

**CONOCIMIENTO CAMPESINO TRADICIONAL EN EL CASERIO DE
LAS FUENTES (GUIA DE ISORA, TENERIFE)**

Fernando Sabaté Bel

APRENDER DEL PASADO PARA GESTIONAR EL PRESENTE

El barrio de Las Fuentes de Tejina o, simplemente, Las Fuentes, es hoy día un caserío despoblado de la medianía alta del municipio de Gúfa de Isora, en el Suroeste de la isla de Tenerife. La grave crisis que han conocido en las últimas décadas numerosas áreas rurales marginales, unido a los profundos cambios económicos y culturales acontecidos en el Archipiélago Canario en ese periodo, dieron al traste con una forma de vida y con una manera de entender la relación entre los seres humanos, el territorio y la naturaleza en general. En el caso de Las Fuentes, sus últimos habitantes fijos cambiaron esa residencia por otro lugar en la década de 1970. Casi por las mismas fechas, una pista de tierra alcanzaba por primera vez las casas más bajas del barrio. La nueva vía no llegó a tiempo de retener a los pobladores, haciendo posible el diario transitar en vehículos automóviles hasta los sitios y los empleos donde hoy se ganan la vida las funderas y funderos. Pero sí, al menos, ha permitido que buena parte de los propietarios y antiguos vecinos acudan periódicamente al lugar a atender ciertos cultivos y mantener, en lo posible, las construcciones. Gracias a ellos, Las Fuentes se nos presenta hoy como una auténtica joya paisajística y patrimonial, que se mantiene intacta, sin conocer las transformaciones y mixtificaciones que han sufrido casi todos los asentamientos rurales de la Medianía tinerfeña.

El presente artículo forma parte de un informe, inédito, que escribimos por encargo de algunos compañeros de la Asociación Tinerfeña de Amigos de la Naturaleza. Su título original era «Aproximación al diagnóstico agroecológico de Las Fuentes: aprender del pasado para gestionar el presente». Aquel trabajo tenía cuatro partes. Aquí presentamos una versión levemente retocada de las dos primeras. Las dos restantes se ocupaban de caracterizar el actual desenvolvimiento agrícola de Las Fuentes tras el abandono del caserío (lo llamamos "La gestión agroecológica presente"), así como de proponer una posible alternativa orientada a la recuperación socioeconómica del lugar ("Hacia una estrategia de desarrollo sustentable para Las Fuentes"). Los cuatro apartados de ese documento forman parte, a su vez, de una memoria más amplia, desarrollada por un colectivo de personas con distintos enfoques disciplinares; y que incluye, entre otros, estudios más precisos sobre la flora, la fauna, la arquitectura vernácula o la

distribución de la propiedad en el lugar. Dicho estudio pretende ser la contribución teórica a un proyecto, complejo e interesante, de rehabilitación integral del caserío de Las Fuentes, en el que están implicados antiguos vecinos y propietarios de la zona, el Ayuntamiento de Gufa de Isora, el Cabildo de Tenerife y el citado grupo ecologista.

Una vez enmarcado el origen del trabajo, conviene contextualizar sus contenidos y enfoque. No es un trabajo de Historia, aunque acudamos a las fuentes históricas, básicamente orales, que se conservan en la zona; tampoco es un estudio estrictamente geográfico, aunque el enfoque de la Geografía -disciplina en la que se ha formado el autor- esté bastante presente. El trabajo se podría enmarcar en el ámbito de la Agroecología, una disciplina de síntesis que emerge como uno de los anticuerpos a los complejos problemas sociales y ecológicos contemporáneos. De forma muy sintética (y por eso mismo, simplificadora) podríamos definirla como el estudio de las tradiciones campesinas desarrolladas empíricamente en cada lugar para, junto a los conocimientos científicos actuales, sustentar el desarrollo contemporáneo de prácticas agrarias que sean *ecológicamente compatibles, económicamente viables, socialmente equitativas y culturalmente aceptables por los pueblos*. Ese es, nada menos, el reto. Y las conexiones con los estudios sobre la Cultura Popular son, por tanto, evidentes.

Como tratamos de demostrar en este artículo, las personas que vivieron en Las Fuentes en la segunda mitad del siglo XIX y durante casi todo el siglo XX, como muchos campesinos canarios y de tantos otros lugares, dieron muestra de una notable capacidad para identificar los recursos y los ecosistemas que tenían a su alcance, conocer su potencial o vocación productiva, y desarrollar complejos y sofisticados métodos (y no simples y burdos, como los verdaderos ignorantes suelen pensar) para gestionar aquello que les daba vida sin comprometer su mantenimiento. Tirar por la borda tanta experiencia constituye, en nuestra opinión, una frivolidad que no nos deberíamos permitir.

Nos interesa dejar claro que este trabajo no es más que una primera aproximación al extraordinario conocimiento campesino acumulado en un núcleo rural, Las Fuentes en este caso. Con él no pretendemos más que llamar la atención sobre la posibilidad y la necesidad de seguir profundizando mucho más en algunos de los aspectos que aquí apenas se esbozan y en otros

muchos que tal vez ni se mencionan. Finalmente, no podemos por menos que agradecer profundamente a los antiguos vecinos de Las Fuentes que fueron entrevistados, y cuya información verbal nutrió la mayor parte de los contenidos de este escrito. Y muy particularmente, a don Francisco Hernández, cuyo amor a la tierra bien merece dar fruto en la recuperación integral del caserío de Las Fuentes y su entorno.

