

**Los Cultivos Tradicionales
de la Isla de Lanzarote**
Los Granos: Diversidad y Ecología

Los Cultivos Tradicionales de la Isla de Lanzarote Los Granos: Diversidad y Ecología

Por
JAIME GIL GONZÁLEZ

Con la colaboración de
MARTA PEÑA HERNÁNDEZ
RAQUEL NIZ TORRES
y
ELSA RODRÍGUEZ RODRÍGUEZ

Bajo la coordinación de
MARÍA ANTONIA PERERA BETANCORT

CABILDO DE LANZAROTE
ÁREA DE PRESIDENCIA
SERVICIO DE PATRIMONIO HISTÓRICO

ARRECIFE DE LANZAROTE
2005

PUBLICADO POR

Cabildo de Lanzarote
Área de Presidencia
Servicio de Patrimonio Histórico

© del texto: Jaime Gil González

© de las fotografías: Servicio de Patrimonio Histórico
Dolores M^a Hernández Rodríguez
Carlos Juan González Gil
Jaime Gil González
Juan Carlos Carracedo
José Luis Barrero Carrasco
M^a Antonia Perera Betancort
Marta Peña Hernández
Raquel Niz Torres
Ricardo Lorenzo Rodríguez
Tomás R. Ramos González

© de los mapas y croquis: Juan Cabrera Alemán

© del cuidado de la edición: Sandra Cabrera Pacheco

ISBN: 8495938-33-2

Depósito Legal: G.C.1051/2005

Impresión: Nueva Gráfica

Maquetación: Juan José María González

La publicación de este libro ha sido posible gracias a la colaboración del ICFEM, que ha contribuido en el desarrollo de los trabajos de investigación. Además agradecemos la colaboración económica de La Caja de Canarias.

1^a Edición

Febrero de 2005

*«Eso es de los viejos de antes
y la rutina ha seguido ansina»*

Señora Andrea, El Cuchillo

Abreviaturas empleadas en el texto

<i>Alegranza - Aleg.</i>	<i>Los Ajaches - Aja.</i>
<i>Argana - Arg.</i>	<i>Los Valles - Vall.</i>
<i>Arrieta - Arr.</i>	<i>Mácher - Mách.</i>
<i>Berrugo - Berr.</i>	<i>Maciot - Mac.</i>
<i>Cobombrillo - Cob.</i>	<i>Máguez - Mág.</i>
<i>Conil - Con.</i>	<i>Mala - Mal.</i>
<i>El Bebedero (cortijo) - Beb.</i>	<i>Mancha Blanca - Mbl.</i>
<i>El Cuchillo - Cuch.</i>	<i>Montaña Blanca - Mont.</i>
<i>El Golfo - Gol.</i>	<i>Muñique - Muñ.</i>
<i>El Islote - Isl.</i>	<i>Órzola - Órz.</i>
<i>El Mojón - Moj.</i>	<i>Playa Blanca - Pbl.</i>
<i>Famara (cortijo) - Fam.</i>	<i>Playa Honda - Phon.</i>
<i>Femés - Fem.</i>	<i>San Bartolomé - Sbar.</i>
<i>Goime - Goi.</i>	<i>Soo - Soo</i>
<i>Guatiza - Gua.</i>	<i>Tabayesco - Tab.</i>
<i>Guinate - Gui.</i>	<i>Tabiche - Tab.</i>
<i>Juan Perdomo - Jper.</i>	<i>Tao - Tao</i>
<i>La Asomada - Aso.</i>	<i>Teguise - Teg.</i>
<i>La Geria - Ger.</i>	<i>Tesequite - Tes.</i>
<i>La Graciosa - Gra.</i>	<i>Tiagua - Tiag.</i>
<i>La Punta (cortijo) - Pun.</i>	<i>Tías - Tías</i>
<i>La Santa - San.</i>	<i>Tinajo - Tin.</i>
<i>La Vegueta - Vegu.</i>	<i>Uga - Uga</i>
<i>Las Breñas - Bre.</i>	<i>Vega Yágamo - Yág.</i>
<i>Las Calderetas - Cal.</i>	<i>Yaiza - Yai.</i>
<i>Las Casitas - Cas.</i>	<i>Ye - Ye</i>
<i>Las Escamas - Esc.</i>	<i>Yuco - Yuc.</i>
<i>Las Montañetas - Mon.</i>	

Presentación

Este libro se introduce en el estudio de los cultivos tradicionales de Lanzarote desde su vertiente cultural, de ahí que su primer dato revelador sea la complejidad de la información recogida y tratada, que fundamenta el desarrollo de futuros estudios sectoriales, y que el papel desempeñado por el paisaje en su denominador cultural, social y económico sea el de un completo laboratorio en el que la población campesina ha experimentado con los cultivos. Ello es así por el proceso paralelo que ha tenido la vida humana en Lanzarote desde sus inicios hasta hace escasas décadas, siendo la agricultura la primera variante diferenciadora con respecto a Fuerteventura en nuestro parejo desarrollo. Cabe destacar igualmente el hecho de que la mayor parte de la información se ha obtenido directamente de las personas mayores, únicas que conservan la teoría y la práctica del complejo mundo agrario, con condicionantes ambientales tan significativos. Sólo las personas ya ancianas se relacionan con el medio desde el entendimiento complejo de su realidad, con sus múltiples variantes y facetas. De esta manera, conforme nos acercamos generacionalmente, la percepción y por lo tanto, el concepto del medio físico, se va simplificando y fragmentando hasta llegar a la generación actual. Este hecho, unido al carácter marginal de la entidad agrícola en algunas áreas de Lanzarote, origina que no sólo exista desconocimiento sino cierto desprecio cultural por los antiguos cultivos, lo que añade fragilidad al tema estudiado y pone en situación de peligro la conservación de la memoria agraria, en tanto no responde a un interés cultural y mucho menos económico.

Las semillas disponibles en la isla, ya sea porque se traen en el proceso del poblamiento aborigen o porque se incorporan a través de los diferentes aportes humanos, se someten a la influencia de un conjunto de factores que va desde la situación física de la isla, la escasa pluviosidad, la composición del suelo, los vientos dominantes, el clima, etc. Es decir, las semillas que se han cultivado en Lanzarote, que han formado parte de la dieta alimenticia así como del sistema económico insular hasta épocas recientes, son el resultado de complejos procesos culturales, económicos, ecológicos, etc. y se encuentran a su vez condicionadas por su lugar de procedencia y por los efectos de su adaptación. El estudio de las especies cultivadas como organismos vivos conlleva tener en cuenta un conjunto de factores basados en su alta fragilidad como parte integrante del patrimonio histórico de la isla. Se trata de un aspecto patrimonial con un fuerte componente intangible, la sabiduría, que permanece sólo en la memoria de las personas ancianas que han conservado vivos los cultivos y de las que podemos aprender una cantidad incalculable de conocimientos para entender el pasado, para alcanzar una mejor comprensión de quiénes somos y por qué lo somos.

El Servicio de Patrimonio Histórico de este Centro, consciente de la importancia y papel vital que ha desempeñado este componente patrimonial dada su íntima relación con la subsistencia, ha coordinado, a través de un equipo de trabajo, la investigación del aspecto patrimonial de una parte del agro lanzaroteño. El estudio se ha abordado sin nostalgia, extremando la capacidad creativa para continuar la investigación desde el aporte de nuevas fórmulas que permitan que el patrimonio agrícola no se pierda.

Inevitablemente esta continuidad conlleva medidas prácticas más propias de otras Áreas de este Cabildo, a fin de evitar la pérdida de la herencia que se nos lega. Como Institución tenemos la responsabilidad de evitarlo, ya que somos conscientes de que nunca antes el patrimonio de los cultivos tradicionales ha estado tan solo, tan muerto, en su fase final. Ante ello necesitamos cambiar de actitud, responsabilizarnos y abandonar la pasividad, concentrarnos en la búsqueda de fórmulas que consigan que las universidades canarias también se interesen por sus gentes, por nuestras vidas desmemoriadas del campo. Este aspecto queda reflejado en la obra, las personas que informan sobre el campo hablan de sí mismas, de sus vidas y la de sus tierras, lo que es lo mismo en tanto las conciben como una prolongación suya. Este legado surge del pasado insular más remoto, probablemente sus orígenes se encuentren en el continente africano, y llega hasta hoy en forma de libro después de múltiples experimentaciones con las semillas, acondicionamiento de suelos, superación de condiciones atmosféricas adversas, etc., por lo que tenemos un producto altamente experimentado que merece todos los esfuerzos de esta Institución para su conservación. Manteniéndolo vivo, conservamos la herencia y el campo, con sentido, desempeñando su papel marginal pero útil, no sólo por su pasado, sino fundamentalmente porque sus gentes siguen activas, y así entendemos que deben seguir estando, es por lo que hemos de aplicar medidas para que gocen de excelente salud y nos podamos seguir beneficiando de sus productos, conocimientos, comportamiento con el medio y, en definitiva, de su sabiduría. Como se entresaca de la lectura de este libro, detrás del cultivo de un grano de trigo se ha puesto en funcionamiento un perfecto engranaje de conocimientos acerca del modo de conservar las semillas, del acondicionamiento del suelo para plantarlo de la manera más exitosa posible, del ciclo agrario en relación con el tiempo, las estaciones, el sol y la luna principalmente, pero igualmente se pone en marcha una organización social que permite el trabajo colectivo, tanto para asegurar la cosecha conservando las semillas como para recolectarla, facilitándose esta labor con la ayuda de cantos y comidas comunitarias que potencian a su vez los encuentros entre la población adolescente. Todo se encuentra perfectamente organizado, salvo que al engranaje de la maquinaria le falta rodaje reciente, esencial para que funcione.

La larga parada que ha experimentado el agro acarrea graves repercusiones en tanto se pierde el contenido histórico de este pasado, siendo necesaria la continuación de esta investigación para que no se pierda su esencia. Debemos evitar la descontextualización del periodo histórico donde la agricultura siempre ha desempeñado un papel fundamental y marginal en otras ocasiones y desarrollado cambios importantes debidos a las fluctuaciones que ha experimentado, ya sea por causas antrópicas o naturales.

Para heredar este patrimonio hemos de merecerlo, convertirnos, si no lo somos, en una ciudadanía que acepta la responsabilidad de su gestión, conllevando por tanto el respeto por su contenido y que investiga para no caer en el estereotipo del conocimiento agrícola. Consecuentemente con ello, el cultivo de las papas, del trigo, de la cebada, etc. adquiere valor porque cada grano es fruto de un proceso histórico. De lo contrario, si no llevamos a cabo investigaciones como la que presentamos, el campo se convierte en algo añorado por antiguo, deseado por los calificativos *bonito* y *sufrido* que siempre le acompañan y porque sabemos que su respeto se interpreta como signo de progreso. No obstante, este planteamiento es tan falso como inválido, puesto que en la medida en que ignoramos el papel desempeñado por la agricultura en nuestra historia, ésta se convierte en un bien estancado, cerrado e inaccesible, en una contemplación helada del pasado. Nos convertimos en personas que se limitan a mirar, sin intervenir en el deterioro de este patrimonio, sentimos nostalgia ante la contemplación de las fotos agrícolas y no dudamos en reiterar que *el campo es bonito*.

Este patrimonio es tan importante que hay que socializar su conocimiento, ya que la agricultura permite conocer la historia de Lanzarote, al igual que lo hacen la ganadería, la pesca o el turismo recientemente. Enajenamos la memoria cuando no la utilizamos, cuando no la ejercitamos como historia del pueblo que un día arribó a las costas de Lanzarote por un abanico de causas que aún hoy desconocemos. Perdemos el recuerdo cuando no llevamos a cabo trabajos de investigación como el que presentamos. Por tanto, espero que la ciudadanía, consciente de esta importancia, investigue y divulgue a través de los diferentes medios que pudieran estar a su alcance.

El valor patrimonial de los cultivos disfruta de un extenso contenido, que se vuelve infinito en muchos aspectos aunque no por ello resulta inabordable de estudiar. Con este trabajo seguimos poniendo nombres y apellidos al contenido histórico y cultural del patrimonio agrario, con el fin de acceder a su conocimiento, de hacerlo más cercano en el tiempo, más familiar, más fácil de aprender para aproximarnos a su exacto papel. Una vez conocido o profundizado en su conocimiento, aprendemos a quererlo, a convivir con él con el ánimo de que se haga imprescindible en nuestras vidas, de que sea de convivencia diaria, de uso frecuente, de consumo periódico.

Mi deseo es que vivamos el presente con la memoria cargada de estos contenidos agrarios, con los valores del campesinado que se recogen en este libro, de los que tanto hemos de aprender para relacionarnos con el medio físico y limitado que como comunidad disponemos y el cual estamos obligados por naturaleza a compartir con las personas que llegan. Es mi aspiración que este libro desempeñe su función social y que ustedes disfruten con su lectura.

Por último, sólo me queda expresar mi agradecimiento a las personas que verdaderamente han escrito el libro, las mujeres y hombres campesinos de Lanzarote, reconociéndoles su papel en la transmisión de tantos conocimientos y valores, algunos de ellos plasmados en el texto que a continuación se desarrollan mientras que otros permanecen aún pendientes de recuperar con otros proyectos.

María José Docal Serrano
Presidenta del Cabildo de Lanzarote

Nota del Autor	15
Introducción	17
PARTE PRIMERA	
Los campos y la labranza	19
Los campos y la labranza	21
Gavias, bebederos y tierras de afuera	26
Traveseros o <i>nateros</i>	45
El Jable	51
Las arenas y los polvillos	71
Las calderas	93
PARTE SEGUNDA	
Los granos	97
Pan de espigas	99
Cebada y trigo	99
Centeno	111
Millo	116
<i>Lagumes</i> o <i>legumes</i>	126
Garbanzos	126
Arvejas	130
<i>Jabas</i>	136
Lentejas	139
Judías	144
Chícharos	147
Chícharos de burro	153
<i>Chicharetas</i>	155
Chochos	158
Epílogo	161
Referencias	167
Referencias orales	169
Referencias bibliográficas	172
Referencias documentales	182
Mapas y croquis	183
Especies y variedades de plantas tradicionalmente útiles	193
Calendario agrícola tradicional	211
Glosario	217
Términos técnicos	219
Términos generales	220
Términos referidos a la actividad agrícola y a la morfología de las plantas	223
Toponimia	245
Agradecimientos	255
Créditos	259



Nota del Autor

«[...] un tío en San Bartolomé, ése hacía las tierras con
don Fermín Rodríguez, el del Grifo,
el dueño de 'so del Grifo, hacían al tercio, al tercio; tres,
o sea dos pa' 'l amo, una pa' mí.
Después de tanto trabajar todo era pa' 'l amo.
Y díamos, yo chiquito, día a 'yudarle a trillar
a mi tío Marcial, díamos a 'yudarle a trillar.
Y cuando ya en la tarde estaba recogiendo,
¡vengallavandocamellospa' 'lGrifocargadoscongrano!,y
el pa' 'cá venía con un camellito,
todo pa' 'llá pa' 'l Grifo
después de tanto trabajar.
Y después con el sombrerito en la mano,
que dían por ahí pa' 'bajo con el sombrerito así en la
mano pa' esa gente rica.
[...]ya digo que se pasaba demasiado,
yo creo que era un abuso que había».
Señor Ginés, San Bartolomé.

La agricultura practicada durante siglos en la isla de Lanzarote requirió una gran adaptación del medio, siendo responsable en gran medida del entorno tan distinto y complejo que conocemos, o más bien desconocemos. Las intervenciones de nuestros viejos fueron de tal magnitud que, desde nuestra ignorancia de hoy, se hacen difíciles de comprender. Así, casi a modo de restos arqueológicos, aparecen gran cantidad de estructuras, restos de una actividad que en algunos lugares cesó hace muy poco tiempo y que miramos como obras de una antigua cultura. Amontonamientos de piedras, tajos en las montañas, paredes que atraviesan barrancos, piedras hincadas que cortan la escorrentía, acumulaciones de arenas volcánicas, etc., se suceden en el paisaje aparentemente sin razón de ser, cuando en realidad la razón se halla en el hecho de tratar de subsistir en una isla tradicionalmente dura con sus moradores.

Pero la agricultura requiere mucho más que la adaptación de un territorio, demanda un gran conocimiento del medio, imposible de adquirir sin la ayuda de esos *viejos de antes* responsables de la transmisión de experiencias acumuladas durante siglos, imposible de adquirir también sin la existencia de un vínculo íntimo con el mismo, sólo al alcance de aquéllos que han vivido como parte de él. Cualquier impresión acerca de la labranza antigua, la sementera, aquellos granos que sembraban o plantaban, siempre trae consigo el aporte de

un enorme caudal de saber y una manera de percibir el entorno que trasciende la mera actividad agrícola y comprende los múltiples aspectos que marcan la existencia cotidiana, pues la vida para muchos nunca quedó desvinculada del mundo pequeño que constituían las tierras que trabajaban, los animales que criaban, su gente, sus montañas, sus peñas, sus yerbas...

Pronto nuestro objetivo inicial de inventario y evaluación de aquellos cultivos básicos en la alimentación de la gente de la isla se extendió al intento de comprensión del medio agrícola y de las formas de cultivo tradicionales presentes en él, pues desligar los cultivos de los campos en que crecen no hubiera sido propio. Entender el medio que habitamos nos ha de llevar siempre a valorarlo y por tanto a tener conciencia sobre nuestras intervenciones en él.

Hasta el momento en las islas se le ha dado escasa importancia a los cultivos comúnmente llamados de subsistencia; muy poco se sabe sobre la manera en que se cultivaban y cómo se situaban dentro de los sistemas agrícolas. La gravedad de la situación es tal que venimos ahora a advertir la desaparición de determinadas especies y variedades de plantas cultivadas desde antiguo, pues es ahora que conocemos que alguna vez existieron. Corresponde a los técnicos no sólo informar de la pérdida de este material vegetal, sino también crear conciencia sobre la conveniencia de su preservación. La consideración de estos cultivos y la sabiduría popular que en torno a ellos se ha generado como parte integrante del patrimonio de nuestra comunidad podría impulsar tal objetivo, y en esa línea se enmarca el presente estudio sobre la diversidad de cultivos presentes en la isla de Lanzarote y la variación existente dentro de cada uno de ellos.

Hemos querido en el presente trabajo acercarnos a aquéllos cuya relación con el medio estuvo marcada por algo tan tremendo como es tratar de comer y beber cada día en una isla donde muchos sólo contaron en los periodos de bonanza, sobrando en los de precariedad. Ellos fueron quienes recibieron y conservaron las semillas desde antiguo vinculadas a la isla, las ubicaron en el medio de la mejor manera posible para extraer de ellas el mayor rendimiento e incluso, en la medida de sus posibilidades, las mejoraron. Obtuvimos cuentos sobrios de trabajos y necesidades, también encontramos las semillas y los conocimientos que íbamos buscando sobre sus formas de cultivo; la semilla, nos dijeron, hay que tomarla del mejor fruto, así lo hicimos, y es por ello que todo lo que sigue esperamos sea buena simiente.

Introducción

La desaparición progresiva que en todo el Archipiélago están experimentando las actividades agrícolas tradicionales ocasiona unas pérdidas culturales considerables, pues todos aquellos conocimientos acumulados durante siglos por las comunidades rurales para hacer frente a su existencia cotidiana no encuentran hoy vía de transmisión hacia las generaciones nuevas e irremediablemente se pierden o simplifican.

Especialmente sensibles a esta dinámica se muestran los cultivos característicos de la agricultura de cada lugar, pues su pérdida únicamente requiere el cese de sus siembras, o en el caso de la arboleda, el abandono de las plantaciones. Este hecho no ocurre de manera instantánea y sincronizada en todas las familias que mantienen cierta especie o variedad de planta cultivada, responde a un proceso paulatino y bastante complejo, donde intervienen multitud de factores, muchos a favor de dicha pérdida, algunos, sobre todo aquéllos de índole cultural, en contra de la misma.

Los agricultores de las islas emplearon criterios de selección tendentes a la conservación de aquellas especies y variedades que se adaptaban a sus particulares condiciones de cultivo; aquéllas que no tenían esa aptitud a buen seguro fueron desechadas. Aquello que permaneció se intentó que no degenerara, recibiendo mucha atención los aspectos del cultivo relacionados con la selección y conservación de las semillas que habrían de reproducir las siembras año tras año. Así, hoy pueden encontrarse en los campos variedades de calabaza, trigo, batatas, etc., citadas siglos atrás en las crónicas de viajeros que arribaban a las islas, en la correspondencia de la época o en viejos documentos derivados de la administración de antiguas haciendas agrícolas. En algunas especies, sobre todo en las que el cultivo se realiza vía semilla y su comportamiento sexual permite el cruce entre distintos ejemplares, se puede llegar a discutir sobre una posible adaptación al medio, tal es el caso del millo o los almendreros, que presentan variedades estrechamente vinculadas a una determinada localidad.

La acumulación de cultivos efectuada por los agricultores canarios fue sorprendente. En ella podemos encontrar no sólo gran diversidad de especies llegadas a las islas en diferentes momentos, procedentes igualmente de muy variados lugares, sino también una enorme variabilidad dentro de muchas de estas especies. Aquéllas que constituyeron la base de la alimentación en algún periodo (las papas en Tenerife, los boniatos en La Palma, las higueras en el conjunto de las islas) o fueron fuente de ingresos importantes (las almendras en La Palma, los duraznos en El Hierro) son las que muestran una mayor riqueza varietal.

Tal acumulación de diversidad proporcionó a las comunidades una herramienta útil para adaptar la actividad agrícola al medio y obtener de ella mejores rendimientos, resultando normal la siembra por parte de una familia de distintas variedades de trigo, cebada, habas, etc., o la posesión de diferentes perales o higueras. El ciclo anual de cultivos tenía que tener reflejo en las mesas, y evitar la falta de alimentos en algunos periodos del año dependió, en ocasiones, de una cebada capaz de rendir bien en la costa, de una batata que no se enfermara los años de inviernos fuertes o de una papa que se pudiera comer seis meses después de su cosecha. Desde un punto de vista estrictamente agronómico la posesión de diversidad dentro de los campos suponía tener mayor capacidad de respuesta ante cualquier eventualidad, ya fuera en forma de plagas, enfermedades, vientos fuertes o periodos de sequía, pues al no ser todos los individuos idénticos, diferentes serían sus comportamientos.

Lamentablemente, las circunstancias sociales y económicas actuales de Lanzarote son las idóneas para que en un corto periodo de tiempo desaparezcan de sus campos cultivos tan propios de la cultura de la isla como los *garbanzos menudos*, las *lentejas menudas*, las *papas de la tierra* o las *arvejas de paloma*. La situación de aquéllos tradicionalmente vinculados a la alimentación de los animales es aún peor. Todos ellos fueron utilizados por nuestros antepasados para su subsistencia, siendo cultivados no precisamente bajo las condiciones en que hoy se practica la agricultura, con riego, abonos complejos, tierras propias, etc., sino bajo circunstancias donde muchas variedades comerciales actuales de estos mismos cultivos encontrarían dificultades para progresar adecuadamente. Algunos incluso fueron útiles fuera de la isla, estando presente aún en otros lugares del Archipiélago el recuerdo de la *cebada de Lanzarote*, el *millo enano*, la *batata conejera* o el *boniato de Lanzarote*. Aunque aparentemente hoy sobren, su conservación es conveniente pues se trata de recursos, a nuestro juicio, de tanta magnitud como los suelos o las especies vegetales silvestres.

Inventariar todo este material vegetal y garantizar su preservación han de ser las principales tareas a afrontar, eso sí, sin obviar todo el conocimiento generado a su alrededor, actualmente en manos de nuestra gente mayor y de incierta transmisión. Mucho podremos conocer en un futuro a través de su estudio, es posible que descubramos en estos viejos cultivos cualidades que hoy ignoramos o que puedan ser susceptibles de mejora, o quizás puedan resultar ellos útiles en la mejora de otros, pero nada podremos extraer si no afrontamos su conservación.

PARTE PRIMERA
Los campos y la labranza

Los campos y la labranza

<i>«[...] the island of Lanzarote was waiting. We had heard strange tales of its camels, its desert climate and dry-land agriculture, and were anxious to see it. The port of Lanzarote is Arrecife, and as we dropped anchor in it on a summer morning and Wheeler and I looked at its scorched hillsides, we wagered with each other that nothing of agricultural or entomological interest could possibly be found on its barren slopes. But, as is often the case, we were mistaken [...].».</i>	<i>«[...] la isla de Lanzarote estaba esperando. Habíamos oído historias extrañas sobre sus camellos, su clima desértico y su agricultura de secano, y estábamos ansiosos por verla. El puerto de Lanzarote es Arrecife, y tan pronto como echamos el ancla en una mañana de verano y Wheeler y yo observamos sus laderas reseca, apostamos que posiblemente no podría encontrarse nada de interés agrícola o entomológico en sus áridas vertientes. Pero, como sucede con frecuencia, estábamos equivocados [...].».</i>
David Fairchild, 1930.	David Fairchild, 1930.

Las actuaciones agrícolas y ganaderas que durante siglos se han ido sucediendo en los campos de Lanzarote han rivalizado con los fenómenos naturales en la formación del paisaje que hoy presenta la isla. Desde un punto de vista estrictamente científico podría considerarse dicho paisaje degradado o degenerado en tanto en cuanto algunos de sus componentes, como la flora o los suelos, han perdido su estado primitivo. Sin embargo, preferimos mirarlo como simplemente transformado en virtud de un objetivo difícil, la subsistencia. Lamentablemente, a la hora de afrontar estrategias destinadas a la conservación del medio, ha prevalecido en ocasiones la primera de las consideraciones, casi siempre desde posiciones ignorantes del pasado.

Sin embargo, la agricultura practicada en la isla despertaba, ya desde principios del siglo XX, el interés de numerosos investigadores (Pereyra, 1907; Hernández-Pacheco, 1909; Fairchild, 1930; Jensen, 1934); sobre todo, aquellos aspectos de la misma relacionados con el cultivo de los campos cubiertos por los materiales emitidos durante la erupción volcánica iniciada en 1730 y el empleo de tales materiales para cubrir otros que de forma natural no fueron cubiertos. También la agricultura desarrollada en la amplia zona del centro de la isla, ocupada por arenas de procedencia marina (El Jable), motivó múltiples observaciones, destacando el interés mostrado hacia la forma en que los agricultores resguardaban sus cultivos del viento y manejaban la arena que corría por los campos.

Hoy conocemos que tanto las arenas marinas como los materiales volcánicos sepultaron pueblos, términos ganaderos y tierras de cultivo (Buch, 1836; Hernández-Pacheco, 1907-1908; De León y Robayna, 1989; Carracedo y Rodríguez, 1991; De León y Quintana, 1999) que, como las vegas de «Tasteina», «Tomaren» o «Mosaga», generaban parte de la producción agrícola de la isla en fechas anteriores a los ya citados

procesos eruptivos de 1730 y a la expansión del jable de principios del siglo XIX (De León y Robayna, 1989; Bruquetas, 1997). Oculto quedó un territorio del cual únicamente podemos hacernos una imagen, pero parte de esos antiguos terrenos continuaron siendo útiles pues, aunque cubiertos, siguieron aportando agua, nutrientes y soporte físico a los cultivos que en ellos y sobre ellos crecerían.

Evidentemente, tales transformaciones del medio agrícola trajeron consigo el surgimiento de técnicas de cultivo y útiles de trabajo nuevos, que con los años irían evolucionando y diferenciándose de aquellos antiguos. Cultivos hasta ese entonces marginales encontraron ahora mejores condiciones para progresar, aumentando su importancia y otros, hasta esos momentos casi desconocidos, comenzaron a proliferar. En este sentido, Viera expresaba ya en 1773 que la erupción de 1730 «dio nuevo semblante a la Agricultura y Comercio» de la isla (Del Castillo, 1948-1960).

Muchos campos no se vieron afectados por la dinámica que anteriormente hemos reseñado; continuaron acogiendo los cultivos de siempre y cultivándose de la manera en que siempre lo fueron. Sin embargo, bastantes se cubrieron más tarde y por mano de las gentes de la isla. Su obra, inmensa, quedó repartida prácticamente por todo el territorio y alcanzó las laderas y lo alto de las montañas, las calderas de los volcanes e incluso antiguos *malpaíses* hasta ese momento siempre incultos.

En definitiva, los fenómenos naturales acaecidos en la isla y la labor humana posterior diversificaron el medio agrícola, generando ambientes nuevos donde emplazar los cultivos y nuevas técnicas para manejarlos. Tal enriquecimiento, se ha demostrado, aumentó las posibilidades de subsistencia de la población. También, y desde un punto de vista estrictamente técnico, podríamos considerar que definió el paisaje agrícola que conocieron nuestros padres y abuelos, y que hoy nosotros observamos en progresivo abandono.

Quizás, para aquellos no familiarizados con el medio de Lanzarote, la mejor introducción a sus campos pueda partir del conocimiento de aquellos productos que éstos generaron. Por ello, y asumiendo las incorrecciones derivadas del tratamiento de la información oral, hemos tratado de aportar tal información a través de la composición del gofio consumido tradicionalmente en diferentes pueblos de la isla (Tabla 1 y Mapa 1 en el apartado *Mapas y Croquis*). La alimentación en una sociedad rural siempre es reflejo de lo que acontece en las tierras de cultivo, de ahí que la simple observación de los granos que participaron en el gofio nos aporte información sobre la naturaleza de las mismas.

La presencia tradicional del centeno como elemento principal del gofio en núcleos como Soo o Las Calderetas evidentemente estuvo condicionada por las características del medio en el cual estos se encuentran ubicados, en

este caso El Jable. Igualmente, en la participación relevante de la arveja en el gofio consumido en la mayoría de pueblos del sur de la isla influyeron, entre otros, factores ecológicos. La arveja, además de producir granos para el consumo humano y paja para los animales, alternó en las tierras de peor calidad con los cereales (fundamentalmente cebada), desempeñando en un medio poco favorable un papel agronómico similar al que realizaron cultivos como las habas o los chochos en otros campos del Archipiélago. El empleo habitual de la cebada en el gofio consumido en casi todos los pueblos respondía mayormente a factores del medio, en este caso, relacionados con la mejor adaptación de esta especie a las condiciones de cultivo limitantes existentes en múltiples zonas de la isla. Sin embargo, la inclusión del millo en la elaboración del gofio hay que tomarla con cautela, pues su presencia en la mayoría de los casos se encontraba relacionada con la compra de grano foráneo.

La dieta de las gentes del campo en Lanzarote no se basaba enteramente en el consumo de granos en forma de gofio. Otros productos, como las papas, las batatas, la fruta seca y fresca de higueras y tuneras, etc., también intervenían en la misma. Su presencia en determinados lugares de la isla y su ausencia en otros estuvo en gran parte condicionada por el medio. Tal circunstancia motivó el movimiento de dichos productos de unos lugares a otros, estableciéndose una red de intercambios, compras y ventas, así como de vínculos sociales que, aunque muy debilitada y simplificada, todavía persiste.

El estudio de esta red de intercambios, que presentamos plasmada en los Mapas 2 y 3 (ver el apartado *Mapas y Croquis*), además de aportarnos información de índole ecológica, nos proporciona también información de índole social. Nuestro interés, evidentemente, se centra en la información que sobre el medio nos aportan hechos como la importancia tradicional de las papas en Los Valles o la de la batata en San Bartolomé. Pero los productos no se movían solos por la isla. Así, tenemos que, mientras las batatas que partían de San Bartolomé hacia los pueblos del sur de la isla eran llevadas por las propias gentes del sur que hasta allí las iban a buscar, la mayoría de productos llegados a San Bartolomé desde el sur (leña, pescado, quesos...) eran transportados también por estas mismas gentes. Idéntica dinámica la encontramos en torno a otros núcleos agrícolas como Tinajo o Haría, advirtiéndose en la isla cierta preponderancia de las producciones agrícolas sobre las ganaderas y pesqueras.

Dentro de un trabajo como el que nos ocupa, centrado en el estudio de los cultivos presentes de forma tradicional en la isla, se hace preciso expresar ciertas nociones sobre los campos que los acogieron y así obtener un conocimiento más amplio de los mismos. En los campos de Lanzarote, a pesar de su aparente uniformidad, se desarrollaron diversas

formas y estructuras de cultivo. Algunas se encuentran aún en uso, otras prácticamente desaparecidas; entre todas, sin embargo, garantizaron hasta hace pocas décadas, y siempre que fue posible, las cosechas que alimentaron a muchas familias. El interés por conocer el manejo de los diferentes cultivos dentro estos sistemas agrícolas nos ha llevado a elaborar, sobre la base de los conocimientos transmitidos por aquellas personas vinculadas desde siempre al campo, la información que ahora introducimos.

Tabla 1:
Granos que intervenían en la composición
del gofio consumido en los pueblos de la
isla de Lanzarote¹. >

¹En mayúscula figuran aquellos granos que habitualmente formaban parte del gofio, en minúscula aquellos que lo hacían de forma ocasional.

Jaime Gil González

Órzola		MILLO	CEBADA					
Ye		MILLO	CEBADA		ARVEJA	Garbanzo	Haba	
Máguez	Centeno	MILLO	CEBADA	Trigo	Arveja	Garbanzo	Haba	
Haría	Centeno	MILLO	CEBADA	Trigo	Arveja			
Tabayesco		MILLO	CEBADA					
Arrieta		MILLO	CEBADA	TRIGO	Arveja			
Mala		MILLO	CEBADA	Trigo	Arveja	Garbanzo	Haba	
Teseguite		MILLO	CEBADA	TRIGO	Arveja	Garbanzo		
El Mojón		MILLO	CEBADA		Arveja			
Los Valles		MILLO	CEBADA					
El Bebedero		MILLO	CEBADA					
Tahiche		MILLO	CEBADA	TRIGO	ARVEJA	GARBANZO		
San Bartolomé	Centeno	MILLO	CEBADA	TRIGO	Arveja	Garbanzo	Haba	
Tao		MILLO	CEBADA	TRIGO	Arveja	Garbanzo		
Tiagua		MILLO	CEBADA	TRIGO	Arveja	Garbanzo		Chícharo
Muñique		MILLO	CEBADA	TRIGO				
Soo	CENTENO	Millo	CEBADA	TRIGO				
Las Calderetas	CENTENO	MILLO	CEBADA	TRIGO				
Yuco	CENTENO	MILLO	CEBADA	TRIGO				
Tinajo		MILLO	CEBADA	TRIGO				
El Cuchillo		MILLO	CEBADA	TRIGO				
Mancha Blanca		MILLO	CEBADA					
La Vegueta		MILLO	CEBADA		ARVEJA	Garbanzo	Haba	
El Islote		MILLO	CEBADA	Trigo			Haba	
Montaña Blanca	Centeno	MILLO	CEBADA	Trigo	ARVEJA	Garbanzo		
Goime		Millo	CEBADA	TRIGO	ARVEJA			
Tías	Centeno	Millo	CEBADA	Trigo	ARVEJA	Garbanzo		
Conil			CEBADA	Trigo	ARVEJA	Garbanzo	Haba	
La Asomada			CEBADA		ARVEJA	Garbanzo	Haba	
Mácher		MILLO	CEBADA	TRIGO	ARVEJA			
Uga			CEBADA	TRIGO	ARVEJA	Garbanzo		
Yaiza	Centeno	MILLO	CEBADA	TRIGO	ARVEJA	Garbanzo		
Las Casitas			CEBADA	TRIGO	ARVEJA			Chícharo
Femés		MILLO	CEBADA	TRIGO	ARVEJA	Garbanzo		
Maciot		MILLO	CEBADA	TRIGO				
Las Breñas		Millo	CEBADA	Trigo	Arveja			
Juan Perdomo		MILLO	CEBADA	TRIGO		Garbanzo		
El Golfo		MILLO	CEBADA	TRIGO				

Gavias, bebederos y tierras de afuera

«[...]hasta que yo era grande no habían arenados,
veníamos a asomarnos por ver las gavias llenas,
porque era un regocijo ver el agua
y hoy hay gente que no quiere ni que llueva».
Señor Martín de León, Los Valles.

