y la acogida que me prestaron desde el principio.

A Antonio por su atención y sus consejos.

A Montse por su apoyo.

A quienes en algún momento pusieron sus mejores intenciones y su colaboración para que este trabajo saliera adelante.

BIBLIOGRAFÍA

AGUILERA KLINK, F., A. BRITO HERNÁNDEZ, C. CASTILLA GUTIERREZ, A. DÍAZ HERNÁNDEZ, J.M. FERNÁNDEZ-PALACIOS, A. RODRÍGUEZ RODRÍGUEZ, F. SABATÉ BEL y J. SÁNCHEZ GARCÍA (1994): *Canarias: economía, ecología y medio ambiente*. Francisco Lemus Editor.

ALTIERI, M.A. (1991): *¿Por qué estudiar la agricultura tradicional?*. Agroecología y Desarrollo. Año 1, nº 1, Marzo 1991.

ÁLVAREZ GONZÁLEZ, C.E. y J. GIL GONZÁLEZ (1996): *Inventario de las papas presentes en la isla de Tenerife y de los nombres que en ella reciben*. Hojas divulgativas. Cabildo de Tenerife.

AUBERT, C. (1994). *El huerto biológico*. Integral.

LÓPEZ ARIAS, M., R. ARMAS BENÍTEZ y M. CRIADO ORTEGA (1993): *Vinos de Canarias*. Consejería de Agricultura y Pesca. Gobierno de Canarias.