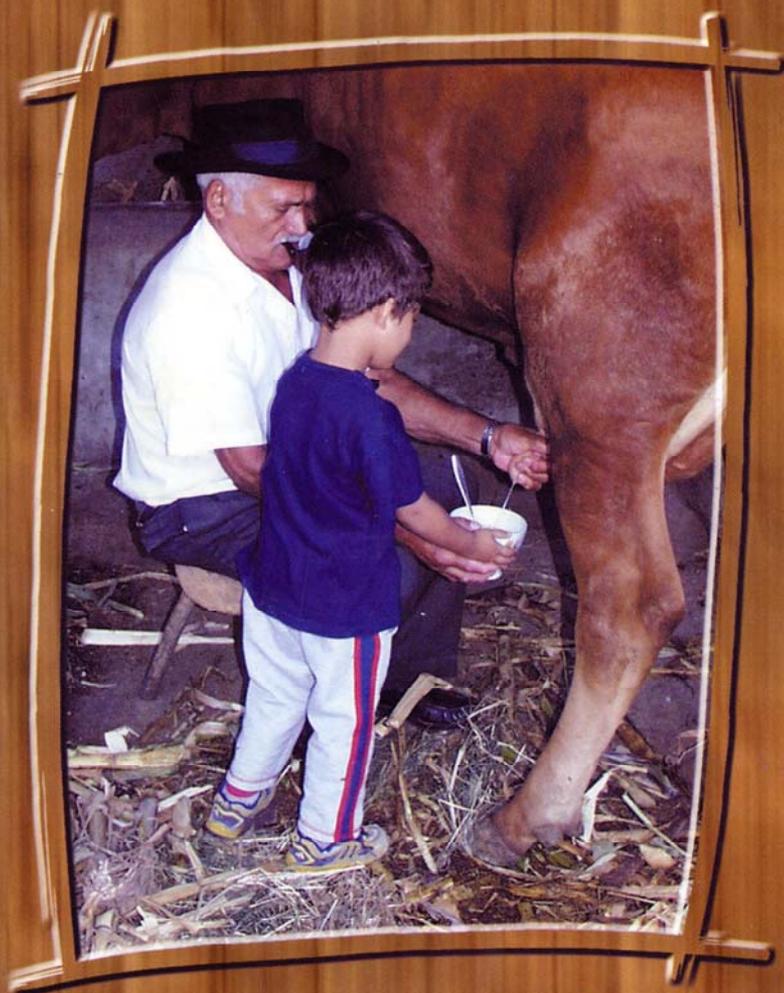


# MUSEO VIVO



Experiencia Educativa para alumnado  
de primaria, secundaria y adultos,  
en La Aldea de San Nicolás de Tolentino

**D**esde hace varios años se ha venido realizando esta experiencia, con la finalidad de demostrar que nuestra cultura tradicional y popular tiene un gran valor educativo. Nuestro alumnado ha podido disfrutar y aprender gracias al contacto fluido que ha mantenido con nuestros mayores durante todo este tiempo.

Fruto de esa relación hoy se han podido publicar varios materiales educativos para la escuela.

Con estos museos pretendemos que el alumnado de Canarias pueda también favorecerse de esta experiencia. Estos museos adquieren la denominación de "Vivos", porque nos ponen en contacto con personas que nos cuentan y reproducen su forma de vida.

Los niños y niñas podrán realizar las diferentes actividades de la vida diaria del campo tales como: el pan, el queso, descamisar (pelar piñas), desgranar, aventar (separar la paja del grano), tostar, moler y, al que le guste, tomar leche con gofio que ellos mismos obtendrán si realizan todo el proceso.

También podrán conocer cómo era la vivienda campesina con todos sus enseres.

Si tienes interés o curiosidad por conocer esta experiencia, contacta con nosotros en la siguiente dirección y teléfono.

C.E.A. La Aldea  
 C/ Francisco León Herrera, 2  
 35470 San Nicolás de Tolentino  
 Tfno. y Fax: 928892485





**D**esde esta Dirección General de Promoción Educativa me complace presentarles, a través de esta guía, un "Proyecto Educativo" dirigido a las comunidades escolares y a los diferentes sectores implicados en la educación, con el cual se pretende el acercamiento a nuestras costumbres y tradiciones.