BREVE CARACTERIZACION DE LAS FUENTES EN EL CONTEXTO DEL SUROESTE DE TENERIFE

El caserío de Las Fuentes se localiza en la medianía alta de la banda suroccidental de Tenerife, en torno a los mil metros sobre el nivel del mar. Pertenece, como se dijo, al término municipal de Gufa de Isora. Hay que tener en cuenta que la comarca isorana (que incluye, junto a Gufa, a los municipios colindantes de Santiago del Teide y Adeje) constituye la vertiente tinerfeña más abrigada de la acción de los Alisios; ello le confiere las mayores condiciones de insolación y las precipitaciones más menguadas de la Isla, así como unas condiciones climáticas generalmente estables. La excepción a esta norma corresponde a aquellos días del año -pocos- en que se produce la irrupción de temporal de componente oeste (denominado localmente *tiempo gomero* en relación a su origen relativo), que riega en abundancia y en ocasiones castiga con particular dureza los cultivos y las infraestructuras. En este marco y debido a su altitud, Las Fuentes disfruta de un clima local templado con verano cálido y seco, y lluvias algo más copiosas: superiores a los quinientos milímetros de media anual.

Pero si algún elemento singulariza y confiere su indiscutible personalidad a Las Fuentes, éste es sin duda la existencia en el lugar de un paquete de depósitos pumfíticos y tobas. En efecto, tanto en el núcleo que nos ocupa como, al otro lado del Barranco de Guarfa, en la Loma de El Choro, existen sendas bolsas de estos materiales volcánicos que emisiones pretéritas proyectaron desde Las Cañadas del Teide y apilaron aquí. Como es sabido, las pumitas *-toscas y jables-* recubren vastas superficies del Sureste de Tenerife y, en menor medida, de otros ámbitos de la Isla. Sin embargo, su presencia en la comarca que nos ocupa resulta bastante excepcional. Mucho

tendrá ello que ver, como veremos, con las oportunidades que este sustrato brindó a la humanización y, aún, con la existencia misma de este núcleo habitado, el más alto, entre los importantes, de su municipio.

El topónimo *Las Fuentes*, como todos los nombres vernáculos de los sitios, no es casual. Da cuenta del carácter estratégico que tuvieron unas aguas manantiales, de exiguo caudal, pero que supusieron una fuente de abastecimiento seguro aún en lo más avanzado de la estación seca. La tradición oral o, sin ir tan lejos, el recuerdo de las personas maduras, retiene la imagen de la afluencia estival de vecinos y, sobre todo, vecinas de otros barrios del contorno (Acojeja, Tejina) que acudían con recipientes y, quien podía, con animales de carga, a obtener agua de estas *fuentes*, cuando las suyas, más próximas, ya se habían agotado. Noches de espera, vigilia y conversación. Debemos pensar que las galerías en Gufa de Isora, las primeras que obtuvieron éxito en la zona, se excavaron en la tercera y cuarta década del siglo XX. Y que estos caudales se dirigieron rápidamente al riego y la transformación agrícola de la desértica *Costa*, es decir, se destinaron al fin previsto por sus principales impulsores, la clase detentadora de grandes propiedades en aquel espacio. *Las fuentes de Las Fuentes* deben su existencia, con toda probabilidad, a ese depósito de tobas, situado precisamente en el vano que forma la rampa lávica que desciende desde *la Cumbre* (pared exterior de Las Cañadas occidentales) con un accidente interpuesto en la misma: la Montaña de Tejina, cuya silueta preside este ámbito. La rampa y la Montaña la forman, en su mayor parte, coladas de la serie basáltica y traquibasáltica. La excepcional presencia de las pumitas, recubriendo como si fuera una *albarda* la citada *silla de montar*, favorece la infiltración de las aguas celestes y las escorrentías. Y permite su afluencia, lenta pero constante, por el lado de poniente, en la banda de contacto de la tosca con los materiales más impermeables. Alguien se encargó hace tiempo de favorecer tal afluencia manantial, profundizando leve y sabiamente la tosca en los puntos adecuados. Sea, pues, la primera ventaja de este material: brinda -brindó, históricamente- agua para la vida.

Pero además, la presencia de la tosca o jable propició el desarrollo de un conjunto de prácticas agrícolas singularmente adaptadas a las condiciones de este sustrato. Entre las características del mismo cabe señalar su capacidad higroscópica, esto es, de captar la humedad ambiental procedente, bien del