En 1907, el ingeniero José Pereyra¹ describía en el *Boletín de la Real Sociedad Española de Historia Natural* los «procedimientos de cultivo» propios de la isla de Lanzarote², diferenciando sus «suelos cultivables» en función de si la tierra que sostenía los cultivos se encontraba al descubierto o tapada ya fuera por «arenas marinas» o «arenas volcánicas». La agricultura por ese entonces desarrollada donde la tierra estaba al descubierto, «la más pobre» según Pereyra, se fundamentaba en el cultivo de cereales y era llevada a cabo tanto en terrenos que recibían «aguas de algunas vertientes» como en aquéllos que sólo recibían «el agua directamente llovediza».

Las observaciones de Pereyra nos introducen en el estudio de uno de los sistemas de cultivo más interesantes y complejos de Lanzarote, las *gavias* o *bebederos*. Aunque actualmente en desuso, diversos autores han tratado de estudiarlos, mostrando interés sobre todo hacia la descripción y funcionamiento de sus estructuras (Díaz, 1987; Matoso, 1996; González, 2002). Sin embargo, las técnicas de cultivo desarrolladas por los agricultores no han recibido prácticamente atención, debido probablemente al ya citado abandono de esta forma de cultivo. Tampoco trabajos anteriores en el tiempo como los de Chamorro (1951) o Jensen (1934) aportaron información en este sentido.

Chamorro (1951) en relación al funcionamiento de las gavias comentaba:

«Consiste esta clase de cultivo en cerrar las cuencas de deyección de las barrancadas por medio de muretes de piedras. Las aguas pluviales empapan la tierra de estas zonas bajas y, sobre el barrizal, se siembra o planta según los casos. [...] Se trata de un cultivo que desperdicia mucha tierra, pues su fundamento consiste en recoger el agua de una gran extensión, en un reducido espacio».

Pereyra (1907), como vimos al inicio, fundamentaba también este sistema en la recepción de «aguas de algunas vertientes», exponiendo igualmente que éstas eran retenidas:

¹ «[...]D. José Pereyra Galviati, de Arrecife, perito agrónomo por la Escuela de Agricultura de Montpellier [...]» (Hernández-Pacheco, 1909).

² Pereyra, J. (1907). «Notas de geología agrícola de la isla de Lanzarote». *Boletín de la Real Sociedad Española de Historia Natural* 7: 363-368.



Figura 1: Vista aérea de los valles del extremo norte de Lanzarote. Obsérvese en primer plano la Vega Grande de Ye y los caños vinculados a la misma. En un segundo plano aparecen los valles de Fuente Salada y Fuente Dulce, y al fondo Valle Grande y el pueblo de Órzola.

«[...] en superficies muradas y revestidas de tierra en su interior, formándose grandes charcos llamados *gavias*, terrenos que se labran en la primavera, cuando desaparecen las aguas por filtración y evaporación[...]».

Roldán (1967), aunque en referencia a Fuerteventura, ofrece también una detallada descripción:

«La gavia en Fuerteventura es una suerte de terreno labrantío bordeado por un murete o reborde de tierra en forma de albardilla, de un metro aproximado de altura, y que tiene como finalidad contener sobre la tierra el agua de lluvia, tan escasa en la isla, impidiendo que se escape. Cuando llueve la gavia se inunda y llena, permaneciendo así unos días; luego se absorbe por la tierra, diciéndose que la gavia «ha bebido». Tras ello se encuentra ya la tierra húmeda y preparada para la sementera».

Las descripciones anteriores, precisas en lo referente al recinto donde se establecerá el cultivo que aprovechará el agua allí retenida, no aportan información sobre el modo en que el agua llegaba hasta dicho espacio. En este sentido, quizás la primera cuestión que cabría plantearse es si estas aguas llegaban por sí mismas o si por el contrario había que llevarlas.

En Lanzarote, repartidos por los campos, aún persisten muchísimos elementos cuyo cometido era atajar las aguas que tras las lluvias corrían por las laderas y conducir las hasta las gavias o bebederos. La magnitud de algunas de estas conducciones, popularmente conocidas como *caños*, es tal, que es posible

observarlas desde el aire. Quizás sea el caño que recogía la escorrentía que discurría hacia el fondo del Valle de Fuente Dulce y la transportaba a la Vega Grande de Ye la representación mejor conservada de este tipo de estructuras en la isla (Figura 1).

Existen restos de otro caño de similar entidad en las proximidades de la Ermita de Las Nieves³, aunque apenas visibles por estar densamente poblados de líquenes. Su finalidad era llevar agua hacia la Vega de Manguia y posiblemente también hacia la Vega de San José⁴, evitando que ésta se precipitara Risco de Famara abajo. En ocasiones, los caños únicamente tenían por objeto acoger la escorrentía de las barranqueras y desviarla hacia algún barranco de mayor entidad, corriendo por ahí hasta las gavias o bebederos.

La presencia de estos caños en Lanzarote era ya advertida en 1507 por Valentim Fernandes (Del Castillo, 1948-1960), si bien en su relato el fin de las aguas recogidas era garantizar que los animales bebieran:

«[...] os moradores della fizerom como canos amtre as serras, para viir a agua toda pera baixo a huum lugar como estanque em que se recolhe toda a agoa d' aquellas serras; este lugar donde recolhemos estas agoas chaman «maretas»; a qual agua abasta todo o anno aas bestas e gaados della [...]».

Madoz (1986), a mediados del siglo XIX, describía en el pueblo de Los Valles la toma del agua del barranco y su introducción en las tierras de cultivo, aunque sin mencionar si su caudal era favorecido por la intervención de los agricultores:

«El terreno es de buena calidad en su mayor parte, habiendo algunas huertas de regadío, que se fertilizan con las aguas del barranco [...]».

Durante las entrevistas realizadas en el citado pueblo de Los Valles en el transcurso de nuestro trabajo de campo obtuvimos referencias en el sentido de tal intervención, si bien registramos el uso del término *alcogía* en lugar de caño.

Existen igualmente zonas bajas y llanas donde van a parar las aguas tras las lluvias sin necesidad de intervención alguna («*el agua va normalmente allí por su peso*», «*viene sola de por sí*»). Su aprovechamiento ha de remontarse muy atrás pues nuestros antepasados les pusieron nombre. Así, entre otros, tenemos El Bebero (de) Chu Juan Mesa en Alegranza⁵, El Beberito en Femés⁶, El Bebedero

³ «Dice que antiguamente venía de las Nieves y está por atrás de El Cabeso el rastro que había una *alcogía* y metía el agua a la Vega San José» (Señor Romualdo, Teguisse).

⁴ «[...] llenaba La Vega también de aquí [Vega de San José], y después cortaban pa' Manguia parece, eso decían, eso no lo vi yo» (Señor Romualdo, Teguisse).

⁵ «[...] es un plano que hay allí que el agua aquello, [...] le pusieron una paré y allí el agua se fue concentrando y se formó el bebero ese [...]» (Señor Antonio Niz, Máguez).

⁶ «[...] el barranco venía al bebero [...]» (Señora Juana, Las Casitas).

al suroeste de Nazaret⁷, Los Llanitos de Paulino, Las Hoyas de Cha Manuela⁸ y La Capellanía en la técnicamente denominada plataforma alvéica de Rubicón (Hansen, 2002), El Bebero de Don Paco Ramírez, etc. Denominaciones tales como Los Bebederos o Los Beberos, que designan zonas hoy dentro de El Jable⁹, nos recuerdan la existencia en el pasado de un entorno bien diferente al actual.

Antes de introducirnos en los detalles del manejo por parte de los agricultores de las aguas llevadas o llegadas hasta las gavias o bebederos, creemos de interés aportar algunas consideraciones precisamente sobre tales denominaciones.

El empleo del término *bebedero* (también *bebero*) para nombrar aquellas tierras que reciben agua de la manera que hemos venido detallando es común en Lanzarote, sobre todo en los pueblos del norte (Tabayesco, Ye, Haría, Máguez, Órzola) y del sur de la isla (Femés, Las Breñas, Yaiza, Uga, Las Casitas, Maciot). En Tías, Goime, San Bartolomé y Mácher hemos registrado igualmente su uso, aunque en menor medida debido a la presencia también menor de estas estructuras.

La antigüedad de dicho término es indudable, existiendo constancia documental del mismo tanto en los protocolos notariales de Salvador de Quintana como en los acuerdos del Cabildo de Fuerteventura, ambos, documentos del siglo XVII:

«[...] linda el dicho término de Munique y las tierras con el camino que viene de Tiago aso (*sic*) [a Soo] por una parte; y por la otra, parte con el camino que ba de Munique a Famara; y por la otra parte, con una vereda que ba de el Corral de Tronquillo aso (*sic*) [a Soo]; y por la vanda de avaxo, con el vedadero de Marcial de Samarines [...]» (Bello y Sánchez, 2003).

«Como sólo hasta fin de mes habrá pan del Pósito, no esperándose cosecha alguna por no haver llovido, de manera que ni aún los bebederos se han sembrado y hay necesidad hasta de pastos, acuerdan, para evitar que perezcan los habitantes [...]» (Roldán, 1967).

Escolar y Serrano, en su *Estadística de las Islas Canarias (1793-1806)*, al describir en la isla de Lanzarote la «Villa Capital» se refiere con el término *bebedero* a «aquellos terrenos que recogen la tierra y el agua que viene por los barrancos de lo alto de la isla» (Hernández, 1983). También en Lanzarote lo encontramos en antiguos protocolos notariales, aunque como topónimo:

⁷ «Le decíamos El Bebedero porque es un sitio donde iban las aguas todas a esa finca [...]» (Señor Manuel García, Teguiše).

⁸ «En Las Hoyas de Cha Manuela aguantaba el agua allí como si hubiese sido con cal» (Señor Damián Nieves y Señora Pilar Rodríguez, Maciot).

⁹ Los Bebederos: «de Tao hacia El Jable» (Señor Juan Bonilla, Tiagua), Los Beberos o Los Bebederos: «por 'llá de La Montaña Mina» (Señor José Perdomo, San Bartolomé), etc.

«Catalina Alonso, viuda, para poder alimentar a sus hijos menores, debe vender media fanega de tierra en El Bebedero¹⁰ [...]».

De igual manera aparece en los apuntes referentes a la expansión de El Jable realizados en 1830 por Baltasar Perdomo, cura de San Bartolomé:

«[...] son las arenas del jable que han inutilizado casi del todo estos terrenos que eran feraces y algunos de los mejores de la isla, como La Vega de Mosaga, Regla, Bebederos [...]» (Hernández-Pacheco, 1909).

Las descripciones, más cercanas en el tiempo, de algunas fincas inscritas en el Registro de La Propiedad y Mercantil de Arrecife recogen también el empleo de dicho término¹¹: «Suerte de Tierra en «Arrieta», donde dicen Trujillo, en su mayor parte de bebedero [...]», «Suerte de Tierra donde dicen Las Casas de los bebederos de Soo [...]», «Finca Rústica ó sean dos fanegas once celemines de tierras con bebederos [...] que se sitúan donde llaman las Veguetas de Arriba [...]».

El término *gavia* se ha utilizado tradicionalmente en Lanzarote para designar diferentes espacios agrícolas. En pueblos del sur como Uga, Las Breñas, Las Casitas, Femés y Yaiza son aquellas tierras ubicadas en las laderas y sostenidas por paredes de piedra las nombradas como gavias¹². En Soo y otros lugares tradicionalmente vinculados a El Jable se denomina *gavia* al terreno que, delimitado por *bardos*, se destina a cultivos de huerta (batateras, calabaceras, sandieras...) ¹³. De cualquier forma, el uso más extendido de este vocablo es aquél que lo vincula a las estructuras cuyo funcionamiento venimos detallando. En este sentido, hemos registrado su uso en Los Valles, Teseguite, El Mojón, Guatiza, Mala, Tahiche, Teguisse, Tinajo, El Cuchillo..., pueblos todos donde tales estructuras abundan; también, aunque en menor medida, en aquéllos donde el término bebedero es de común empleo¹⁴.

¹⁰ Archivo Histórico Provincial de Las Palmas. Protocolos Notariales. Escribano: Francisco Amado. Legajo: 2.724. Fecha 19-4-1627 (Quintana y Ojeda, 2000).

¹¹ Registro de la Propiedad y Mercantil de Arrecife de Lanzarote. *Descripciones de las Fincas N^o 1522 (Inscripción de 16 de octubre de 1878), N^o 2834 (Inscripción de 19 de agosto de 1909), N^o 5245 (Inscripción de 8 de Junio de 1994)*. Ceditas por particulares.

¹² «Eso son gavias, y los viejitos de antes como que en esas gavias no podían llevar animales, me decía mi padre, con una asada picando, sembraban picando» (Señora Juana, Las Casitas). «[...] *gavia* le llamamos, gavias, aquí las gavias son donde hay muchos terrenos con unas pareítas toas» (Señor Isidoro Perdomo, Las Breñas).

¹³ «[...] *gavias* decimos porque está bardada» (Sr. Marcial Cáceres, Soo). «[...] el trigo y el centeno lo cogían pa' pasto, pa' abrigar las gavias, pa' las batateras» (Señora Eloisa Acosta, La Vegueta).

¹⁴ «[...] hay quien le diga gavias pero nosotros le decimos beberos» (Señor Marcial Caravallo, Femés). «Un bebedero es pa' echarle agua, y también le llaman *gavia*, pero el bebedero es un bebedero porque recoge agua» (Señor Domingo Perdomo, Ye).



Figura 2: Traveseros en el Barranco Curbelo. La figura situada al pie de la pared inferior nos da una idea de su magnitud.

Hemos notado igualmente que ciertos agricultores asociaron la denominación *bebedero* únicamente a aquellos terrenos donde el agua llegaba y se acumulaba de forma natural, reservando el término *gavia* para nombrar aquellos otros donde el hombre intervenía, ya fuera únicamente preparándolos para acoger el agua o propiciando también la venida de éstas:

«[...]eran beberos que no tenían atajos de ninguna clase sino cuando eso se llenaba, que rebosaba por encima, se día pa' la mar, ése es el bebero. Y después las gavias son cosas que se arreglan por mano del hombre¹⁵».

Sin embargo, el uso aparentemente indiferente de una denominación u otra también fue advertido en determinados pueblos:

«Le decíamos El Bebedero porque es un sitio donde iban las aguas todas a esa finca. Y eran gavias, lo que llamaban gavias preparadas para recoger el agua, y por eso le decían Los Bebederos, era un bebedero, sí. Aquello son bebederos, bebederos le decimos aquí en Lanzarote, pa' 'llá no sé cómo le dirán. Tenía unas cuantas fanegas de tierra para recoger el agua, decía mi padre que tenía cuatro fanegas de tierra¹⁶».

En cuanto a la antigüedad del término *gavia*, apenas podemos aportar algo más de lo que a este respecto muestran obras como el *Tesoro Lexicográfico del Español de Canarias* (Corrales et al., 1992) y el *Diccionario Histórico-Etimológico del Habla Canaria* (Morera, 2001). Ambos trabajos dan prueba de la utilización de dicho término en el siglo XIX, no reflejando su uso en siglos anteriores.

¹⁵ Señor Guillermo Medina, Las Breñas.

¹⁶ Señor Manuel García, Teguiuse.

Su presencia como topónimo, a tenor de la información a este respecto transmitida por los agricultores, no parece abundante, habiéndose registrado únicamente los siguientes: Las Gavias de Machín, Las Gavias del Majo, Las Gavias de La Marquesa y Las Gavias Negras.

Figuras 3 y 4:
Gavias en el Barranco de Tenegüime. Obsérvese la creación de un suelo fértil sobre los derrubios de las laderas y los arrastres del barranco. En el apartado *Mapas y Croquis* se puede observar una representación esquemática de las mismas donde se ha simulado la circulación de las aguas.



Otros términos también empleados en Lanzarote en relación a los terrenos que venimos tratando son *tierras de beber* y *vega*, particularmente este último, cuya acepción: «parte de tierra baja y fértil¹⁷» enlaza con la ubicación usual de gavias o bebederos. Así, amplias superficies de tierras de cultivo preparadas para recibir agua y situadas en el fondo de los barrancos y en cuencas endorreicas, reciben en la isla el nombre de *vega* (ver *Toponimia*). La utilización de dicho término se encuentra

bien documentada en las actas de los cabildos celebrados en los siglos XVII y XVIII¹⁸ (Bruquetas, 1997), además de en otros muchos escritos (Caballero, 1991b; Lobo y Bruquetas, 1995; Quintana y Ojeda, 2002).

Retomando el curso de aquellas aguas que los caños habían acogido y orientado hacia las gavias o bebederos, hemos de considerar en primera instancia aquellos aspectos relacionados con su control y repartimiento. En este sentido, dos son las lecturas que cabría realizar: la primera, relacionada con la propiedad de dichas aguas y los derechos que sobre su aprovechamiento se han ido estableciendo, la segunda, relacionada con el manejo físico de las mismas. La realización de la primera de ellas, aunque en extremo interesante,

¹⁷ *Diccionario de la Lengua Española*. Vigésima edición. Real Academia Española, 1984.

¹⁸ *Libro de Acuerdos del Cabildo Antiguo*. SIG. 25-1, COD. 1-3. Archivo Municipal de Teguise.



Figura 5: Gavia llena de agua (*bebiendo*) en el pueblo de Teseguite.

se encuentra fuera de nuestras posibilidades. Hablar con rigurosidad sobre el agua en Lanzarote requiere no sólo un buen conocimiento del territorio, sino también de las fuentes documentales de la isla existentes al respecto. Siendo el objeto principal de nuestro trabajo el estudio de los cultivos tradicionales y su diversidad, muy poco podemos aportar en este sentido. Sin embargo, los agricultores nos han informado de ciertas normas relacionadas con el reparto de las aguas, aparentemente llegadas hasta ellos por la fuerza de la costumbre.

Una vez acogidas y orientadas las aguas, los agricultores intervendrán sobre las mismas para garantizar su aprovechamiento. Quizás la actuación de mayor trascendencia es aquella que tratará de atenuar la violencia de las avenidas, pues aquellos factores que fundamentan la existencia de gavias y bebederos, como son el carácter torrencial de las precipitaciones en Lanzarote¹⁹, la fuerte pendiente de sus zonas aledañas y la ya citada reunión artificial de la escorrentía en un solo cauce pueden igualmente conjugarse para su destrucción.

En este sentido, fueron diversas las medidas que los agricultores desarrollaron. Una de ellas pudo ser la construcción de *traveseros*²⁰ (también denominados *nateros*) en los barrancos. Tales estructuras que hoy a simple vista, y debido a su abandono, podríamos considerar como meras paredes de piedra que contienen la tierra arrastrada por los barrancos, jugaron un importante

¹⁹ A este respecto cabe consultar el trabajo *Precipitaciones máximas en Lanzarote: régimen de intensidades y frecuencias* (Dávila y Romero, 1993).

²⁰ «La palabra *travesero* es porque atraviesa el barranco, no es otra cosa» (Señor Joaquín Melgarejo, Haría).

papel en el pasado. Su levantamiento, que llevaba años, consistía en atravesar el cauce de los barrancos con una pared de piedra que obstaculizaba el correr de las aguas reteniendo la tierra arrastrada por las mismas. Cuando el volumen de tierra depositado alcanzaba la altura de la pared, ésta se elevaba añadiendo una nueva hilera de piedras, así hasta que la pared y los depósitos tras ella acumulados cerraran el cauce (Figura 2). Se obtenía así un nuevo suelo donde llevar a cabo alguna siembra o plantación y/o establecer árboles frutales, a la vez que se frenaba el discurrir en ocasiones violento de las aguas. Resulta hoy muy difícil precisar el peso que hubo de tener esta última consideración a la hora de afrontar la construcción de los traveseros. Hemos hallado muchos de ellos emplazados en lugares de escasa pendiente donde las aguas apenas circularían, pero también los hemos encontrado al pie de barranqueras y en otros lugares donde las aguas concurrirían con mucha violencia.

En Yemen, donde se ha atribuido a la cultura himyarita²¹ el uso de estructuras similares a nuestras gavias o bebederos en los inicios de la era cristiana, la fuerza de las avenidas ocasionadas en aquella zona por el monzón era atenuada por construcciones similares a nuestros traveseros:

«[...]irrigation systems consisted of three main elements: dams («sedds») which trapped and directed the water downstream to the areas to be irrigated; «harrahs»: monumental cross-valley walls that functioned, in part, to control the water and silt (usually) downstream from the dams, and irrigation channels which distributed the water away from the dams and across the irrigated areas. [...] it therefore seems that by constructing numerous large cross-valley walls the Himyarite builders were able to distribute the energies of the monsoonal rains and tame them²² [...]».

Durante nuestro trabajo de campo los agricultores nos transmitieron una serie de usos surgidos de su preocupación por evitar destrozos en las gavias o bebederos por la fuerza de las avenidas de agua. Tales estragos no sólo malograrían dichas estructuras, también imposibilitarían la realización de las siembras, daño este último aún más grave si cabe. Cuando las aguas se presentaban con excesivo ímpetu, aquellos cuyas gavias o bebederos por situación o por derecho consuetudinario estaban en condiciones de tomar

²¹ El periodo himyarita en Yemen, anterior al periodo islámico, comprende desde el siglo primero antes de Cristo hasta el siglo sexto de nuestra era (Wilkinson, 2001).

²² «[...] los sistemas de irrigación constaban de tres elementos principales: caños («sedds») que atrapaban las aguas de escorrentía y las dirigían hacia las áreas a ser irrigadas; «harrahs»: monumentales paredes que cruzan los valles que servían, en parte, para controlar el agua y el aluvión (usualmente) que descendía desde los caños, y canales de irrigación que distribuían el agua a través de áreas irrigadas, lejos ya de los caños. [...] parece, por tanto, que construyendo multitud de muros de gran tamaño atravesando los valles los constructores himyaritas fueron capaces de esparcir las energías de las lluvias del monzón y atenuar su fuerza [...]» (Wilkinson, 2001).

Figura 6: Desagüe de una gavia todavía en uso en Teseguite. >

las aguas en primer lugar, las dejaban correr en espera de que su fuerza remitiera o tomaban un poco²³. Otra práctica consistía en dotar a las gavias o bebederos de lugares por donde pudieran desaguar con rapidez a fin de evitar que la presión del agua rompiera sus *testes* y paredes²⁴. En ocasiones, el agua desaguada iba a tener a otro bebedero ubicado a inferior nivel, siendo común observar bebederos encadenados a modo de terrazas en laderas (Figuras 3 y 4).

Figura 7: Caño de entrada a la gavia, aún con los restos del agua que encauzó hasta la misma. >

Antes de detallar el modo en que los agricultores introducían el agua en sus gavias o bebederos hemos considerado oportuno describir de forma sencilla tales estructuras, ahora sobre la base de sus propios comentarios. Nos encontramos pues ante una superficie de terreno llano («un terreno que se anivela»), cerrada en su contorno por una pared de piedra y/o un teste²⁵ de tierra («un teste alrededor»), cuya elevación crea un recinto capaz de retener un determinado volumen de agua («onde dormía el agua») (Figura 5). Normalmente la continuidad de tal cerramiento sólo se encontraba interrumpida por la presencia de uno o varios *desagües* que limitaban el volumen de agua a contener en el recinto, facilitando la salida de aquella sobrante, y por el caño, *tosna* o *tomaero* que permitía la entrada de dicha agua (Figuras 6 y 7).

Figura 8: Portada a modo de guillotina para entrar agua a las gavias en la Vega de Guatiza. En la parte inferior izquierda de la imagen se puede observar parte de la estructura encargada de obstaculizar y derivar la avenida de las aguas hacia dicha portada. >

²³ «[...] si llovía cantidad, el barranco traía porción de agua y usted no la podía sujetar, usted cogía una poca, el otro cogía otra poca, y siempre los caños todos abiertos [...]». (Señor Policarpo Bermúdez, Los Valles).

²⁴ «[...] se bota el agua por encima de los testes, y por donde más fallo está el teste por allí rompe, y al estar el desagüe [...] si la gavia es grande le dejas un desagüe grande, si es pequeña le dejas un desagüe pequeño, a según la gavia le dejas el desagüe, ¡ah!, ¿si no quién la mete a caminos?, ¡estás loco!, rompía una gavia y a lo mejor ya perdías la cosecha del año porque ya después a lo mejor ya no te producía, porque a lo mejor no bebía sino una vez al año [...]». (Señor Antonio Betancor, Tabayesco)

²⁵ Hemos advertido, aunque en menor medida, el uso del término *talabardón*. En Fuerteventura es de uso común la denominación *trastón* (Torres, comentario personal).



Figura 6



Figura 7



Figura 8



Figura 9: Pared de una gavia abandonada en La Vega de San José con signos de haber sido encabezada. Las lajas de piedra sobresalientes al pie del desagüe evitaban que el agua incidiera directamente sobre la base de la pared.

La ubicación del caño de entrada a la gavia o bebedero, perpendicular u oblicua al curso de las aguas que llegaban procedentes de los barrancos y/o caños, obligaba a los agricultores a cambiar la dirección de las mismas, obstaculizando su curso (ver croquis de las gavias del Barranco de Tenegüime en el apartado *Mapas y Croquis*). En ocasiones, sobre todo en grandes vegas donde se manejaba un volumen de agua considerable, hemos observado cómo dicha maniobra requería habilitar estructuras tales como *tornas*²⁶ y *alcogías*²⁷ (Figura 8), sin embargo, en muchos casos ésta se improvisaba de manera rudimentaria. Una vez que la gavia había recibido la cantidad de agua que se consideraba suficiente, se procedía a taponar su entrada con paja, piedras, tierra, etc.

²⁶ Entiéndase aquí torna como aquel obstáculo que cambia el curso del agua (Real Academia Española, 1984).

²⁷ «[...] eso se le hacía lo que llamábamos nosotros una *alcogía pa' tomar el agua de los barrancos, se traía una alcogía, todo el que tenía una gavia, o dos, o tres, o cuatro traía el agua que baja por de esas laderas que vienen a los barrancos [...]*» (Señor José Ramos, Los Valles).

²⁸ «[...] *había que ir a arar y cuando había que dar agua a Las Vegas, o a plantar [...]*» (Señor Juan Manuel García, Ye).

Muchas han sido las expresiones populares recogidas relativas a la entrada de agua en las gaviás o bebederos. En el pueblo de Ye oímos la expresión «*dar agua a Las Vegas*²⁸», en Los Valles, Tabayesco y en Teseguite, «*llenar las gaviás*²⁹»; otras como «*echar agua*», «*poner agua*», «*entrar agua*» o «*meter agua*» también fueron comunes. En relación al cese de dicha entrada, hemos recogido igualmente multitud de expresiones: «*quebrar la gavía*³⁰», «*quitarle el agua*³¹», «*trancar la tosa*³²», también otras como «*tapar el caño*», «*trancar la gavía*», etc.

Uno de los aspectos más interesantes que podemos abordar en estos momentos es aquél referente al reparto de las aguas entre los agricultores. Las lluvias que por su intensidad eran capaces de provocar la escorrentía suficiente para llenar las gaviás o bebederos, en ocasiones no se presentaban sino una vez al año, sucediéndose también años en que no lo hacían. Ello implicaba que el aprovechamiento de estas aguas puntuales se convirtiera en un hecho fundamental. Sin embargo, no advertimos durante nuestras indagaciones la existencia de alguna pauta o norma a seguir destinada a lograr un reparto equitativo de dichas aguas. Únicamente en el pueblo de Los Valles nos transmitieron el recuerdo de una antigua costumbre cuyo relato preferimos reproducir tal cual lo recogimos:

«[...] dicen que allá cuando, pero eso no lo he vivido yo, pero lo oía yo cuando yo era nuevo, que venía el agua, que llovía y venía el barranco y no entraba nadie a las gaviás mientras no se llenaran los aljibes, ¿comprende? Pero claro llegó un momento que el que tenía el aljibe último abajo cuando llenó el aljibe se lo echó a la gavía, ¿se da cuenta cómo es la cosa?, se la echó a la gavía, ¿y qué hizo el de arriba?: «*pues tú no lo vas a ver más en la forma esa, yo lleno mi aljibe, lleno mi gavía*» [...]. Sí sí sí, lo ha oído yo, yo no lo ha hecho no, yo no lo ha hecho ni lo ha visto hacer, pero que lo ha oído yo que es así, que los viejos de antes lo hacían eso³³ [...]»

De forma general, en los pueblos tradicionalmente vinculados al manejo de gaviás o bebederos, los agricultores asumieron que aquellas gaviás que el agua en su avenida encontraba primero eran las que tenían preferencia a la hora de recogerla. Varios fueron los dichos populares que registramos, cuyo uso reafirmaba siempre la consideración anteriormente expuesta.

²⁹ «[...] lo hacía yo, vamos, lo hacíamos los del tiempo mío, todos, llenar las gaviás [...]» (Señor José Ramos, Los Valles).

³⁰ «[...] quebrar la gavía es taparle el caño pa' que no entre más agua» (Señor Policarpo Bermúdez, Los Valles).

³¹ «[...] puede trancar la que usted crea conveniente y mirar la que puede quitarle el agua y la que no puede quitarle el agua [...]» (Señor Lorenzo Robayna, Guatiza).

³² «[...] si te duermes ¿por dónde sale el agua? [...] te duermes al trancar la tosa esta, la gavía que está llena ya ¿por dónde sale?, ¿por encima 'el teste? [...]» (Señor Antonio Betancor, Tabayesco).

³³ Señor Policarpo Bermúdez, Los Valles.

En el pueblo de El Mojón, donde tomaban agua del mismo barranco del que lo hacía el pueblo de los Valles, obtuvimos el cuento que sigue:

«[...] *bebían primero, es como tenemos el decir, Los Valles cuando comían, nosotros cogíamos la cuchara cuando ellos terminaban, porque ellos bebían primero. Los de arriba siempre van recogiendo primero el agua. [...] la gallina de arriba caga la de abajo*³⁴».

En Los Valles, aunque en referencia al reparto del agua dentro del propio pueblo, también nos contaron algo similar:

«[...] *usted llenaba porque usted estaba primero que él, como dice el otro, están los dientes primero que las muelas, usted llenaba, quebraba su finca, luego cogía el otro y el otro y hasta que se llenaba el pueblo*³⁵ [...]».

En Órzola reconocieron igualmente la prioridad que, para entrar agua a las gavias, tenían aquéllos cuyas propiedades se encontraban en disposición de recibir las aguas en primer lugar:

«[...] *decían que el que está por arriba bebía maretas y maretones, y el otro de abajo..., nosotros cuando estábamos en el cortijo y venía agua, se llenaban las gavias de la Suerte de Bolaña, después, si sobraba, es que se echaba pa' 'bajo*³⁶ [...]».

Aún a pesar de tal uniformidad de criterios, hasta nuestros días han llegado noticias de viejas disputas que se establecían entre los agricultores en torno al aprovechamiento de las aguas. Algunas no pasaron de simples roces y pequeños altercados, otras, sin embargo, dieron lugar a litigios legales. El estudio de la documentación desprendida de estos últimos quizás pueda aportar en un futuro algo de información sobre este aspecto tan importante de la agricultura en la isla. Desde nuestro punto de vista, la distribución del agua en las vegas debió complicarse a medida que su propiedad se fue dividiendo con el paso de los años. Evidentemente el manejo del agua cuando todas las gavias o bebederos de una misma vega pertenecían a un solo dueño no tendría nada que ver con su manejo una vez que la propiedad se fragmentó.

Vegas, como La Vega de Manguia, cuya explotación se encuentra documentada ya en los siglos XVII (Quintanay Ojeda, 2000)³⁷ y XVIII³⁸, y que ha permanecido hasta nuestros días casi indivisa, al menos en su cabecera, nos permiten reconstruir la manera en que se producía el repartimiento del agua

³⁴ Señor Marcial Robayna, El Mojón.

³⁵ Señor Policarpo Bermúdez, Los Valles.

³⁶ Señor Pancho Dorta, Órzola.

³⁷ Quintanay Ojeda (2000) recoge la denominación «Vega de Monguía» (Archivo Histórico Provincial de Las Palmas. Protocolos Notariales. Escribano: Luis Rodríguez Fleitas. Legajo: 2.744. Fols. 213r.-214r. Fecha: 6-11-1647).

³⁸ *Libro de acuerdos del Cabildo Antiguo*. 27 de Mayo de 1768 (pág. 317). SIG. 25-1, COD. 1-3. Archivo Municipal de Tegüise.

siglos atrás. Aquí, y a pesar del paso del tiempo, el parcelamiento catastral aún refleja la inclusión dentro de una misma propiedad tanto de las gavias o bebederos como de las laderas que garantizaban el aporte de agua. Su reparto no se realizaría entre diferentes propietarios sino simplemente entre las diferentes gavias de la misma propiedad. Otras, como La Vega de Mala, además de mostrar estructuras expresamente destinadas a repartir el agua, conservaron hasta su abandono gavias o bebederos que por derecho consuetudinario tenían prioridad para su llenado. Aspectos, ambos, surgidos como resultado de antiguas particiones y privilegios («*cosas viejas ¿no?, los pudientes lo hicieron así, como eran los dueños*»). La Vega de Mala, cuya propiedad antaño la memoria popular asocia a «*La Marquesa*»³⁹, pensamos que aún a finales del siglo XIX se encontraba vinculada a las propiedades que los marqueses de la Quinta Roja poseían en Lanzarote⁴⁰.