Por ello les invitamos a conocerlo participando de las múltiples actividades y programas que el Museo nos brinda y que enmarcamos en el "Plan Canario de Actividades Extraescolares", una de las acciones puntuales del "Pacto Social por la Educación en Canarias".

Isabel de Luis Lorenzo  
Directora General de Promoción Educativa



# LA GAÑANÍA

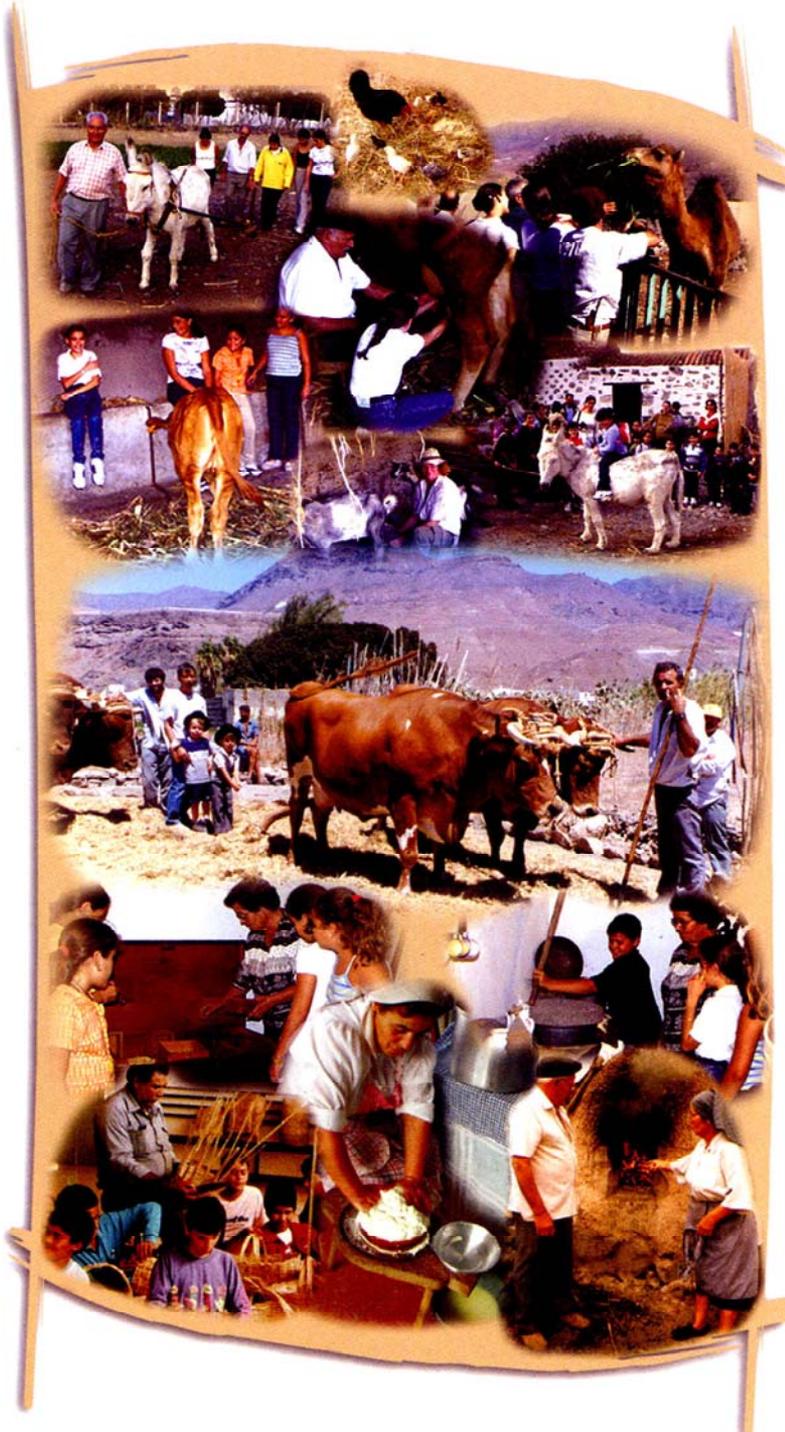
**E**scogimos este nombre para nuestro museo, porque es el lugar donde se guardan las vacas y los utensilios del trabajo del campo.

Años atrás, cada familia tenía una o más yuntas (par de animales que sirven en la labor del campo) de vacas para abastecerse de leche y queso y para el trabajo del campo: arar, trillar. El estiércol (excremento de animal de establo) también se aprovechaba para el cultivo de la tierra.