manto nuboso que algunas tardes baña esta medianía alta o, más frecuentemente, del rocío nocturno. Y una vez captada, es capaz de retenerla, manteniendo apreciables niveles de humedad en el suelo durante meses. Ello hizo posible, antaño, cultivar papas en *sequero*, sin más auxilio hídrico que el que aporta espontáneamente la naturaleza. Y actualmente, cuando se dispone de la posibilidad de regar, puede hacerse ahorrando considerable cantidad de agua, lo que tiene una gran relevancia debido a su carestía. Presenta el jable otras ventajas térmicas: actúa como un colchón que protege el suelo de las temperaturas más bajas del invierno (lo que no es de despreciar, cuando nos hallamos a un millar de metros de altura), a través de los infinitos orificios que funcionan como aislantes cámaras de aire; en el otro extremo del calendario, su color claro supone una protección añadida frente a la elevada insolación veraniega. Es de reseñar también la economía de trabajo en labores como la labranza, plantación y recolección, debido a su escasa compacidad. Y la limitación que ofrece a la aparición de *malas hierbas* (si se las quiere llamar así; o, al menos, hierbas que no aparecen por la voluntad humana). Los terrenos de jable o tosca ofrecen una ventaja añadida (aunque ésta es más propia de nuestros tiempos, tan dados a la cultura de la imagen externa en detrimento de la cualidad intrínseca de las cosas): los productos se obtienen *limpios* y con mejor presentación. Sabiendo todo esto, entenderemos el viejo aforismo local, que calificaba antaño a Las Fuentes como el "*Granero de Guta de Isora*": en un espacio de secano, subdesértico en buena parte de sus ámbitos más bajos, existía este enclave elevado y recubierto de un sustrato particular, lo que le confiere, respectivamente, condiciones más favorables de humedad ambiental y capacidad de retenerla. O lo que es lo mismo, una calidad agrológica extraordinaria y singular. Virtud que se debe atribuir al terreno pumítico y, con este reconocimiento, van dos.

La tercera ventaja de la tosca tendrá que ver con su capacidad para conformar la propia residencia de los habitantes humanos o, cuando menos, la habitación para el almacenamiento de aperos, la instalación de lagares, la conservación de cosechas y el refugio de ganados domésticos. Podemos plantear como hipótesis, necesitada de confirmación, que el caserío de Las Fuentes no debió existir como núcleo habitado en forma estable con mucha anterioridad a 1850. Tal vez no existía ni siquiera en esa fecha. Así parecen

apuntarlo las fuentes orales hasta ahora consultadas, así como las escasas fuentes escritas disponibles¹. Se puede pensar que los primeros residentes, a la hora de fabricar su residencia, reprodujeron aquella cultura de la que eran portadores. Eligieron la piedra basáltica para la conformación de los muros, y la teja de barro para las cubiertas, moldeada y cocida *in situ*; aún se conserva la memoria de su elaboración y el horno donde se guisaron. Progresivamente debieron percibirse los fuerteros de las magníficas condiciones que ofrecían los huecos trabajados en la roca pumítica, que tan poca resistencia ofrece, además, a las labores de excavación. Las mismas cualidades higrométricas y térmicas señaladas para el jable como sustrato agrológico, son de aplicación también a su carácter de cueva de habitación: el desfase en la evolución de las temperaturas, registrado a lo largo del año entre el interior de las cuevas y el ambiente exterior, confiere verosimilitud a la percepción que sentencia: *son frescas en el verano; calientes en el invierno*. Y aún aporta otra ventaja: el aislamiento acústico, que se agradece mucho los días de temporal y viento fuerte, especialmente si se compara con el recuerdo de cuando de descansar se trataba bajo una cubierta de tejas.

Con estos antecedentes, tal vez de haber transcurrido más tiempo, medido en generaciones, los vecinos y vecinas de Las Fuentes hubieran optado por generalizar la residencia en las cuevas de tosca, convencidos de sus mayores ventajas. Así al menos lo hicieron muchos habitantes trogloditas de otras comarcas insulares, que disponían de condiciones naturales semejantes. Pero el tiempo no medió, y además aparecieron nuevos materiales (como el bloque de hormigón y otros), de los cuales, en un futuro, será bueno hacer balance. En lo que Las Fuentes se refiere, lo cierto es que en los días más tórridos del verano, más de una persona trasladó la estancia a la cueva empleada habitualmente como almacén. Y se descubrió también que su estabilidad térmica (tanto en relación al cambio del día a la noche, como entre las estaciones) asegura un mayor éxito en la correcta fermentación

¹El *Nomenclátor* del año 1865 es el primer documento, que sepamos, que se hace eco de la existencia estadística de Las Fuentes. Sin atribuirle un número exacto de habitantes, se refiere a la presencia de 8 edificios y 4 albergues y cuevas; de estas 12 unidades de habitación, 5 se hallaban permanentemente utilizadas y las otras siete sólo de forma temporal. Pocos años después, en 1888, el caserío contaba ya con 42 pobladores de hecho (y 51 de derecho). Las Fuentes alcanzó su techo poblacional en la década de 1930, llegando a sumar en ese año 151 habitantes.

alcohólica del mosto. En fin, aquellas cuevas excavadas que, bien por su orientación, su excesiva profundidad, o por otros factores de microlocalización, resultan en exceso frías y húmedas para la habitación humana, fueron válidas, en cambio, como establo o aprisco de los animales que sustentaron la vida y el trabajo de las personas.



Visión parcial del caserío de Las Fuentes, presidido por la Montaña de Tejina

Si bien no se generalizó el hábitat en las cuevas, lo que sí pusieron de manifiesto los primeros pobladores de Las Fuentes, y supieron continuar sus descendientes, fue una notable sabiduría en la elección del lugar donde se debía o no debía edificar. "*La casa no da sino sombra*", afirman por otros barrios del Sur, y con ello querían decir que lo primero es lo primero, o sea, la tierra que brinda el autosostenimiento. Y a quién se le iba a ocurrir fabricar encima de la territa buena, fuera ésta *negra* o, más todavía, jable. Por eso hoy, cuando se asciende a la Montaña de Tejina y se contempla el panorama inferior, sorprende su extraordinaria calidad: un paisaje agrícola artesanal, con su sistema de canteros y cadenas; y la armonía de sus casas, fabricadas con materiales del lugar, y dispuestas en la cresta de los lomos o sobre los terrenos improductivos. Es decir, un paisaje natural y humanizado,

basado en la aplicación de unas reglas muy precisas: la correcta identificación de los recursos ecológicos disponibles, el aprovechamiento de éstos sin comprometer su mantenimiento y, en definitiva, el sentido común. Como no andamos muy sobrados del mismo hoy en día, tal vez sea útil seguir preguntándose cómo resolvían el vivir los antiguos vecinos del lugar.