Antes de recibir el agua, las gavias eran acondicionadas durante los meses de verano de diferentes maneras: su superficie se trataba de nivelar para garantizar que el agua se distribuyera de forma uniforme y los testes se elevaban para contener el volumen que se consideraba «*suficiente pa' la gavia producir*». La primera de las labores recibía el nombre de *emparejar* o *tabliar* la gavia (en Fuerteventura, *tablonear*), la segunda se conocía como *levantar* o *empinar* los testes:

«*El principio de la gavia es: coge usted la tabla con un camello y tablia la gavia y la deja pareja, eso es lo primero, y luego cuando usted la emparejó levanta usted los testes pa' mantener el agua*⁴¹ [...]».

«[...] *había que barbecharla [la gavia], había que tabliar, ¿tú sabes lo que es tabliar?, emparejar la gavia, por ejemplo [...] este montón de tierra, con una tabla los camellos, jalándola, la tendían hasta que la dejaba a nivel*⁴²»

Al cabo de los años, el volumen de tierra depositado en las gavias por las sucesivas avenidas podía comprometer su firmeza, de ahí que fuera necesario en ocasiones elevar la pared de piedra de la misma (*encabezar*). Muchas gavias hoy abandonadas muestran en sus paredes las huellas de tal operación (Figura 9).

Después de *tabliar*, la gavia era barbechada, faena que consistía en trazar convenientemente surcos anchos y profundos de forma que retuvieran el agua entre los *camellones* formados, garantizando su infiltración («*barbecha atravesado, siempre en contra del tomo del agua*»). Con esta práctica, además de conseguir los efectos propios de cualquier arada profunda, se atenuaba el ímpetu del agua que entraba en la gavia y se aseguraba una mínima retención de la misma en caso de que los testes cedieran:

³⁹ «[...] *eso fue casi todo de la marquesa todo [...]*» (Señor Nicasio, Mala). «[...] *la marquesa no la conocí yo tampoco, le decían Las Gavias [de] La Marquesa*». (Señor Pedro Robayna, Mala).

⁴⁰ Año de 1872. *Cuenta de productos cosechados en dicho año en las propiedades que el señor D. Francisco Ponte, Marqués de la Quinta Roja, posee en esta Ysla de Lanzarote*.

⁴¹ Señor Nicasio, Mala.

⁴² Señor Antonio Betancor, Tabayesco.

Figura 10:
Parceones en
el Valle de
Temisa.



«[...] para que el agua se calara más, le araban un surco largo, larguito, que no era surco cerrado sino largo, para que esos surcos se fueran llenando de agua, que le decían *barbecho*⁴³».

«Una, pa' que el piso se *'solee* y otra, pa' un caso que la *gavia* se rompa, ese surco se queda lleno de agua [...] en caso que la *gavia* se le llene y se rompa, los surcos quedan llenos de agua y si usted no *barbecha* se le va todo⁴⁴».

«[...] dejarla siempre, la *gavia*, que quearan los surcos llenos [de agua], y ya si se rompía una *gavia*, no queaba bien bebía, no, pero algo mantenía hasta que se preparara⁴⁵ [...]».

A medida que el agua iba llenando la *gavia*, los agricultores se encontraban siempre vigilantes ante cualquier incidencia. Igual que ocurre cuando regamos por primera vez una maceta recién plantada, en la *gavia* seca también se formaban grietas y hoyos que era preciso *trancar*:

«[...] *vigilando los caños* y *vigilando los testes* [...] hasta que [la *gavia*] cogiera *sasón*, cuando está *sasoná*[da], que está ya *mojá*[da] toda, ya no revienta porque ya está *sasoná*, porque cuando está seca entra el agua y como eso se abre, pues se abre y se va [...] pa' fuera [...] por eso tiene que estar *vigilándola*. Hasta cierto punto, ¿no?, cuando ya está *sasoná* entonces ya puede usted ir tranquilo⁴⁶».

⁴³ Señor Francisco Figueroa, El Mojón.

⁴⁴ Señor Marcial Morales, Teseguite.

⁴⁵ Señor Lorenzo Robayna, Guatiza.

⁴⁶ Señor Nicasio, Mala.

Una vez la gavia quedaba sazónada, el agua se asentaba y llenaba el recinto, filtrándose posteriormente («*estaba aquello rebosando hasta que se lo chupaba la tierra*»). La gavia pasaba entonces de estar llena a estar bebida y según los viejos «*una gavia bebía era cosecha segura*⁴⁷»:

«[...] *si una gavia bebía, usted que le echaba el agua que usted creía que llevaba, aquella gavia era difícil que no diera cosecha, si lo mismo millo, que habas, que garbanzo, que cebada, lo que fuera; y por eso aprovechaban a llenarla, porque desde que se llenaba, ya estaba tan contento que tenía gofio seguro, porque era casualidad que hubiera una aslorra, hubiera un tiempo, la cosecha era casi segura*⁴⁸ [...]».

Un aspecto a considerar, llegados a este punto en que tenemos ya la gavia bebida, es aquél relacionado con el momento del año en que este hecho se producía. Si las lluvias capaces de generar la escorrentía suficiente para llenar las gavias o bebederos se presentaban postreras, los agricultores únicamente podían destinar la gavia a millo o a garbanzos. Sin embargo, si éstas acontecían temprano, el margen de decisión de los agricultores era mayor.

En Lanzarote, son las borrascas del suroeste los tiempos que en mayor medida van a dejar lluvias de cierta intensidad. Dávila y Romero (1993), en relación a este tipo de precipitaciones, comentan:

«[...] el mes más lluvioso del año es diciembre seguido de enero y, en cambio, las lluvias diarias más intensas tienen mayor frecuencia en noviembre [...]».

«En lo que se refiere a la frecuencia mensual de la máxima intensidad en 24 horas [máximas precipitaciones registradas en 24 horas], se puede observar, en el periodo estudiado (1960-1989), un claro predominio del mes de enero [...]».

Los agricultores, al ser cuestionados sobre sus preferencias a la hora de llover, coincidieron en señalar los meses de noviembre y diciembre como los más idóneos para que las lluvias se presentaran (ver el apartado *Calendario Agrícola Tradicional*). La razón, sin duda, hay que buscarla en el particular comportamiento agronómico de las especies y variedades de plantas objeto de cultivo tradicional en la isla (cereales y legumbres principalmente). La ocurrencia de lluvias en otoño motivará la realización de siembras tempranas que favorecerá el desarrollo vegetativo de las plantas, aspecto éste fundamental para su posterior rendimiento. Su ausencia, sin embargo, dará lugar a siembras tardías de resultado incierto, pues el periodo de crecimiento de las plantas antes de la floración quedará reducido y la habitual escasez de lluvias primaverales podrá provocar una pobre fructificación. En ocasiones, y para ir adelantando la faena, se efectuaban siembras *en seco*, en espera de las lluvias:

⁴⁷ Escolar y Serrano, en su *Estadística...* dejó constancia de esta misma circunstancia hace aproximadamente dos siglos: «Su fertilidad es tanta que durmiendo en ellos [en los bebederos], como dicen los isleños, 24 horas el agua producen 120 y 150 por uno [...]» (Hernández, 1983).

⁴⁸ Señor Policarpo Bermúdez, Los Valles.

«[...]la siembra tienesu tiempo, noviembrey diciembre[...]y si se llegaba diciembre, noviembresin llover, pues los labradores desesperados tiraban la semilla⁴⁹ [...]».

La realización de estas siembras en seco no fue común en las gavias. La profusión con que emergían las yerbas junto a la sementera cuando la gavia posteriormente bebía («sale el pan con la yerba») y las pérdidas de humedad surgidas de la dificultad o imposibilidad de arar dicha gavia con el cultivo ya establecido, atenuarían la eficiencia de este método de cultivo. Aún así, tales siembras en seco tuvieron lugar cuando transcurrían los meses, la gavia «no había bebido, y ya quería alguien desesperar⁵⁰».

El millo fue el cultivo que los agricultores entrevistados vincularon en mayor medida a las gavias o bebederos. Sin embargo, la obtención de buenas cosechas requería bastante esmero. Una vez la gavia había absorbido el agua en ella introducida, era preciso esperar a que se oreara antes de iniciar cualquier labor («oriada claro, cuando está ralo no se podía arar»). Llegado este momento, la gavia recibía normalmente dos aradas cruzadas mediando un intervalo de tiempo entre ambas. De esta manera se atajaban las yerbas y se creaba una capa de tierra suelta y desmenuzada que evitaba la pérdida por evaporación de la humedad existente en la gavia («que la tierra queara finita», «que se desasiara la tierra»). El millo era posteriormente plantado en surcos anchos, retirados unos de otros («un poquito largo era de un surco a otro», «más largura, más separado de uno a otro»). Todas estas labores y aquéllas que siguen a la plantación del millo las detalla don Nicasio, agricultor viejo del pueblo de Mala:

«La gavia se abebía, ¿no?, cuando se ponía pa' arar se araba, después la [dejaba] un poco tiempo seca, después volvía a ararla otra vez antes de sembrar, después la araba pa' plantar el millo, la araba dos veces antes de plantar el millo [...] pa' que la tierra se secara y el jugo estaba abajo, aguanta la humedad abajo y la tierra suelta pues mantiene el jugo [...]. Y entonces, usted más tarde coge el camello otra vez, le pone un arado, le pone atrás una traviesa pa' que abra el surco bien, unas varas de parra, y va usted abriendo el surco y el otro va con un plantón plantando detrás el millo, en la tierra firme que está dura abajo [...]. Y después cuando el millo nace, que ya está grandito, espigado o una cosa así, o más bien espigando o una cosa así, coge usted una [a]sá[da] o un burro pa' ararlo por medio, y ara usted al medio los surcos, ara usted pa' que la tierra no se raje, no se seque⁵¹».

⁴⁹ Señora Juana, Las Casitas.

⁵⁰ Señor Policarpo Bermúdez, Los Valles.

⁵¹ En relación a esta última labor Don Policarpo Bermúdez, también agricultor viejo del pueblo de Los Valles, comentó: «[...]por el surco se le daba una manita, no muy arrimado, pero se le recorría si salía alguna yerbita [...]».

Otros cultivos también asociados tradicionalmente a las gavias o bebederos fueron las habas y los garbanzos. Las habas, presentes sobre todo en vegas del norte de la isla como las de Manguia, Mala, Máguez o Vega Grande y Vega Chica en Ye, además de garantizar una correcta alternancia de cultivos en las gavias, fueron parte importante en la dieta de los animales de labor, especialmente en la de las reses vacunas. Vacas y gavias aparecen con frecuencia estrechamente unidas en los recuerdos de los agricultores; de este vínculo dejó constancia Pereyra en su ya citado trabajo de 1907:

«[...] *gavias*, terrenos que se labran en la primavera, cuando desaparecen las aguas por filtración y evaporación, siendo en estas tierras en las que únicamente se emplean bueyes en la labor, pues en las demás del cortijo se realiza ésta con el dromedario, llamado camello en el país [...].»

Los garbanzos, sin embargo, tuvieron una mayor dispersión en la isla, dándose su cultivo prácticamente donde quiera que existieran gavias o bebederos. Tanto las habas como los garbanzos se cultivaban abriendo surcos y depositando las semillas en el fondo de cada uno de ellos. Las plantas de garbanzo, debido a sus mayores exigencias, requerían una mayor separación, siendo común dejar entre dos surcos plantados el espacio correspondiente a otro sin plantar. De la plantación de los garbanzos nos dio detalle don José Ramos, agricultor del pueblo de Los Valles:

«[...] *se echaban detrás de una yunta. Una mujer, si uno tenía, o la madre o una mujer que hubiera en la casa que no estuviera muy ocupada; uno iba arando con la yunta y la mujer iba echando, con un bolsito en las manos o una cacharra o eso, iba echando, graneando, graneando por el surco y después iba atrás la yunta tapando, con la tierra tapando la semilla. [...] si habían dos yuntas, venía una tapando atrás, pero si había una sola, pues como eso se plantaba al tercer surco, no se plantaba en todos los surcos para que no quedara tan espeso, pues era siempre echar pa' un lado, y después tapar pa' l' otro, claro, porque ése era el garbanzo que no se podía plantar muy espeso [...].»*

En cuanto a los cereales, cabe decir que únicamente hemos obtenido referencias sobre la siembra de trigo y cebada. Las semillas, en este caso, eran esparcidas sobre la gavia y enterradas mediante una arada, por lo que la siembra apenas difería de la que podía efectuarse en cualquier otro terreno:

«[...] *se dejaba que el agua se embebiera bastante bien, que los camellos no pudieran esrebalar [...] ahora si es p'a cebada y trigo, la sembraba arrí[b]a de aquello duro y luego después se araba⁵².*»

También las lentejas eran sembradas de esta forma:

«[...] *las lentejas [...] se sembraban, llamábamos nosotros tenderlas con mucho cuidado, que se quedara todo el terreno cubierto, y luego le pasaba después la yunta con el arado y el arado tapaba la semilla y nacía bien⁵³.*»

⁵² Señor Juan Abreu, Tahiche.

⁵³ Señor José Ramos, Los Valles.

Su cultivo en las gavias no fue común, de hecho casi la totalidad de las referencias obtenidas sobre éste las recogimos en el pueblo de Teseguite. En Tabayesco y Los Valles diferentes agricultores nos transmitieron las dificultades que presentaba:

«[...] las lentejas [...] eso era un grano de valor, o sea, que valía más que la cebada y el trigo, no es que fuese oro pero tenía más valor. [...] lo que había que no echarles agua, porque si le echaba agua se hacía un pajón⁵⁴], después se echaban y no producían, no daban⁵⁴».

«[...] los legumes, sobre todo las lentejas, en gavias era medio malo echarlos, porque si bebía se criaba mucha paja y se malograban, vamos, no granaban, se ponían medias húmedas. [...] crecen mucho y después se acaman, y no hacen lo que ellas deben de hacer⁵⁵ [...]».

La información obtenida durante la realización de nuestro trabajo de campo sobre el cultivo de arvejas y chícharos en las gavias fue muy escasa, de ahí que apenas podamos transmitir algo más que su mera presencia. Las arvejas, los chícharos e incluso las lentejas eran normalmente ubicados en las denominadas *tierras de afuera* (Figura 10). De esta manera, los agricultores se refirieron a aquellas tierras situadas al margen de las gavias o bebederos, ubicadas frecuentemente en laderas de pendiente variable donde era preciso habilitar paredes de piedra para mantener el suelo⁵⁶. Aquí, y sin otro aporte de agua que la procedente directamente de las precipitaciones, variedades primitivas de los cultivos anteriormente citados como las *arvejas de paloma*, las *lentejas menudas* o los *chícharos*, alternaron principalmente con la cebada y en menor medida con el trigo.

Antes de concluir el presente apartado merece la pena dedicar unas líneas al modo en que los agricultores alternaban los cultivos cuando una misma gavia recibía agua en años sucesivos. Evidentemente no hemos podido obtener un modelo de actuación común a todas las situaciones, sin embargo, sí hemos advertido cierta coincidencia en el empleo de las habas, los garbanzos o el millo tras la cebada o el trigo. Cuando los tiempos se presentaban de tal forma que era posible llenar una misma gavia dos veces en una campaña, surgía la opción de que los agricultores se decidieran a instalar un nuevo cultivo, normalmente millo, tras la cosecha de aquél establecido en primera instancia. En ocasiones, las circunstancias no permitían tal posibilidad, aprovechándose entonces el agua para el primer cultivo si se consideraba oportuno.

⁵⁴ Señor Antonio Betancor, Tabayesco.

⁵⁵ Señor Policarpo Bermúdez, Los Valles.

⁵⁶ Los agricultores en base a estas cualidades también se refieren a estas tierras como «paredes», «la[d]eras», «pare[d]ones»... (ver *Términos referidos a la actividad agrícola...* en Glosario).

Traveseros o *nateros*

«[...] *el que podía hacer un traveserito en un barranquito de 'sos, eso ya era una carga de cebaa segura, o de trigo, o de habas, o unos garbancitos pa' 'cer un potaje o cosas de 'sas, eso ya era seguro*».

Señor Antonio Betancor, Tabayesco.

«[...] *Para plantar un árbol, para recoger tierra al mismo tiempo, recogía tierra, plantabas un árbol, una biguera [...] todos los traveseros eran expresamente pa' árboles*».

Señor Joaquín Melgarejo, Haría.

Los *traveseros* o *nateros* constituyen otra de las intervenciones efectuadas por los agricultores en el medio para desarrollar la actividad agrícola y aunque hoy apenas se encuentran en uso, sus estructuras, o los restos de las mismas, continúan formando parte del paisaje, sobre todo en los barrancos del norte de la isla (Figura 2).

Ubicados en el cauce de los barrancos, su construcción no es resultado de una acción puntual, sino de una labor realizada en el curso de los años. Ésta comenzaba con la colocación de una simple pared de piedra de forma perpendicular al curso de las aguas, de modo que retuviera los materiales que arrastraban las sucesivas avenidas del barranco. Cuando el material contenido por la pared alcanzaba la altura de la misma, se añadía una nueva hilera de piedras para elevarla; de esta forma podía continuar sujetando la tierra y las piedras procedentes de nuevas avenidas:

«[...] *todo aquello son traveseritos que llamamos [...]. Él se va haciendo, claro, el agua te va trayendo el escombros y mira: si esto es un barranco, tú haces un travesero aquí [...], esto lo va el barranco rellenando [...], y entonces aquí, cada vez que esto que arraso a la paréita [...], entonces tú coges y levantas otro cachito de muro como éste, vuelve otra vez y le hace un testito de tierra atrás pa' que aguante el agua, vuelve y cuando vuelve a llover que se vuelve a llenar otra vez, vuelves a levantar otro murito¹ [...]*».

Se creaba de esta forma un espacio apto para el cultivo donde, en ocasiones, no había sino las lajas propias del fondo de algunos barrancos (Figura 11). Este nuevo espacio se preparaba posteriormente levantando con la tierra depositada unos muros de tierra o *testes* capaces ahora de contener asimismo

¹ Señor Antonio Betancor, Tabayesco.



Figura 11:
Travesero con una higuera en uno de sus costados en el Barranco de La Horca. Nótese la escasa capacidad agrológica del entorno en que se ubica.

el agua necesaria para el progreso de los cultivos que habrían de establecerse. También, igual que en las gavias, se habilitaban *desagües* en dichos testes a través de los cuales el agua sobrante continuaba su curso barranco abajo, donde habitualmente se disponían otros traveseros.

La mayoría de los agricultores entrevistados durante la realización de nuestro trabajo de campo coincidieron en relacionar estas estructuras con la plantación de higueras («*nateritos en los barrancos para las higeritas*»). En menor medida aparecen otros árboles frutales como almendreros, granaderos, membrilleros, perales y parras. Los traveseros o *nateros* además de aportar un volumen considerable de tierra para el desarrollo de estas especies, garantizaban, en el caso de que corriera agua por el barranco donde se hallaban ubicados, el aporte también de un buen volumen de agua. De hecho, la simple elevación de los testes del *natero* o travesero un metro sobre la superficie de la tierra de cultivo habilitaría un recinto capaz de contener mil litros de agua por cada metro cuadrado (Figura 12). Es por ello que aún hoy observamos como prosperan algunas higueras, a pesar del abandono de los *nateros*, en zonas donde la pluviometría media anual escasamente alcanza los 150 mm.

Figura 12:
Higueras prácticamente
cubiertas por el
agua retenida en un
travesero tras las
lluvias acaecidas en la
noche del 10 al 11 de
diciembre de 2001.



Figura 13:
Impresionante pared
de un travesero en
el Barranco [de]
Curbelo.



También plantas de huerta como calabaceras, sandieras, melones e incluso tomateras y papas fueron cultivadas en los traveseros o *nateros*². Sin embargo, las referencias sobre el cultivo de granos fueron muy escasas. El cultivo de estas especies dependerá igualmente del agua retenida en los mismos tras la avenida del barranco.

El proceso de abandono al que están sometidas estas estructuras no sólo traerá consigo la irremediable pérdida de los materiales acumulados durante décadas, sino que además borrará del paisaje –y a la larga también de nuestra memoria– el trabajo enorme de aquéllos que tuvieron que procurarse su propia tierra de cultivo. Las dimensiones de algunos *nateros* o traveseros son realmente considerables, elevándose en ocasiones sus paredes más de cinco metros sobre el cauce del barranco (Figura 13). En El Chafarís, en la cabecera del Barranco de Temisa, el volumen de tierra contenido por los traveseros allí construidos es tal que éstos son habitualmente utilizados por muchas familias como merendero improvisado durante los fines de semana y días de fiesta; aquí, hemos observado traveseros o *nateros* cuyas paredes sobrepasan los 35 metros de longitud. El desconocimiento del medio ha llevado a alguna agrupación política a plantear en su programa de gobierno

² «[...] se echaba alguna sandía o alguna calabaza un año que llovía, cuando la higuera era pequeña, si las higueras eran grandes no plante nada porque la higuera [...]» (Señor Domingo Morales, Teseguite).

la acondicionamiento de estos traveseros para el esparcimiento público. Muypoco han de querer a sus vecinos promoviendo su distracción y descanso en medio del cauce de un barranco al pie de unas laderas cuyo desnivel supera los 200 metros.

En diversas zonas de la isla hemos oído a los agricultores referirse a ciertas tierras de cultivo también con el término *natero*, siempre en referencia a los depósitos dejados en las mismas por las avenidas de agua:

«[...] eso se formaba cuando el agua corría por arriba del terreno, entonces se formaba ese natero de tierra, de la tierra que el agua arrastraba y entonces el otro año [...] corría el barranco por encima de esas avenidas y se formaba otro natero, natero le decíamos nosotros, se formaba otro, y con la continuación de tantos años tenía varios nateros³».

En El Jable, estos depósitos corresponden a antiguas avenidas y aunque se encuentran normalmente ocultos por las arenas, los agricultores al efectuar las labores propias de la plantación, que en esta zona requieren la apertura de hoyos, los encuentran, de ahí la propiedad con que los describen y argumentan sobre su formación:

«[...] eso de natero es mejor pa' cosa de tomates, sandieras, calabaceras. Tiene varias clases de capas, eso era de antes cuando llovía y venía de la montaña, entonces tiene varias capas de distintos nateros, tiene uno más bermejo, otro más blanco, otro más arenusco [...] son arrastrás distintas [...] son capas que vino trayendo el agua⁴ [...]».

La presencia de estructuras agrícolas ubicadas en el cauce de los barrancos la hemos advertido, además de en Lanzarote, en Fuerteventura, en el sur de Tenerife y en el noroeste de La Palma⁵; igual que en Lanzarote, también designadas como *nateros*. En el norte de África y en Oriente Próximo también existen estructuras cuya construcción y manejo posterior resultan similares a los traveseros o *nateros* de Lanzarote (Figura 14). Baldy (1997) describe las bases de su funcionamiento de la manera que sigue:

«Ils se sont développés surtout là où la pluviosité annuelle est inférieure à 250 mm. Le parement aval (sirra) de chaque barrage est renforcé de pierres sèches. La réalisation technique est assez comparable à celle des terrasses, mais les dimensions sont différentes, car les zones cultivées n'occupent que les fonds de vallées (ouadi). À chaque forte pluie, le ruissellement et l'érosion sur le haut bassin versant sont importants et accumulent derrière chaque barrage de la terre, des déjections animales, des pailles et résidus divers..., qui forment peu à peu un sol très fertile sur lequel les agriculteurs plantent des arbres fruitiers: oliviers, amandiers, figuiers et abricotiers (mechmech) surtout, et des palmiers dattiers communs⁶».

³ Señor Manuel García, La Villa.

⁴ Señor Benigno Machín, Muñique.

⁵ Los *nateros* observados en La Palma, a diferencia de los de las restantes islas citadas, no toman agua del barranco donde se encuentran emplazados para el sustento de los cultivos.

Otro aspecto de interés derivado de la construcción de los *nateros* o traveseros es aquél relacionado con las normas que dictaba la costumbre. En este sentido, los agricultores asumían el principio de que, para poder atravesar un barranco, ambos márgenes debían formar parte de una misma propiedad. De no ser así, tendría que existir acuerdo entre los propietarios de las dos bandas para acometer la obra. También, si tal conformidad no se producía, quedaba la opción de atravesar únicamente parte del cauce. Aún así, algunos pleitos hubieron de acaecer, pues hasta nosotros ha llegado el relato de algún episodio violento.



Figura 14:
Nateros (*jessour*)
en la región
de Matmata,

⁶ «Se desarrollan principalmente allí donde la pluviometría anual es inferior a 250 mm. Cada cierre se refuerza en su parte inferior con piedra seca (*sirra*). Su fabricación se asemeja bastante a la de las terrazas, sólo que sus dimensiones son diferentes, pues las zonas cultivadas no ocupan sino los fondos de los valles. Con cada lluvia fuerte, la escorrentía y la erosión sobre las laderas de la parte alta de la cuenca son considerables y acumulan detrás de cada cierre, tierra, deyecciones animales, paja y residuos diversos, que forman poco a poco un suelo bastante fértil sobre el cual los agricultores plantan árboles frutales: olivos, almendros, higueras y albaricoqueros (*mechmech*) sobre todo, y palmeras datileras comunes».



El Jable

«[...] *vienen unos vientos,
que yo ni me acuerdo de 'llos tampoco;
pues, dicen que esta isla [...] anunció un sabio, que a
esta isla la atravesaría un río,
y es verdad que la atraviesa,
pero fue..., era de viento.
El viento dicen que viene de allá del moro,
de Sara, de los desiertos de Sara,
que atraviesan, y va y sale de aquí a Lanzarote
y Fuerteventura y [...] Canaria,
y de Canaria, pa' mi gusto, llega al Brasil,
porque cuando avisté al Brasil,
la primera vez que yo avisté al Brasil
no era sino un..., jable, jable también como aquí, y en
Buenos Aires hay jable,
morretas de jable también, igual como aquí
y el jable pa' mi gusto está en todo el mundo».*
Señor Rafael Duarte, Tinajo.

Hemos querido comenzar el presente apartado reproduciendo los comentarios que sobre una pequeña parte de su mundo –El Jable– emitía, ya centenario, señor Rafael Duarte, uno de esos *viejos de antes* que quemaron barrilla, probaron el gofio de *cosco*, emigraron a Argentina... Sus comentarios, los de agricultores viejos como señor Juan Guillén, señor Eloy Cáceres, señor Marcial Cáceres, señor Juan Bonilla... y los de otros que aún resisten en los campos como Pepe Mesa, Francisco de León, Pepe Guerra, Victoriano Rocío, Benigno Machín..., fundamentan buena parte de las impresiones que sobre el uso agrícola de El Jable se expondrán en este apartado.

Desde una época muy temprana El Jable aparece citado en diversas obras, mapas y documentos como un área perfectamente diferenciada dentro de la isla de Lanzarote.

A finales del siglo XVI (1592), Torriani (1959), en su *Descripción de las Islas Canarias*, además de dejar constancia de su existencia, realizó unas breves consideraciones sobre su origen:

«Del norte hacia el sur, empezando desde Famara, la atraviesan montículos de arena, los cuales (del mismo modo que las arenas líbicas) son llevados por el viento septentrional».

Apenas unos años después, en 1598, Agustín de Herrera y Rojas, primer marqués de Lanzarote, empleaba en su testamento la denominación actual e histórica de esta zona, a la vez que dejaba testimonio de su uso agrícola (Lobo y Bruquetas, 1995):

«[...] declaro que yo tengo una sementera de partido en el puerto del Arresifee, dessevada y otra de trigo e sevada en Guatize, y otra en las arenas que dizen el Jable, de trigo, donde ay treynta fanegas de sembradura [...]».

En 1686, Pedro Agustín del Castillo también hace referencia a El Jable al describir la isla de Lanzarote, mencionando este autor el daño que causaban sus arenas sobre los sembrados (Del Castillo, 1948-1960):

«Es muy llana y arenosa y tiene unos grandes montones de arena que corren toda la Ysla y hasen mucho daño a las sementeras...».

Tampoco el *Compendio...* anónimo que nos informa de la «cituación, población, división, gobierno, producciones, fábricas y comercio que tienela Ysla de Lanzarote en el año de 1776» deja de nombrar las arenas de El Jable, las cuales figuran como referencia a la hora de situar los diferentes pueblos y lugares de la isla (Caballero, 1991):

«[...] en donde llaman boca de Famara, por aquí corre y, desde aquí, atravesando así al sur, una riacha de arenas blancas que agitadas de los vientos, hazen continuo del su curso y forman una faja que, así por su figura larga y angosta [...]».

A finales del siglo XVIII, Viera (1982), al tratar en su *Diccionario de Historia Natural de las Islas Canarias* «la arenablanca, movediza, compuesta de fragmentos de conchas...» cita «el famoso e inconstante *jable* de Lanzarote». Ignoramos si Viera utilizó el calificativo *inconstante* como sinónimo de variable, pero es así, variable, como se mostrará El Jable, al menos durante el primer cuarto del siglo XIX.

En 1909, el científico Eduardo Hernández-Pacheco reproducía en su *Estudio Geológico de Lanzarote y de las Isletas Canarias* un mapa de la zona de El Jable realizado en 1830, cuya autoría atribuyó al cura de San Bartolomé, Baltasar Perdomo (Hernández-Pacheco, 1909). Muestra dicho mapa la gran expansión que habían experimentado las arenas desde el año 1800, los daños que en su avance habían ocasionado, así como ciertas medidas encaminadas a atenuar tales estragos. La leyenda que su autor acompañó al pie, de la cual extractamos los fragmentos que a continuación se reproducen, además de detallar lo expuesto en el mapa, apuntaba la causa de los trastornos acaecidos:

«La mancha blanca que atraviesa la isla del Norte al Sur son las arenas del jable que han inutilizado casi del todo estos terrenos que eran feraces y algunos de los mejores de la isla, como la Vega de Mosaga, Regla, Bebederos, etc. Los terrenos que ocupan las dos líneas amarillas descendiendo de la Playa de la Caleta á Playa Honda, eran los límites de las arenas hasta el año de 1800, que desde aquella época se han ido extendiendo así á una y otra parte de los parajes colindantes».

«Campos que se hallaban cubiertos de arbustos, los que impedían extenderse estas arenas, que arrojaban y arrojan las playas de la Caleta y Famara y han causado los estragos que se ven en los campos limítrofes por haberlos desmontado¹».

De León y Robayna (1989) relaciona tales desmontes con la explotación de las plantas barrilleras, muy intensa en Lanzarote durante las primeras décadas de este siglo XIX (Hernández y Rodríguez, 1995). La obtención de la piedra de barrilla, producto comercial procedente de la combustión de las citadas plantas barrilleras, motivó igualmente una fuerte presión sobre la vegetación de la isla, afectando en el área que nos ocupa a la cubierta vegetal que colonizaba las arenas. En este sentido, las autoridades denuncian los intentos de apropiación por parte de «algunos magnates» de términos ganaderos² movidos por «la codicia de la cosecha de la barrilla», acordando «que se deje crecer las aulagas y se prohíba el desmonte de leña³». También aquellos estratos de la población menos favorecidos, en su afán por aliviar sus penalidades y obtener algún beneficio del negocio de la barrilla, aprovecharon la vegetación para producir piedra de barrilla adulterada:

«[...] no es sólo de la clase de labradores y cosecheros los que cometen el fraude, sino de la clase indigente que no pertenece a una ni otra; que man matos y otras hierbas marítimas y muchos hay que sin esperar que el mar arroje a sus playas la hierba conocida con el nombre de *ceba* se introducen en el agua hasta los hombros individuos de ambos sexos con riesgo de perecer, para conducir a tierra esta hierba que aún flota sobre las aguas, temiendo que las corrientes las desvíen de la rívera y de ella hacen piedra para vender y remediar sus necesidades... No está el daño tanto en que estos seres indigentes usen de este arbitrio para remediar sus miserias, sino que vendiendo la piedra de *ceba* o de otros matos marítimos a un precio inferior que lo que vale la piedra de la barrilla, los compradores la compran a sabiendas y la venden al extranjero envueltas con otras porciones de verdadera barrilla⁴».

¹ La isla de Porto Santo en el archipiélago de Madeira sufre en 1769 un fenómeno similar: «Das vinhas nada se vê porque a areia as envolveu e cobriu. As dunas avançam sem encontrarem qualquer obstáculo. [...] na parte central é um drama. A zona denominada pelos naturais de Areias está, em uma terça parte, incultivável, porque as dunas, empurradas pelo vento norte, avançam e tudo abafam» (Freitas, 1987).

² «Algunos magnates [...] intentaron el secuestro de los cuatro términos denominados Soo, Bajamar, Muñique y Cuchillo o Caldera de Juan Pérez [en el año 1824] [...]». Acuerdos del Ayuntamiento de Teguise, 1834, pág. 150 (De León y Robayna, 1989).

³ Acuerdos del Ayuntamiento de Teguise, 1834, pág. 150 (De León y Robayna, 1989).

⁴ Expediente sobre la barrilla, 1835, Cabildo General de la Villa de Teguise, Archivo Municipal de Teguise (Hernández y Rodríguez, 1995).



Figura 16: Señor Marcial Cáceres durante nuestra visita a Soo en abril de 2000.

Madoz (1986), a mediados del siglo XIX, constata los daños que apenas dos décadas antes dibujaba Baltasar Perdomo, cura de San Bartolomé. En referencia al pueblo de Mozaga, Madoz recoge: «[...] su vega y el ant[iguo] sitio donde se hallaba este pueblo, se encuentran en la actualidad cubierto de *jable*⁵ y esta fue la causa de su despoblación». La Vega de «Zonsamas» la describe como sigue:

«Consta de 300 fanegas de tierra de labor, en su mayor parte inundada de jable, por cuya causa produce poco, siendo de mucho mejor calidad, y en la cual se dan buenos cereales y barrilla con escasas lluvias, la parte no inundada».

También «inundadas de jable» aparecen en el *Diccionario... de Madoz las vegas de «Soó» y «Tiguineo»*, esta última considerada dos siglos atrás como de alta rentabilidad (Quintana y Ojeda, 2000). Sus comentarios relativos al papel que desempeñaba la vegetación en la contención de las arenas coinciden asimismo con los emitidos por el cura de San Bartolomé:

⁵Madoz emplea aquí el término popular *jable* para referirse a la arena en sí, tal y como se emplea también hoy en día.