En este museo vivo podemos encontrar animales como: la vaca canaria, un burro, una camella, ovejas, cabras, gallinas, etc.

En la gañanía se puede estudiar la agricultura de subsistencia, las razas de estos animales, su introducción en las islas, los utensilios que utiliza una yunta y el deporte del arrastre. También realizamos diferentes actividades con los alumnos y visitantes, tales como:

Arar con burro, tostar, descamisar, moler millo, aventar, conocer todo el proceso de obtención del queso, amasar pan.



© Universidad de Las Palmas de Gran Canaria. Biblioteca Universitaria. Memoria Digital de Canarias. 2004

# MUSEO VIVO

## Los pastores

A parte del gañán (hombre que cuida las vacas), en La Aldea existe una gran tradición ganadera de cabras y ovejas. Según cuentan, los pastores de Artenara y Tejeda bajaban a nuestro valle en épocas de invierno, huyendo del frío de las cumbres.

Al ser nuestros barrancos de una orografía bastante accidentada, se hacía necesario el uso del garrote (lanza de madera de unos tres metros y medio de longitud), para que los pastores pudieran trasladarse de un lado a otro.

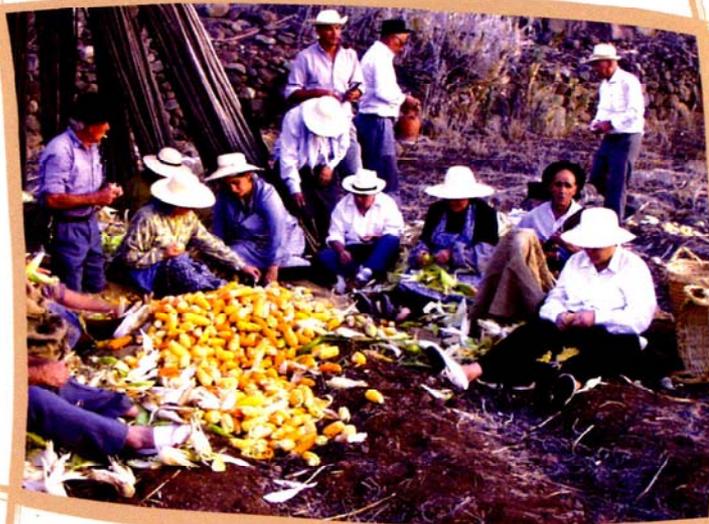


## La agricultura del cereal



**E**n las inmediaciones del aula tenemos un terreno en el que cada año se siembra trigo, cebada... para que los niños y niñas aprecien en vivo el cereal. El cultivo del grano tuvo en nuestro pueblo bastante importancia hasta casi los años 50. La siembra era de secano y el lugar idóneo para ello eran las laderas. Allí, se desplazaban las cuadrillas de hombres y mujeres a la sementera, en los meses de septiembre, octubre o noviembre, según se presentara el año de lluvias. Si el año era malo la sementera se perdía, y si llovía, aunque fuera poco, la humedad hacía salir las espigas que cubrían las laderas.

Para la recolección también se hacían juntas (reunión de familiares y vecinos) que arrancaban el trigo (en zonas



de secano, como La Aldea o Fuerteventura, no se segaba como en las medianías sino que se arrancaba). Las espigas se ponían a secar en gavillas y se trillaba en el mes de agosto o septiembre.

La cosecha del millo es también muy tradicional en nuestro pueblo. De este grano y del trigo se consigue nuestro principal alimento, que es el "gofio".

Recogidas las piñas se ponían a secar en las chozas construidas con cañas, para su posterior descamisado.

Después de terminada la zafra del tomate se reunían las familias y los vecinos a descamisar. Estas juntas eran verdaderos actos sociales, donde los novios se enamoraban, se hacían cuentos, se cantaban romances y al final se tocaban las cuerdas y se bailaba.

Las piñas, una vez descamisadas, se tendían en los patios y azoteas de las casas donde se secaban. Cuando estaban bien secas se desgranaban, se aventaba y tostaba el millo. Cuando éste era poco, se molía en un molino de piedra que había en cada casa y, cuando era mucho, se llevaba a los molinos de agua o de viento para hacer el gofio.