Se puede concluir esta primera aproximación a la realidad de Las Fuentes, desde el punto de vista agroecológico, dando cuenta de otra de sus singularidades. Acudiendo de nuevo a la tradición oral, ésta nos trae la imagen de Las Fuentes como sitio alejado, aislado, al que diversas epidemias, tanto las que afectaban a los humanos, como las que se cebaron sobre los animales, no afectaron o alcanzaron levemente. Esa imagen de lugar seguro frente a las patologías que exponen *los más viejos*, puede constituir un hecho real en la situación presente, al menos desde el punto de vista fitosanitario. Además de su localización en altura, concurren los factores siguientes: como ya se dijo, un potente edificio volcánico cubre el flanco inferior; por arriba, lo separa de Las Cañadas del Teide un espacio "*natural*" (por llamar de alguna forma a un ámbito menos humanizado que otros puntos de la geografía), recubierto de matorral y, en parte, reforestado con pinos. A ambos lados, sendos barrancos lo individualizan del resto, constituyendo -uno mucho más que el otro- barreras orográficas notables. Por último, se debe tener en cuenta el abandono casi total de la actividad agrícola en todo el espacio que rodea a Las Fuentes. Es preciso llegar hasta El Choro o Vera de Erques, respectivamente, para encontrar agricultura en funcionamiento. De este modo, resulta muy difícil la arribada de numerosas plagas de los cultivos, al menos por transmisión directa desde parcelas contaminadas y próximas. Ello constituye hoy una oportunidad de primer orden para la práctica de una agricultura que evite el recurso a insecticidas, fungicidas y otros productos químicos de síntesis, difíciles de evitar en la situación actual en que las plagas han desarrollado una gran virulencia por su adaptación a tales venenos.

Las Fuentes presenta hoy magníficas condiciones, en consecuencia, para la práctica de la agricultura ecológica. Esta debería apoyarse, sin embargo, en los sistemas de manejo sabiamente desarrollados por los cultivadores locales en su experiencia y adaptación a las condiciones particulares del lugar.

LA GESTION AGROECOLOGICA EN EL PASADO DE LAS FUENTES

En Las Fuentes, como en tantos otros lugares del medio rural canario, se practicó una estrategia agroecológica *múltiple y vertical*². Esto significa que, a diferencia de la agricultura contemporánea convencional, caracterizada por la especialización productiva y laboral, los campesinos de antaño desarrollaron formas muy diversas de aprovechamiento y explotación del espacio: si en algo se especializaron fue, precisamente, en explotar *múltiples* ecosistemas, de los que se obtenían *múltiples* productos, mediante la aplicación de *múltiples y variadas* actividades productivas³. En nuestro País, al menos en sus islas de mayor relieve, los ecosistemas se disponen en toda su riqueza y diversidad en bandas horizontales superpuestas de mar a cumbre. Por eso, los habitantes que dependían de los recursos del territorio para sobrevivir aprendieron a explotar *verticalmente* todos o muchos de estos ecosistemas; y a obtener, de las peculiares condiciones bioclimáticas de cada uno, los alimentos y otros productos que sus condiciones naturales permitían. Se puede concretar cómo se desarrolló en el caso de Las Fuentes esta estrategia múltiple y vertical, recorriendo, desde *arriba* hacia *abajo*, los diversos aprovechamientos que los campesinos locales realizaban.

Podemos empezar por la *Cumbre*, es decir, por las cotas más altas de la pared exterior a Las Cañadas del Teide y, eventualmente, por el interior de la concavidad central tinerfeña. Este ámbito ecológico, cuyo paisaje vegetal viene representado por un matorral xerofítico de retamares y codesares, adaptado a las duras condiciones invernales, acogió un pastoreo de cabras extensivo y trashumante. Los ganados, siguiendo una práctica ancestral, acudieron periódicamente a estos pastos cumbreños, mediada la primavera y durante todo el verano. La floración de la retama coincidía con la época del año en que los pastos costeros resultaban escasos o inexistentes, y en esta

² Se puede encontrar una información más detallada sobre este tipo de estrategia campesina tradicional en el Archipiélago Canario en el trabajo de AGUILERA, F. y otros (1994): *Canarias. Economía, Ecología y Medio Ambiente*. Francisco Lemus Editor, La Laguna. Ver al respecto el capítulo "La actualidad del enfoque campesino tradicional en la gestión del medio natural", pp. 221-263.