«El terreno inundado será, como de 5 leg[uas] cuadradas que en la actualidad nada producen, aunque la mayor parte fuese productivo ant[er]iormente, como la vega de Mosaga, la de Soó y la de Tiguinino. En el térm[in]o de Soo y Bajamar, se hallaba detenido este inmenso depósito de Jable hacía algunos siglos por los matos (Salsola Spisio⁶), y las Alhu'agas».

Aunque relativamente lejanos en el tiempo estos acontecimientos, la tradición oral aún conserva viejos cuentos que rememoran alguno de los sucesos que venimos detallando. De la expansión de las arenas nos dio cuenta señor Eloy Cáceres, nacido en 1908 y natural de Soo:

«[...] jable que viene, que sale de África, que entra por aquí por La Caleta, [...] antes eso daba mío de los meanos que habían antes ahí, hoy se han perdido toos. [...] a la orilla de la mar, me contaban los viejos, dice que había una fila de matos, por la orilla de la mar, [por] la playa pa' dentro y allí venía el viento, pues venía de la brisa [...] después, más tarde, la gente pegó a llevarse los matos pa' echar fuego. Salió corriendo too, too [...] hasta Las Palmas fue a tener y a Fuerteventura».

Señor Rafael Duarte, natural de Tinajo y señor Bernardino, de San Bartolomé, contaron cómo los pueblos se habían trasladado de su emplazamiento original por causa de las arenas:

«[...] el pueblo El Cuchillo no era pa' 'quí, el pueblo El Cuchillo era pa' 'llá, pero después el jable, el jable lo enterró ahí, lo dejó aquello y [...] juyeron pa' 'cá los vecinos, pa' 'cá, pa' la costa, pa' 'cá pa' la costa. El pueblo estaba más allá; y aljibes, aljibes, aljibes hay pa' 'llá enterrados ahí en ese jable».

«[...] habrá quien tenga historias que tiene que haber de viejo [...] mi madre conoció el pueblo de Mozaga, que ella es de Mozaga, y ella conoció el pueblo de Mozaga a la parte aquí [hacia El Jable], toavía quean aljibes, aljibes viejas... [...] rompió el jable de La Caleta por ahí, se llenó eso [...] que mi madre lo oyó decir, que el pueblo fue allí [...] entodavía hay casas, restos de casas y aljibes, hay muchas aljibes enterradas que han dado con ellas [...]».



Figura 17:
La madre en Soo. Obsérvese la diferencia de textura entre ésta y la capa de jable que la cubre.

⁶ *Salsola vermiculata* L.



Diversas han sido las referencias que hemos obtenido durante la realización de nuestro trabajo sobre la aparición bajo el jable de viejas estructuras (aljibes, maretas, corrales...), restos de las actividades agrícolas y/o ganaderas desarrolladas en esta zona de la isla, quizás, como apuntan De León *et al.* (1990), de forma continuada desde los tiempos de los antiguos majos.

Figura 18: Restos de paredes en El Jable de Enmedio en Mala.

Resulta claro pues que la expansión de las arenas de El Jable de principios del siglo XIX alcanzó pueblos y áreas de cultivo hasta ese momento libres de ellas, malográndolos, tal y como evidencian los documentos de la época; otras zonas, no obstante, parece que siempre se hallaron ocupadas por las arenas. La posibilidad de que en estas últimas zonas se desarrollara en el pasado algún tipo de aprovechamiento agrícola, diferente del que hoy conocemos (batatas, melones, sandías, tomates y otros productos de huerta) fue planteada por De León y Robayna (1989) hace más de una década. Su confirmación aún requiere mucho tiempo de estudio, sin embargo, hemos querido contribuir con algunas conjeturas.

Quizás uno de los lugares más interesantes para empezar a ahondar en esta posibilidad sea el pueblo de Soo. Madoz (1986), que a mediados del siglo XIX lo situaba inmerso en El Jable, se refería a su vega de la manera que sigue:

«[...] consta de unas 3.000 f[anegas] de tierra inundadas de jable; de las que; sólo unas 200 contiguas á aquel prod[ucen], si hay un poco de invierno, abundante centeno y barrilla».

Tal situación, que podríamos atribuir a la ya tratada expansión de El Jable de principios de siglo, la reproduce también el *Compendio...* en 1776, supuestamente antes de que ésta hubiera tenido lugar (Caballero, 1991).

«[...] se encuentra del norte de esta media Ysla a poca distancia de la Boca de Famara y sobre sus Jables o Arenas Blancas que, por esta parte se extiende mucho, el que llaman el lugar de Sóo, de 29 vezinos [...]».

Hoy sabemos que la presencia de arenas en la comarca que nos ocupa comenzó en el pleistoceno medio, hace poco más de medio millón de años, con la dispersión por el viento de restos calcáreos de caparzones, conchas y algas procedentes del litoral, y que El Jable contiene diferentes suelos resultantes de las variaciones producidas en el clima durante todo este tiempo (Meco, 2003). Esto no sólo nos permite afirmar que dentro de lo que hoy conocemos como El Jable hay zonas que en tiempos históricos nunca han sido otra cosa más que jable, sino también plantear ahora nosotros la posibilidad de que alguno de los suelos contenidos en él pudiera haber sostenido algún tipo de agricultura, por precaria que ésta fuese.

En 1618 el escribano Salvador de Quintana hacía escritura de un poder cuyos términos se referían a la explotación de cierta tierra ubicada en El Jable (Bello y Sánchez, 2003):

«[...] le doy este dicho poder para que el susodicho pueda bender o arrendar o dar a partido, o como quisiere, un pedaso de tierra que yo e y tengo en esta Ysla, adonde disen el Hable, que serán ocho fanegadas y media [...]».

Igualmente, dicho escribano dejó constancia de la venta de tierras de cultivo en la ya comentada zona de Fiquinineo («Tiguinineo» en Madoz (1986)), lugar que, a tenor de los detalles incluidos en dicha transacción, se encontraba en 1618 en los márgenes de El Jable o bien, contenido en él (Bello y Sánchez, 2003):

Figura 19: Huerta de batatas en El Jable. Obsérvese la cantidad de *jablito* retenido por los bardos de paja.



«[...] a saber, cinco fanegadas de tierra de pan sembrar, que yo el susodicho Juan de Herrera, eredé de mi padre, el capitán Pedro de Herrera, que son las dichas tierras en el término de Fiquinineo, que linda por una parte con tierras de la señora Marquesa desta Ysla; y por otro lado, tierras de Olaya Pérez; y por otro, con el hable del pueblo [...]».

La mayoría de las referencias orales obtenidas durante el transcurso de nuestras entrevistas con los agricultores conocedores de la agricultura en El Jable trataron básicamente los diferentes aspectos del cultivo de la batata. Únicamente los agricultores más viejos de la zona aportaron información sobre la realización de antiguas sementeras, fundamentalmente de centeno y en menor medida de trigo y cebada, donde la obtención de grano para su empleo en el gofio constituía su finalidad principal:

«Donde más centeno se sembraba antes, ya digo que mi abuelo donde más fincas tenía [era] ahí, aquí en El Jable de Soo y ahí sembraba centeno él, lo más que sembraba es centeno, [...] y después que nosotros nos hicimos cargo de las tierras, porque nos tocó a nosotros, nunca la sembramos sino plantábamos, batatas, sandías⁷ [...]».

«[...] antes no se plantaba y quien sembraba centeno..., había gente que llegaba a coger cien fanegas de centeno y no arrancaba porque no hacía falta, porque se plantaba muy poco. Se segaba la espiga, que es donde está el comederío⁸».

«Ahí mismo, ahí mismo yo tengo una [tierra] y señor Marcial [Cáceres] tenía otra ahí lindando y no se plantaban y ahora dan buenas batatas. No se conocían sino pa' trigo, pa' trigo y cebada⁹».

El pueblo de Soo y sus contornos casi siempre aparecieron vinculados a tales siembras. Aquí, señor Marcial Cáceres, aún en el campo a pesar de su avanzada edad, nos mostró las antiguas *tierras de centeno*, hoy plantadas de batatas (Figura 16). La cata realizada en las mismas nos permitió observar bajo una capa de arenas de aproximadamente medio metro de espesor un suelo marrón que, aunque todavía arenoso, mostraba, como se puede observar en la Figura 17, un cierto porcentaje de arcilla. La presencia de recintos marcadamente arenosos, que en profundidad muestran capas con mayor porcentaje de arcilla, fue también observada por Marcos (1986) en diferentes zonas de El Jable¹⁰. Asimismo, en el Jable de Enmedio en Mala, donde los agricultores de la zona también nos habían informado de la realización en el pasado de siembras de cereales (Figura 18), hallamos bajo apenas 20 cm de arenas un suelo franco-arenoso con un porcentaje de arcilla del 17.7 %.

⁷ Señor Juan Guillén (1906), La Montañeta.

⁸ Señor Marcial Cáceres (1910), Soo.

⁹ Fragmento extraído de una entrevista realizada en 1986 por D. Miguel Ángel Robayna en Soo y depositada en el Servicio de Patrimonio Histórico del Cabildo de Lanzarote.

¹⁰ En un recinto situado entre el pueblo de Soo y el proyecto de urbanización Vista Graciosa, Marcos (1986) encontró un 7.60 % de arcilla en el nivel superior del recinto y un 22.07 % en el nivel inferior.

Los agricultores de El Jable conocen bien este suelo pues soporta muchas de las plantaciones actuales de batatas. Su textura, mucho más arenosa que la que muestran los suelos rojizos con horizonte arcilloso tan comunes bajo las arenas expandidas a inicios del siglo XIX, ha motivado que reciban denominaciones derivadas del término *jable* como *jablillo* o *jablito*. Mientras, para referirse a los suelos rojizos los agricultores añaden al término *madre*, común para nombrar el suelo que va a dar sustento a las plantas, calificativos como *verdadera*, *mermeja* o *colorada*:

«[...]hay diferentes madres, porque al suponer donde plantemos las batatas el otro día, Turroján, aquello es una madre muy buena, Los Beberos, que decimos por aquí, es una madre muy buena, porque es una madre de 'sa coloradita que...', después está la parte de Zonzamas que es otro *jablillo* más..., un *jablillo* decimos nosotros, un *jablillo*..., donde quiera que se plante da, pero la madre buena es ésta, la tierra coloradita esa [...]hay madre colorada como le decimos nosotros, pero el *jablillo* es muy bueno»¹¹.

«Hay unas [madres] que son mermejas, mermejas [...]y hay otras que son un *jable* como amarillo, amarilloso, como amarilloso, la madre amarillosa. Entonces esa madre que es amarillosa es secante, es más secante que la madre mermeja verdadera, es más secante, y si son las tierras peladitas, peladitas [...]producen poco las tierras esas, pero si las tierras tienen un cuerpo regular, un cuerpo de *jable* regular, entonces sí producen que da gusto»¹².

Tenemos pues contenido —que no oculto— en las arenas de El Jable un suelo capaz de generar cosechas de batatas en la actualidad y, a tenor de los comentarios de los agricultores, cereales en el pasado. Sin embargo, cuando nuestras fuentes son orales, el pasado puede encontrarse más cercano de lo que deseáramos, pues siempre resulta difícil definir durante las entrevistas el momento en que ocurrieron tales o cuales acontecimientos, y un *más antes* o un *allá cuando* pueden no ser suficientes. En ocasiones va a ser la información transmitida, más que las posibles referencias temporales que hayamos podido obtener, la que va a determinar la mayor o menor antigüedad de un acontecimiento o saber. En el caso que nos ocupa, van a ser las técnicas de cultivo que los agricultores nos han comunicado las que nos remontan al pasado, pues demandan un conocimiento del medio difícil de adquirir sin el concurso de varias generaciones de agricultores.

La siembra del centeno en El Jable era realizada en seco a finales del verano, normalmente en septiembre (ver el apartado *Calendario Agrícola Tradicional*), consistiendo la misma en trazar sobre las arenas surcos antes de que las primeras lluvias tuvieran lugar y sembrar las semillas; los vientos posteriormente se encargaban de borrar el trazo de los surcos y taparlas. Los agricultores se refirieron a esta manera de sembrar como *sembrar de barbecho* o *sembrar barbechado* en relación al barbecho tradicional, también previo a las lluvias, que reciben muchas de las tierras de la isla:

¹¹ Señor Francisco de León, Mozaga.

¹² Señor José (Pepe) Mesa, Tiagua.

«[...] el centeno lo sembrábamos de barbecho, ni lo tapábamos ni nada, sino aquí en El Jable lo plantábamos en septiembre por ahí; [...] barbechábamos y después nos colgábamos el semental así y venga a sembrar, ¿usted no ha visto sembrando de esa forma así? [...] parece que todo salía contado. [...] lo sembrábamos en seco, y después dejábamos el surco así, se sembraba así, siempre había viento, el viento día tapando el centeno¹³».

Los agricultores han acomodado sus prácticas agrícolas en El Jable a la presencia estacional en su área de los constantes vientos del norte y noreste. Además de contar con ellos para tapar, como hemos visto, las semillas recién sembradas, han desarrollado diferentes técnicas encaminadas al aprovechamiento de las arenas finas (*jablito, jable volón o jablillo*) que tales vientos hacen circular. Tal aprovechamiento constituye quizás uno de los aspectos más interesantes de la agricultura en Lanzarote, pues obtener beneficios de un fenómeno hostil como es la circulación de arenas sobre las tierras de cultivo es cuanto menos inusual. Chamorro (1951), autor del *Plan de Riegos e Industrialización de las Islas de Lanzarote y Fuerteventura*, ciertamente sorprendido por las prácticas agrícolas desarrolladas en este sentido comentaba:

«[...] se capta [la arena] que el mismo viento transporta desde la playa, colocando muretes perpendiculares a su dirección. El reparto de arena entre los labradores se efectúa siguiendo las mismas normas que si se tratase de agua. Es decir, que existe una verdadera Comunidad de Regantes de arena».

Aunque en ningún momento hemos obtenido referencias de los agricultores que confirmen en toda su dimensión las observaciones de Chamorro, sí hemos recogido diferentes usos destinados a retener las arenas en las tierras de cultivo. Uno de los más comunes, a tenor de las múltiples alusiones recabadas, consistía en barbechar las tierras trazando surcos perpendiculares a la dirección del viento. Los surcos anchos y separados característicos de esta labor obstaculizaban el circular de las arenas, que quedaban depositadas en su interior:

«[...] antes surcábamos la tierra de naciente a poniente, pa' que cogiera jable, porque casi siempre los vientos vienen del norte y entonces siempre se lo asurcábamos así pa' que cogiera el jable fresco ese¹⁴ [...]».

«[...] una tierra que no coja jable determina por no dar nada, la tierra se hace vieja, se hace vieja y al hacerse vieja, entonces al hacerse vieja la tierra terminará por perder la savia y no da na[da], mientras que la tierra que te coja a ti jable... Aquí se acostumbra de barbechar [...] el jablito fresco que va volando es un abono, eso es un abono¹⁵ [...]».

«[...] el jablito ése, porque el jablito ése que está por encima, eso es un abono, por eso antes se araban las tierras porque venía el viento y se metía el jable y el jablito está asoleado y eso asoleado es un abono¹⁶ [...]».

¹³ Señor Francisco de León, Mozaga.

¹⁴ Señor Francisco de León, Mozaga.

¹⁵ Señor Benigno Machín, Muñique.

¹⁶ Señor José Perdomo, San Bartolomé.



Otro uso igualmente encaminado a retener las arenas consistía en dejar sobre el terreno los rastrojos del centeno, una vez segadas las espigas. De esta manera, eran los propios restos de la cosecha los que ahora sujetaban las arenas transportadas por el viento:

«[...] la gente que no pensaba en el pasto [...] pongamos si la finca estaba así [...] este surco lo segaban y éste lo arrancaban, éste lo segaban y éste lo arrancaban [...] pa' que el jable se fuera manteniendo allí, pa' [que] la finca cogiera jable fresco [...] y ya daba más, ¿sabe? pa' 'l otro año [...]».

Hoy El Jable se encuentra en su mayor parte montuoso, de ahí que los agricultores adviertan que existe una menor circulación de arenas, al estar éstas fijadas por la vegetación. Éstos procuran retener la arena en sus parcelas, ahora con otros procedimientos, pues el obstáculo resulta de esparcir sobre la superficie del terreno una capa de *rofe* o *rofo* u otro material. De esta manera, se evita además la pérdida de arena de la propia parcela.

«[...] ahora lo que hacemos, a una tierra que es pelada lo que le ponemos es rofe, arena de 'sa, [...] esas cuevas de Tao de donde sacan el picón pa' los bloques y todo eso, pues eso se lo ponemos a la tierra. [...] entonces cuando viene el jable que corre, pues [...] se va quedando allí y no lo deja, no lo deja salir. Antes como no conocíamos otra cosa¹⁷ [...]».

Figura 20:
Señor Francisco
De León
ahoyando en
Turrojón.

¹⁷ Señor José (Pepe) Mesa, Tiagua.

«[...] al terreno mío yo se lo ha echado [...] yo le eché el rofo ese que llamamos, porque el jable si viene volando [...] hoy no, porque no corre jable [por] que está todo de monte, pero de antes eso ahí era una corredera, y le echábamos la arenilla esa pa' que el jable se quede allí [...] y entonces pos el que queda allí entre medio de 'sto, ése no se le va, y entonces coge el terreno¹⁸ [...]».

En El Jable, los daños que provoca el azote del viento sobre las plantas se han tratado de atenuar de diferentes maneras. La rama de batatera recién plantada se ha protegido tradicionalmente tras un montón de arena y unas pocas piedras, las matas de tomateras se han conducido a ras de suelo, calzadas también con piedras, etc. Sin embargo, ha sido la colocación de *bardos* en las parcelas la medida que, por su laboriosidad, efectividad e impacto en el medio, mayor trascendencia ha tenido. El emplazamiento de estos bardos o barreras vegetales de cara al viento dominante obstaculizaba también el correr de las arenas, que quedaban acumuladas en torno a ellos (Figura 19). Una vez se realizaba la cosecha, los bardos eran retirados, encargándose el viento de esparcir el *jablito* sobre la parcela:

«[...] aquí acostumbramos a poner pasto pa' abrigar, pues el jablito y todo se quea debajo del bardo, entonces si cuando quitas el bardo aras la tierra, el jablito se mete en el surco. Eso es un abono, eso es muy bueno¹⁹ [...]».

El beneficio que produce sobre las parcelas la acumulación de estas arenas parte del mayor aislamiento que confieren al suelo subyacente que, como ya vimos, es quien da sustento a los cultivos. Dicho aislamiento se traduce, a efectos prácticos, en una mayor disponibilidad de agua en el suelo y por tanto en una mejora de su capacidad agrícola, de ahí el gran interés mostrado tradicionalmente por los agricultores de El Jable por el *jable fresco* que portan los vientos:

«[...] gracias al viento en el campo, el viento es una mina porque va quitando donde tiene y poniendo donde hay poco, por eso decían los viejos: «es bueno que haya viento, porque quita donde está cargao y lo echa pa' donde está pelao». Después esas tierras daban cosechones, entraba aquel jable fresco²⁰ [...]».

Tal y como se deduce del comentario de señor Eloy Cáceres, no todas las parcelas situadas en El Jable requerían nuevos aportes de arena; algunas, al tener los suelos bajo una capa de gran espesor necesitaban más bien todo lo contrario. Los agricultores trataron de resolver esta última situación trabajando ahora las tierras de manera que dicha acumulación no tuviera lugar y la arena siguiera su curso:

¹⁸ Señor Francisco de León, Mozaga.

¹⁹ Señor José Perdomo, San Bartolomé.

²⁰ Señor Eloy Cáceres, Soo.

«[...] si tenía mucho jable [...] la barbechaba a favor, que saliera, que corriera [...] por donde venía el jable, la barbechaba a favor, como corriente, porque si la cruzaba así mantenía más²¹ [...]».

La llegada a las tierras de cultivo de dunas o *meanos* con sus inmensos volúmenes de arena requería igualmente la intervención de los agricultores que, mediante la colocación de bardos, trataban de diseminarlos y evitar estragos en los cultivos ya establecidos:

«[...] antes había más jable, yo me acuerdo que antes, pues yo muchacho, ahí por El Monte venían unos meanos de jable, eso venían de La Caleta y llegando por El Monte por ahí, uno lo esperecieron [...] y al llegar a la Montaña Mina lo hicieron esperecer por que día a enterrar las tierras, lo que estaba plantao, entonces le ponían bardos por un lao, bardo por otro pa' que la corriente se lo fuera llevando y ahí lo hicieron esperecer..., era grandísimo, era como una caldera²² [...]».

La agricultura en El Jable, aparentemente uniforme, esconde, como hemos visto, múltiples matices; algunos derivados de la evolución histórica de la comarca, otros relacionados con la propia naturaleza y dinámica de las arenas. En este sentido, se hace preciso recordar que la también apariencia llana y uniforme de El Jable oculta formas antiguas del paisaje y que éstas también influirán sobre la actividad agrícola de esta zona de la isla.

Desde un punto de vista agronómico, los agricultores realizan múltiples distinciones dentro de El Jable. Una de las que con mayor frecuencia nos transmitieron es aquella que diferencia las tierras en función del espesor de la capa de arena que cubre el suelo que sustenta el cultivo. Tendremos nombradas popularmente como *tierras jondas* aquellas donde el suelo se encuentra bajo un espesor considerable de arena y como *tierras pelonas* o *peladas* aquellas donde éste se halla «*más alaire*». Entre ambas categorías aparecen aquellas tierras que tienen un «*cuerpo de jable regular*» o una «*altura regular*».

Las *tierras jondas* han sido tradicionalmente dedicadas sobre todo al cultivo de calabaceras y tomateras²³ (principalmente en el denominado Jable de Abajo²⁴) y en menor medida sandieras, melones y batateras («*no eran tan buenas de batatas como las que tenían menos*»). La plantación de estas especies requería la apertura, a pala, de un hoyo cuya profundidad venía definida por el espesor de la capa de arena existente sobre el suelo (*la madre, el piso, el barro*); una vez abierto, se depositaba un poco de estiércol, se tapaba el hoyo y se plantaba en la superficie (Figura 20). La realización de estos hoyos suponía en ocasiones un trabajo inmenso, resultando increíble tales esfuerzos para plantar una simple mata de tomatera o calabacera:

²¹ Señor Romualdo, Teguiise.

²² Señor José Corujo, San Bartolomé.

²³ Es destacable por su vínculo con El Jable la variedad local de tomate *manzana negra*.

²⁴ «Jable de Abajo (desde la montaña de Mina, Caldera de Zonzamas, etc., hacia la costa sur)» (De León y Robayna, 1989).

«[...] las tierras de Goime son muy buenas, de batatas, sandías, tomates, se plantaban tomates antes para embarcar [...] grandes como higueras [...]. Las tierras [de] esa parte de debajo, esa parte de San Bartolomé pa' bajo, esa parte ahí es muy buena pa' eso. [...] en las hoyas esas [...] nos enterrábamos hasta aquí arriba, hasta la rodilla y después le dábamos [...] hasta llegar abajo a la madre²⁵ [...]».

«[...] esas partes le dicen Morro Jiguera, hay mucha cantidad de jable, son barrancos que habían [...] eso da mucho fruto, pero ¿quién aboya eso? En toa la planta hay que llegar al barro, después se le echa el guano o el estiércol, después planta en el aire, después eso busca abajo²⁶ [...]».

Lasiembra decereales en estas tierras jondas apenas en un lugar, coincidiendo todas las referencias obtenidas sobre este aspecto en señalar el centeno («eso es una planta valiente») como el único grano capaz de progresar en estos terrenos.

Las tierras peladas, sin embargo, acogieron una mayor diversidad de cultivos. Aquéllas donde la escasa cubierta de jable se unía a un suelo de escasa fertilidad (suelos de poca potencia, suelos en pendiente, paleosuelos propios de los campos de dunas fósiles) fueron dedicadas básicamente a trigo y cebada. Un buen ejemplo lo encontramos en las nombradas *tierras blancas*, que los agricultores sitúan en el margen oriental de El Jable de Arriba («del

Figura 21:
Huevos de
alcaraván en
plena huerta de
batateras en El
Jable.



molino de Tiagua pa' 'bajo», «delante de Timbaiba», «del Cuchillo pa' 'llá, todo eso [...] hasta Soo», «de Timbaiba hasta Tinajo, hasta El Cuchillo»). Aquí además de trigo y cebada hemos registrado información sobre la siembra de *arvejas menudas* y ocasionalmente millo (*«en alguna [tierra] que tuviera un gavito medio bueno»*), batatas o sandías (*«las hoyitas más buenas»*). La siembra de estas tierras blancas no era común efectuarla todos los años, siendo normal que permanecieran un año *en fábrica*, o sea, vacías pero bien trabajadas.

«[...] *ésas [las tierras blancas] le gustaba a la gente al tercer año, un año la plantaba, la dejaban ahí para que se conservara la humedad y después al tercer año las sembraban*²⁷ [...]».

«[...] *el que tenía poco, [a] suponer: que yo no tenía más que poca tierra, la sembraba todos los años, ¿no?, el que tenía mucho sembraba un poco este año, otro dejaba vacío»*.

«[...] *estas tierras que se sembraban siempre se dejaban, se decía, fabricadas después de un año al otro, se tenían listas, se araban dos o tres veces pa' no criar la hierba y después, antes de llover, la sembraba usted, que le decían, en seco, la sembraba y cuando ya llovía queaba naciendo*²⁸ [...]».

Cuando el suelo subyacente respondía, las tierras peladas, además de trigo y cebada, podían acoger plantaciones de batatas²⁹, garbanzos, arvejas, sandías, papas³⁰ (*«la papa tiene que haber madre de verdad»*) y ocasionalmente millo. Tanto las papas como el millo requerían el previo estercolado del terreno; labor durísima que consistía en virar a pala toda la parcela a fin de emplazar el estiércol entre el suelo y la capa de arena que lo cubría. La plantación de los garbanzos podía realizarse en terrenos previamente dedicados a la batata (*«sobre las batatas se echaban garbanzos»*), teniendo lugar así una sucesión de cultivos dentro de una misma campaña, circunstancia inusual en la agricultura de la isla:

²⁵ Señor Francisco de León, Mozaga.

²⁶ Señor Miguel Romero, San Bartolomé.

²⁷ Señor Juan Quintero, Tao.

²⁸ Señor Juan Bonilla, Tiagua.

²⁹ Es interesante señalar aquí la plantación en el pasado de una *batata blanca*, hoy casi desaparecida del El Jable, aunque aún en cultivo en diferentes pueblos del Macizo de Anaga, en Tenerife, donde es conocida, entre otras denominaciones, como *conejera* (Gil y Peña, 2001).

³⁰ Casi la totalidad de los agricultores entrevistados asociaron estas plantaciones de papas en El Jable con una papa denominada popularmente *papamontañesa*. La información obtenida sobre el momento de su introducción en la isla y las descripciones aportadas por los agricultores coinciden con los apuntes realizados por Gil (1997) referidos a la papa «lila» o «liria» de Tenerife.

«[...] aquí por esta *Vuelta Abajo*, plantaban batatas y después, ¡claro llovía!, [...] cogían la batata y si llovía bastante, ya te digo, hubo unos años que se plantó atrás de las batatas, garbanzos, pero mucha cantidad de garbanzos se cogía ahí, una partía de años, pero llovía³¹».

«Antes se plantaba, ¡mira que llovía! cogía la batata [...] la cogía: la cogía hoy, la semana que entra garbanzos atrás otra vez. Los garbanzos eran así, que daba mío, claro, plantaban las batatas la tierra enchumbada de agua³² [...]».

Las mejores zonas de El Jable fueron dedicadas tradicionalmente a la batata, entre ellas, aquéllas que escondían los suelos de las antiguas vegas de cultivo y los depósitos propios de las gavias y/o bebederos, inundados en su momento por la expansión de las arenas.

La presencia de la batata en la isla no es tan antigua como pudiera desprenderse de la gran cultura existente a su alrededor, no obstante, sí es anterior a la posguerra, momento en que este producto se convirtió en básico para la subsistencia de la población. Su importancia durante esta época y su presencia posterior en los campos como producto de exportación dieron a este cultivo una dimensión social que aún conserva.

En 1907, la batata y otros cultivos de huerta se plantaban en El Jable de maneras similares a la que hoy conocemos, siendo además objeto de exportación a «Inglaterra y mercados de la provincia canaria» (Pereyra, 1907). A finales del siglo XIX, Puerta Canseco (1897) incluía también las batatas entre las producciones de la isla, circunstancia que igualmente recogían apenas unos años antes los *Informes consulares británicos sobre Canarias...*³³ (Quintana, 1992). Sin embargo, la *Estadística de las Islas Canarias...* de Escolar y Serrano, elaborada aproximadamente cien años antes, no contemplaba aún la batata entre los cultivos propios de El Jable (Hernández, 1983)³⁴.

Al margen casi de cualquier actividad agrícola sitúan los agricultores amplias zonas de El Jable conocidas popularmente como *calderas*, *calderas de calicanto* o simplemente *calicanto*. Estas áreas se encuentran constituidas por inmensos depósitos arenosos correspondientes a antiguos campos de dunas que los científicos designan como «sistemas dunares fósiles» (Rodríguez *et al.*,

³¹ Señor Bernardino, San Bartolomé.

³² Señor Victoriano Rocío, San Bartolomé.

³³ Informe sobre el comercio de las Islas Canarias durante el año 1891 (Quintana, 1992).

³⁴ «El terreno de su jurisdicción [se refiere a San Bartolomé] que no está cubierto de la escoria y arenas volcánicas negras que arrojaron los últimos volcanes, lo está de la arena caliza que entra por la Caleta de Famara, atraviesa la isla toda de norte-noreste a sur-suroeste y vuelve a entrar en el mar por las costas del término de este pueblo. En la primera especie de terreno se dan abundantes cosechas de vino, frutas y legumbres delicadas; y en la segunda mucho, trigo, cebada, centeno, maíz y barrilla» (Hernández, 1983).

1991). La agricultura aquí apenas tuvo presencia («jable muerto que no permanece nada»), predominando tradicionalmente la actividad pastoril³⁵:

«[...] hay unas calderas que decimos nosotros calderas, que eso no fue nunca plantado, y que en realidad parte de 'llas no producía ni hierba³⁶ [...]».

«[...] llamamos una caldera de calicanto, que no se siembra porque no da [...] algún pedacito sembrarían, una caldera, eso no era sino manchones para guardar cabras³⁷ [...]».

A lo largo de este apartado hemos observado El Jable desde un punto de vista agrícola. También, aunque de una forma sencilla, hemos visto las variantes que puede presentar. El Jable, sin embargo, además de un suelo más o menos fértil y una capa de arena de mayor o menor espesor, puede presentar algún otro integrante. En este sentido, los agricultores, al realizar las labores propias de la plantación, han observado la existencia de capas de naturaleza diversa insertas en sus huertas, cuya procedencia, suponen, es debida a las avenidas antiguas de los barrancos. Esta última circunstancia ha motivado el uso de denominaciones para designarlas tales como *nateros*, *avenías* o *barrancos*.

«[...] venía agua de otros sitios en los tiempos en que el mundo..., arrastres del agua, de antes que llovía. Eso lo traía el agua y dejaba el bagullaje ese. [...] el agua de las montañas ésas, de Tamia, bajaba buscando el bajo del terreno³⁸ [...]».

«En los barrancos de allá cuando, corrían esos barrancos y hay esa avenida. [...] le decimos la avenida, nosotros le decimos la avenida, sí; eso es que venía de esas montañas [...] un cascabullo decíamos también nosotros³⁹ [...]».

La naturaleza de estos depósitos, variada como comentamos, es consecuencia, entre otros aspectos, de la procedencia y violencia de las avenidas que los originaron y del momento en que éstas tuvieron lugar. No es de extrañar pues que los agricultores se refieran a su composición pedregosa en ocasiones («hay nateros que a lo mejor tienen bagullaje»), arcillosa en otras («esa tierra roja que trae un barranco») y sobre todo arenosa («arena negra, casquillo que le decían»):

³⁵ La presencia histórica de la actividad ganadera en El Jable hubo de ser considerable. En 1560, El Jable aparecía ya como «dehesa del pueblo desde la mar del norte hasta la mar del sur, que se toma toda la isla atravesada que va desde las casa[s] de vivienda por el canto de la Vega de Quenetegue hasta el Barranco de Tomar a dar a la Montaña Eminey de allí a Zonzamas e por la otra parte el camino que va a Famara a dar a La Villa y el camino que va a dar de La Villa al Arrecife». Archivo Histórico Provincial de Las Palmas. Protocolos Notariales. Legajo: 2797. Fecha: 1719. Según texto mecanografiado depositado en el Archivo Municipal de Teguiase.

³⁶ Señor José (Pepe) Mesa, Tiagua.

³⁷ Señor Juan Guillén, La Montañeta.

³⁸ Señor Marcial Cáceres, Soo.

³⁹ Señor Francisco de León, Mozaga.

«[...] *avenías de montañas y eso, y arrastraba el barranco, arrastraba por eso y quedaba la capa esa en algún sitio, la capa de arena negra*⁴⁰ [...]».

«[...] *eso son como barranquitos, eso es que al principio allá del mundo [...] pues corría y el barranco pues se lleva... y entonces [...] allí se aposaba*⁴¹ [...]».

En relación a la presencia bajo el jable de esta última capa arenosa formada por arena volcánica (lapilli), parece más propio pensar que su origen pudiera encontrarse en las enormes emisiones de materiales que tuvieron lugar durante las erupciones acaecidas entre los años de 1730 y 1736, pues éstas alcanzaron múltiples zonas de cultivo que un siglo después dicho jable en su expansión cubriría. La disposición de esta capa de arena volcánica, inmediata a *la madre*, y el hecho de que casi todas las referencias sobre su aparición las hayamos recogido en los pueblos de San Bartolomé, Goimey y Mozaga apoyan igualmente este parecer.

El manejo agrícola de las tierras que presentaban estas capas requería en la mayoría de los casos el esfuerzo añadido que ocasionaba la rotura de las mismas en busca de *la madre*:

«[...] *encimba de 'so no daba, y díamos a 'joyar pa' batatas o pa' sandía, pa' lo que fuera, teníamos que llevar una rejada pa' cortar la capa esa, lo que era el boyo, cortar la capa de 'so pa' llegar a la madre, porque encimba no daba*⁴²».

«[...] *en la tierra mía esa, allí debajo, hay partes que encuentras tu arena negra, y aquello se quitaba porque entonces se endurecía y no salía la planta [...] le quitas la capa aquella y después el estiércol va en el barro*⁴³ [...]».