En La Gañanía, el alumnado podrá participar en todo este proceso de cultivo y aprovechamiento alimenticio del grano, de manera que podrán realizar con nuestros mayores actividades como descamisar, desgranar, aventar, tostar y moler el millo en molino de piedra, todo ello acompañado de muestras de cantos tradicionales de trabajo, cuentos y adivinanzas de tradición oral y romances. Además, este lugar tiene unos terrenos dedicados a plantaciones de millo, en los cuales los alumnos y alumnas podrán intervenir en

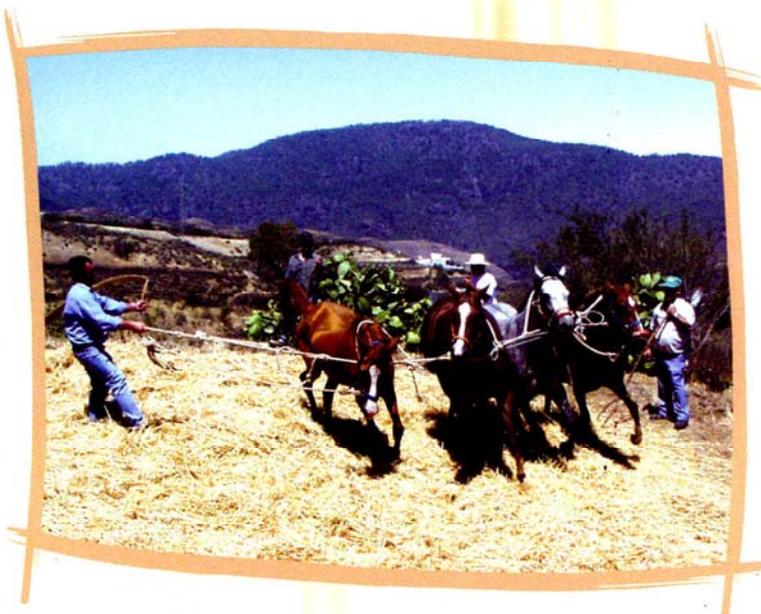




**el proceso agrícola propio del momento en que se realiza su visita, acompañados y asesorados siempre por los mayores.**

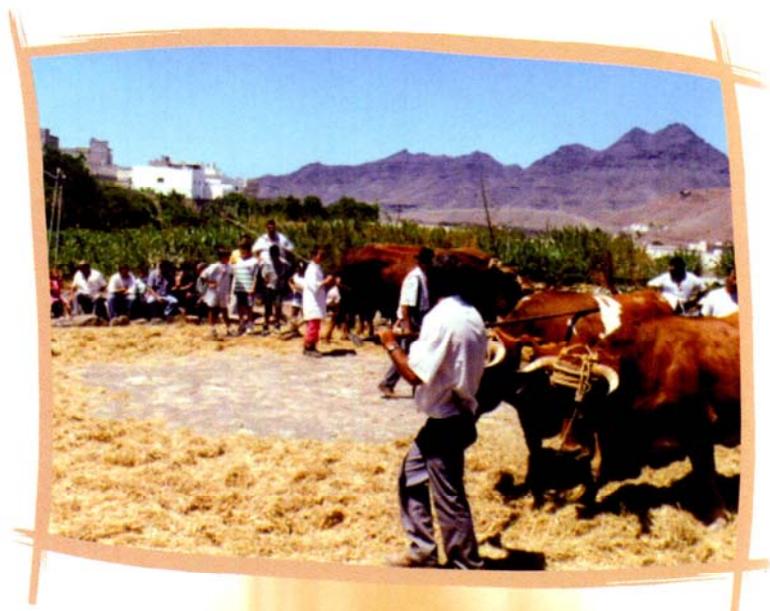


## Las eras



**P**ara trillar el trigo y la cebada, los mayores con la ayuda de los niños, han construido una era de lajas, como las antiguas. En el pueblo había gran cantidad de eras, algunas desaparecidas por la falta de conciencia histórica y de conservación de nuestro patrimonio. Por ello los niños y adultos trabajan en este proyecto, intentando concienciar a la población.

Las eras son construcciones de piedra colocadas con gran cuidado para que al pasar las bestias (vacas, burros o caballos), el grano no se pierda, quedándose sobre ellas. Una vez trilladas las espigas, se aventan. La paja sirve de alimento para los animales y el grano para hacer harina o gofio.