³ Véase al respecto el trabajo fundamental de TOLEDO, V. y otros (1985): *Ecología y autosuficiencia alimentaria*. Siglo XXI Editores, México.

alternancia entre invierno en la Costa (*Verde*) y verano en la Cumbre (*Pasto*) transcurrió históricamente la cultura pastoril⁴. En el momento en que la prohibición del pastoreo en Las Cañadas se fue haciendo efectiva⁵, y que la expansión de los regadíos en la costa privó de muchos de sus espacios al tránsito y ramoneo de las cabras, la Cumbre exterior al circo central debió sostener el mayor peso de la cabaña ganadera, que hubo de limitar sus desplazamientos verticales a una franja más restringida. Por demás está decir que la ganadería, en su mayor parte caprina -sin olvidar que la tradición oral documenta la existencia de algunas *ovejas rapas* en el pasado-, aporta un surtido amplio de recursos: leche y sus derivados lácteos como queso y *manteca de ganado* (ayer, insustituible sustancia terapéutica), carne, excremento base para el estiércol, cuero, y aún otros elementos como cuajo de cabrito (imprescindible para la elaboración del queso), o cuerno y hueso para diversas artesanías. Los grandes rebaños, en ocasiones de varios centenares de cabezas, se explotaban en régimen de medianería.

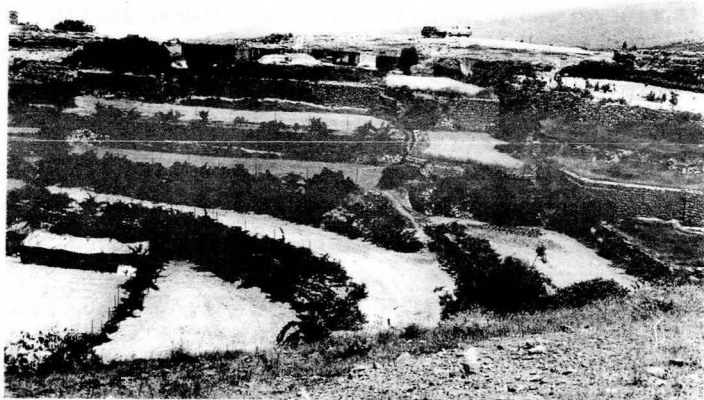
Pero la Cumbre acogía otros aprovechamientos complementarios. La mencionada floración estival de la retama blanca, a la que anteceden o prosiguen otras especies vegetales, constituye un recurso de primer orden para la práctica de la apicultura. Las colmenas o *corchos* (ahuecados troncos de palmera) eran trasladadas arriba en la estación conveniente, y descendidas cuando los primeros rigores del otoño cumbreño comprometían la salud y la productividad de los enjambres. También la Cumbre sustentaba una de las principales fuentes de abastecimiento del *cisco*: materia seca del matorral que sola, o descompuesta con los excrementos del ganado, se aportaba a los terrenos de cultivo y contribuía a *soltar la tierra* y recuperar sus condiciones de fertilidad.

El espacio comprendido entre la Cumbre y Las Fuentes, antaño territorio natural del pinar, deforestado en gran parte hace siglos y

⁴Ver al respecto el trabajo de LORENZO PERERA, M.J. (1990): "Datos para el estudio del pastoreo en Las Cañadas del Teide (Isla de Tenerife. Canarias)" en: *Homenaje al Profesor Dr. Telesforo Bravo, II*. Universidad de La Laguna, pp. 301-335. Dicho estudio recopila información obtenida en los años 1970-1971 entre viejos cabreros de las *Bandas del Sur*, habiéndose entrevistado entre ellos al último pastor que por entonces quedaba en Las Fuentes de Tejina.

⁵Ver también, al respecto, LORENZO PERERA, M.J. (1983): *¿Qué fue de los alzados guanches?*. Secretariado de Publicaciones, Universidad de La Laguna.

parcialmente repoblado en nuestra centuria, sirvió de lugar de pastoreo (en ese tránsito restringido, al que hicimos referencia, entre el Parque Nacional y el asiento de los principales cultivos de la medianía). Hizo posible, como la práctica totalidad de los ecosistemas, la recolección de determinadas plantas silvestres empleadas con fines medicinales, veterinarios, culinarios, aromáticos o antisépticos, entre otros. Singularmente se desarrolla aquí el poleo, que da nombre y aroma a uno de estos enclaves de la medianía más alta. Algunos pinos centenarios sobrevivieron a las grandes talas de la etapa posterior a la colonización europea de la Isla, y suministraron hasta tiempos recientes un ejemplo de lo que hoy, con nuestras palabras *modernas*, llamaríamos explotación sostenible de los recursos: del corazón del tronco se extraían periódicamente *hachitos de tea*, astillas de madera embreadas por la resina del pino canario, que constituyó por largo tiempo la principal y casi única forma de alumbrar la noche. Pero este aprovechamiento parcial se realizaba con el cuidado de no comprometer la supervivencia del árbol, que seguiría suministrando madera y lubricándola con su savia mientras estuviera vivo. Hoy, algunos vecinos no tan mayores se refieren con humor y la perspectiva de estos tiempos al *Pino de los Roques* como la *antigua Eléctrica de Las Fuentes*.