El Jable de nuestros días dista mucho de aquel espacio alrededor del cual se generó una amplia cultura y que fue el centro de la existencia de muchas familias. Aquí, a través de la transmisión de los conocimientos aportados por los agricultores, hemos tratado de profundizar en su vertiente agrícola. Evidentemente, muchos aspectos apenas han sido esbozados, sin embargo, esperamos que aquéllos tratados con mayor rigor despierten el interés por esta parte de la isla, que hoy paga también con su deterioro (extracciones de jable para la construcción, apertura indiscriminada de pistas, práctica de motocross aficionado en plena Zona de Especial Protección de Aves⁴⁴, etc.) nuestra recién estrenada entrada en el «primer mundo» (Figura 21).

⁴⁰ Señor Francisco de León, Mozaga.

⁴¹ Señor José Perdomo, San Bartolomé.

⁴² Señor Francisco de León, Mozaga.

⁴³ Señor Fefo González, San Bartolomé.

⁴⁴ El Jable es el hábitat de al menos tres especies de aves incluidas en el Catálogo Nacional de Especies Amenazadas: la Hubara Canaria (*Chlamydotis undulata*), catalogada como «en peligro de extinción», el Corredor Sahariano (*Cursorius cursor*), catalogado dentro de la categoría «sensibles a la alteración de su hábitat» y el Alcaraván (*Burhinus oedicnemus*), catalogado como «de interés especial» (García y Rodríguez, 1998).



LANSAROTE

ANCIENO ORDENAL DE LANZAROTE

34	Tauaico
35	Ballea
36	Monte Vna.
37	Baria
38	Magure
39	Seco
40	Tinyo
41	Monte
42	Yaca
43	Sancho
44	Loma
45	Cañal

Diario de las Vistas, Vniversidad de Salamanca, de termino, Confite de las Vistas.

Lugares perdidos por menos averas con la arena.

N	Charatero.	Vgs
O	Kalis	Guano.
P	Conil	monte Blanca
R	maradache.	Agawa.
S	Calderas.	Sansana.
X	S.Barolome	Teleguic.
Z	Mozaga.	Villas.
V	Laoba.	Tuga.
T	Tao.	ingon.
K		Viguete.
F		Tiago.
L		mañ.

LA TIERRA QUE ESTA DE COLOR VERDE ES LA CVLTIVADA
 LA TIERRA QUE ESTA DE CARMIN ES YNCVLTIVA Y SAN PROVECHO
 LA TIERRA NEGRA ES PERDIDA LAMENOS NEGRA PVEDE

Lugares Conuindos del fuego.

1	Masgo.
2	S.Cualtra
3	Miaras.
4	Clisambian
5	Jarezac
6	Tingata
7	Paria palom
8	Marcha Ho
9	Marcha pin
10	proyeta

< Página anterior:

Figura 22: Mapa de la erupción de 1730 depositado en el Archivo General de Simancas.

Las arenas y los polvillos

«[...]cuando reventó los volcanes
todo esto quedó arenado y lo que más se usó pronto se
puso apolvillado [...]».

Señor Estanislao Camacho, La Asomada.

«[...]arenas viejas, que nosotros le decimos polvillos,
es de lo antiguo,
que antiguamente sería arena negra,
¿isté ve la arena de La Geria?,
sería arena negra, pero se fue poniendo vieja,
como nosotros que nos vamos arrugando [...]».

Señor Antonio González, Goime.

La erupción que en 1730 se inició en el oeste de Lanzarote ha sido considerada como la manifestación volcánica de mayor entidad de cuantas han acaecido en el archipiélago en tiempos históricos. El gran volumen de materiales emitidos (entre 3 y 5 Km³), la enorme superficie de terreno ocupada por sus lavas (200 km²) y su larga duración (2.053 días) confieren a la misma una dimensión tal, que incluso a escala mundial dicho episodio volcánico resulta destacable entre otros de su género (Carracedo y Rodríguez, 1991).

Los daños sobre la isla y las gentes que en ella habitaban en el momento de la erupción fueron catastróficos. Los documentos de la época dejaron constancia tanto de los estragos que se iban sucediendo como de aquellas medidas que se iban tomando para atenuar la catástrofe que les sobrevinía. Sin embargo, en el presente capítulo únicamente haremos referencia a aquellos aspectos relacionados con la actividad agrícola.

La primera mención detallada de los daños causados por la erupción sobre las tierras de cultivo la encontramos en la carta que las autoridades de la isla remiten a la Real Audiencia de Canarias, un mes y medio después de iniciada la misma (Carracedo y Rodríguez, 1991)¹:

¹ Carta del Ayuntamiento de Lanzarote a la Real Audiencia de Canarias. 17 de octubre de 1730. *Copia de las Órdenes y Providencias dadas para el alivio de los Vecinos de la Isla de Lanzarote en su dilatado padecer a causa del prodigioso Volcán que en ella rebentó el primer día de Septiembre del año inmediato pasado de 1730 y continúa hasta la fecha. Va inserto el Mapa de la Isla, del Volcán y sus bocas, con la descripción del miserable estado a que tiene reducida la Isla. Canaria y Abril de 1731.* Gracia y Justicia. Archivo General de Simancas.

«[...] aviendo reventado un Bolcán la noche del día primero del pasado [se refiere a septiembre], echando fuego diez y nueve días en que dexó quemadas casas, algibes, maretas, fábricas y paxeros, tierras labradías y montuosas de los lugares de Chimanfaya, Rodeo, Mancha Blanca la Grande, parte de las Jarretas, Buen Lugar, Santa Catalina con su Iglesia y Mazo ...».

«[...] echando por ésta tanto fuego y arenas, que a distancia de tres o cuatro leguas se siente la incomodidad que obra en la vista y el daño que hace en los tejados y tierras: pues se sabe por cierto que la Vega de Tomaren que es el corazón de la Isla, las vegas del pueblo con que confina² y otras muchas de particulares, que todo es el riñón y centro de lo mejor, con los de Testeyna, Guayazo, Conil, Masdache, Guatisea, Calderetas y San Bartolomé, se hallan ya tan perdidos por lo que han subido las arenas...».

Como vemos, apenas iniciada la erupción, prácticamente todas las áreas de cultivo y términos ganaderos del centro de la isla se encontraban devastados por las lavas o sepultados por los piroclastos. Una relación aún más precisa de lugares afectados la encontramos contenida en el mapa que el Gobernador de las Armas de Fuerteventura manda elaborar para ilustrar la situación real en que se encontraba la isla de Lanzarote y que posteriormente remite a la Real Audiencia (Carracedo y Rodríguez, 1991)³ (Figura 22). Aparecen en dicho mapa como «consumidos del fuego» los «lugares» de «Masso», «S. Catalina», «Maretas», «Chimanfaya», «Jarretas», «Tingafa», «Peña palomas», «Mancha blanca», «Mancha blanca pequeña» y «Rodeo», como «perdidos con la Arena» los lugares de «Chupadero», «Jerias», «Conil», «mardache», «Calderetas», «S. bartolomé», «Mosaga», «lomo de Andrés y «Tao» y como «habitados por menos arena» los lugares de «Uga», «Guime», «Mont^a blanca», «Argana», «Sonsama», «Tesequite», «Villa», «Taiga», «Mojón», «Vegueta», «Tiago» y «Mala».

En una nueva carta remitida a la Real Audiencia con fecha de 19 de febrero de 1731 las autoridades de la isla, reunidas ahora en una Junta, subrayaban especialmente los daños causados por las «arenas» expulsadas por el «volcán» y la amplitud de la zona afectada (Carracedo y Rodríguez, 1991)⁴:

² Las vegas propiedad del común en esta zona eran en 1667 «las vegas de Mochay, la de Ortiz y la de Tasteina» (Bruquetas, 1997). En 1656 el propio cabildo describía estas propiedades de la manera que sigue: «[...] este cabildo no tiene propios ni rentas, más que una suerte de tierras en el valle de Haría, y otra en Tomaren que dicen de Mochay, y otra en Ortiz, y otra en Tasteina...» (Bruquetas, 1997).

³ La elaboración del mapa se concluyó según estos autores el día 18 de noviembre de 1730. Actualmente se encuentra en el Archivo General de Simancas (*Copia de las Órdenes y Providencias... Gracia y Justicia*).

⁴ Carta de la Junta de Lanzarote a La Real Audiencia de Canarias. 19 de febrero de 1731. *Copia de las Órdenes y Providencias... Gracia y Justicia* (Documento nº 30). Archivo General de Simancas.



Figura 23: Perfil de una *tierra de polvillo* en la Vega de Femés.

«[...] ahora se nos ofrece participar [...] la total ruina y el atraso en que se ha puesto la Isla, y la han dejado dicho volcán con las muchas bocas que ha abierto, ardiendo unas y apagándose y rebentando otras de nuevo, echando las más tantas arenas que ya lo labradío y montuoso que había quedado en Vega, el Tablero, Temuime, parte de Femés y del Valle de Fenanso, Yaiza, La Vega de Machín, los términos de Guezma y los Comarcanos, el de Mña Blanca de Perdomo, Tenesar, Chimadatagaste y todo el lugar de Tíngafa, Tinajo, sus contornos y términos está incapaz de dar ningún pan, ni una sola ierva, ni rama para los ganados, todo se halla perdido y la consumieron dichas arenas [...]».

El enorme volumen de «arenas» expulsado por la erupción y los perjuicios tan grandes ocasionados por dicha emisión aparecen expuestos también en el informe que sobre el «Bolcán» «que rebentó en la Isla de Lanzarote» remitía el Regente de la Audiencia Juan Francisco de la Cueva a la Casa Real el día 4 de abril de 1731 (Carracedo y Rodríguez, 1991)⁵:

«[...] tanta la Arena, que sobre haver hecho igual o mayor daño que el fuego en casas, tierras, y Algibes, ha formado dentro de mar muy profundo cerca de una legua de isla en longitud, y más de tres en circumbalazón, extendiéndose a fuerza del fuego y ayre hasta quince leguas dentro de la Isla de Fuerteventura aunque sin notable perjuicio [...]».

⁵ *Copia de las Órdenes y Providencias...* Gracia y Justicia (Documento nº 35). Archivo General de Simancas.

Los Cultivos Tradicionales de la Isla de Lanzarote

Las consecuencias de la erupción sobre la actividad agrícola de la isla se prolongaron durante décadas. Aún en 1767, el «Señor Alcalde Mayor» de la isla exponía la escasez de tierras de labranza existentes como argumento para permitir el desmonte y puesta en cultivo de nuevas tierras⁶:

«[...]se acordó que el Señor Alcalde Mayor, que tiene visto y reconocido el pedazo de tierra que se expresa, el que no halla [...] perjuicio al público su rompimiento y cerca antes sí mucho veneficio para el común respecto a que abundaría más esta isla de granos por la total falta que ay de terrasgos después de los volcanes con que los avitadores pueden tener ello más con que remediarse, y que en esta virtud se le permite al expresado D. Francisco Guerralizencia para que pueda desmontarse y romper y cercar el enunciado pedaso de término».

También la actividad ganadera permaneció resentida durante mucho tiempo, pues a la pérdida de términos ganaderos ocasionada por la erupción se unió la roturación posterior de otros para dedicarlos a la agricultura. En 1764 el Cabildo aludía claramente a este último aspecto como responsable de la escasez de carne que en esos momentos se experimentaba:

«Que a causa de los volcanes se han rompido muchos términos, haciéndose tierras labradías, y que por lo mismo se han atenuado las criazones, de manera que la dula la que están obligados los criadores no es bastante para el gasto de esta república⁷».

En 1767 nos encontramos ante la misma situación de escasez y ante las mismas consideraciones por parte de las autoridades:



«[...] la falta que padece esta república de carne, es necesario el que se adelante el aprecio pues con los bolcanes que han havido en esta Isla, se han atenuado los términos, y por consiguiente la criazones, que es el principal motivo que ay, para que se padesca nesecidad de carne, que no alcanza la dula para la multitud de gente que lo procuran⁸».

La demanda de nuevas tierras donde efectuar las sementeras por parte de quienes habían perdido las suyas fue inmediata, registrándose las primeras peticiones con la isla aún inmersa en los episodios eruptivos. Los labradores solicitarán el reparto de áreas hasta ese entonces incultas, pero tradicionalmente destinadas a



Figura 25

la crianza de los ganados y al abasto de leña, para su roturación y cultivo. Tal circunstancia motivó el surgimiento de múltiples inconvenientes, enfrentamientos y pleitos, pero a finales de 1733 el reparto de términos como los de Tinguatón, Tinajo, «Masión», La Guarday otros era ya una realidad (De León y Quintana, 1999).

Desde un punto de vista estrictamente agronómico, muchas de estas nuevas tierras de cultivo no poseían tan buenas condiciones para la agricultura como las vegas que habían quedado sepultadas durante la erupción⁹. La bondad de estas últimas, que quedó registrada, como tuvimos ocasión de comprobar, cuando sobrevino su pérdida¹⁰, aparecerá con posterioridad casi en cualquier apunte o recuerdo de la catástrofe. En este sentido se manifestaban Riviere, cuando en 1741 citaba que los «bolcanes han destruydo las más férti-

⁶ *Libro de acuerdos del Cabildo Antiguo*. 28 de noviembre de 1767. Archivo Municipal de Teguisse. SIG. 25-1, COD. 1-3.

⁷ *Libro de acuerdos del Cabildo Antiguo*. 7 de septiembre de 1764. Archivo Municipal de Teguisse. SIG. 25-1, COD. 1-3.

⁸ *Libro de acuerdos del Cabildo Antiguo*. 1 de abril de 1767. Archivo Municipal de Teguisse. SIG. 25-1, COD. 1-3.

⁹ Recordemos, además de las referencias que el día 17 de octubre de 1730 hacían las autoridades sobre la pérdida de la «Vega de Tomaren», «las vegas del pueblo [Ortiz y Tasteina]» y «otras muchas de particulares» (Carracedo y Rodríguez 1991), la destrucción de «la fértil Vega de Ugo [la fértil Vega de Uga]», relatada por Andrés Lorenzo Curbelo el día 17 de diciembre de 1730 (Buch, 1836) y la destrucción «dentro de la Vega y lugar de Tíngafa» de «algunas tierras labradas», expuesta también por las autoridades el 29 de diciembre de 1730 (Carracedo y Rodríguez 1991). De León (1999) cita la existencia anterior al «volcán» de otras vegas como las de Iseo, Chimanfaya, Boiajo, Chichirigauso, La Geria, Iguadén, La Esmeralda, etc.

les tierras de la isla» (Tous, 1997) y Viera, cuando al tratar en sus *Noticias de la historia general de las Islas de Canaria* la «Erupción del gran volcán de Lanzarote» mencionaba el trastorno de «la mejor parte de su superficie» (Del Castillo, 1948-1960). Sin embargo, el atraso que cabría esperar que se produjera con la puesta en cultivo de estas nuevas tierras aparentemente inferiores no se dio, pues pronto comenzaron a ver los agricultores los efectos beneficiosos que sobre muchas de ellas causaban las arenas y cenizas emitidas por el volcán. En relación a este último aspecto merece la pena reproducir los términos en que se expresaba en 1737 el regidor Francisco de Nantes, quien, tras observar las tierras que pretendían roturar los labradores en Yuco, recomendaba: «el que se panifiquen porque por la frescura de la arena pueden dar buenas cosechas» (De León y Quintana, 1999).

El cultivo de las tierras arenadas por el volcán hubo de extenderse con cierta rapidez pues, apenas treinta años después de finalizada la erupción, son múltiples las referencias que hablan de los cambios tan grandes acaecidos en la agricultura de la isla por el beneficio de las arenas. En este sentido, resultan especialmente claros los comentarios incluidos en el *Compendio...* anónimo de 1776 (Caballero, 1991):

«A más de lo produzia la Ysla antes de los Bolcanes, en los años de 1730, quassi era sólo pan y carne, tiene y produze al presente y por el veneficio de las arenas de dichos Volcanes, vinos, legumbres, millos, papas, calabazas, patatas¹¹ y otras ortalizas, y también muestran las primizias de sus óptimos frutos varios árboles de que van haciendo copiosas plantas, como son morales, olivos, palmas y otros frutales [...]».

La expansión del cultivo de la viña aparece igualmente ligada a la explotación de las tierras arenadas. Su importancia creciente durante los años posteriores a la erupción quedó ampliamente documentada. En 1741, Riviere comentaba simplemente que «los naturales han empezado a plantar algunos árboles frutales y viña que salen bien» (Tous, 1997). Glass, en su *Descripción de las Islas Canarias* se refería a este hecho en 1764 de la manera que sigue:

«Hasta estos últimos treinta años, Lanzarote no produjo vinos. En ese momento hizo erupción un volcán, que cubrió muchos campos con polvillo y pequeñas piedras pómez, que han mejorado el suelo hasta tal punto, que ahora hay viñas plantadas allí, que prosperan bien y dan uvas, pero su vino es flojo, pobre y tan acre [...]».

¹⁰ No olvidemos que en 1733 el Obispo Dávila y Cárdenas se refería a la isla de la siguiente manera: «era la de más substancia y más fértil de granos; pero el volcán la ha consumido, y lo peor, la va consumiendo muchos parages [...]» (Tous, 1997).

¹¹ Según el profesor Juan Régulo Pérez hasta mediados del siglo XVIII la denominación *patata* se usó de forma común para designar la batata (*Ipomoea batatas*) (Régulo, 1973), de ahí la coincidencia en el texto de las denominaciones *papa* y *patata*.

En 1769, era el propio Cabildo de la isla quien, al emitir un informe sobre su «estado y gobierno», dejaba constancia del desarrollo de un sector que aún en nuestros días tiene vigencia:

«[...] y después de los bolcanes que compr[...] cuasi la mitad de la isla en las tierras que arenó se an plantado y actualmente se plantan muchas viñas y árboles frutales de forma que se cojen considerables cosechas de mosto los que no producen vinos de la mejor calidad pero dan muy superior aguardiente el que dentro de pocos años no podrá consumir por lo mucho que abundará si no se consigue gracia para extraerlo a Indias pues se ven oi las vodegas con vastante número de pipas sin saverse los dueños, que hazer de éste por la falta de comercio¹²».

Viera, en sus *Noticias de la historia general de las Islas de Canaria* de 1773 (Del Castillo, 1948-1960), Varela y Ulloa, en su *Descripción de las Islas Canarias* de 1788 (Fernández, 1990) y Escolar y Serrano, en su *Estadística de las Islas Canarias del cambiodesiglo* (1793-1806) (Hernández, 1983), admiten igualmente el provecho derivado de las arenas.

Hoy conocemos por diversos trabajos y estudios que las arenas evitan que el suelo que yace bajo ellas pierda agua por evaporación y que el agua procedente de las lluvias (en ocasiones torrenciales) corra por la superficie del terreno, al favorecer dichas arenas su infiltración (Hernández *et al.*, 1991; Rodríguez *et al.*, 1991; Tejedor *et al.*, 2002). También sabemos que condensan la humedad del ambiente, aunque aún está por ver la manera en que este hecho afecta al contenido de humedad del suelo (Tejedor *et al.*, 2002). El suelo además queda protegido no sólo de la erosión que causan en él las aguas de escorrentía y el viento sino también de las oscilaciones térmicas (Tejedor *et al.*, 2002). Asimismo sus propiedades mejorarán si se encuentran éstas mermadas por una elevada salinidad (Hernández *et al.*, 1991; Tejedor *et al.*, 2002). En resumen, los terrenos arenados almacenarán una mayor cantidad de agua, aumentando la disponibilidad para los cultivos.

Sin embargo, la mayoría de estas cualidades eran ya bien conocidas al poco de cesar *los volcanes*. Contenidos en el *Compendio...* anónimo de 1776 encontramos los siguientes apuntes que ahondan en el porqué de los efectos beneficiosos de las arenas (Caballero, 1991):

«[...] siendo la mayor fertilidad de la tierra que, con las llubias de un año, se fecunden y ponen en disposición de fructificar dos y tres porque por medio de las arenas o cascax[o] con que las cubrieron los Bolcanes desde una quarta de alto asta dos o tres baras ynmediatas al de su origen, reziben un delicado y suave riego, particularmente en donde están más altas las arenas o cascaxo que las aguas que, como esponxa, beben dichas arenas [elevada capacidad de infiltración del agua] y son todas las que probeyen las nubes aquellos países

¹² *Libro de acuerdos del Cabildo Antiguo*. 4 de enero de 1769. Archivo Municipal de Teguiise. SIG. 25-1, COD. 1-3.

sin que se dibierta o disperdizie en corrientes alguna porzi3n [supresi3n de la escorrentía], se van pausadamente y con espacio de muchos días... tal proporzi3n / que en los estíos, apartadas las arenas, se examinan las aguas en tierra estable [disminuci3n de la p3rdida de agua del suelo por evaporaci3n] [...].».

«[...] porque estos terrenos impedidos de las arenas, para esto no cría yerbas que los esterilize ni sofoquen o incomoden las parras [menor presencia de malas hierbas], ni los muchos vientos permitan las levanten más que sobre alguna pequeña piedrecita para más desahogo del esquilmo, tienen también estos terrenos la qualidad que con su escudo de arenas ni el sollas abraza, aunque los calienta [regulaci3n de la temperatura del suelo]; ni el ayre los seca, aunque los depura; ni el agua copiosa los roba, aunque los fertiliza [...].».

En esta línea también se hallan las notas que Escolar y Serrano, décadas más tarde, incluyó en su ya mencionada *Estadística de las Islas Canarias* (Hernández, 1983):

«Produce su terreno [se refiere al «término de la parroquia de Tías»] abundantes cosechas de grano y vino, y las mejores frutas y legumbres de la isla. Cubierto casi todo de arenas y escorias volcánicas negras, filtranse por ellas las aguas llovedizas y se conserva por mucho tiempo la humedad y frescura necesaria para la vegetaci3n de las plantas».

Parece claro pues que, desde una época muy temprana, las gentes de la isla fueron conscientes de los beneficios que aportaban las arenas. Pero, ¿cómo adecuaron sus prácticas agrícolas tradicionales a esta nueva situaci3n de sus tierras?, ¿cómo sembraron sus granos ahora que la tierra que habría de sostener los cultivos no se encontraba al aire? Apenas hemos hallado referencias documentales en este sentido, a excepci3n de aquéllas relacionadas con la plantaci3n de las viñas, y de las cuales ya hemos hecho menci3n. Como casi siempre ocurre, lo cotidiano suele quedar oculto por lo excepcional, pero en los campos lo común también dejó su huella. Todos conocemos el espectacular paisaje que conforman las viñas que crecen sobre los suelos sepultados por las arenas expulsadas por el volcán, sin embargo, apenas sabemos distinguir a aquellas tierras que una vez cubiertas por las arenas fueron dedicadas al cultivo de cereales, legumbres y otros productos de subsistencia. A estas últimas se refieren los agricultores designándolas como *tierras de polvillo* o simplemente *polvillos*.

La característica principal que define estas tierras de polvillo es la presencia de una capa arenosa en superficie, resultado de la mezcla del lapilli emitido durante la erupci3n y el suelo sobre el cual éste se depositó (Figura 23)¹³. Las labores de cultivo que se sucedieron en estos terrenos tras la erupci3n hicieron efectiva esta mezcla. Las impresiones y observaciones que los agricultores nos transmitieron en relaci3n al origen de estas tierras de polvillo coincidieron también en este parecer:

¹³ Los agricultores designan también esta capa arenosa como *polvillo*.

«[...] estas tierras se apolvillaron, porque mire usted, desde los años remotos arando siempre y sembrando siempre, sacaban tierritas y se va empolvillando, la tierra mezclada con la arena pues se apolvilla, esto en su día seguro que era también arena, pero claro, a través de tantos años arándolo todos los años y se va revolviendo la tierrita con lo de arriba, por eso son polvillos, por eso son polvillos¹⁴».

«[...] los polvillos esos sí eran naturales, porque esos los ha conocido yo toa la vía, vamos ja saber de que año! ¿sabe?, pero y después se van empolvillando y de la continuación de arar con los araos ¿sabe?, que los araos tenían unas rejas que iban rompiendo la tierra¹⁵ [...]».

Tras la erupción no todas las tierras cubiertas por las arenas fueron cultivadas de igual manera.

Aquellas que, alejadas relativamente de los centros de emisión, recibieron una capa de arena de poco espesor debieron de continuar trabajándose en base a las técnicas tradicionales de cultivo. Aquí los agricultores con las rejas de los arados podían alcanzar el suelo y realizar las labores propias de la labranza de la forma en que siempre las habían realizado. Las tierras de polvillo surgidas con la continuación de estas labores las encontramos ampliamente distribuidas desde La Vega de Temuime hasta los márgenes de El Jable de Abajo¹⁶, aunque también las podemos observar en puntos tan dispares como La Vega de Femés (Figura 24) o La Vega de Tiagua.

Mayor dificultad entraña conocer la forma en que los agricultores se enfrentaron a las tierras que quedaron sepultadas bajo una capa de arena lo suficientemente espesa como para hacer imposible su normal cultivo. Sólo si tomamos como guía la manera en que éstos cultivaron dichos terrenos hasta hace unas décadas podremos hacernos una idea de lo que pudo acontecer en el pasado. En este sentido cabe destacar la existencia de diversas técnicas dirigidas a acercar lo más posible la semilla a la tierra en el momento de la siembra. Los agricultores nos reportaron tanto la adecuación de los arados para abrir surcos anchos y profundos donde depositar, próximas a la tierra, las semillas, como el empleo de plantones para introducirlas en la propia tierra cuando la especie en cuestión lo requería:

«Los arrastres esos se ponen aquí [en las orejeras del arado] [...] unas varas de parras, van metías aquí y esto se remacha así un poco pa' atrás y entonces [...] después va [n] otras varas aquí encima ¿sabe? y esto va así [amarrado] [...] y aquí esto se rellena con un poco de paja, sí, es igual como un bigote de una persona, vamos a poner la comparación, y esto, a medida que va el animal caminando va desplazando la arena pa' fuera, no la deja caer dentro del surco ¿sabe? y al no dejarla caer dentro del surco después va uno detrás plantando con un plantón millo o lo que sea [...] millo, garbanzos y habas¹⁷».

¹⁴ Señor Jerónimo, Lugar de Arriba, Tías.

¹⁵ Señor Luis, El Islote.

¹⁶ En el mapa de suelos de la isla de Lanzarote propuesto por Hernández *et al.* (1991) encontramos estas tierras de polvillo definidas como «calciorthids-paleorthids con una capa de cenizas volcánicas en superficie».

«[...] estas son las orejeras, le metíamos por aquí debajo unas varas, si había paja de cebada se rellenaba con paja de cebada, si no se rellenaba con palma, amarramos a las orejeras, y después el camello iba tirando y un hombre montado [...] había que apretar pa' 'bajo ahí [...] había que buscar la tierra, tenía que dejarle lo menos que queara la reja arretirado de la tierra lo menos dos deos pa' que después usted con el plantón, llegara el plantón a la tierra pa' que el garbanzo queara sentado en la tierra porque si no el garbanzo queaba arriba, eso no, nacía sí [...] pero no llegaba la raíz abajo¹⁸ [...]».

«[...] ahí mismo en El Peñón, tierras de arena, de polvillo, se surqueaban con dos camellos, un surco ancho, eso se plantaba a plantón, eso daba unos grandes millos¹⁹».

Desconocemos el momento en que estas técnicas surgen y por tanto si fueron utilizadas inmediatamente después de quedar cubiertas de arena las tierras. Sí parece claro que en algún momento los agricultores trataron de disminuir el espesor de las arenas, pues la presencia de inmensos montones en los alrededores de muchas parcelas actuales evidencia su retirada de los terrenos²⁰. Vincular tales amontonamientos a los primeros esfuerzos realizados por aquellos que vieron sus terrenos inutilizados tras los volcanes sería un atrevimiento, ya que existen referencias documentales de la realización de prácticas similares en épocas relativamente recientes. El fragmento del trabajo *Notas de geología agrícola de la isla de Lanzarote*, que a continuación se reproduce, refleja su vigencia a principios del siglo XX (Pereyra, 1907):

«No todos los terrenos cubiertos por la capa de arena volcánica, se destinan al cultivo de la vid, sino que en algunos sitios se disminuye el espesor de la capa arenosa, juntándola con una tabla, de la cual tira un camello, formando con la arena caballetes para cultivar, entre ellos leguminosas, cereales, tomates y, sobre todo, la cebolla, de exportación a Cuba».

También en estos terrenos sepultados bajo un mayor volumen de arena, la continuación de las labores realizadas por los agricultores dio lugar a la formación de una capa arenosa, producto, como ya hemos reiterado, de la mezcla de las arenas y el suelo sobre el cual éstas se depositaron. Designadas igualmente como *tierras de polvillo* o como *tierras de arena(s)*²¹ las encontramos distribuidas principalmente en el centro de la isla, destacando entre ellas las tierras de El Quintero, La Florida, Tomaren, El Peñón y Testeina.

¹⁷ Señor Luis, El Islote.

¹⁸ Señor Pedro Tavío, Uga.

¹⁹ Señor Juan Bonilla, Tiagua.

²⁰ Especialmente espectaculares resultan aquellos que podemos observar al pie de la montaña Testeina, entre Conil y Masdache.

²¹ Los agricultores se refieren a estas tierras de múltiples maneras. Durante el presente trabajo hemos recogido expresiones tales como *tierras arenosas*, *tierras arenuscas*, *tierras de más arena* o simplemente *arenas* (ver *Términos referidos a la actividad agrícola y a la morfología de las plantas* en el *Glosario*).

Hemos intentado extraer de las conversaciones mantenidas con los agricultores y agricultoras de la isla un modelo que nos permitiera explicar de manera sencilla la forma en que se llevó a cabo la agricultura en estas tierras de polvillo. Lamentablemente en vano, pues fueron muchos los factores que en estas tierras influyeron en la actividad agrícola.

Asumiendo las diferentes condiciones que para la agricultura surgieron del aporte de un mayor o menor volumen de arena sobre un terreno, consideramos quizás como primer elemento que nos aporta complejidad aquél establecido por las mejores o peores propiedades agronómicas del suelo sobre el cual se depositaron las arenas. Evidentemente, la capacidad agrícola de suelos profundos y con apenas pedregosidad, como los presentes en la zona de Los Polvillos, en plena Vega de Femés, nada tendrá que ver con la que muestran los suelos desarrollados sobre depósitos coluviales que podemos observar al pie de las laderas de dicha vega (Figura 25), aunque ambos hayan recibido un aporte similar de arena. La ubicación de las tierras en una zona u otra de la isla suponen también otro factor a considerar a la hora de introducir variación, pues la aridez de las áreas del sur de la isla próximas a la costa no ofrecerá las mismas condiciones para el desarrollo de la agricultura que la frescura de las zonas del interior. Otro elemento que aporta complejidad deriva de la situación social de aquéllos que trabajaban las tierras. Un labrador con abundantes tierras estaba en condiciones de afrontar prácticas, como la de dejar parte de las mismas vacías para que recuperaran la fertilidad, imposibles de realizar por aquéllos que tenían pocas o no tenían ninguna y las hacían de medias o al tercio con los amos. No olvidemos la influencia también de aquellos aspectos derivados del mayor o menor valor comercial de unos cultivos frente a otros.

Aún a pesar de este cúmulo de circunstancias que, como hemos comentado, dificultan el establecimiento de pautas que de forma sencilla nos permitan explicar el manejo tradicional de las tierras de polvillo, hemos creído conveniente aportar algunas consideraciones relacionadas con la ecología de los cultivos.

Los cultivos que presentaban mayores exigencias, como es natural, fueron ubicados en aquellos terrenos que los agricultores consideraban con mejores propiedades. Así, las habas, el millo, los garbanzos e incluso las judías se plantaron tradicionalmente en tierras de polvillo de la zona central de la isla como las de El Quintero, Testeina, La Florida, Tronquillo, Tomaren o El Peñón, algunas de las cuales habían sido ya destacadas por Madoz a mediados del siglo XIX por su gran fertilidad²²:

²² No hay que olvidar tampoco la importancia de tierras como las de Tomaren y Testeina en momentos anteriores a la erupción de 1730 (Lobo y Bruquetas, 1995; Bruquetas, 1997; Quintana y Ojeda, 2000).

«[...] contigua al pueblo de Masaga (*sic*). Consta [se refiere a Tomaren] de unas 30 fan[egas] de tierra de primera calidad por estar cubiertas de arena».

«Consta de unas 50 fan[egas] de terreno [se refiere al «Valle del Peñón»] de primera calidad, cubierto de arena volcánica, el cual produce maíz y vid; habiendo llegado a dar de aquella especie 400 fan[egas] por cada una de tierra abonada convenientemente».

De la misma forma que Madoz valoró hace más de 150 años la arena que cubría estas tierras, apreciaron los agricultores hasta hace unos años la capa arenosa que resultó de su mezcla:

«[...] plantaban sus garbanzos, eso sí, toda la vida me acuerdo que plantaban algunas tierras de garbanzos, tenían unas tierras que, por ejemplo, tenían más espesor de arena, ¿no?, y eran medias arenosillas²³ [...]».

«[...] en estas tierras, tierras de fondo como acostumbra a decir, lo más que se echaba era millo, judías, esas cosas era lo más se plantaba aquí, y cebollas, las cebollas ya tenían las tierras con menos arena²⁴ [...]».

«[...] el maíz siempre lo plantaban en El Quintero, las habas y..., eso lo plantaban en tierras buenas. [...] La arena es mejor y el terreno es mejor²⁵».

«Las habas se hacían en terrenos de más arena. Más altura [...] partes más o menos frescas²⁶ [...]».

Los agricultores, como se desprende de los comentarios anteriores, relacionaron la plantación de las especies anteriormente mencionadas, además de con un suelo fértil, con la presencia de la citada capa arenosa. Un espesor adecuado y la abundancia de lapilli en la misma proporcionaban al suelo subyacente un mayor aislamiento y por tanto mejores cualidades agronómicas para hacer prosperar los cultivos. Terrenos con alguna de estas características, ubicados en Uga, Yaiza, Mácher o Las Casitas también acogieron plantaciones de garbanzos y, en menor medida, de millo.

Ya observamos en su momento como aquellas tierras sepultadas bajo metros de arena comenzaron a plantarse de viñas y árboles frutales apenas unos años después de acaecida la erupción. Los agricultores nos transmitieron la realización de siembras de centeno bajo estas condiciones al pie de algunas montañas que quedaron cubiertas de arena durante la erupción, en el interior de sus calderas e incluso en la base de escarpes pronunciados. Aquí, tanto las laderas de los escarpes y las montañas como las paredes interiores de las calderas actuaron a modo de *alcogidas*, captando, en lugar de agua, la arena

²³ Señor Jerónimo. Lugar de Arriba, Tías.

²⁴ Señor Bernardino, San Bartolomé.

