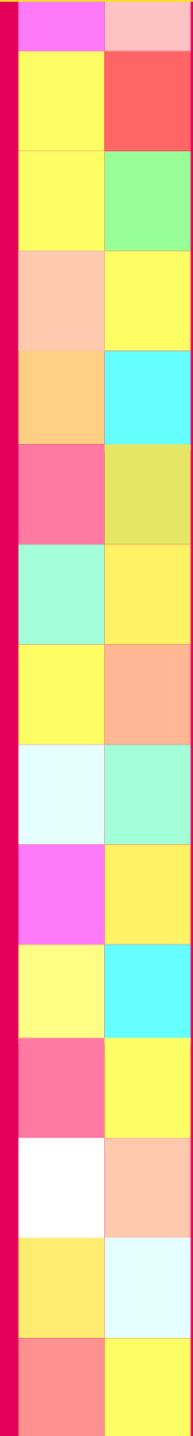




La niña Elena Díaz Aparicio posa entre dos camellos y dos burras en una era. Teseguite. Al fondo de la imagen se ve a su abuelo con el horquetón, separando la paja del grano. 1961-1970

Índice

Introducción	
Sistemas de cultivo	
Granos	
Legumbres	
Siembra	
Recolección	
Trilla	
Aperos	



Introducción

Practicar la agricultura en Lanzarote no fue tarea fácil. Lluve muy poco, a menudo soplan fuertes vientos y su clima es desértico. Esos factores han condicionado de forma decisiva la vida.

Campeasinas de Lanzarote.



Los campesinos y campesinas se adaptaron al medio para extraer el máximo rendimiento a sus cultivos. Para ello, desarrollaron nuevos sistemas agrícolas, determinando el paisaje actual, ya que debieron realizarse muchos cambios en los suelos para ponerlos en producción. Todo ello con la ayuda de aperos de labranza y camellos y burros.



Mujeres acarreado agua en La Graciosa. 1962.

Hasta hace poco, en la isla se vivía exclusivamente de la pesca, la ganadería y la agricultura, proporcionando al campesinado los elementos necesarios para su subsistencia.



Trabajando con el camello.

La vida en la isla en parte ha sido posible porque se han ido transmitiendo en herencia los conocimientos sobre las cualidades de los campos, las semillas, qué plantar en cada huerta, cuándo cultivar, cómo elegir las mejores semillas para su posterior siembra, dónde ir a buscar agua cuando ya no queda ninguna en el aljibe, etc. Se ha creado una amplia y valiosa red de saberes: es la cultura de la agricultura tradicional de Lanzarote.



Mujer gundando agua. Pozo de San Marcial del Rubicón. Femés

En el paisaje actual de la isla se perciben las huellas de la inmensa actividad agraria desarrollada en el pasado.



En la actualidad se utilizan fertilizantes químicos como abono y pesticidas para controlar las plagas y las enfermedades de los cultivos. Antes se recurría a métodos naturales como el uso del estiércol como abono y la selección manual de las semillas de las plantas más resistentes y que se adaptaban mejor a las condiciones del medio (tipo de suelo, sequedad y fuerte viento). Por medio de ese cribado, los productos agrícolas han evolucionado poco a poco, creándose nuevas variedades de semillas.



Cultivo de cebada.

SISTEMAS DE CULTIVO

A lo largo de los siglos el campesinado insular ha trabajado su suelo, transformándolo para realizar las actividades agrícolas necesarias para vivir. Crearon así distintos sistemas de cultivo:



Gavia "bebiendo".

Nateros

Sistema que permite el aprovechamiento del agua de lluvia que ocasionalmente circula por los barrancos. Consiste en atravesar el cauce de los mismos con muros de piedra, tras los cuales queda retenida el agua y la tierra que ésta arrastra, evitando así su pérdida.



Nateros en el Barranco de La Horca. Teguiise.



Laderas en Teseguite.

Gavias

Son terrenos acondicionados para labrar tras recibir y acumular durante un tiempo el agua de lluvia. Normalmente, se sitúan en las cercanías de un barranco, por el que corre el agua que procede de las laderas cercanas.

Laderas

Estas estructuras tienen como objeto acondicionar las pendientes de mayor desnivel para así poder cultivar en las mismas.

Arenados Naturales

Se denominan así aquellos cultivos que se desarrollan en zonas que quedaron cubiertas por una espesa capa de rofe o lapilli, plantándose sobre todo parras y frutales.

En el Jable las plantas se protegen del viento mediante bardos, especie de cerca o barrera que se elabora con los tallos del centeno.



Plantación en El Jable.

Arenados Artificiales

Consiste en preparar los antiguos suelos de cultivo, añadiéndoles una capa de lapilli o rofe (que proporciona beneficios a los cultivos: retención de la humedad, mayor infiltración del agua de lluvia, etc.).



"Ahoyando" en terrenos de polvillo.



Recolección de uva en La Geria.

Jable

Una amplia zona de la isla se encuentra cubierta por arenas de origen marino. Se le conoce como El Jable y gran parte de la misma ha tenido bastante importancia agrícola, destacando los cultivos de cebada y centeno, así como batateras, sandieras...



Cultivo de lentejas en arenado.

Polvillo

Son aquellos terrenos donde la capa de rofe o lapilli emitida por los volcanes se mezcló con las antiguas tierras de cultivo. Se continúa trabajándolas igual que siempre. También se llama así a antiguos arenados artificiales envejecidos.