Las huertas de jable, principal recurso agrológico del lugar

A medida que el descenso en cota nos aproxima al solar del núcleo habitado, pero todavía a considerable distancia del mismo, se empieza a descubrir el espacio que acogió la actividad agrícola propiamente dicha. En efecto, sobre terrenos principalmente basálticos, relativamente edafizados, los campesinos isoranos de ayer desarrollaron técnicas para el cultivo del cereal y, en ocasiones, ciertas producciones de leguminosas rotando con el producto principal. Son las *tierras de pan sembrar*, así llamadas en otras comarcas por otras personas que, como aquí, escarbaron ligeramente la tierra, y apilaron pequeños -pero consistentes- muros de piedra para contenerla, aunque sin llegar a formar bancales o canteros de mayor fundamento como los que encontraremos más abajo. Estas *tierras negras* se sembraron con especies y variedades de gramíneas bien adaptadas a las limitaciones hídricas y a la rusticidad del sustrato: fundamentalmente trigo *morisco* y cebada que, entre las disponibles, cumplen bien ambos requisitos. La experiencia empírica y los sucesivos ensayos y errores mostraron hace largo tiempo a los agricultores la manera de coordinar sus esfuerzos con los de la naturaleza. Así, se tuvo muy claro que no se debía depositar la semilla hasta que las primeras lluvias otoñales (aportadas por las borrascas que penetran por el flanco oeste de la Isla, a las que antes se hizo referencia) hubiesen mojado y empapado muy bien la tierra, aunque hubiese que esperar hasta avanzado el mes de octubre. De lo contrario, se corría el riesgo de perder el esfuerzo y la simiente. Las primeras lluvias asegurarían la germinación del cereal, y de las posteriores (invierno y primavera) dependería una cosecha más menguada o abundante. Hacia junio, aunque todo dependería de la fecha de siembra y de la evolución de los acontecimientos *celestes*, podría dar comienzo la siega, apañando las espigas casi siempre a mano, dada la amplitud del marco de plantación y la parquedad de la cosecha (aunque bastante era ya que hubiese algo que recolectar, con tan precarias condiciones ambientales). Lo normal sería que por San Juan estuviera trillado y aventado el grano.

En cuanto a las legumbres, lentejas y algunos chícharos serían las principales producciones, procurando, como se dijo, emplazarlas sobre terrenos previamente dedicados a trigo. Como ocurre con muchas facetas de la vida campesina, el plantar leguminosas no cumplía una sola, sino muchas funciones relevantes. Primero, suponen un aporte nada desdeñable de proteínas vegetales baratas a la dieta popular. Segundo, su rama constituye

un magnífico forraje para la ganadería, consumible como *manchón* o, tras su corte y traslado, en los apriscos. La tercera función de las leguminosas, no menos importante, consiste en su contribución a la recuperación de la fertilidad del suelo, relativamente esquilmo por el esfuerzo de un ciclo largo (nueve meses) de cereal; la asociación simbiótica de bacterias del género *Rhizobium* a las raíces de la leguminosa hace posible la fijación y aporte al suelo de nitrógeno de la atmósfera.

Los árboles frutales, también adaptados al secano y al consiguiente déficit hídrico, van salpicando el área próxima a Las Fuentes, y constituyen toda una lección de experiencia y acierto en la selección de los microfactores de localización. Entre aquéllos se encuentran durazneros, almendreros, damasqueros, nispereros, y otros *matos* de frutal, incluidos algunos ejemplares de castañeros, testimonio probable de la influencia y los intercambios con la vertiente norte de la Isla. También existieron algunos morales, en lugares como la Montaña de Tejina. Destacan particularmente las higueras cultivadas en el fondo de los *nateros*: pequeños muros pétreos, contruidos sobre el cauce de los barrancos menos caudalosos y elevados en altura cada año, para obstaculizar el curso de las tierras que arrastra la escorrentía, y mantener un depósito de suelo cuya matriz fina permite retener niveles aceptables de humedad edáfica. Los ojos que sepan mirar descubrirán profusión de tales *nateros* aquí, más arriba y más abajo. Muchos árboles antiguos debieron ser podados en el pasado para favorecer su crecimiento en altura y evitar que sus ramas bajas padecieran el acoso del ganado.

Y la viña, sin ascender mucho en altura, encontró también buen lugar de asiento. Este sacrificado frutal, capaz de desarrollarse en suelos pedregosos, e incluso de atravesar con sus raíces potentes paquetes de roca, desempeñó antaño un papel complementario en la dieta campesina. Este hecho puede despistar a más de uno ante el lugar central que ocupa hoy este cultivo, en medio de la desarticulada agricultura que *resiste* a estos tiempos llamados *modernos*. El vino, como aporte diario de calorías y factor clave en la sociabilidad, tuvo, claro, su importancia. Pero los mejores terrenos se reservaron siempre a los principales cultivos alimenticios: papas y cereal para el gofio.

Se llega, en esta recreación del pasado, al apilamiento de pumitas que ocupan el pie superior de la Montaña de Tejina. Arribamos, por fin, al lugar

de Las Fuentes, propiamente dicho. Y como ya se hizo alusión a las cualidades de estos terrenos porosos y blancos, pasemos enseguida a reseñar cómo los aprendieron a *manejar* sus habitantes agricultores. La tosca o jable -se preferirá a partir de aquí esta última denominación- es el plantío por excelencia de las papas. Este tubérculo andino, cuyo cultivo debió generalizarse en el Archipiélago hacia el siglo XVIII, aproximadamente, *mató tanta hambre* que su consumo revolucionó desde entonces las prácticas agrícolas y alimentarias de la mayoría de nuestro pueblo, y de otros pueblos de la orilla occidental del Atlántico. Pero la papa requiere unos umbrales de humedad que sólo se consiguen en condiciones ambientales relativamente húmedas o mediante el aporte de riego artificial. Lo primero no existe en esta vertiente de la Isla y lo segundo no era posible en el pasado de Las Fuentes. En tales condiciones, sólo la combinación de los jables con la gestión campesina logró superar tales obstáculos. Veamos como se hizo y, en buena medida, se sigue haciendo.