**Algunos cantos relacionados con la era son:**

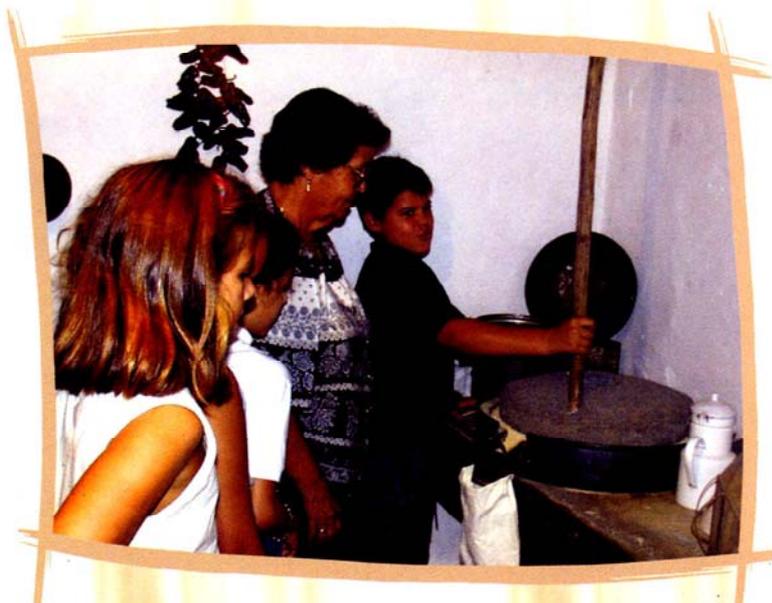
**Arrejudan muchachitas  
arrejudan a descamisar,  
que están sonando las cuerdas  
para ir a la era a bailar.**

**No te escarranches mi niña  
en el trigo de la era,  
que el demonio del polvillo  
se cuela por donde quiera.**

## Los molinos de piedra

**C**uando el grano es para hacer gofio se tuesta antes de llevarlo al molino. Sin embargo, al elaborar la harina para el pan se muele el grano al natural. Nuestro museo vivo dispone de un molino de piedra casero. Antiguamente, cada casa tenía un molino de piedra, donde hacían el gofio y la harina para el pan o el frangollo (harina de millo sin tostar).

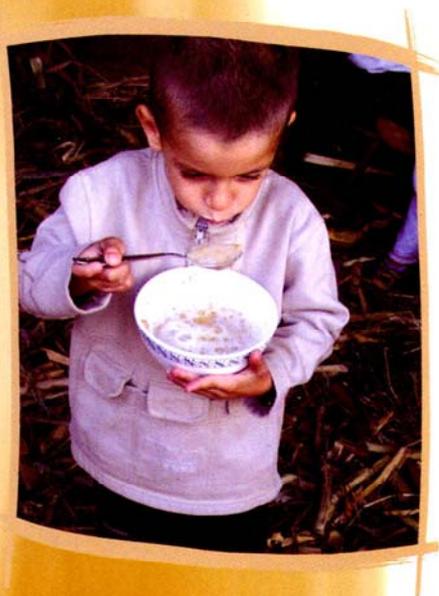
Estos molinos de piedra fueron utilizados por los aborígenes y se siguieron usando después de las nuevas construcciones de molinos harineros introducidos por la colonización. En nuestro pueblo podemos encontrar





antiguas construcciones de molinos de agua y viento. Los ancianos recuerdan cómo sus padres y abuelos molían en casa cuando el grano era poco y al ser un trabajo lento, cantaban para entretenerse mientras molían.

En La Gañanía, el alumnado podrá, una vez tostado el grano por ellos, molerlo en el molino de piedra manual y verán hacer el gofio. Luego, si lo desean, se lo comerán con leche de las vacas y cabras del museo.

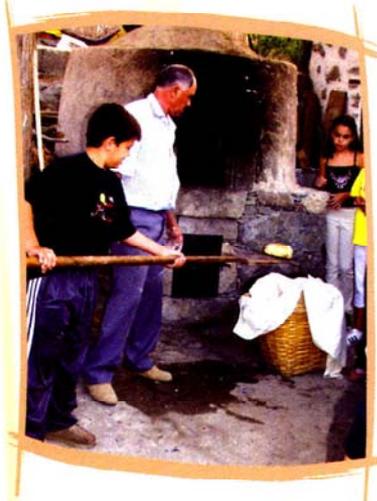


## Los hornos de pan



**A**ntiguamente, cada casa disponía de un pequeño horno para hacer pan. Estos hornos fueron utilizados hasta casi la mitad de nuestro siglo. Los vecinos se reunían para hacer el pan de la semana y lo compartían en épocas de escasez. En la actualidad quedan pocos hornos de los más antiguos.