²⁵ Señor Pedro, San Bartolomé.

²⁶ Señor Estanislao, La Asomada.

emitida por los volcanes, originando grandes depósitos. También aquellos amontonamientos resultantes de disminuir en algunos terrenos el espesor de las arenas se destinaron a la siembra de centeno:

«[...] hay terrenos, por ejemplo, al lao de esas montañas mismas, que eso llaman *avenías* y entonces tienen una altura así y la tierra estará allá 'bajo, si tiene alguna claro, que tendrá alguna, poca será, y [a] esas cosas le echaban centeno, el centeno si se daba en eso²⁷ [...]».

«[...] había mucho fondo [en La Cuesta 'el Paso] y pa' la cebaa y trigo..., nunca salía, el centeno parece que se jondea más, se cría en la arena. [...] y esas calderas, eso ahí a[d] donde está el campo tiro, too eso se echaba de centeno. [...] Aquello se le dice Los Picos y después por detrás de La Mancha y pa'..., asina pa' 'quí pa' 'bajo, esa zona por ahí se sembraba toa de centeno, porque tenía mucha arena y no criaba la cebaa, no la criaba, y centeno sí²⁸».

«Centeno más bien en los sitios arenosos, una finca que tenga fondo, que decían *arenales*... allí es donde más se daba. En una tierra pelada no se daba. No se llegaba a ver la tierra, allí es donde se daba el centeno. [...] Allí mi padre sabía ya los sitios que eran y se daba bueno, se daba bueno en esos arenales. [...] *Avenidas* le decían, *avenidas* que son *hondas* [...] ahí en la caldera esa que tenemos nosotros aquí que le dicen *Los Arenales*, *arenales* es porque tiene mucha arena, aquellos era de centeno. En *Los Ajaches* también había trozos..., porque mira, en los trozos de mucha arena siembra tú el trigo y no prospera, no se da, sin embargo, el centeno sí²⁹».

«[...] en *La Caldera Tenejote* que llamamos [...] la caldera blanca, ésa que está ahí, ésa se echaba mucho de centeno también, tierras de fondo, y daba, daba centeno, ¡bueh! [...] Yo recuerdo yo chico, que es cuando se echaba eso [...] que aquello era fondo, polvillo que llamamos, aquello era fondo y tenía mucho polvillo³⁰».

Hernández-Pacheco en los apuntes derivados de la expedición científica que realizó a la isla en 1907 hizo referencia a la actividad agrícola desarrollada en esta última caldera (Hernández-Pacheco, 1907-1908) (Figura 26):

«En la época que visitamos la montaña [Hernández-Pacheco usa la denominación *Montaña Blanca de Perdomo*] ya habían efectuado la siega y desde la cresta de la circunvalación distinguíamos en lo hondo las diversas parcelas cuyos lindones convergen a modo de radios hacia el centro, donde un grupo de personas y animales empequeñecidos por la distancia efectuaban las operaciones de la trilla y limpia de las mieses en un espacio central de terreno de forma circular, que servía de era comunal a los diversos propietarios del suelo de la caldera».

²⁷ Señor Jerónimo, Lugar de Arriba, Tías.

²⁸ Señores Antonio y Carlos Cabrera, Las Breñas.

²⁹ Señora Juana, Las Casitas.

³⁰ Señores Francisco y Felisa, Mancha Blanca.

La arena emitida por los volcanes no sólo cubrió antiguas vegas de cultivo, llanas y fértiles. También afectó terrenos inferiores en cuanto a propiedades agronómicas como aquéllos que por su situación en morros o laderas presentaban una escasa profundidad de suelo o aquéllos que próximos a las costas recibían escasos aportes pluviales. Su lejanía, en ocasiones, de los centros de emisión propició que apenas recibieran una capa delgada de arenas finas y cenizas que pronto las sucesivas aradas mezclarían con el suelo sobre el cual se depositaron. Las tierras de polvillo surgidas de estas condiciones tan poco propicias se dedicaron fundamentalmente a cebada. Cuando las condiciones de partida presentaban algún elemento favorable (una capa de arena de mayor espesor, un suelo algo más profundo, mayor presencia de arenas gruesas, etc.) acogieron también siembras de trigo, lentejas, arvejas e incluso chícharos:

«[...]lastierrasdetrigoprocuraban[...]quenofuerantanempolvilladas,seplantaban tambiénempolvilladas,peroprocurabaquetuvieraunpoquitomásarena,arregladoaloque uno veía tenía que hacer³¹».

«[...]sembraban cebada mayormente, estas tierras pa' cebada, hay otras que son un poquito más arenosas que no son tan apolvilladas que entonces se dan las arvejas y cosas de esas pero esas así pa' cebada mayormente y trigo³²».

Laformatradicionaldetrabajarlastierrasdepolvillocomprendíadiferentes labores. Antes de las primeras lluvias y después de levantada la cosecha precedente las tierras eran barbechadas («pa' cuando llovía, que estuviera ya la tierra barbechada, pa' que guardara el jugo³³»). Consistía esta labor de arada en trazar surcos anchos bien separados unos de los otros de manera que los terrenos quedaran mullidos, aireados y en disposición de acoger el agua de las lluvias:

«[...]en junio por ahí ya se le da un barbecho pa' que el terreno se vaya asoliando [...] después de ese barbecho ya se deja y hasta que llueva, pero se barbecha en el verano para que el terreno se caldee, el de abajo que suba, que se revuelva, que suba arriba. [...] el barbecho es nada más una cosa para 'soliar el terreno³⁴».

La siembra en estos terrenos solía efectuarse una vez tenían lugar las primeras lluvias. La realización de siembras en seco nos fue reportada de forma ocasional y casi siempre referida a momentos en los cuales las lluvias se demoraban. Sembrando de esta manera, los agricultores trataban de evitar que el trabajo en las tierras se acumulara:

«[...]había veces que se echaba en seco [...] eso dependía también de la prisa que usted tuviera, el poco servicio de animales y esas cosas. [...] lo que usted podía hacer cuando llovía no lo echaba en seco³⁵».

³¹ Señor Estanislao Camacho, La Asomada.

³² Señor Jerónimo, Lugar de Arriba, Tías.

³³ Señor Juan Hernández y señora, Tías.

³⁴ Señor Luis, El Islote.

³⁵ Señor Estanislao Camacho, La Asomada.

«[...] *había que esperar [a que lloviera] [...] bueno, cuando ya se llegaba el mes de noviembre y no llovía, se iba avanzando el tiempo, la gente decía: «se va a avanzar el tiempo y no llueve, vale más ir sembrando en seco» y sembraban en seco las tierras que estaban fabricadas, las que dejaban vacías [...] iban a sembrar mayormente a esos Ajaches ahí [...] decían: «vamos a ir sacando eso de Los Ajaches que después si llueve tenemos que venir pa' 'quí, pa' 'l cortijo [en la Vega de Femés] que era más aquello³⁶ [...]».*

Las semillas al momento de la siembra podían esparcirse sobre el terreno (sembrar *por encima, por arriba* o *de riego*) o bien depositarse en el interior de surcos (sembrar *por [el] surco*). La primera de las modalidades tenía lugar cuando el espesor de la capa de polvillo no impedía que, al germinar las semillas, las raíces alcanzaran el suelo subyacente. La cebada, el trigo y también las arvejas (*arvejas menúas*) y las lentejas se sembraron de esta manera. Tras esparcir las semillas, éstas se enterraban mediante una labor de arada que en esta ocasión consistía en trazar los surcos próximos unos a otros (*arada menúa* o *arada cerrada*). Esta labor, además de incorporar las semillas, les abría el camino hacia el suelo facilitando su arraigo:

«[...] *tiene esta altura de polvillo y después abajo la tierra, y cuando se araba con los animales el arao estaba preparao pa' llegar a la tierra, porque si no llega a la tierra no se da. [...] solamente llegar³⁷ [...]».*

«[...] *cuando se siembra es conveniente que vaya estor rompiendo hasta el barro, hasta la madre como decimos nosotros, porque si no rompela madre, al nacer la sementera, la cebada no... y esto tampoco [se refiere al trigo], al nacer la raíz es conveniente que busque el piso, el fondo de abajo, porque si se quea en la arena arriba no prospera mucho³⁸».*

En terrenos donde el suelo se encontraba bajo una capa de polvillo no muy espesa, la siembra de las arvejas, las lentejas, los chícharos e incluso el trigo y el centeno se podía también realizar abriendo surcos³⁹. Aquí la apertura de un nuevo surco tapaba aquél abierto con anterioridad, donde se habían depositado las semillas, usualmente sin necesidad de plantón (*de deo, a deo* o *de chorro*). De esta manera se conseguía que tras la germinación las plantas arraigaran pronto en el suelo («*de chorro día más pronto abajo a la tierra y nacía más pronto⁴⁰»*). Además, los marcos de plantación más amplios que resultaban de esta forma de siembra permitían un mayor desarrollo de las plantas. No obstante, la apertura de los surcos y la siembra laboriosa de las semillas requería una mayor inversión de tiempo y de mano de obra.

³⁶ Señora Margarita Melián, Femés.

³⁷ Señor Antonio González, Goime.

³⁸ Señor Luis, El Islote.

³⁹ Las referencias obtenidas de los agricultores sobre la siembra en surcos tanto del trigo como del centeno estuvieron relacionadas con el aprovechamiento de su paja.

⁴⁰ Señor Juan Hernández y señora Carmen García, Tías.

En aquellos terrenos donde la capa arenosa de polvillo presentaba un espesor considerable, la apertura de surcos para efectuar la siembra era necesaria, pues había que aproximar las semillas al suelo donde posteriormente habrían de arraigar las plantas:

«Eso si quiere asentadas al piso [se refiere a los garbanzos y a las judías]. [...] se abría un surco y con el plantón se plantaba. [...] el arado tocaba y después con el plantón plantaba, después ella [la semilla] ya buscaba pa' bajo⁴¹».

Los arados, como ya comentamos con anterioridad, se adaptaron de modo que fueran capaces de desplazar hacia el exterior de los surcos que iban trazando la mayor cantidad de polvillo posible. Resultaban así surcos anchos separados entre sí por *testes* o camellones donde normalmente, con la ayuda de plantones, se plantaba millo, habas, garbanzos, chícharos, judías e incluso arvejas. La necesidad de abrir estos surcos tan anchos y espaciados impedía que la apertura de un nuevo surco tapara a aquél abierto con anterioridad, de ahí que las semillas tuvieran que ser tapadas por los propios agricultores:

«El garbanzo se echa de deo, así, o se mete de plantón, así. Si va de plantón, ya esta tapao, porque el plantón lo tapa, usted [...] planta y le echa el grano de esta forma, como el maíz. [...] si usted lo echa de deo, así, va usted con los pies, uno y otro, [...] hace usted así con los pies [se refiere a tapar el grano]⁴²».

«Abríamos unos surcos gruesos con dos camellos, unos surcos gruesos, anchos y después habían tres mujeres o cuatro o lo que hubiera y después cada una un trozo, echándolo, pero tapándolo con los pies, porque el surco era retira o uno del otro y no tapaba [...] cuando se plantaba, allá cuando, los garbanzos era tapao con los pies⁴³ [...]».

En zonas como las ya reiteradas de El Quintero o El Peñón, los agricultores nos han reportado incluso la asociación de diferentes cultivos en un mismo terreno (*«plantaban el millo en el fondo del surco y la judía arrimada al teste⁴⁴»*, *«las habas se planta al centro y el chícharo en un costao⁴⁵»*). Hecho éste derivado no únicamente de la buena capacidad agrológica de dichas zonas sino también de la práctica común en estos terrenos de introducir estiércol entre la capa del polvillo y el suelo⁴⁶:

⁴¹ Señor Juan Pérez y señora Dolores, Cohombrillo.

⁴² Señor Ramón González, Montaña Blanca.

⁴³ Señora Natividad Benasco, Montaña Blanca.

⁴⁴ Señor Pérez y señora Dolores, Cohombrillo.

⁴⁵ Señor Luis, El Islote.

⁴⁶ No olvidemos las precisiones introducidas por Madoz (1986) cuando describía las tierras de «El Valle del Peñón» y «Quintero»: «[...] constan [se refiere a las tierras de El Quintero] de unas 200 fan[egas] de capacidad distribuidas entre muchos propietarios, cuyos terrenos abonados producen vid, legumbres, maíz y hortalizas».

«[...] los millos donde se plantaban era en los arenados, y antes, cuando no había arenados, en las tierras esas de polvillo, en la parte esa del Peñón y en todas esas tierras por ahí. ¡Que las viraban a la pala!, ese polvillo lo viraban a la pala, a la pala y le iban echando..., iban virando una camadita [...] le echaban el estiércol aquí, volvían [...] y asina, y ahí era donde plantaban los millos, habas⁴⁷ [...]».

Otralabor asociada al manejo de las tierras de polvillo era la realización de aradas (*fábricas*) destinadas a mantener limpios de hierbas aquellos terrenos que los agricultores dejaban sin cultivar (*en fábrica* o *fabricados*). Se trataba así, que éstos albergaran al inicio de la campaña siguiente un contenido de humedad adecuado para afrontar las nuevas siembras:

«[...] como aquí llueve poco desde siempre, es bueno dejarlo [el terreno] un año sin sembrar y entonces el jugo o el agua del año anterior la conserva un poco y entonces al sembrarlo después [...] con menos invierno produce, porque tiene jugo de antes⁴⁸ [...]».

«[...] desde que terminaba de sembrar ya pegaba ya, si no pegaba pa' este mes, pegaba pa' 'l mes que entra, pero ya enseguida, porque si no, si dejaba que la yerba se comiera el jugo, pues pa' nada la dejaba vacía. Y si hacía falta darle dos fábricas pues también⁴⁹».

«[...] el que tenía mucho sí dejaba algunas [tierras vacías], después [...] las araban para que no les criaran mucha hierba y después estaban fresquitas para el próximo año y siempre les daba, las tierritas, como le decían ellos, «fabricadas de un año para otro», siempre les daban⁵⁰».

Aunque los beneficios de esta práctica eran evidentes, no todos los agricultores podían permitirse dejar vacías (*cerradas*) parte de sus tierras, siendo muchos los que las sembraban año tras año, siempre que las lluvias acompañaran («si las tierras estaban buenas de sason, las plantaban toos los años⁵¹»):

«[...] habían señores que si tenían terrenos, pues a lo mejor se les hacía mucho para sembrarlos el mismo año y tenían tierras buenas por aquí, pues dejaban algunas de tercer año, un año sí y otro no, pero el que no tenía sino poco, pues tenía que sembrarlo todos los años, claro, son cosas que si uno las piensa son de sentido común, el que poco tenía, pues tenía que ararlas toas a ver si cogía algo pa' comer⁵² [...]».

Esta dinámica podía romperse alternando la siembra de cultivos diferentes sobre un mismo terreno, de hecho la mayoría de los agricultores siempre nos manifestaron la conveniencia de esta práctica («casi nunca se repetía, si se podía⁵³»).

⁴⁷ Señor José (Pepe) Mesa, Tiagua.

⁴⁸ Señor Luis, El Islote.

⁴⁹ Señor Pedro Tavío, Uga.

⁵⁰ Señor Jerónimo, Lugar de Arriba, Tías.

⁵¹ Señora Eloisa, La Vegeta.

⁵² Señor Jerónimo, Lugar de Arriba, Tías.

⁵³ Señor Estanislao Camacho, La Asomada.

Quizás el papel más interesante haya sido el desempeñado por las *arvejas menúas* en las tierras de polvillo con menor potencial. Aquí, además de rendir cosechas de grano y paja mediando entre las sucesivas siembras de cebada o trigo, su ciclo de cultivo posibilitaba que las tierras quedaran libres en abril o mayo a la espera de alguna precipitación postrera que reintegrara algo de agua al suelo:

«Si por ejemplo siembra cebada, al otro año echarle arvejas o lentejas o algo así [...] pero continuamente siempre un grano no es tan productivo, hay que variarle la semilla. [...] eso lo va viendo uno y entonces va variando la semilla que pueda producir más, que no repetío, es como si a uno le dan potaje todos los días. [...] la arveja es una planta que pronto florece, se crece y florece y pronto venga el grano ¿sabe? y no chupa mucho y entonces, la sementera que no chupa mucho del terreno es mejor porque le que' a humedad para el año siguiente⁵⁴ [...]».

En ocasiones era la poca capacidad de las tierras la que determinaba que su cultivo no pudieran realizarse todos los años, siendo común que permanecieran fabricadas un año de cada dos. Esta circunstancia era ya recogida por Escolar y Serrano en 1793-1806 cuando, al describir el modo en que los diferentes cultivos se sucedían en las tierras de la isla, se refería de la siguiente forma a aquellas de inferior calidad (Hernández, 1983):

«Todas las demás [tierras] de pan llevar, un año producen grano y descansan al siguiente, barbechándolas en él».

Dejando al margen los granos, las tierras de polvillo también acogieron plantaciones de tomates, ajos, cebollas y papas. Para establecer estos últimos, los terrenos tenían que adecuarse reduciendo en ocasiones el espesor de la capa de polvillo e incorporando estiércol entre dicha capa y el suelo. La realización de estas labores, ambas en extremo laboriosas, aparece recogida en los apuntes que Hernández-Pacheco realizara a principios del siglo XX a resultas de su ya citada expedición científica a Lanzarote (Hernández-Pacheco, 1907-1908):

«[...] en los suelos en que la capa de arena volcánica es menor se siembra la cebolla y el tomate y si la capa es más espesa, se disminuye juntándola con una tabla arrastrada por un camello. Así se forman cuadros separados por grandes camellones a donde se trasplantan desde el semillero la cebolla después de haber levantado la capa de lapilli para poner el abono [...]».

En el norte de Lanzarote, la alteración de las arenas emitidas por el grupo volcánico de La Corona ha dado lugar a la formación de unos suelos de poco espesor y textura de tendencia arenolimososa que los agricultores de la zona han designado popularmente también como *polvillos*⁵⁵. Aquí, el concepto de polvillo es diferente, pues no existe mezcla de una capa de arenas y

⁵⁴ Señor Luis, El Islote.

⁵⁵ En el mapa de suelos de la isla de Lanzarote expuesto por Rodríguez *et al.* (1991) estos polvillos aparecen incluidos bajo la denominación «vitritorrands».



Figura 26:
Vista aérea de la
Caldera Blanca.

cenizas volcánicas recientes con un suelo evolucionado con horizontes diferenciados. En este caso nos encontramos sencillamente ante un suelo arenoso, pero con abundante fracción limosa, resultado de la alteración de arenas y cenizas volcánicas emitidas en el último período glacial (Torres, comentario personal). Por tanto, aunque ambos polvillos tengan una apariencia semejante, sus orígenes son completamente diferentes.

El uso agrícola que tradicionalmente se ha hecho de estos polvillos es muy difícil de precisar. La mayoría de las referencias obtenidas durante nuestro trabajo de campo resultaron vagas y lejanas en el tiempo, y fueron sólo unos pocos agricultores de edad avanzada los que recordaron la realización de sementeras en los mismos. La transformación temprana en *arenados* de muchos terrenos caracterizados por la presencia de estos polvillos ha tenido, sin duda, mucho que ver en este olvido.

En 1934, Jensen, en su trabajo *Agricultural Methods of the Canaries, Fuerteventura and Lanzarote*, recogió la situación favorable en que se encontraban los agricultores de Haría a la hora de transformar sus tierras de polvillo en *arenados*:

«In the fertile Haría valley, the northern part of the island, the inhabitants have been in a very favorable position with regard to enarenating. By digging through an overlying fertile earth layer, volcanic ashes have been found⁵⁶ [...]». (Jensen, 1934).

El hecho de encontrarse las arenas bajo las propias tierras de cultivo hubo de propiciar una expansión rápida de los *arenados* en esta zona, pues los agricultores se verían liberados de los grandes gastos derivados de su acarreo tan comunes en otras zonas de la isla.

Autores como De León y Quintana (1999) y Quintana y Ojeda (2000) han interpretado los ya clásicos comentarios del Obispo Dávila y Cárdenas relativos a la imagen de la comarca de Haría en 1733, en el sentido de que éstos pudieran constituir una temprana referencia al empleo de arenas volcánicas en la mejora, digamos artificial, de terrenos naturalmente desprovistos de las mismas:

«En este lugar [se refiere a Haría], que es el que hasta aora está libre del volcán, ay Ayuda de Parroquia, con su iglesia, aunque pequeña, aseada, con su Curatheniente. Tiene 195 vecinos; y los lugares pertenecientes a estos son: Máguez, Tabayesco, y Montaña. Esta jurisdicción y sus tierras no han recibido daño del volcán, antesí se han mejorado sus campiñas con las arenas». (Dávila y Cárdenas, 1737).

Desde nuestro punto de vista, las arenas cuyo efecto beneficioso reportaba el citado Obispo más propiamente habrían de vincularse con aquéllas emitidas por los conos y volcanes de La Corona, Los Helechos, La Quemada y otros, y que por ese entonces se encontraban ya descompuestas en el suelo joven que constituyen estos polvillos del norte de Lanzarote.

Fuera o no esta zona norte pionera en el desarrollo de la agricultura en tierras arenadas por la mano del hombre, lo cierto es que su expansión transformó hasta tal punto la agricultura de la isla que algunas de las antiguas formas de cultivo desaparecieron casi por completo, entre ellas las tradicionalmente desarrolladas sobre estos polvillos.

⁵⁶ «En el fértil Valle de Haría, al norte de la isla, los habitantes se han encontrado en una posición ventajosa en cuanto a enarenar. Cavando a través de una capa de tierra fértil superpuesta, se han encontrado las cenizas volcánicas [...]» (Jensen, 1934).



Figura 27: Terrenos arenados en diferentes épocas en La Costa, Tinajo.

Las calderas

«Atardeciendo emprendimos el regreso
a Arrecife, dando un vistazo
a la montaña de la Rosa.
Comprende ésta una ancha
y elíptica caldera cerrada
convertida en campo de cultivo [...]».

Eduardo Hernández-Pacheco (1907-1908).

La isla de Lanzarote presenta en sus campos una serie de espacios o ambientes que, aunque aparentemente impropios para el desarrollo de cualquier actividad agrícola, han sido tradicionalmente adecuados para el establecimiento de la misma.

En apartados anteriores ya observamos cómo los agricultores construyeron terrenos de cultivo en el propio cauce de los barrancos o se enfrentaron a las *arenas* que sepultaron sus tierras. De sobra son también conocidas las plantaciones de árboles frutales realizadas en el mismo seno de las coladas volcánicas, donde los agricultores aprovecharon las grietas y desplomes surgidos en éstas como consecuencia de su enfriamiento para llegar al suelo sobre el cual discurrieron y establecer las plantas. Sin embargo, más desapercibida ha pasado la agricultura llevada a cabo en el interior de las *calderas* de muchos de los conos volcánicos de la isla.

Hoy apenas podemos observar en ellas los vestigios de esta actividad: antiguos muros o simples amontonamientos de piedras producto del despedregamiento, en ocasiones, de sus fondos, terrazas resultado del abancalamiento, en otras, de sus paredes interiores (Figura 28), linderos derivados de la propiedad compartida de alguna de ellas y sobre todo los restos de viejas plantaciones de higueras, tuneras...

Muchas de estas calderas únicamente se destinaron al cultivo de frutales¹, pero algunas también fueron aprovechadas para la siembra de granos. Ya vimos en el apartado *Las arenas y los polvillos* como aquéllas que habían recibido grandes aportes de arenas procedentes de la erupción de 1730 se dedicaron tradicionalmente a la siembra de centeno. Otras, cuyo manejo podría asemejarse al de los *bebederos*, acogieron siembras de trigo, cebada e incluso lentejas. En estas últimas, eran las propias paredes interiores del cráter las que a

¹Sobre este respecto cabe consultar los apuntes que Hernández-Pacheco realizó con motivo de su expedición científica a la isla de Lanzarote, pues en ellos dejó constancia de la existencia de frutales en el interior de numerosas calderas de la isla (Hernández-Pacheco, 1907-1908).

modo de *alcogidas* llevaban el agua de lluvia hacia las tierras de cultivo ubicadas en el fondo. Veamos, a modo de ilustración como Hernández-Pacheco (1907-1908) se refería a este hecho cuando describía las calderas de El Cuchillo y Gaida:

«[...]este cráter [se refiere a la caldera de El Cuchillo] es ovalado y su longitud será de un kilómetro próximamente, en él se acumulan las aguas de lluvia transformándolo en una laguna en tiempo de las lluvias».

«El fondo es llano [se refiere al cráter de Gaida] y como todos los cráteres que no son pedregosos muy apropiado para el cultivo por la cantidad de agua que recoge en la temporada de lluvias y humedad que conservan».

Precisar la antigüedad del aprovechamiento agrícola de éstas y otras calderas no está en nuestras manos pues es una tarea que requiere afrontar estudios propios de diferentes especialidades. Además, el hecho de encontrarse hoy muchas de ellas convertidas en *arenados* o sepultadas por arenas volcánicas o por *jable* complica la ejecución de los mismos. Aún así, calderas como la de Montaña Chica, en Soo, donde la tradición popular ubica los Beberos de La Romana² o las de Tilamay Tinajo, entre otras, podrían aún albergar indicios de un aprovechamiento temprano.

² Actualmente la caldera de Montaña Chica se encuentra inundada de jable.



Figura 28: Terrazas de cultivo construidas en el interior de la caldera de uno de los conos de

PARTE SEGUNDA

Los granos

Pan de espigas

Cebada (*Hordeum vulgare* L.)

«[...] sembrábamos veces cebada de Lanzarote, daba con un aguacero menos, ¡pa' que usted vea!, daba con un aguacero menos la de Lanzarote, espigaba más pronto que la de aquí del país; en la costa siempre vienen secas y vienen ..., hay veces que se queda asogadita en el terreno más pobre y [...] no espigaba, y esa espigaba primero y le daba. Iban de aquí a Lanzarote a las arrancadas de cebada».

Señor Isidoro Rodríguez, Franceses, La Palma.

Trigo (*Triticum turgidum* L. y *Triticum aestivum* L.)

«El centeno es bueno de limpiar, lo mismo que la arveja, es uno de los granos que son buenos pa' limpiar, el más latoso es el trigo [...] aventando con la noche, porque aprovecha uno la noche, porque está la noche más quietita y aquello, le tienta a uno el sueño, uno caminando pa' 'llá y pa' 'cá [...] y venga, se tendía uno sobre las sierras, todo lleno de paja, todo lleno de basura [...]».

Señor Juan Guillén, La Montañeta.

La cebada y el trigo son plantas cuyo cultivo podría considerarse casi tan antiguo como la propia agricultura, pues en ambas se fundamentó la agricultura neolítica del Viejo Mundo (Zohary y Hopf, 2000). En Canarias hay constancia arqueológica de su aprovechamiento por las poblaciones prehistóricas de las islas de La Palma (Morales, 2001), Tenerife (Mathiesen, 1960; Del Arco *et al.*, 1990) y Gran Canaria (Fontugne *et al.*, 1999; Morales *et al.*, 2001), existiendo constancia documental únicamente del cultivo de la cebada entre los majos de Lanzarote al momento de la conquista de la isla. En cuanto al cultivo del trigo en Lanzarote, las primeras noticias aparecen tras el establecimiento de los europeos, sin que existan indicios documentales o arqueológicos que determinen su conocimiento por parte de la primitiva población de la isla (Cabrera *et al.*, 1999).



Figura 29: Obsérvese la empleita elaborada con paja de trigo que, adherida a la trama de palmito, aporta fortaleza y peso a la *sombreira*. Agradecemos a la Señora Dolores el detalle de permitirnos realizar la presente fotografía.

Las tempranas descripciones de la isla realizadas por Pierre Boutier y Jean Le Verrier a inicios del siglo XV (1402-1406)¹ así como por Valentim Fernandes en 1507², coinciden en la abundancia de las sementeras de cebada, atribuyendo este último autor la escasez de trigo a la naturaleza de las tierras (Del Castillo, 1948-1960). Torriani, a finales del siglo XVI (1590-1592), destaca por igual la abundancia de las cosechas de cebada y trigo y comenta la exportación de las mismas, aludiendo precisamente a la particular naturaleza de los campos de la isla para justificar su gran fertilidad (Del Castillo, 1948-1960):

«[...] bellisimi et distesi campi et gioconde pianure, di grande fertilità, nata dalle ceneri ch' il foco anticamente gettò per la voragini de i monti; lequali con l'humidità marcite, ogni anno rendono infinita copia d'orzo e di formento. A 40 et 60 per uno, ch' é portato a vendere à Spagna, alla Madera et a queste altre Isole, che non hanno tanta abbondantia³...».

¹ «Il y a grand foison de fontaines et de cisternes, et de pasturages et de bonnes terres à labourer, et y croist grand' quantité d'orge, dequoy on fait de tres bon pain». Alejandro Cioranescu aporta la siguiente traducción: «Hay gran cantidad de fuentes y de cisternas, de pastos y de buenas tierras para cultivos, y crece gran cantidad de cebada, de que se hace muy buen pan» (Cioranescu, 1980).

² «As mais de suas sementeyras he de cevada, porque tem pouco trigo, por causa da terra...».

Durante el siglo XVIII los acuerdos del Cabildo de la isla registraron el gran comercio que en torno al trigo se producía, quedando reflejados en ello tanto los esfuerzos del Cabildo para asegurar el abastecimiento de la población, como las múltiples peticiones que realizaban los comerciantes, algunos particulares, o incluso la iglesia, para embarcar éste y otros granos (Bruquetas, 1997). Las cantidades de trigo que constan como extraídas de la isla entre los años 1635 y 1665 son muy superiores a las de otros cereales como el centeno y la cebada (Santana, 1996); sin embargo, desconocemos si este mayor comercio de trigo es reflejo de una mayor presencia también en los campos. Únicamente la tasmía realizada en septiembre de 1628, que cifra la cosecha de ese año en 7.500 fanegas de trigo y 10.000 de cebada ofrece información sobre este aspecto (Bruquetas, 1997; Quintana y Ojeda, 2000; Santana, 2000).

Todos los datos disponibles correspondientes a los siglos XVIII y XIX sitúan las producciones de trigo en una posición secundaria con respecto a las de cebada (Tabla 1), aún a pesar de los precios siempre inferiores de este último producto⁴. El origen de esta situación, que se trasladará hasta el siglo XX (Chamorro, 1951; Betancor y González, 1990; Quintana, 1992), puede encontrarse en la puesta en producción de nuevas tierras de cultivo durante el segundo tercio del siglo XVII con el objeto de satisfacer la demanda creciente de trigo y cebada existente en las islas dedicadas al cultivo de la viña. Tierras, según apuntan Quintana y Ojeda (2000), «caracterizadas hasta aquel momento por ser eriales donde pastaba el ganado», y por tanto más apropiadas para la producción de cebada. Los estragos causados sobre las tierras de labranza por las erupciones de 1730-1736 también motivaron la puesta en cultivo de antiguos términos ganaderos y malpaíses, algunos muy mejorados, como el Malpaís de Yuco, «porque por la frescura de la arena pueden dar buenas cosechas⁵» (De León y Quintana, 1999) y otros no tan beneficiados por dichas arenas e inferiores en calidad. Entre estos últimos, y a modo de ilustración, podríamos citar el «término que llaman de Yagava⁶» cuyo desmonte se autoriza por parte del Cabildo a finales de 1767:

³ Alejandro Cioranescu realiza la siguiente traducción: «[...] campos hermosísimos y muy extensos y llanuras alegres, de gran fertilidad, producidas por las cenizas que antiguamente arrojó el fuego, por las vorágines de los montes; las cuales, podridas por la humedad, producen todos los años infinita cantidad de cebada y de trigo, a 40 y 60 por uno; y lo llevan a vender a España, a Madera y a las demás islas, que no tienen tanta abundancia». (Torriani, 1959).

⁴ *Libro de cuentas de los géneros vendidos o fiados durante el año 1858 en la tienda del Señor D. Antonio Armas Vera*. Servicio de Patrimonio Histórico del Cabildo Insular de Lanzarote. *Cuenta de productos cosechados en dicho año en las propiedades que el Señor Don Francisco Ponte, Marqués de la Quinta Roja, posee en esta Ysla de Lanzarote. Año de 1872*. Archivo particular. Libro de acuerdos del Cabildo Antiguo. Archivo Municipal de Teguiise. SIG. 25-1, COD. 1-3. *Estadística de las Islas Canarias 1793-1806 de Francisco Escolar y Serrano*. (Hernández, 1983). *Diccionario estadístico administrativo de las Islas Canarias*. (De Olive, 1865).

Los Cultivos Tradicionales de la Isla de Lanzarote

«[...] respecto a ser como es de mucho beneficio a el común el rompimiento para sus labores, por lo arruinado que dejaron los volcanes esta isla de terrazgos labradías, y la mucha abundancia de vecinos que ay en ella, pues le consta se están muchos pasando a la isla de Fuerteventura ha hacer sementera por no hallar en ésta, adonde ejecutarla⁷».

Tabla 1: Cantidades de cereales, cebada y trigo (en fanegas) cosechadas o almacenadas en la isla de Lanzarote en diferentes momentos de los siglos XVIII y XIX.

Año	1730	1741	1763	1775	1788	1802	1813	1857-1861 ⁸
Fanegas de cereales ⁹	88 598	140 502	139 961	103 300	66 793	159 128	178 420	129 349
Fanegas de cebada	70 616	108 553	95 986	78 300	43 908	124 974	140 280	94 809
Fanegas de trigo	17 468	30 051	40 636	25 000	11 632	28 652	27 350	26 965
% de cebada	79.7	77.26	68.58	-	65.77	78.5	78.6	73.31
% de trigo	19.7	21.38	29.03	-	17.41	18	15.3	20.85
Fuente	Romero (1991)	Tous (1997)	Ruiz (1772) ¹⁰	Caballero (1991)	Arribas (1979)	Macías (1986)	Bandini (1816)	De Olive (1865)

La distribución del cultivo del trigo en los campos de la isla transmitida por los agricultores durante la realización de nuestro trabajo resultó muy amplia, ocupando esta especie tierras en prácticamente todos los pueblos. Sin embargo, muchas de las siembras no fueron de consideración, pues básicamente tenían por objeto la obtención de harina para la elaboración de pan, tortas y bizcocho en días señalados, la producción de *pasto* para resguardar del viento cultivos de huerta y la obtención de paja para los animales. Aún así, muchas familias emplearon el trigo de forma habitual en la elaboración del gofio que consumían, constituyendo este grano parte importante de su alimentación y por tanto dedicando a su cultivo algunas de sus tierras de labor.