En Las Fuentes se obtenía una cosecha principal de papas, plantadas en el mes de agosto y recogidas hacia diciembre. En lo más seco del verano, el sustrato pumfítico conservaba, bajo su colchón superficial, unos niveles de humedad mantenidos desde las últimas lluvias, suficientes para *grelar* y enraizar el tubérculo. Conseguido este objetivo elemental, en los meses siguientes las mismas precipitaciones otoñales que hacían germinar los cereales, permitían el buen desenvolvimiento de las plantas de papa. Su cosecha navideña, anticipada a los principales fríos de febrero, aseguraba la reserva alimentaria para el invierno y es por eso que algunos las llamaron papas *inverneras* o *tempraneras*. Los surcos de este cultivo podían acoger también algunas matas asociadas de otras legumbres (habichuelas, garbanzos), para diversificar la dieta y cumplir idéntica función a la ya reseñada para otras leguminosas.

Pero hasta aquí se ha hablado de las ventajas del jable, sin hacer referencia a su principal inconveniente: la escasez de materia orgánica. Dos respuestas, complementarias, dieron los cultivadores a tal obstáculo. La primera, optar por la papa, entre todas las alternativas posibles; pues no es lo mismo enterrar en este sustrato una semilla de grano, que una reserva de vida vegetal compleja (hongos, enzimas, etc.), que contribuye a edafizar el sustrato, pues no otra cosa es cada papa. La segunda respuesta consistió en

guardar para las huertas de jable, la principal reserva energética disponible en forma de estiércol fertilizador. El *cisco* de la Cumbre y otras materias vegetales, compostados con el excremento animal, se destinarían a ellas casi en exclusiva.



La construcción de las casas se realizó preservando los mejores suelos agrícolas

El corto ciclo de la papa, aproximadamente cuatro meses, hacía posible su rotación con hortalizas sembradas en invierno y cosechadas en la primavera o a comienzos del verano: calabazas, coles, coliflores y otras muchas, que el milagro del jable y el trabajo de las mujeres (a quien correspondía principalmente la gestión de las verduras) hacían posible. Las mismas mujeres que, en los bordes de las huertas y alrededor de las casas, cultivaban una profusión de plantas aromáticas, medicinales y ornamentales: pasote, perejil, tomillo, salvia, cilantro, rosales silvestres...

Es bueno recordar entonces que había trabajos que los desarrollaban los *machos*, y otros las *hembras*, y por eso es necesario y aun imprescindible preguntarse por cada uno de ellos. Y si se habla de los correspondientes al género femenino, no debemos olvidar esa ganadería doméstica que se cuidaba y mantenía cerca de la casa. Pues además de los grandes rebaños que atravesaban la Cumbre y a veces cruzaban el pueblo, dos o tres cabritas no

faltaban en ninguna casa para criar a los hijos, mantener a los adultos, fabricar algún quesito y venderlo por dinero o cambiarlo por otros alimentos difíciles de obtener en el lugar. Tampoco se carecía del cochino, uno por lo menos, engordado con los desperdicios de la casa y la cosecha, en uno de esos ejemplos antiquísimos de la vida campesina, donde nada se tiró y todo se aprovechaba; ideas que hoy nos parece que acabamos de inventar y las llamamos *reciclaje*, *ciclo integral* y otras palabras *modernas*. El cerdo, sacrificado y repuesto cada año, suponía la principal reserva de proteína animal -los trozos de carne salados y conservados por meses-, y casi la única de grasa -la manteca-, para freír, consumir en chicharrones o añadir a los potajes. Por lo demás, sabido es que del cochino se aprovechaba absolutamente todo. Las vacas rústicas, de la raza del país, también entregaban su diaria ración de leche, pero más que ésta, por menguada, suministraban la fuerza de trabajo necesaria para arar, trillar y arrastrar alguna carga, en una época en que aún no se soñaba con la generalización de los motocultores mecánicos.

La alimentación de todo este ganado doméstico, que incluía también a los conejos (animal que la evolución humana seleccionó y transformó en una especie de fábrica doméstica para transformar fibras vegetales en proteínas), se procuraba en el lugar, de la poda y aprovechamiento de escobones, vinagreras y otras especies silvestres o, incluso, de su cultivo en las laderas de los barrancos y otras parcelas marginales.

El recorrido anterior, de bastante más de mil metros verticales, no concluye en Las Fuentes. Desde este punto hasta la orilla del mar, aún queda camino por andar y otros espacios, con sus climas, sus suelos y sus condiciones particulares, por recorrer. Es decir, por seguir usando las mismas palabras, otros ecosistemas. Por tanto, existe la posibilidad de nuevos aprovechamientos humanos que complementen los anteriores. La yerma costa de Isora, mucho antes de que crecieran a sus anchas nuevos pueblos y cultivos de regadío, debió ser un lugar compartido por el transitar estacional de los rebaños y el sembradío muy precario de cereal de secano. A pesar de esta precariedad en los resultados, el esfuerzo anual de bajar al territorio casi despoblado a practicar unos cultivos, tiene su razón de ser. Se debe recordar, ahora que ya pensamos de otra manera, que los antepasados no perseguían aumentar al máximo los rendimientos -ni mucho menos los

beneficios monetarios, que *pocas perras* circulaban-; lo que buscaban, por el contrario, era reducir al mínimo los riesgos, o sea, alejar el peligro del hambre. En su memoria, vivida o transmitida a través de las generaciones, se encontraban muchos periodos de penuria y escasez de alimentos. Y ese mal recuerdo había traído la enseñanza de evitar en lo posible su repetición, diversificando lo más posible las fuentes de materias primas. Si una o varias fallaban, a otras tantas se podría recurrir.