Se ha reconstruido uno de esos hornos para que el alumnado pueda observarlo y estudiarlo y, sobre todo, para que ayudados de los mayores, amasen la harina, elaboren el pan tradicional a mano, lo guisen y lo degusten.



## La vivienda tradicional

**L**a casa tradicional rural era muy sencilla. Unas habitaciones principales donde se dormía, un cuartito que servía de cocina donde se guisaba con leña y el resto de la vida se hacía al aire libre, en los patios.

Alrededor de la vivienda se encontraba el horno de pan, la gañanía, los cuartos de aperos, etc.

Esta vivienda posee tres habitaciones separadas. En ella se podrán estudiar las diferentes épocas de construcción por la utilización de los materiales tanto en sus paredes (piedra cara vista, encalados con cal, cemento), como en sus techos (tejas, tortas de barro, caña, astillas de sabina y tea...).



## Los aperos



MUSEO VIVO



## Los artesanos



**H**ay en nuestra zona gran cantidad de artesanos, cesteros de caña y pírgano (nervio de la hoja de la palmera), artesanos de la palma, cuchilleros, ceramistas, artesanos del tejido..., que dan cursos a niños y adultos, manteniendo la tradición artesanal de la zona. No podemos olvidar a los curtidores de pieles que hacen zurrones, los cajeros, los herreros, zapateros, etc.

Antiguamente esto no se consideraba como artesanía sino oficios, incluso algunas de tales actividades pertenecían a la vida cotidiana.

El alumnado podrá visitar el aula municipal de artesanía.

Esta aula se encuentra localizada en un local perteneciente al Cabildo Insular de Gran Canaria, en la zona conocida como La Ladera, antigua Sección Femenina.

El alumnado podrá conocer y practicar el proceso de la tejeduría, cestería y el trabajo con la empleita (aro para hacer el queso) para la confección de los sombreros.