⁵ Madoz, transcurrido más de un siglo, se refiere en su *Diccionario...* al citado Malpaís de Yuco, comentando: «En años de lluvias son susceptibles estas tierras de producir 50 fan. de trigo por cada una de sembradura».

⁶ Hoy Vega (de) Yágamo o Yágabo y según Madoz (1986) «Término de Yabago». Situada entre Arrecife y San Bartolomé, y actualmente cubierta de jable, se encuentra en su mayor parte fuera de producción.

⁷ *Libro de acuerdos del Cabildo Antiguo*. 28 de noviembre de 1767. Archivo Municipal de Teguiise. SIG. 25-1, COD. 1-3

⁸ Datos correspondientes a un quinquenio.

⁹ Entiéndase la suma de las respectivas cantidades de trigo, cebada y centeno.

¹⁰ *Descrypción de la Ysla de Lanzarote*. 1^o de octubre de 1772. Archivo General de Simancas. G.M. 3797.



Figura 30:
Don José González
preparando pasto
de trigo para
posteriormente
bardar las huertas en
El Jable.

Las tierras que los agricultores señalaron como propias para trigo resultaron ser aquellas designadas popularmente como *tierras de sembradura*, *tierras de arar*, *tierras de labrerío*, *tierras labrantías*, etc., tierras, en definitiva, no arenadas de manera artificial y por ello tradicionalmente consideradas *pobres*, *ruines* o simplemente *inferiores*. Los agricultores destacaron, por su vinculación a este cultivo, las *tierras blancas* de Muñique, Tiagua, Soo, El Cuchillo, Yuco, etc., las *tierras de polvillo* de La Asomada, Conil, San Bartolomé, Yaiza, Uga, etc., Los Ajaches, las *tierras de piedras* de Tinajo y Montaña Blanca, La Costa de Tías, etc. Las *gavias*, los *bebe(de)ros* e incluso algunos *traveseros* acogieron las sementeras de trigo en aquellas localidades donde tales estructuras abundaban, aunque en estas zonas el trigo también se sembró en las denominadas *tierras de afuera*. El uso de los *arenados* para obtener cosechas de trigo sólo fue reportado cuando se trataba de viejos *arenados*, en ocasiones fabricados con *brusca* de barranco o cascajo, pues la práctica arraigada en la isla de arrancar el trigo de raíz en el momento de la cosecha malograría las cualidades de uno nuevo en pocos años.

La cebada, además de alternar con el trigo en la mayoría de las tierras y emplazamientos donde éste se cultivó, ocupó espacios que, por sus características

en extremo desfavorables, no eran apropiados para establecer otros cultivos. Sus especiales cualidades para soportar condiciones de sequía, suelos pobres y cierta salinidad (Donahue *et al.*, 1971; Zohary y Hopf, 2000) posibilitaron su siembra en morros, lomos y *pare[d]ones* con escasa profundidad de suelo, en los «*polvillos más ruines*», en aquellas laderas de fuerte pendiente donde la tierra sólo era posible trabajarla con la azada o en el entorno salino de El Jable de Enmedio en Mala.

La importante presencia de la cebada en la alimentación de la gente del campo es reflejo de la gran distribución que tuvo el cultivo de esta especie en la isla, resultando común en casi todos los pueblos su empleo como ingrediente básico, cuando no único, en la elaboración del gofio (ver Mapa 1 en el apartado *Mapas y Croquis*). Las cosechas de cebada, previas, casi siempre, a las del resto de cereales, constituyeron un alivio para muchas familias campesinas, registrándose incluso préstamos entre las mismas de estos granos tempranos. No hemos advertido, sin embargo, la existencia de siembras tempranas claramente destinadas a favorecer el adelanto de las cosechas de cebada. Los comentarios sobre las siembras en seco efectuadas con anterioridad a la aparición de las primeras lluvias siempre hicieron referencia al hecho de tratar de adelantar parte de una labor, ésta la de la siembra, que requería varios meses de trabajo.

En cuanto a la diversidad existente en la isla dentro de estas dos especies, hemos de señalar en relación al trigo que los agricultores reconocen como propio un único trigo, de grano *menúo* y *moreno*, y espiga igualmente pequeña, que designan en ocasiones como *trigo de la tierra*. Aunque apenas cultivado hoy en día, aún lo podemos encontrar en manos de algunas artesanas sombrereras que lo emplean para elaborar empleitas con su paja y forrar interiormente las *sombreras* de palmito tradicionales de la isla (Figura 29). También lo hemos hallado en cultivo con el objeto de aprovechar sus tallos secos (pasto) para la elaboración de *bardos* con los que abrigan sandieras, batateras, tomateras, etc. La particular adaptación de este viejo trigo a estos menesteres, siempre preferido a otros trigos de introducción foránea, ha evitado sin duda su desaparición (Figura 30).

Las muestras recolectadas de *trigo de la tierra* las obtuvimos de las citadas artesanas; su posterior plantación nos permitió determinar su pertenencia a la especie *Triticum aestivum*¹¹. La presencia tradicional en Lanzarote de un único trigo contrasta con lo observado en ciertas comarcas de La Palma, Tenerife o Gran Canaria, donde la orografía favorece la existencia de diferentes ambientes en pequeños espacios; en estas zonas fue común el cultivo de diferentes variedades de trigo por parte de una misma comunidad. El siguiente fragmento, procedente de una entrevista mantenida en El Palmar, Garafía¹² (La Palma), documenta tal circunstancia:

¹¹ La determinación de los trigos recolectados en la isla se efectuó en base a los caracteres diagnósticos expuestos por Zohary y Hopf en la tercera edición de su obra *Domestication of Plants in the Old World* (2000).

¹² Entrevista realizada al Sr. Manuel Rojas Mata (8-10-1909) el día 5 de octubre de 1994.

«Aquí abajo un trigo pequenito, duro, el del monte[...]le decían trigo rieta, trigo pelón, trigo blanco, esas tres clases había; y pa' producir el trigo rieta, ese daba mucho trigo, una espiga alargada, escachada con mucho mucho grano. [...] el trigo pelón era un trigo más redondo, pero más sabroso, por eso lo dejaban pa' potajes, se ponía en potajes [...]. El blanco [...] era más duro, el viento, ese no lo estropeaba tanto, ni el pájaro [...]».

En los pueblos de Órzola, Tabayesco y Mala obtuvimos tres pequeñas muestras de un trigo de grano largo y ambarino, denominado *trigo marrueco*; las plantas a que dieron lugar tras su siembra evidenciaron pertenecer a la especie *Triticum turgidum*. La introducción de este trigo en la isla es recordada aún por los agricultores, quienes aprovecharon su buen porte («*crece más en rama*») para abrigar con él otros cultivos. La información obtenida de agricultores de Puntagorda y Garafía, en La Palma y La Laguna, en Tenerife sobre la entrada de un trigo de características similares al *trigo marrueco* hallado en Lanzarote¹³, nos ha llevado a considerar que la introducción de este trigo en esta última isla pueda responder a alguna iniciativa gubernamental. En este sentido, los contenidos de la obra *Trigos Cultivados en España y Nuevas Variedades Recomendables* (Gadea, 1958), editada por el Ministerio de Agricultura en 1958, podrían encaminarnos hacia la determinación del momento de dicha introducción y del trigo objeto de la misma, pues con respecto a Canarias se menciona junto a los antiguos trigos «morisco» y «aris negro» (Grau, 1980; Tessier, 1994; Abreu, 1977), el cultivo reciente de «algo de Senatore Capelli».

Igualmente, hemos obtenido referencias sobre la introducción en la isla de un trigo de espigas carentes de *pargana*, conocido, debido a tal peculiaridad, por *trigo pelón* o *trigo romano*, aunque su origen foráneo motivó también el empleo de designaciones como *trigo de fuera* o *trigo peninsular*. Los agricultores nos han reportado su mejor aptitud para la trilla («*buenopa' desgranar*»), el mayor tamaño de sus granos («*más granao*») y espigas, la preferencia de sus granos para la elaboración de caldos o potajes y el aprovechamiento de su talla («*mata más alta*»), mediante la siembra de surcos espesos, para *asocar* plantas de papa, matas de sandías, etc. Sin embargo, su menor rusticidad en relación al *trigo de la tierra* y la mayor exposición de los granos al embate de los pájaros condicionaron su expansión. Al igual que el anterior *trigo marrueco*, la introducción de este *trigo pelón* en Lanzarote puede estar relacionada con la introducción de trigos de características similares en La Palma (*trigo peloño* o *pelón*), Tenerife (*trigo pelón*), El Hierro y Fuerteventura. En esta última isla Tascón (1997) apunta la posibilidad de que dicho trigo pudiera corresponder a la variedad comercial Florence Aurore.

En lo que a la cebada se refiere, desde época muy temprana existe constancia documental de la presencia en la isla de al menos dos variedades de cebada. En 1618, el escribano público Salvador de Quintana hacía escritura

¹³ La denominación popular recogida en La Palma para nombrar este trigo es «*trigo marroquín*».

de los términos que habrían de regir para fletar hacia Gran Canaria «siento sinquenta fanegas de trigo y sevada romana» (Bello y Sánchez, 2003). En 1638, aparecen consignadas, con destino al Puerto de la Cruz en Tenerife, diversas cantidades de cebada rabuda y cebada romana (Santana, 1996), mientras que en las actas de los cabildos celebrados en la isla a mediados del siglo XVIII quedaron registradas citas relativas a «sebada blanca» y «sebada romana¹⁴». También en Fuerteventura, en los acuerdos de los cabildos celebrados a inicios de este mismo siglo, existen alusiones a cebada blanca y cebada romana (Roldán, 1967). Asimismo, aparecen referencias sobre cebada romana y cebada rabuda en diferentes documentos fechados pocos meses después de la erupción de 1730, momento en que las autoridades trataban de cuantificar las existencias de granos con que contaba la isla para afrontar la crisis (Carracedo y Rodríguez, 1991).

Viera (1982), en su *Diccionario de historia natural...*, a finales del siglo XVIII, hacía una diferenciación clara entre «cebada blanca o rabuda» y «cebada romana», atribuyendo a esta última las cualidades de no permanecer el grano unido a su «casarilla» tras las labores de trilla y de carecer de «rabo», atributos que presentan aquellas cebadas hoy técnicamente designadas como cebadas desnudas.

La cebada romana parece haber tenido una menor presencia histórica en los campos de Lanzarote que la cebada blanca¹⁵. Sus producciones, testimoniales si atendemos a las escasas fuentes que hemos podido consultar (Tabla 2), siempre acompañan a producciones considerablemente mayores de cebada blanca; aspecto este último igualmente observable en simples apuntes concernientes al embarque de granos hacia otras islas (Santana, 1996) o referentes a las cantidades recaudadas por las autoridades eclesiásticas¹⁶.

Tabla 2: Cantidades de cebada blanca o rabuda y cebada romana (en fanegas) cosechadas o almacenadas en la isla de Lanzarote en diferentes momentos de los siglos XVIII.

Año	1730	1741	1763	1775
Fanegas de cebada blanca o rabuda	65 013	106 561	94 908	78 000
Fanegas de cebada romana	5 603	1 992	1 078	300
Fuente	Romero (1991)	Tous (1997)	Ruiz (1772) ¹⁷	Caballero (1991)

¹⁴ *Libro de acuerdos del Cabildo Antiguo*. Archivo Municipal de Teguiuse. SIG. 25-1, COD. 1-3

¹⁵ Tessier (1994), en el año 1796, se refería a la cebada romana como «la menos propagada», aunque en relación al conjunto del Archipiélago.

Muchos han sido los documentos orales recogidos durante el presente trabajo en relación a la cebada romana. Sin embargo, únicamente aquéllos emitidos por agricultores viejos y especialmente por mujeres también de edad muy avanzada parecen entroncar con la cebada romana que figura en los textos históricos. Sus recuerdos, lejanos, se centran en diversas cualidades culinarias exclusivas de esta cebada, tales como su idoneidad para la elaboración de caldos, *tafeñas* o incluso gofio¹⁸, al no presentar el grano la cáscara o *casullo* propia de la cebada de común cultivo. La entrada en la isla en algún momento del siglo XX de alguna partida de cebada similar en apariencia a la antigua cebada romana motivó el uso del epíteto *romana* para su designación, aunque otras denominaciones como *cebada marroquí* o *marroquina*, *cebada moruna* o *cebada de Marruecos* fueron igualmente empleadas para nombrar la nueva cebada. Desconocemos si ambas pudieron coexistir en los campos, pero el hecho de que muchas de las referencias registradas durante nuestras entrevistas atribuyeran a la cebada romana una procedencia foránea no apoya tal supuesto.



Figura 31: Muestra de cebada procedente del pueblo de El Islote. Nótese la presencia del *rabo* en algunos granos, aún tras la trilla.

No hemos hallado persona alguna que conserve semilla de cualquiera de ellas; sin embargo, la existencia siempre de familias que aún se resisten a abandonar sus viejos hábitos alimenticios evita por el momento que desistamos en el intento de localizar alguna muestra. Actualmente el interés por la cebada desnuda aumenta, demostrando los estudios que contiene componentes capaces de inhibir la síntesis del colesterol. También se ha advertido, sin embargo, la escasez de fuentes de resistencia a la sequía (Atanassov *et al.*, 2001); cuestión esta última que podría estar relacionada con la escasa presencia tradicional de este tipo de cebada en Lanzarote.

¹⁶ «[...] Marcos Ruíz, Administrador de las rentas decimales de esta isla en que pide se le conceda licencia para la extracción de setenta y una fanegas medio celemin de trigo = doscientas, cinco y seis fanegas diez celemines y medio de cebada = seis fanegas tres celemines de cebada romana y cinco fanegas siete celemines y medio de senteno pertenecientes a las prebendas [...]» (*Libro de acuerdos del Cabildo Antiguo*. Archivo Municipal de Tegüise. SIG. 25-1, COD. 1-3).

¹⁷ *Descripción de la Ysla de Lanzarote. 1º de octubre de 1772*. Archivo General de Simancas G.M. 3797.

¹⁸ Riviere, cuando detalla en 1741 las cosechas que produce la isla de Lanzarote, distingue entre «cebada blanca» y «cebada romana para gofio» (Tous, 1997).



Figura 32: Pajeros recientes en los alrededores de una casa en el pueblo de Teseguite. La diferencia de coloración que muestra el que figura en primer plano indica que en su levantamiento se empleó paja procedente de diferentes cosechas. La fotografía es meramente ilustrativa pues no se trata de un pajero de paja de cebada.

Dejando atrás la cebada romana, otro punto de interés lo encontramos en los comentarios que, sobre el cultivo de la cebada en la isla, efectuó Jensen en su obra de 1934 *Agricultural methods on the Canaries. Fuerteventura and Lanzarote*. Jensen, cuya estancia en Lanzarote no pasó de unos pocos días, tuvo el detalle de anotar la existencia de cierta «variedad de cebada encontrada en Marruecos¹⁹» y de «otra variedad más blanca y pesada²⁰». Sin embargo, el verdadero interés de sus observaciones reside en la diferenciación bien definida que existía en el momento de su visita en cuanto a sus zonas de siembra²¹. Setenta años después, hemos obtenido de los agricultores impresiones similares a aquéllas que pudieron fundamentar los comentarios de Jensen. Las referencias, todas registradas en el pueblo de Los Valles, al norte de la isla, subrayan no sólo la siembra en el pasado de dos variedades de cebada (*cebada marrueca* y *cebada blanca*), sino también su particular ubicación.

«[...] en La Montaña había que sembrar la [cebada] marrueca y aquí pa' 'bajo la [cebada] blanca, porque si no, no ligaba; si le echábamos la blanca en La Montaña no ligaba. [...] la blanca en La Montaña, bueno ya se lo dije antes, eso no valía, salía, pero se asorraba, no granaba como debía y aquí debajo [a] la marrueca le pasaba lo mismo, daba menos cantidad²²».

«[...] la plantaban en La Montaña [...] porque la otra, la nuestra, se aljorraba, se echaba a perder, porque ahí corre mucha bruma, y la marrueca es más fuerte²³».

Ignoramos el momento en que tuvo lugar la entrada en la isla de esta *cebada marrueca*, sin embargo, la tradición oral apunta las circunstancias que pudieron propiciarla.

«[...] por ejemplo que aquí se acaba, que yo no lo he visto acabarse, pero los viejos me han dicho a mí que el año 81 y 82, del siglo este que dejamos no, sino del otro, decían que un año que fue que no había aquí, que no se cogió cosecha, mandaron a Marruecos a traer cebada²⁴ [...]».

Los viejos que cita señor Policarpo, sin duda, mantuvieron en su memoria los años terribles que vivieron entre 1878 y 1882, periodo durante el cual muchas familias de Lanzarote y Fuerteventura sufrieron hambre y sed, muriendo gran cantidad de gente (Hernández, 1990; Quintana, 1992). No hemos podido confirmar la compra de granos durante esta época en Marruecos, tal y como aconteció en octubre de 1769, cuando la isla se encontraba en similar situación de penuria²⁵.

¹⁹ «[...] they grow the variety of barley found in Morocco [...]» (Jensen, 1930).

²⁰ «[...] another variety that is heavier and whiter [...]» (Jensen, 1930).

²¹ «[...] if barley belonging to one zone is introduced into the other, the result is a negative one» (Jensen, 1930). «[...] si la cebada perteneciente a una zona es introducida en la otra, el resultado es negativo».

²² Señor Policarpo Bermúdez, Los Valles.

²³ Señor Pedro Betancor y Señora Irene Bonilla, Los Valles.

²⁴ Señor Policarpo Bermúdez, Los Valles.

La mejor adaptación de la *cebada marrueca* a las condiciones de La Montaña (altos del Macizo de Famara), donde la presencia del «mar de nubes» (*barrón*) se deja notar en ocasiones (Dávila y Romero, 1993), pudo residir en la presencia en la misma de alguna fuente de resistencia al hongo patógeno *Erysiphegraminis*, circunstancia advertida en múltiples poblaciones de cebada de Marruecos (Czembor, 2000).

En cuanto a la *cebada blanca* o *rabuda*, fueron sus producciones las que en el pasado fundamentaron la agricultura y el comercio exterior de la isla (Ruiz, 1772²⁶; Bandini, 1816; Santana, 1995; Santana, 1996; Tous, 1997). Actualmente estas antiguas denominaciones casi no se encuentran en uso, designando los agricultores como *cebada de la tierra*, *cebada del país* o simplemente *cebada* aquella que consideran propia (Figura 31). Su presencia en la isla es residual, pues residuales son también las mismas siembras de cebada, hoy apenas realizadas por aquellos que mantienen algún ganado, en ocasiones con cebada de procedencia foránea adquirida en los comercios.

Los usos tradicionales de la cebada en Lanzarote son muy amplios y no se reducen únicamente al empleo de sus granos en la alimentación humana (ya fuera en forma de gofío, caldos, *tafeñas* y tortas) y a su utilización en la ración de los animales, burros principalmente. También la paja de cebada, además de su uso como alimento animal, se empleó en menesteres tales como la elaboración de bardos para abrigo o soco de papas y batateras, el relleno de colchones, la fabricación de *pajeros* donde almacenar el grano (Figura 32), la conservación de las papas en los almacenes, etc. Las siembras de cebada efectuadas para obtener forraje en verde para los animales no tuvieron en Lanzarote la importancia tradicional que tuvieron en otras islas del Archipiélago, si bien en el norte de la isla se llevaron a cabo, aunque al amparo de los *arenados*.

Aunque a lo largo del texto han sido abundantes las observaciones sobre los usos más comunes del trigo, ciertas utilidades no han sido citadas. Así tenemos el empleo de los *gransones* resultantes de la trilla en la formación de la *torta* destinada al techado de casas y cuartos, la elaboración de cataplasmas con sus semillas (en unión de linaza) para aplicar en afecciones de la piel, el tostado de las mismas para obtener un sucedáneo del café, etc.

²⁵ «Leyose en este Cavildo una obligación hecha por el Señor Alcalde mayor, en nombre de su cavildo, y por Don Juan Pedro Cabrera, sobrecargo del Vergantín de que es capitán Don Antonio Margot [...] y el dicho Don Juan Pedro, se obliga a traer millo de Mogodor [Mogador, la actual Essaouira], en el caso de que lo halle a comprar a precios cómodos; y a vender a este vecindario todo el demás millo que trajere [...]» (*Libro de acuerdos del Cabildo Antiguo*. 7 de octubre de 1769. Archivo Municipal de Teguiise. SIG. 25-1, COD. 1-3).

²⁶ *Descrypción de la Ysla de Lanzarote. 1º de octubre de 1772*. Archivo General de Simancas. G.M. 3797.

Centeno (*Secale cereale* L.)

«[...] en Soo se sembraba también
mucho cantía de centeno y había un cantar, dice:
señores yo soy de Soo
y hoy me encuentro acoquinao,
con el gofío de centeno y los caldos de burgaos,
iban a la mar a coger...,
son cantares que sé».

Señor Luis Rodríguez, El Islote.

«[...] mire, es un cantar, mire:
señores yo soy de Soo, vivo bien acoquinao,
con los caldos de centeno y los rabos de burgaos».

Señor Lorenzo Sánchez, Soo.

«[...] esa gente era gente pobre,
esa gente vivía na' más de la mar,
por eso al pueblo de Soo le pusieron:
señores yo soy de Soo, vivo muy acoquinao,
con el gofío de centeno y los calditos de burgaos [...]».

Señor Eloy Cáceres, Soo.

«[...] porque el cantar lo dice de Soo:
señores yo soy de Soo, vivo muy acoquinao,
comiendo gofío de centeno y caldo de burgao [...]».

Señor Honorato Bermúdez, Tías.

El centeno es una de las plantas de mayor utilidad cultivadas tradicionalmente en el Archipiélago, debido fundamentalmente al empleo de su paja en multitud de cometidos. La pervivencia de alguna de sus utilidades ha resultado fundamental para la conservación del cultivo hasta nuestros días, pues su uso alimenticio prácticamente ha desaparecido de los campos de las islas, quedando casi en el recuerdo la elaboración de pan, tortas y bollos con su harina, así como su empleo en el gofío.

La gran cantidad de conocimientos recogidos de nuestra gente del campo por aquellos dedicados al estudio de sus usos y costumbres contrasta con el desprecio mostrado hacia esos mismos conocimientos por muchos técnicos; de ahí que conozcamos mucho más aquellos aspectos del centeno que siguen a la cosecha que aquéllos relacionados con el cultivo en sí de esta especie. La elaboración de útiles de labranza como *jarneros*, *balayos*, albardas u otros de carácter doméstico como costureros, sombreros campesinos o paneras

se encuentra bien documentada en trabajos de tipo etnográfico (Lorenzo, 1988). Otros usos más cotidianos, sin embargo, se van olvidando, entre ellos el empleo de la paja para amarrar la viña, chamuscar el cochino, inflar su vejiga para usarla como recipiente, etc. También el techado de construcciones con paja de centeno, ya fueran *pajales* en Tenerife, o *pajeros* en El Hierro y La Palma, ha sido objeto de estudio (Lorenzo, 1981; Sánchez, 2001).

En relación con su cultivo, las impresiones más interesantes las encontramos en trabajos clásicos como el *Diccionario de historia natural...* de Viera y Clavijo o el ensayo de Grau Bassas *Usos y costumbres de la población campesina de Gran Canaria*; en ambos, éstas se centran en la siembra del centeno en tierras altas, donde el trigo no progresaba. Sin embargo, al centeno se le atribuyen también cualidades como la resistencia a la sequía o la capacidad para vegetar en suelos arenosos (Evans, 1995), muy conocidas por los agricultores de localidades como El Pinar, Echedo y Sabinosa en El Hierro, o San Simón, Fuencaliente y Las Manchas, entre otras, en La Palma. En estas zonas, la abundancia de suelos poco evolucionados propició una gran presencia del centeno en los campos y, por extensión, en la dieta de las familias campesinas.

El estudio de la toponimia de las islas también puede aportarnos datos sobre la ecología de este cultivo. Topónimos presentes en Gran Canaria como Lomo del Centeno, Lomito del Centeno²⁷, Montaña del Centeno o Andén del Centeno (Suárez *et al.*, 1998) dan testimonio de una distribución marginal. En el Macizo de Anaga, en la isla de Tenerife, aún hoy podemos oír como los agricultores emplean el topónimo Lomo del Centeno²⁸, a pesar de que el cultivo de esta especie había desaparecido ya en 1862, al menos en los pueblos de la parte oriental del macizo (Sánchez-Manzano 1984). También en Anaga tenemos constancia documental de la existencia de un «Barranco del Senteno», aunque este espacio se encontraba ya ocupado en el último cuarto del siglo XVIII por plantaciones de viña²⁹.

En la isla de Lanzarote los agricultores no han transmitido una distribución del cultivo amplia, pero marginal. Amplia porque el centeno, aunque no fue cultivado en grandes cantidades, sí estuvo presente en muchos de los pueblos de la isla, sin duda debido a su utilidad para proteger del viento cultivos de mayor valor económico como papas, sandieras, batateras, melones. Marginal porque normalmente ocupó los peores terrenos de cultivo («tierra más inferior», «lo más ruin de la tierra»). *Tierras jondas* o *de mucho fondo*, ya fueran de *jable* o *arena*,

²⁷ Existen en Gran Canaria al menos tres topónimos con la denominación Lomo del Centeno y dos con la de Lomito del Centeno (Suárez *et al.* 1998).

²⁸ Existe un Lomo del Centeno en el pueblo de Las Carboneras y otro en el pueblo de Afur.

²⁹ *Libro de la hacienda del Valle de Las Palmas*. Archivo Municipal de La Laguna. Fondo Osuna. Documento 0.88.77.

avenías de arena al pie de las montañas, *arenales* y *calderas* fueron las tierras nombradas como tradicionalmente dedicadas al centeno en la isla. Tierras todas donde *el piso*, *el barro* o *la madre* se encontraba a mucha profundidad. Igualmente, tierras caracterizadas por tener *el piso* casi al descubierto o ser éste de mala calidad (*polvillos ruines*, *tierras blancas*, *morros pelaos*) se sembraron de centeno.

Los datos históricos que hemos podido recopilar sobre la presencia del centeno en Lanzarote nos permiten afirmar que se trata de un cultivo viejo en la isla. Las referencias más antiguas obtenidas corresponden al siglo XVII (1631–1671) y hacen mención a recuentos de granos almacenados en la isla, acuerdos del Cabildo para impedir la «saca de los frutos de pan, trigo, cebada y centeno», peticiones de mercaderes para embarcarlos, detalles de estos embarques, peticiones para sacar de la isla los granos procedentes de los diezmos, etc. (Santana, 1996; Bruquetas, 1997). El centeno aparece normalmente en menor cuantía que el trigo y/o la cebada, siendo en ocasiones las cantidades testimoniales, de ahí que haya sido considerado durante esta época «un cereal complementario de los otros dos» (Santana, 1996).

Durante el siglo XVIII las cantidades de centeno cosechadas o almacenadas, aunque variables, fueron manifiestamente menores que las de trigo y cebada, no constituyendo nunca más del 4 % del total de cereales cosechados (Tabla 3). Únicamente en Haría el cultivo parece haber tenido una mayor presencia (12.5 % del total de cereales), similar a la de otros en esos momentos más valiosos como el millo y el trigo (Hernández, 1983); sin embargo, apuntes de la época, como los contenidos en el *Compendio...* anónimo de 1776 sólo hacen mención en esta zona a la abundancia de «hortalizas, y también ygueras, palmas, y otros frutales» (Caballero, 1991). Los acuerdos del Cabildo consultados apenas contienen información de interés sobre el centeno, al margen de los registros de las diferentes peticiones cursadas para sacar granos de la isla³⁰.

Los datos estadísticos correspondientes al siglo XIX reiteran la escasa presencia del centeno en las tierras (Bandini, 1816; Madoz, 1986; De Olive, 1865) (Tabla 4), reflejando también el *Diccionario...* de Pedro De Olive una mayor importancia del cultivo en Haría (Tabla 5). Aunque no hemos hallado referencias que nos orienten sobre qué tierras pudieran destinarse a esta especie en esta zona del norte de Lanzarote, nos inclinamos a pensar que fueron aquéllas designadas popularmente como *polvillos*. Estos *polvillos*, como vimos en su momento, son suelos poco evolucionados, de textura arenolimosas, resultantes de la alteración de arenas y cenizas volcánicas recientes (andisoles vítricos) (Marcos, 1986; Rodríguez *et al.*, 1991); tradicionalmente considerados por los agricultores como terrenos de inferior calidad, en su mayoría se encuentran hoy convertidos en *arenados*. Madoz, en su *Diccionario...*, ubica

³⁰ *Libro de acuerdos del Cabildo Antiguo*. Archivo Municipal de Tegüise. SIG.25-1, COD. 1-3

el cultivo del centeno, entre otros lugares, en Soo, aludiendo al hecho de encontrarse «su vega inundada de jable». Aún hoy, la memoria popular establece una estrecha vinculación entre el centeno y El Jable, constituyendo el pueblo de Soo referencia obligada en esta relación. Aquí los agricultores más viejos situaron siembras antiguas de centeno, donde primaba la obtención de grano sobre la del *pasto*, uso este último relacionado con la expansión de los cultivos de huerta en El Jable.

Tabla 3: Cantidades de cereales y centeno (en fanegas) cosechadas o almacenadas en la isla de Lanzarote en diferentes momentos de los siglos XVIII y XIX y valor porcentual de las de centeno en relación a las del resto de cereales.

Año	1730	1741	1763	1788	1802	1813
Fanegas de cereales	88 598	140 502	139 961	66 793	159 128	178 420
Fanegas de centeno	514	1 898	3 339	1 253	5 502	10 790
% de centeno	0.58	1.35	2.38	1.87	3.46	6.05
Fuente	Romero (1991)	Tous(1997)	Ruiz ³¹ (1772)	Arribas (1979)	Macías (1986)	Bandini (1816)

Tabla 4: Cantidades de cereales y centeno cosechadas en la isla durante el quinquenio comprendido entre 1857 y 1861 y valor porcentual de las de centeno

Año	1857	1858	1859	1860	1861
Fanegas de cereales	29 069	26 187	29 841	23 720	20 532
Fanegas de centeno	1 705	1 431	1 568	1 517	1 354
% de centeno en Lanzarote	5.86	5.46	5.25	6.39	6.59
Fuente	Diccionario Estadístico Administrativo de las Islas Canarias (De Olive, 1865).				

Tabla 5: Cantidades de cereales y centeno cosechadas en Haría durante el quinquenio comprendido entre 1857 y 1861 y valor porcentual de las de centeno en relación a las del resto de cereales.

Año	1857	1858	1859	1860	1861
Fanegas de cereales en Haría	7 560	5 740	6 550	7 900	8 300
Fanegas de centeno en Haría	860	630	760	1000	1100
% de centeno en Haría	11.37	10.97	11.6	12.6	13.2
Fuente	Diccionario Estadístico Administrativo de las Islas Canarias (De Olive, 1865).				

³¹ *Descripción de la Ysla de Lanzarote. 1º de octubre de 1772.* Archivo General de Simancas G.M. 3797.

Calabazas, batatas, melones y sandías se resguardaron del viento con centeno, ya fuera utilizando su paja entera en la elaboración de *bardos* o simplemente plantas vivas sembradas en hileras espesas (*melgas*). Esta forma de luchar contra el viento aparece ya detallada en escritos de principios del siglo XX como las *Notas de geología agrícola de la isla de Lanzarote* de José Pereyra³² o los *Relatos de una expedición científica a Lanzarote y a las Isletas Canarias*³³ de Eduardo Hernández-Pacheco. El uso de la paja de centeno en este cometido, tradicionalmente asociado a El Jable, se dio también en otras zonas de la isla con el objeto de resguardar las plantaciones de papas. Este último aspecto, junto al empleo del centeno en la preparación de ristras (*restras*) de cebollas para su transporte y embarque (Pereyra, 1907; Hernández-Pacheco, 1907-1908), definió la distribución del cultivo que nos sería transmitida por los agricultores durante el presente trabajo.

Los usos tradicionales del centeno en la isla de Lanzarote fueron tan diversos como los citados al inicio para el conjunto del Archipiélago. Al margen del uso ya comentado de la paja en la elaboración de las *restras* de cebollas (también de ajos), ésta se empleó también en la fabricación de *balayos*, *balayas*, *jarneros*, *sarandas*, etc. El grano se utilizó en la elaboración de tortas («*mesturas pa' tortas*»), aunque en unión de trigo y/o millo, también en la composición del gofio como ingrediente menor, asociado en ocasiones a la escasez de otros granos; únicamente en Soo y otras localidades de El Jable participó de forma habitual (ver Mapa 1 en el apartado *Mapas y Croquis*). La elaboración de pan de centeno, tradicional en otros pueblos de las islas vinculados a este cultivo, apenas es recordada en Lanzarote por unos pocos agricultores y siempre en referencia al pueblo de Soo. El uso del centeno en la alimentación animal nos fue reportado en escasas ocasiones, a pesar de que es considerado como un alimento altamente energético (Zohary y Hopf, 2000). En este sentido, hemos de entender su incorporación en la dieta de los machos cabríos («*a los machos centeno, para que fueran aquello a las cabras*»).

En relación a la diversidad existente dentro de esta especie en la isla, hemos de comentar que los agricultores asumieron la existencia de un único centeno, de igual forma que los agricultores de El Hierro (Gil, 1998). Sin embargo, esto no quiere decir que no exista variabilidad, pues la planta del centeno, a diferencia de otros cereales como el trigo o la cebada, no se autopoliniza (Zohary y Hopf, 2001; Pinto-Carnide y Guedes-Pinto, 1999).

³² «[...] sopla constantemente el viento con gran violencia, es necesario resguardar las plantaciones de sus furros, y esto se consigue haciendo surcos, que forman cuadros en los que se siembra centeno, el cual, una vez desarrollado, forma a modo de paredes vegetales que constituyen eficaz defensa para las plantas cultivadas en los cuadros [...]» (Pereyra, 1907).

³³ «[...] apercibimos el suelo dividido en parcelas y el rastrojo de los cereales que se sembraron para formar con sus tallos parcelas vegetales, que resguardaron del viento a las plantas sembradas en el interior de los cuadros» (Hernández-Pacheco, 1907-1908).

Millo (*Zea mays* L.)

«[...] hacían un surco así y otro así,
porque el millo, dicen,
no hay que plantarlo muy junto, sino separado,
y el millo dicen que le decía uno al otro:
«arretírate de mí, que yo haré por mí y por ti,
arretírate de mí, que yo haré por mí y por ti»
[...] las matitas esas hay que plantarlas
separaditas, porque dicen que si se unen las hojas
y trompiezan unas con otras..., decía la gente,
¿sabe?, y siempre tenemos esa costumbre [...]».
Señor Juan Guillén, La Montañeta.