Por eso, se puede suponer, por analogía con otros espacios del Sur de Tenerife⁶, que hubo un tiempo en que los vecinos y vecinas de Las Fuentes bajaban, como las vecinas y vecinos de otros pueblos del Suroeste, a arar, sembrar, apañar, trillar y aventar una parte del gofio del año, aunque fuera bajo el sistema de medias con los terratenientes de la Costa. Lo que sí se conoce bien es lo que empezó a pasar a partir del siglo XX y, muy especialmente, desde mediados del mismo. En ese entonces, al disponer por primera vez de agua, y entusiasmados por el ejemplo de otras comarcas más prósperas, los dueños de la Costa comenzaron a explotar productos apetecidos en los países del Norte, para obtener un valor mucho más alto que con los rebaños de cabras y las suertes de trigo a medias. El cultivo del tomate, y otros que lo acompañaron, requería con intensidad mano de obra de varones y, sobre todo, mujeres. El jornal era barato y siguió siéndolo hasta que los peones dispusieron de fórmulas para organizarse y, a pesar de ello, continuó siendo bajo hasta hoy. Pero para los fuenteros, pequeños agricultores si los comparamos con los grandes propietarios de la Costa, igual que para los agricultores de otros barrios o para los campesinos sin tierra, el jornal del tomate, combinado en lo posible con los demás cultivos y aprovechamientos de la tierra, era una manera de obtener dinero líquido y de completar la subsistencia. Así, cada zafra que pasaba, y animados por el ejemplo ajeno, más y más personas se enrolaron en las tomateras, *sembrando, raspando, enguanando, deshijando, despimpollando, cogiendo, empaquetando* y otros muchos trabajos, los más menudos y laboriosos desarrollados por las fuenteras y sus vecinas de todos los barrios del Sur y, pronto, de todos los pueblos de La Gomera.

⁶Ver al respecto: SABATE BEL, F. (1993): *Burgados, tomates, turistas y espacios protegidos*. Servicio de Publicaciones de la Caja General de Ahorros de Canarias, Santa Cruz de Tenerife.

Y como a las mujeres les tocaba en el reparto de tareas cuidar a los hijos y a los animales de la casa, los animales y los hijos bajaron también a la Costa durante la zafra, que así habría leche que tomar y carne que engordar y manos pequeñas que ayudaron a las manos adultas en el trabajo. Y de esta forma, con el desplazamiento estacional de parte o de toda la familia, se configuró una forma de traslado periódico de personas, animales y utensilios, que los fuenteros abreviaron en una palabra que todo lo resume: la *mudá*. Prepárate, que estamos en septiembre y pronto viene la mudá⁷.

Por ello, no se debe contemplar a Las Fuentes como un islote completamente aislado de lo demás, por mucho que su economía fuera, en lo básico, autosuficiente. En el conocimiento acerca de la explotación *vertical* de recursos y ecosistemas, se incorporó también la venta de la fuerza para trabajar, a cambio de salario, de moneda, con la que poder adquirir los productos que no se podían obtener de los ecosistemas directamente explotados.

Pero con las zafras del tomate comenzaron grandes cambios en la vida de las personas y los pueblos del Sur, como Las Fuentes. Cambios en la economía, cambios en la sociedad y cambios en la cultura (que es como algunos llaman a la forma de vivir y entender lo que nos rodea). Y esos cambios llevaron, con el devenir del tiempo, a que los últimos vecinos se marcharan de Las Fuentes, aunque muchos han mantenido el atendimento a los cultivos, el apego por el sitio y el cariño hacia el lugar donde se pasó tanta vida. No es el momento de abordar la compleja cadena de razones que llevan al abandono de un pueblo, ni disponemos de espacio para ello. Lo que aquí nos ha ocupado es la manera de gestionar su entorno y de sobrevivir, conviviendo con la naturaleza, que adoptó una comunidad humana en el

⁷La *mudá* o *mudada* es una denominación común en otros ámbitos del Archipiélago para tales desplazamientos periódicos y estacionales de la residencia campesina, que buscaban desarrollar de forma más eficiente la explotación de los distintos ecosistemas *verticales*. Un caso estudiado al respecto es el que se desarrollaba en otros puntos del Sur de Tenerife -ver SABATE, F. y MARRERO, C. (1994): "Agroecosistemas y gestión campesina tradicional: el caso de Fasnía (Tenerife, Islas Canarias)" en *Actas del VII Coloquio de Geografía Rural*. Universidad de Córdoba y Grupo de Geografía Rural de la A.G.E., Córdoba. Pero, sin duda, el ejemplo más espectacular de estas *mudadas* tradicionales nos lo ofrece la isla de El Hierro, que ha sido profusamente investigado por LORENZO PERERA, M.J. (1992): *Estudio etnohistórico del pastoreo en la isla de El Hierro*. Universidad de La Laguna, Tesis Doctoral inédita (esperemos que no por mucho tiempo).

pasado. Podrá haber a quien lo expuesto pueda resultar prolijo. Sin embargo, apenas supone arañar el cuerpo de experiencia y sabiduría acumulada por cualquier buen agricultor o agricultora de antaño.