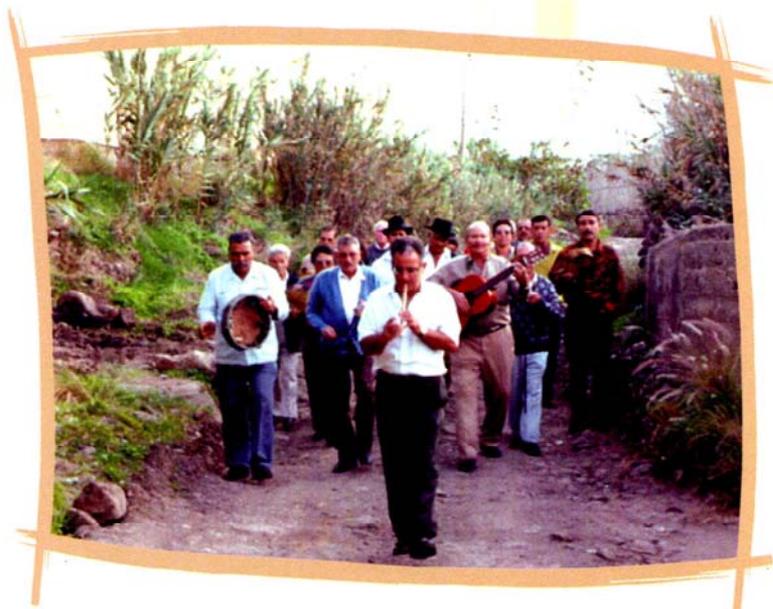


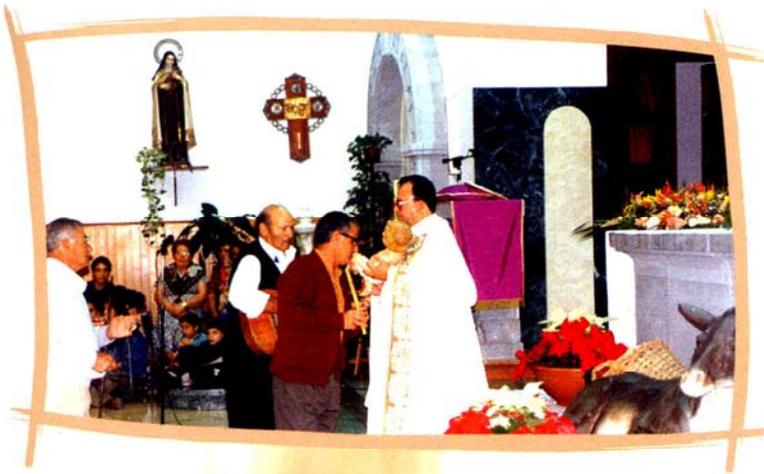


## El rancho de ánimas

Lo esencial de nuestro proyecto ha sido aprender a investigar el medio. Se han hecho trabajos en los que se estudian los ciclos del año y sus diferentes costumbres, siendo el más importante el rescate del "Rancho de Ánimas", una de las tradiciones más antiguas de Canarias, que estaba perdida en nuestro pueblo y gracias a la memoria de nuestros mayores la hemos recuperado.

El "Rancho de Ánimas" se compone de un grupo de hombres y mujeres que en tiempo de Adviento, del 8 de diciembre al 2 de febrero, salen con panderos llenos de cascabeles, un triángulo, una espada (instrumento de





hierro semejante a una espada que se golpea llevando siempre el mismo ritmo), una guitarra sin afinación, castañuelas, una o dos panderetas y cantan coplas improvisadas a las ánimas benditas, al niño Jesús y a todas aquellas personas que den limosna.

La costumbre es ir pidiendo limosna para las ánimas benditas de casa en casa, siendo luego invitados a comer.

En la noche de Navidad, cantan en la iglesia haciendo la función de "Rancho de Pascua". El dinero recolectado se dedica a las misas de ánimas en la iglesia.

Se pueden observar y oír los instrumentos utilizados.

# LA ESCUELA

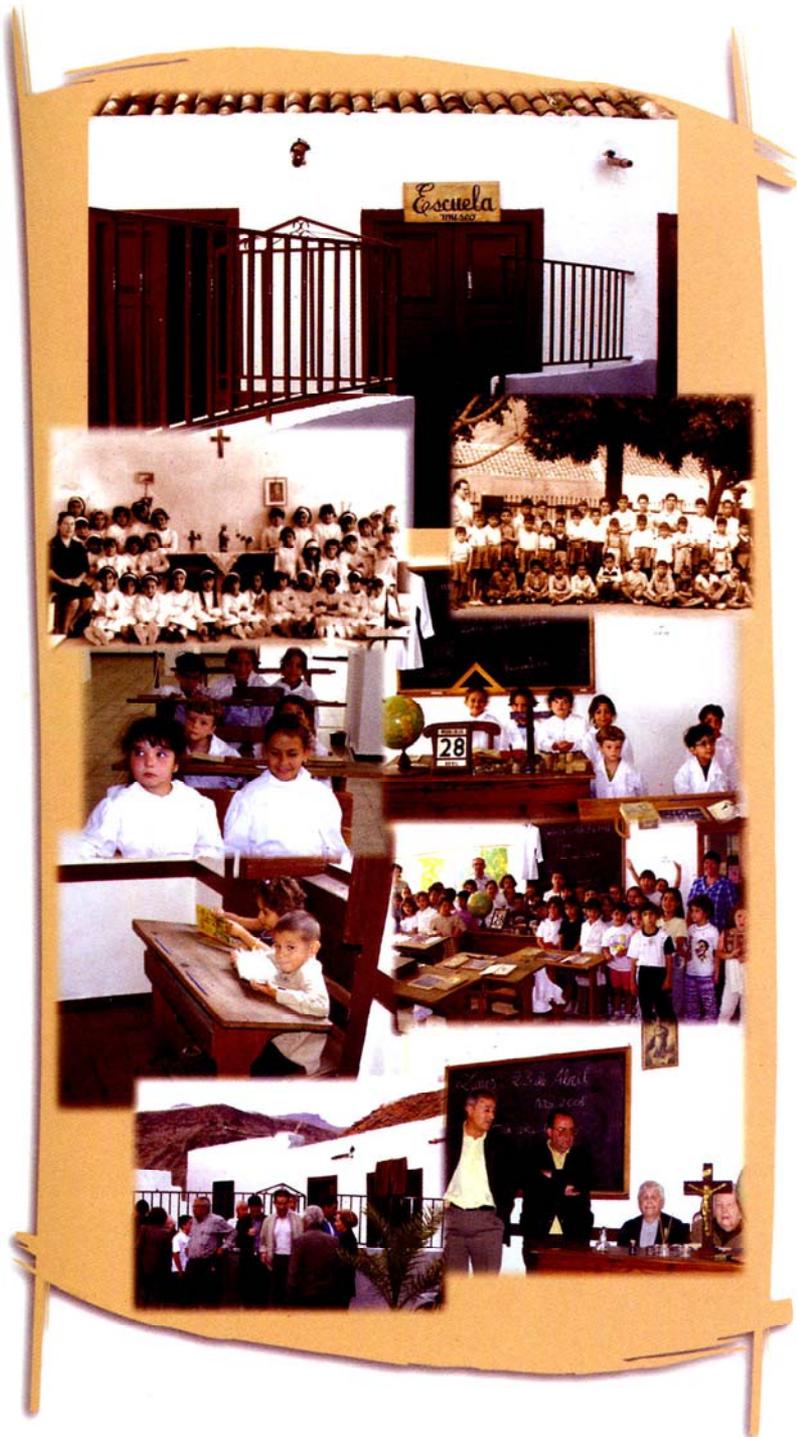
**E**n este museo, los niños y niñas son muy importantes, pues el objetivo primordial de este proyecto es que conozcan las formas de vidas del pasado. Aprenden a investigar el medio que les rodea y a respetar las tradiciones. Los mayores les enseñan cómo se divertían de pequeños, qué juguetes utilizaban y cuáles eran los juegos populares que había en su época, haciendo que los niños participen de una manera activa.