GRANOS

Por tal denominación se conoce en la isla a aquellos cereales que formaron parte habitual de la dieta alimenticia de la población isleña.

Son los siguientes:



CEBADA

Aunque es un grano considerado de menor calidad, ha sido el principal cultivo en épocas pasadas, debido a su resistencia a las condiciones de sequedad y suelos pobres, plantándose en todo tipo de terrenos, pero especialmente en aquellos de peor calidad, como los polvillos y terrenos de ladera.

Usos: Constituye el componente principal del gofio, La paja de cebada sirve como alimento para los animales. También se utiliza para rellenar colchones y hacer fuego. Los pajeros fabricados con paja de cebada se pueden utilizar para conservar el grano en su interior.

CENTENO



Es un cereal muy cultivado en la isla, debido a su resistencia y al empleo de su paja en multitud de cometidos. Ha sido especialmente cultivado en el pueblo de Soo, donde las características de su jable y los fuertes vientos dificultaban el cultivo del trigo e imposibilitaban el crecimiento de la cebada.

USOS: En la elaboración del gofio como ingrediente menor y para tortas. Su paja se destina a la comida de los animales y sirve para la elaboración de ristras de cebolla o ajo, así como para fabricar bardos. Además con el centeno se elaboran zarandas, balayos y demás útiles agrícolas.



TRIGO



Plantación de cebada

Es un cereal muy apreciado por su excelente calidad. Utilizado principalmente para elaboración de panes, tortas y bizcochos. Se siembra en todo tipo de terrenos: gavias, polvillos, jable y laderas, pero sobretodo en terrenos considerados pobres o inferiores.

USOS: Con el trigo molido se obtiene harina para pan, gofio, caldos... La paja sirve de alimento para los animales o para fabricar sombreras. Con los tallos se realizan bardos.

“Mes de mayo, mes de mayo, mes de los grandes calores, cuando la cebada grana y el trigo coge colores”.

MILLO



Es el segundo cereal más cultivado del mundo. Una de las variedades más peculiares es el millo de la tierra o nano de Lanzarote. Se suele plantar en terrenos de buena calidad, como los arenados.

USOS: Gofio, tortas, tafeña, frangollo, etc. El palote se da de comer a los animales. Las camisas, rotas en tiritas, se utilizan como relleno de colchones e incluso para liar tabaco. Los carosos para hacer fuego y poder cocinar.



Las jornadas agrícolas duran de sol a sol. Se trata de un trabajo muy duro, donde apenas hay tiempo para un breve descanso al mediodía.

LEGUMBRES

Las legumbres son los frutos de las plantas conocidas como leguminosas. Algunos de ellos, sobre todo las semillas o granos que contienen en su interior, son una importante fuente de alimentos para las personas y los animales. Entre las legumbres cultivadas en Lanzarote destacan:

ARVEJAS



Su cultivo ha tenido una gran importancia, destinándose su producción a la exportación y al consumo familiar. Se llega a utilizar como ingrediente del gofio. También se consume en potajes y caldos. Su paja sirve para dar de comer a los animales.



Se plantan en tierras de peor calidad, como paredones, morros y polvillos con suelos poco profundos.

A partir de la segunda mitad del siglo pasado la superficie dedicada al cultivo de lentejas comienza a aumentar, llegando a convertirse en el principal producto de exportación. Su grano se utiliza en potajes pero es un cultivo dedicado principalmente a la venta. Con su paja se alimentan los animales.

Las lentejas requieren suelos de buena calidad, como arenados y gavias.

LENTEJAS



CHÍCHAROS



Aunque los chícharos se cultivan desde muy antiguo, su cantidad representa un porcentaje muy pequeño frente a los protagonistas de la agricultura insular, cebada y arvejas. Se usan en la alimentación humana (caldos y potajes) y animal.

Se cultivan en todo tipo de terrenos, pero especialmente en aquellos de menor calidad.

A pesar de haber sido un grano de valor comercial considerable (junto con el garbanzo y la lenteja), su cultivo en la isla no ha estado muy extendido, quizás debido a sus mayores exigencias ambientales. Se planta muy poco, algo para la casa y, aún así, no siempre. En la mayoría de ocasiones las referencias obtenidas asocian su cultivo a los arenados. Su consumo se hace en forma de potajes, cuando el grano ya está seco.

JUDÍAS



Su cultivo requiere terrenos bien abonados, por eso se plantan en tierras de buena calidad, como gavias y arenados.

HABAS



Aunque hoy su cultivo se encuentra prácticamente desaparecido, tradicionalmente ha sido un grano presente en los campos, sobre todo en las zonas más frescas del centro y norte de la isla. Se destinan fundamentalmente para la alimentación animal. También se usan en la elaboración del gofio o se comen *sancochadas* (se sancochan con vainas) y en *tafeñas*.

Esta legumbre está asociada a terrenos de calidad, como arenados, gavias y polvillos con buenos suelos (arenosos).

El cultivo del garbanzo es uno de los más arraigados en la isla, siendo una fuente de ingresos para las economías familiares, ya que tradicionalmente ha sido un grano apreciado. En ocasiones los garbanzos tostados y molidos forman parte del gofio. También se utilizan en potajes o se consumen en forma de *tafeñas* es decir, tostados y en ocasiones remojados con agua y sal. Muy tradicional es su uso en la elaboración de truchas (dulce típico) en Navidad. La paja sirve para alimentar a los animales.

GARBANZOS



Se plantan en tierras de buena calidad, principalmente en gavias, polvillos con buena arena y arenados.