Se puede asimismo, ver cómo era una escuela hasta mediados del siglo XX. El museo de la escuela está ubicado en una casa centenaria con tejas y piso de madera.

Se encuentra en el centro del pueblo, justo al lado de la iglesia. En ella se podrá conocer todo el mobiliario propio de esa época: libros, pupitres, juguetes, cubrepolvos, mapas...

Las explicaciones las aportará una maestra, que impartió la docencia en aquel tiempo.





# MUSEO VIVO

© Universidad de Las Palmas de Gran Canaria. Biblioteca Universitaria. Memoria Digital de Canarias. 2004.



# EMPAQUETADO DE TOMATES

**E**l museo del empaquetado de tomates se encuentra en la zona conocida por "Barranquillo Hondo". Está ubicado en uno de los almacenes de empaquetado más antiguo del pueblo de La Aldea. Este almacén fue restaurado para una grabación y hoy, gracias a la buena voluntad de sus dueños, que nos han permitido de forma provisional mantenerlo como museo, podemos recibir a escolares.

El alumnado podrá conocer, a través de un antiguo capataz de esos almacenes, los diferentes procesos del empaquetado tradicional, que luego compararán en la visita que se realizará a un almacén con tecnología muy avanzada.





© Universidad de Las Palmas de Gran Canaria. Biblioteca Universitaria. Memoria Digital de Canarias. 2004.

# MUSEO VIVO

MUSEO VIVO

MUSEO VIVO



**E**ste proyecto es posible gracias a la generosidad de la Sra. Doña Graciliana Martín Suárez y sus hijos Alejandro e Ignacio, dueños de la finca en la que se encuentra el "Museo Vivo la Gañanía", así como de la casa en la que está instalado el Museo de La Escuela. Ambas han sido cedidas para poder desarrollar esta experiencia educativa. También tenemos que mencionar de una manera especial a la Dirección General de Promoción Educativa de la Consejería de Educación, Cultura y Deportes del Gobierno de Canarias, que siempre se ha mostrado muy sensible con este Proyecto Cultural de Desarrollo Comunitario. Al Ayuntamiento de San Nicolás de Tolentino, la Caja de Canarias y Fedac.

MUSEO VIVO



**GOBIERNO DE CANARIAS**  
CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN, CULTURA Y DEPORTES  
DIRECCIÓN GENERAL DE PROMOCIÓN EDUCATIVA



**PACTO POR LA EDUCACIÓN**  
Plan Canario de Actividades Extraescolares



ILUSTRE AYUNTAMIENTO DE  
SAN NICOLÁS DE TOLENTINO



**C.E.A. La Aldea**  
C/ Francisco León Herrera, 2  
Tel. y Fax: 928 892 485  
35470 San Nicolás de Tolentino  
Las Palmas de Gran Canaria