La introducción y posterior arraigo de los cultivos americanos en los campos de las islas puede considerarse como uno de los procesos de mayor relevancia acontecidos en Canarias; de hecho, su asimilación fue tal que algunos como las papas, las batatas o boniatos y el millo pronto comenzaron a ser parte importante de la dieta de muchos campesinos.

La agricultura, fundamentada hasta ese entonces en los cereales y las legumbres, no aseguraba en ocasiones el sustento de la población, de ahí que estos nuevos productos encontraran sitio dentro de los viejos sistemas de cultivo. En Tenerife, a finales del siglo XVIII, D. Joseph de Betancourt y Castro se refería ya a la papa como:

«[...] la que ha remediado la escasez de nuestras cosechas de trigo y demás granos, la que ha hecho [...] desaparecer aquellas hambres de mayo que agobiaban a nuestros pobres paisanos» (Doyle, 1797).

También las batatas, en una fecha tan temprana como la primavera de 1750, ayudan a paliar la escasez de trigo en la citada isla de Tenerife:

«[...] aquí hemos estado en un conflicto grande por falta de trigo, de que no ay un grano en la Ysla días ha para vender [...] de modo que huviera perecido mucha gente a no aver sido por las batatas de que hubo buena cosecha este Ynvierno...» (Guimerá, 1985).

En cuanto al millo, cultivo que en Gran Canaria se había ya afianzado tras la crisis de la caña de azúcar a finales del siglo XVI (Macías, 1981; Suárez, 2001), Lope De la Guerra en sus *Memorias...* dejó igualmente constancia de su importancia:

«La cosecha de millo y legumbres fue buena con lo que se han remediado los pobres, cuyo principal alimento suele ser gofio de millo y las papas» (De la Guerra, 1951-1959).

Evidentemente, la distribución de estos nuevos productos no se produjo de forma instantánea, tampoco fue común a todas las islas del archipiélago, de hecho, en ocasiones ni siquiera fue común a los diferentes ámbitos de una misma isla. Circunstancias relacionadas con la fisiología de estas especies y las particularidades del medio agrícola, así como otras de carácter económico, condicionaron tal expansión.

Las primeras noticias sobre el millo registradas en la isla de Lanzarote datan del año 1652, cuando reunidos «Junta y Cabildo» se acordaba procurar «el traer trigo y millo para el sustento de los vecinos» ante «la mucha necesidad que en ella [en la isla] se está padeciendo» (Bruquetas, 1997), no conociéndose referencias sobre producciones insulares en esa fecha (Santana, 2000). Un siglo después, en 1750, el Cabildo, al referirse a las cosechas, diferenciaba aquella de «granos comunes» y la de millo¹. Aunque es difícil saber si tal segregación del millo era debida a lo reciente del cultivo en la isla o simplemente a una presencia menor en relación a otros como la cebada o el trigo, diversos escritos de la época inciden en la diversificación de las producciones agrícolas tras los episodios volcánicos acaecidos entre 1730 y 1736, dejando constancia no sólo de las plantaciones de viñas que prosperaban en las tierras cubiertas tras las erupciones (Glas, 1982; Tous, 1997), sino de la novedad de otros productos, entre ellos el millo y las papas:

«A mas de lo que produzía la Ysla antes de los Bolcanes, en los años de 1730, quassi era sólo pan y carne, tiene y produze al presente y por el veneficio de las arenas de dichos volcanes, vinos, legumbres, millos, papas [...]». (Caballero, 1991).

Autores recientes como Quintana y Ojeda (2000) también relacionan la presencia de ambas especies con la puesta en cultivo de las áreas afectadas por las *arenas* emitidas por los volcanes.

Las alusiones al millo reflejadas en los acuerdos de los cabildos celebrados en 1768 y 1769, años en los cuales se gestó una de las grandes crisis de subsistencia sufridas en la isla, y durante el año 1772, cuando los estragos causados por el hambre entre la población resultaron terribles, indican ya una cierta importancia de este producto como recurso alimenticio. El 25 de noviembre de 1768 se lamenta la saca de la isla de «más de seiscientas fanegas de trigo, doscientas setenta y una de sevada blanca y ciento treinta y dos de millo²». El día 1 de abril de 1769 se expone lo escasa que se prevé la cosecha, haciéndose especial mención a la pérdida de la de millo: «[...]»

¹ *Libro de acuerdos del Cabildo Antiguo*. 2 de junio de 1759 (pág. 141). Archivo Municipal de Teguiise (A.M.T.). SIG. 25-1, COD. 1-3.

² *Libro de acuerdos del Cabildo Antiguo*. 25 de noviembre de 1768. Archivo Municipal de Teguiise. SIG. 25-1, COD. 1-3.

la cosecha de millos que con rocío se ofrecía abundante y no creemos que lo poco que se cojiere y dejare la langosta³ [...]». Y ya a finales de febrero de 1772, el diputado de abastos:

«[...]representa la grave miseria y necesidad en que se hallan constituidos los naturales de esta Ysla en la estación presente pues no se halla en esta república ningún género de manutención, ni se encuentra pan, trigo, millo, sevada, ni otros granos algunos, de lo que dimana el que los pobres están comiendo carnes prohibidas, suelas, y otras muchas inmundicias, que les cría tan malos humores, que están muriendo diariamente gran número de gente⁴».

Los datos referidos a las producciones de millo durante este tercer cuarto del siglo XVIII muestran una apreciable uniformidad, coincidiendo prácticamente las 10.000 fanegas de este grano que Riviere reportaba como cosechadas en 1742 (Tous, 1997), con las 10.028 y 10.000 fanegas recogidas en los años 1763 y 1772 (Ruiz, 1772⁵). Sin embargo, las producciones a partir del último cuarto de siglo parecen aumentar, cifrándose en 14.512 las fanegas de millo almacenadas en la isla, según la tasmía general de granos efectuada en el verano de 1778 (Arribas, 1979), cantidad similar a la recogida por Escolar y Serrano en su *Estadística...*, ya en el cambio de siglo (15.630 fanegas) (Hernández, 1983), y por el Dr. Bandini en 1813 (15.022 fanegas) (Bandini, 1816). Aunque otros autores coinciden igualmente en asignar a esta última parte del siglo un aumento considerable en la producción de este grano (Quintana y Ojeda, 2000), siempre hay que tomar con cautela los datos que hasta nosotros han llegado, sobre todo debido a su fragmentación. Este último aspecto ha de tenerse muy en cuenta cuando tratamos una especie como el millo, que al ser *planta de verano* o *postrera*, su plantación en las condiciones de Lanzarote exige un régimen adecuado de lluvias en invierno o precipitaciones tardías, no llevándose a cabo o fracasando ésta cuando dichas condiciones no concurren.

De cualquier manera, es indudable que las arenas que cubrieron antiguas vegas de cultivo y términos ganaderos dotaron a estos terrenos de mejores condiciones para soportar plantíos de millo. Un ejemplo claro lo encontramos en el Término de Tinguatón que, imposibilitado tras las erupciones «para ser bir para leña ni para pastar ganado» (De León y Quintana, 1999), era considerado pocas décadas después de superior calidad en la señalada *Estadística...* de

³ *Libro de acuerdos del Cabildo Antiguo*. 1 de abril de 1769 (pág. 347-348). Archivo Municipal de Tegüise. SIG. 25-1, COD. 1-3.

⁴ *Libro de acuerdos del Cabildo Antiguo*. 30 de febrero de 1772. Archivo Municipal de Tegüise. SIG. 25-1, COD. 1-3.

⁵ *Descripción de la Ysla de Lanzarote. 1º de octubre de 1772*. Archivo General de Simancas. G.M. 3797.

Escolary Serrano, donde se le atribuían «excelentes cosechas de granos y maíz»; producciones que también le asigna Madoz, aunque ya en pleno siglo XIX, destacando «una capa de arena que le da el mérito que tiene» (Mádoz, 1986).

La información contenida en la obra de este último autor nos permite emitir algunas consideraciones sobre la distribución del millo en los campos de la isla, pues con frecuencia la situación geográfica, administrativa y judicial de pequeños pagos y aldeas, e incluso cortijos, granjas y términos se acompañó con notas sobre sus producciones. Así, observamos como Madoz designó como productoras de millo zonas cubiertas de «arena» como Tomaren, Tinguatón, Iguadén, «Guatizea», Valle del Peñón, Montaña Blanca y Mancha Blanca, y otras como El Grifo y Quintero, a las cuales no asoció tal propiedad, aunque sin duda la poseían, pues actualmente las conocemos cubiertas. *Tierras de beber* como las que Madoz ubica en las vegas de Guatiza, Femés y Montaña Bermeja, el interior de calderas como las de Tajaste y Guardilama, «buena tierra vegetal» como aquella de los «Islotos de Yacen» y «la circunferencia de Tamia», y la «buena miga» de la «Vega de Diego», aparecen igualmente vinculadas a este cultivo. La distribución del cultivo del millo transmitida por los agricultores durante nuestro trabajo de campo resultó evidentemente mucho más amplia que la reportada por Madoz hace siglo y medio, pues la dispersión de los *arenados* durante este largo periodo de tiempo posibilitó el cultivo en zonas anteriormente dedicadas a otras especies. Sin embargo, muchos de los lugares nombrados por Madoz continuaron plantándose de millo hasta épocas relativamente recientes, algunos como Quintero, Tomaren, Tamiá y El Valle del Peñón son aún recordados por su relación estrecha con este cultivo.

Al margen de la orientación que nos pueda ofrecer la información contenida en obras como el *Diccionario estadístico-administrativo de las Islas Canarias* (De Olive, 1865) o los *Informes consulares británicos sobre Canarias (1856-1914)* (Quintana, 1992), desconocemos la evolución que experimentó en los campos de la isla el cultivo del millo durante la segunda mitad del siglo XIX. Sin embargo, la disponibilidad de documentos como el *Libro de cuentas de los géneros vendidos o fiados durante el año 1858 en la tienda del Señor D. Antonio Armas Vera*, o aquel fechado en el año de 1872, y titulado *Cuenta de los productos cosechados en dicho año en las propiedades que el Señor D. Francisco Ponte, Marqués de la Quinta Roja, posee en esta Ysla de Lanzarote*, nos permiten aportar ciertas ideas a este respecto, pues sus contenidos hacen referencias a zonas bien diferenciadas de la isla. Las propiedades del citado Marqués comprenden tierras en Tiagua, Mala, Ye, Haría y La Montaña, mientras que aquéllos que acuden a la tienda de D. Antonio Armas proceden fundamentalmente de poblaciones y cortijos del sur de la isla (Yaiza, Las Breñas, El Tablero, La Degollada, Papagayo, Uga, Las Casitas, Femés, Diama, «Masión», Bilbao, La Asomada, Tinasoria, Tías, La Geria, Conil, Las Vegas, Mácher...), e incluso de Corralejo, en Fuerteventura.

La información contenida en el *Libro de cuentas...*, aunque no incide directamente sobre la presencia del millo en las tierras por tratarse de meros asientos contables, sí documenta la presencia de este grano en la dieta de los vecinos, sobre todo en momentos previos al tiempo de las cosechas. Las compras efectuadas son de consideración; de hecho, sólo entre el 1 de febrero de 1858 y el 9 de junio de ese mismo año aparece registrada la venta de algo más de 64 fanegas de millo, volumen importante si tenemos en cuenta que la producción atribuida a Yaiza en el año 1857 es de 74 fanegas (De Olive, 1865). El documento del «Año de 1872», a diferencia del anterior, nos sitúa en los campos, pues detalla los productos entregados al administrador de las propiedades del Marqués de la Quinta Roja en la isla por parte de los 61 agricultores vinculados durante esa campaña a las mismas. De ellos, diez cosecharon millo: siete en Tiagua, uno en Mala y dos en Ye, constituyendo dicha cosecha únicamente el 4.2 % de la producción total de granos. El análisis del resto de productos entregados por aquéllos que cosecharon mayores cantidades de millo en Tiagua ha indicado «el disfrute», por su parte, de las mejores tierras, pues sólo ellos recogieron judías y garbanzos, cultivos aún hoy considerados exigentes por los agricultores de la isla.

A comienzos de la última década de este siglo XIX la producción aproximada de millo en Lanzarote rondaba las 10.000 fanegas (Quintana, 1992), cantidad que superaba las exiguas producciones de mitad de siglo (De Olive, 1865), aunque similar a las reportadas durante la segunda mitad del siglo XVIII. Los especiales requerimientos del millo, sin duda, supusieron un freno para su expansión durante el siglo XIX; ocupadas con el cultivo, tal y como vimos, aquellas tierras arenadas tras las erupciones, pocos terrenos, a excepción de los *de beber* y de los que poco a poco se iban arenando de manera artificial, ofrecerían condiciones idóneas. No obstante, su comportamiento durante este siglo es reflejo del descenso del conjunto de la agricultura cerealista, afectada por acontecimientos tan complejos y de tan diversa índole como la expansión de cultivos de subsistencia como la papa en las islas de Tenerife y La Palma, la declaración de Puertos Francos, el auge y posterior decadencia de la barrilla y la cochinilla en la propia isla de Lanzarote, las sucesivas crisis de subsistencia que afectaron a la misma durante este periodo, la pérdida de tierras de cultivo tras la expansión del jable o la extensión de «nuevos» cultivos como la cebolla y el tomate.

En 1875, el vicecónsul británico Wetherell informaba de la disminución de la producción de millo en Gran Canaria:

«El maíz se importa a un precio inferior al que tendría de producirse aquí, así que ha aumentado la importación y ha disminuido la producción» (Quintana, 1992).

Las importaciones, presentes ya desde mediados de siglo (De Olive, 1865; Quintana, 1992), se hacen comunes durante la segunda mitad del mismo. En 1882, el vicecónsul británico Topham relacionaba «el estado catastrófico de la isla [de Lanzarote]» con «la caída de las cosechas de maíz y cochinilla», incidiendo de nuevo sobre este mismo aspecto en 1889:

«El vicecónsul Topham informa que el comercio de la isla en el año 1889 no fue nada satisfactorio, debido sobre todo al desuso de la cochinilla, y en consecuencia, a sus bajos precios en los mercados europeos, especialmente en Inglaterra; también se debe al fracaso de las cosechas y a la reducción de los precios del maíz y del grano» (Quintana, 1992).

Las cebollas y los tomates, sin embargo, constituían ya en 1890 la mayor parte de las exportaciones de la isla (Quintana, 1992). En 1907, el ingeniero José Pereyra, en sus *Notas de geología agrícola de la isla de Lanzarote*, calificaba el cultivo de la cebolla como «de los más importantes de la isla», situándolo en terrenos cubiertos tras las erupciones donde «se disminuye el espesor de la capa arenosa» (Pereyra, 1907); sin embargo, la cebolla, igual que hará el tabaco en décadas posteriores (Chamorro, 1951), aprovechará el auge de los *arenados* artificiales para su expansión.

También asociado a este «nuevo» sistema, aparece durante esta época el cultivo del millo (Fairchild, 1930; Jensen, 1934), y es así, plantado en *arenados*, como lo hallamos hoy. A pesar de las diversas líneas de promoción que desde principios de siglo trataron de generalizar tales *arenados* (Chamorro, 1951), estos no se popularizaron hasta la puesta en marcha por parte del Instituto Nacional de Colonización, de los programas sobre Colonización de Interés Local, permaneciendo hasta ese momento muchas zonas de la isla ajenas a este sistema. Es por ello que la información transmitida directamente por los agricultores sobre la ecología del cultivo del millo en la isla nos acerca más a la situación del mismo a principios de siglo XX que a la que actualmente conocemos.

Una de las formas de cultivo de la isla tradicionalmente relacionada con el millo es aquella que se desarrollaba en las denominadas *tierras de beber*, ya fueran *gavias* y/o *bebederos*, o *nateros*. Su dispersión en la isla permitió que se efectuaran plantaciones en zonas tan diversas como La Vega de Mala, La Vega de Máguez, Los Valles, Vega Grande y Vega Chica (en Ye), La Vega de Guatiza, El Beberito (en la Vega de Femés), El Bebedero (en Nazaret), La Punta, La Garita y las Gavias de Machín, éstas tres últimas situadas en zonas escasamente favorables para el desarrollo de este cultivo como la costa de Berrugo, la Playa de La Garita en Arrieta o La Costa en Tinajo. La decisión de dedicar las gavias y/o bebederos al millo, y no a otro cultivo, era tomada cuando las lluvias con magnitud suficiente para llenar dichas estructuras se presentaban postreras; únicamente el garbanzo era una alternativa al millo ante esta situación.



Figura 33: Piña de *millo de la tierra* mostrando la típica pigmentación resultante de la presencia de genes saltantes o transposones.

En ocasiones, las acumulaciones de arcilla características de muchas de estas gavias y/o bebederos, una vez que sus estructuras fueron sepultadas e inutilizadas por las arenas emitidas durante la erupción de 1730-1736 o por el *jable*, durante su gran expansión de las primeras décadas del siglo XIX, continuaron cultivándose, aportando los *pisos bermejós* y las *madres bermejas* que responderían a antecultivos de millo, habas y garbanzos o incluso de batatas. Así, encontramos que las escasas menciones que hemos obtenido sobre el cultivo del millo en El Jable (Las Tierras del Cura y Las Tierras de La Cruz) siempre han estado relacionadas con este tipo de depósitos. También tierras hoy cubiertas de arena y tradicionalmente vinculadas al millo, como las de Tomaren, deben su fortaleza a estas acumulaciones; de hecho, esta zona aparece nombrada un siglo antes de las erupciones como «Vega de Tomaren» (Bruquetas, 1997).

Al margen de las gavias y/o bebederos, la mayoría de las tierras que los agricultores vincularon al cultivo del millo correspondieron a *tierras de polvillo*. Recordemos que esta denominación es utilizada en la isla para nombrar aquellas tierras en su momento cubiertas por arena y hoy, tras muchos años de cultivo, por una capa arenosa producto de la mezcla de dicha arena con el suelo que ella misma cubrió. Especialmente indicadas para millo resultaron aquellas

donde la arena no se encontraba muy mezclada con el suelo, destacando los agricultores por sus cualidades, igual que hiciera Madoz más de un siglo atrás, las tierras de El Peñón, Tomaren, Tamia o Quintero. También fueron plantados de millo los *polvillos* del norte de la isla, que no son más que suelos resultantes de la alteración de materiales emitidos por el denominado grupo volcánico de La Corona. Aquí, las llamadas *lágrimas de San Juan*, resultado de la excepcional situación del mar de nubes en verano, ayudarían a progresar el cultivo. El resto de referencias obtenidas sobre su distribución tradicional en la isla incidieron ya en la plantación en *arenados*.

Uno de los aspectos más interesantes del cultivo del millo en Lanzarote lo constituye el hecho de asumir los agricultores como «*propio de la tierra*» un único millo («*notiene tipo ninguno*», «*un sólo tipo*»), al cual atribuyen una serie de características bien definidas, referidas tanto a la vista general de la planta, como a la apariencia y cualidades de aquellas partes de la misma empleadas en la alimentación, piñas y granos. Así tenemos, considerado y designado como *millo de la tierra*, un millo de mata baja («*cortito*», «*chiquito*», «*de cuerpo chico*»), de *piña grana(d)a* (provista de granos grandes) y granos *sabrosos* y con *sustancia* («*jugó dentro en el corazón*»), ideales para su uso en gofio y caldos.

El *millo de la tierra*, sin embargo, no debe considerarse como un conjunto de plantas uniformes cuyas características han permanecido invariables en el tiempo. De hecho, la propia naturaleza de la planta de millo, que facilita el cruzamiento de individuos diferentes, pone el primer obstáculo para que tal uniformidad tenga lugar. La intervención, consciente e inconsciente, de los propios agricultores introduciendo nuevas variedades y aplicando diferentes criterios a la hora de seleccionar la semilla que reproducirá el cultivo, garantiza todo lo contrario, variabilidad y evolución. Aún así, y aunque es poco probable que el millo de la tierra que se plantó en la isla hace un siglo coincida exactamente con el que hoy se cultiva, el mantenimiento a lo largo de generaciones de algún tipo de criterio a la hora de seleccionar la semilla, ha permitido la perdurabilidad de aquellos caracteres que lo diferencian de otros millos. El conocimiento profundo de tales caracteres y de los criterios tradicionales de selección de la semilla pueden constituir, en un futuro, las únicas herramientas con que podamos contar para no perder una variedad de millo que ya en 1929 impresionara a David Fairchild:

«It was a true dwarf variety, so short that the single ear borne by each plant touched the cinders at its lower end. [...] it had never seen a drop of rain from the time the seed had been planted⁶ [...]» (Fairchild, 1930).

⁶ «Era una verdadera variedad enana, tan pequeña, que la única piña que echaba cada planta tocaba las cenizas con su parte basal. [...] no había visto nunca una gota de agua desde el momento en que la semilla había sido plantada» (Fairchild, 1930).

La introducción de millos foráneos con mayor aptitud forrajera o de millos que producen piñas grandes y vistosas, idóneas para satisfacer la demanda de piña tiernas, comprometen la permanencia del tradicional *millo de la tierra*. De hecho, en la zona norte de la isla los agricultores ya reconocen la existencia de cierta transformación, en su opinión, debida a la presencia de millos foráneos como el *millo canario* o el *millo venezolano*. Únicamente la separación de las diferentes variedades en el tiempo (han de mediar 21 días entre los momentos de floración de las variedades) o en el espacio (se requieren aproximadamente 200 metros de separación) evitaría los cruzamientos (Bellón y Brush, 1994).

Los criterios tradicionales empleados en Lanzarote para la selección de la semilla de millo tienen en la piña su elemento de partida. En ningún caso hemos obtenido referencias relacionadas con la elección previa, en el campo, de plantas especialmente vigorosas. Los agricultores apartan del total de la cosecha aquellas piñas que consideran mejores: aquellas que presentan un buen llenado («*la piña más sellada*»), los granos de mayor tamaño («*el millo más grano*») y un mayor número de carreras («*siempre guardando la piña que más carreras tiene*»). Posteriormente toman de dichas piñas los granos más grandes y uniformes de su parte central («*se aparta el más bien hechito*»), desechando aquellos de los extremos («*se elimina lo más menúo*») en base a la creencia tradicional de que producirán *millo macho*. Algunos agricultores reconocen en estos granos grandes una mayor fortaleza en el momento de la germinación («*echa mejor grello*», «*grella con más fuerza*»), sin embargo, no hay que olvidar que, tanto en la elaboración del gofio como en la preparación del tradicional caldo de millo, se apreciaba contar con millos de buen tamaño. En México, donde la variabilidad de esta especie es enorme, se encuentran bien diferenciadas desde un punto de vista morfológico aquellas «razas» especialmente destinadas a la elaboración de comidas, como el llamado «pozole»⁷ o el «pinole»⁸, afines respectivamente al caldo de millo y al gofio; sus características principales, piñas normalmente de ocho a diez carreras provistas de granos grandes (9-12 mm de ancho y 11-15 mm de largo) (Sánchez *et al.*, 2000), coinciden en parte con las reportadas para nuestro millo de la tierra por aquellos agricultores de mayor edad.

El aumento del número de carreras en las piñas del *millo de la tierra*, desde las ocho o doce carreras («*doce todo lo más*») que lo caracterizaban antaño, es reiterado por los agricultores. En este sentido, hemos notado cierta evolución en los criterios de selección de la semilla; desde la preferencia por aquellas piñas que mostraban granos de mayor tamaño, independientemente del número de carreras que presentaran («*cogíamos una piña de la más que tenía el grano más grano*»), hasta la elección de los granos para semilla de aquellas piñas provistas de un número elevado de carreras («*hay que ir buscando un poco más carreras, más carreras, nosotros siempre buscamos de doce pa' rriba*»). Este cambio lo explica mejor que nosotros D. Joaquín Melgarejo, agricultor del pueblo de Haría:

«[...] tenía sus carreras, lo que pasa [que] no tanto como el de ahora, porque hemos manipulado más el millo más nosotros, [a] ellos lo que le interesaba [era] ir apartando el más grano, más grano, más grano, y nosotros íbamos buscando [...] le íbamos buscando las carreras».

Sin embargo, siempre hemos de considerar la intervención en este proceso de material vegetal ajeno al *millo de la tierra*.

Otro aspecto interesante a destacar en relación con la semilla que se va a apartar para su plantación en la siguiente campaña es el de su conservación. En este sentido, la preferencia por aquellas piñas de granos vítreos («el color del millo que esté vidriao») reportada en Lanzarote por algunos agricultores, setiende a relacionar con una buena aptitud para el almacenamiento (Bellón y Brush, 1994).

También de interés es la aparición en el *millo de la tierra* de piñas con granos de color rojo, totalmente rojas («*piña encarna*») o con vetas de ese color («*vetiáito*»). Aunque la tendencia general entre los agricultores era no apartar para semilla este material («no es cotidiano plantarlo»), por considerarlo menos apetecible para su empleo en gofio o caldos, su existencia no ha pasado nunca desapercibida. Al margen de animar las tareas comunales de descamisado de las piñas («antes, cuando se iba a quitar la camisa a las piñas se hacían pionás. ¿Ustedes saben lo que son?, pa' escamisar y se ajuntaban los novios, el novio al lado de la novia, y cuando uno encontraba una piña encarna le daba un toque a la novia⁹»), su presencia, y más concretamente su aparición tras la cosecha, cuando ningún grano de color rojo había sido plantado, siempre supuso un enigma para los agricultores. La resolución del mismo, que implicó el descubrimiento de nuevos elementos genéticos, le supuso a la científica Bárbara Mc Clintock la concesión del Premio Nobel en 1983 (Figura 33).

Los usos tradicionales del millo en Lanzarote son amplios y comprenden, no sólo la utilización de los granos en la elaboración de gofio, tortas, *tafeñas*, frangollo o en el tradicional caldo de millo, sino también su empleo en la alimentación de los animales. Otras partes de la planta, como sus tallos y hojas (*palote*), fueron igualmente apreciadas como forraje para los animales, constituyendo desde antiguo objeto de comercio. Las brácteas que arrojan la piña de millo (*camisa*) se utilizaron para el llenado de colchones y el *caroso* se empleó como combustible e incluso a modo de antorcha para el alumbrado; de hecho existió también cierto comercio a su alrededor.

⁷ Plato muy popular elaborado con granos de millo hervidos, carne de cochino, chile y otras especias (Martínez, 1959).

⁸ Granos de millo tostados y molidos mezclados con azúcar (Martínez, 1959).

⁹ Señor Luis, El Islote.

Lagumes o legumes

Garbanzos (*Cicer arietinum* L.)

*«Miguelito, Miguelito,
robaste los garbanzones
y fuiste a casa Felipe
a comprar unos pantalones.
Miguelito, Miguelito,
toca la burra diestra
que cuando llegamos a casa
nos ponemos a tostar,
a la primera tostadura
nos ponemos a chascar
¡y no chasques tanto millo
porque te vas a trancar! ».*
Anónimo, Máguez¹.

El garbanzo es uno de los granos más apreciados en las islas, tanto en los campos como en las ciudades, siendo su presencia fundamental en la elaboración de comidas tan propias como el puchero, el caldo de millo o los compuestos. El aprecio por este producto no es nuevo pues en el año 1900 era ya advertido por el vicecónsul británico en Las Palmas, quien se refería a los garbanzos como un «alimento corriente en casi todas las clases» (Quintana, 1992). En Lanzarote fue un grano importante, con gran presencia en los campos y tradicionalmente bien valorado en los mercados. Desde el siglo XVIII es posible encontrarlo, en estadísticas y documentos, diferenciado del resto de las legumbres cultivadas en la isla (Bandini, 1816; Puerta-Canseco, 1897, Hernández, 1983; Caballero, 1991), comúnmente con un precio superior al de cualquiera de ellas (Hernández, 1983; Quintana, 1992). Aparte de las estadísticas, algunos datos cotidianos reflejan también la valía de los garbanzos, ya fueran las cuentas de una tienda del sur de la isla correspondientes al año 1858² o las del administrador de las propiedades del Marqués de la Quinta Roja en Lanzarote fechadas en 1874³.

¹ Cuento popular que relata un hecho real acontecido en el pueblo de Máguez hacia 1930. El nombre del personaje autor del robo ha sido alterado.

² Los precios por fanega corrientes entre los meses de marzo y septiembre de 1858 fueron: millo, entre 3.5 y 4.5 pesos, chícharos, 3.5 pesos, «sebada», 2 pesos, trigo, entre 3.5 y 4 pesos, «arbejones», 3.5 pesos y «garbanços», entre 4 y 4.5 pesos (*Libro de cuentas de los géneros vendidos o fiados durante el año 1858 en la tienda del Señor D. Antonio Armas Vera*).

La existencia desde antiguo de esta actividad comercial alrededor de los garbanzos ha permitido que dispongamos de cierta información sobre la variabilidad que existía dentro de los mismos. En las ya citadas cuentas de la tienda sureña del siglo XIX aparecen referencias a «garbancos» y «garbansones», y a mediados del siglo XX, en los registros de los embarques de grano hacia Las Palmas de otro comerciante lanzaroteño, además de garbanzos figuran «garbanzas» y «garbanzones», estos últimos presentando siempre una mejor cotización⁴, probablemente en virtud de un mayor tamaño y calidad. Aún hoy los agricultores de Lanzarote emplean estas mismas designaciones para nombrar sus garbanzos, reconociendo la existencia de una variación, en ocasiones, difícil de notar a simple vista como ocurre en granos como la judía.

Durante nuestro trabajo de campo, en la mayoría de los pueblos siempre coincidieron en diferenciar *garbanzo* (también designado como *garbanzo menúo*, *garbanzo liso* y *garbanzo macho*⁵) y *garbanza*; el primero de grano redondo, liso, pequeño («*menúo*») y más oscuro («*moreno*»), y la segunda de grano arrugado, mayor («*más granada*») y más blanco. Aunque de forma general, la diferenciación siempre estuvo basada en las características de las semillas (tamaño, forma, color y textura), observaciones referidas al porte de la planta («*rama más abierta*» y «*mata más grande*» en la garbanza) y a su rusticidad (mayor en el garbanzo) la apoyaron. También nos fueron transmitidas diferencias de tipo culinario, siendo considerado el garbanzo más sabroso, pero también más duro, difícil de cocinar y menos apreciado para la venta. No obtuvimos de los agricultores información clara sobre la mayor o menor antigüedad del garbanzo con respecto a la garbanza. De hecho, Viera (1982) en su *Diccionario de historia natural...* comentaba ya a finales del siglo XVIII que los «garbanzos mayores se suelen distinguir con el nombre de garbanzas».

En algunos pueblos del centro de la isla, y especialmente en los del norte de la misma, nos mencionaron la existencia de un *garbanzón* (ver el apartado *Especies y Variedades de Plantas Tradicionalmente Útiles*), también de grano liso como el garbanzo, pero como su mismo nombre indica, mayor en tamaño

³ La venta entre 1872 y 1874 de los granos cosechados en las propiedades del Marqués de la Quinta Roja en Lanzarote atendió a los siguientes precios por fanega: trigo, 15 pesetas, centeno, 10 pesetas, millo, 12 pesetas y 19 céntimos, garbanzos, 15 pesetas, arvejas, 12 pesetas y 19 céntimos, habas, 10 pesetas, judías, 22 pesetas y 50 céntimos (*Año de 1872. Cuenta de productos cosechados en dicho año en las propiedades que el Señor Don Francisco Ponte, Marqués de la Quinta Roja, posee en esta Ysla de Lanzarote*).

⁴ Libro de cuentas de los granos embarcados entre los años 1958 y 1969 por el comerciante Don Bartolomé Peña.

⁵ La denominación *garbanzo macho* la registramos igualmente en Tetir (isla de Fuerteventura) y en El Hoyo del Barrio (isla de El Hierro).

(«*másgranao*»). Aunque en un principio pensamos que tal designación pudiera corresponder simplemente a una calidad superior de garbanzo resultante de algún tipo de selección (cribado) anterior a la venta, la consistencia y coincidencia de los comentarios de los agricultores, sobre todo en el norte de la isla, y el recuerdo en otras localidades de un «*garbanzo entremedio garbanzos y garbanzas*», o de «*dos garbanzos*»⁶, nos motivó a reconsiderar nuestras impresiones iniciales.

Nuestra incapacidad para encontrar alguna muestra de garbanzos cuya apariencia coincidiera con las descripciones aportadas por las personas entrevistadas nos llevó a dar crédito al hecho de que algunos agricultores dieran ya por desaparecidos sus antiguos *garbanzos* y a considerar, igual que ellos, que el material presente en la isla correspondía únicamente a *garbanzas* y *garbanzones*. Afortunadamente, una agricultora del pueblo de Teseguite nos facilitó una pequeña muestra de semillas que conservaba y que, una vez reproducida, sí mostró los caracteres propios de los garbanzos.

Es de destacar también la existencia en el pasado de un *garbanzo moro* (también denominado *garbanzo negro*), aparentemente afín a los garbanzos de grano colorado que aún se cultivan en el noroeste de La Palma, pues fue al mostrar estos últimos cuando surgieron del recuerdo. En Lanzarote la denominación popular *moro* no sólo es usada para designar todo aquello que procede de la costa africana (*del moro*), también se emplea para señalar el color oscuro. Aunque existe constancia de importaciones de garbanzos a Canarias desde Marruecos en el tránsito del siglo XIX al XX (Quintana, 1992) y hemos recogido comentarios del tipo: «*decían ahí que lo 'bían traído del moro, ¡queséyo!, le decían garbanzos moros*»⁷, resultaría un atrevimiento emitir cualquier consideración respecto a un material que no hemos podido observar.

En lo que a las *garbanzas* se refiere, algunos agricultores también reconocen variación dentro de ellas, existiendo, según sus comentarios, dos *castas* de *garbanzas*, una de grano mayor que la otra. Aunque la denominación *garbanza* es de uso general, existen otras que ponen nombre a tal variación; tales son: *media garbanza*, registrada en Teseguite y el Mojón, y *garbanza de Castilla*, esta última recogida en los pueblos de Los Valles y Guatiza para designar una *garbanza más granada*. La Vega de Guatiza, zona tradicional en la producción de *garbanzas* de buena calidad, parece ser el centro de difusión de esta *garbanza* de grano mayor a otras localidades de la isla, donde es posible que aún coexista con la *garbanza* de grano más pequeño. Sólo la caracterización morfológica de las muestras recolectadas nos permitirá determinar con certeza este último aspecto.

⁶ «*Garbanzo menudo*» y «*garbanzo granado*».

⁷ Señor Francisco Robayna, Teseguite.

La distribución tradicional del garbanzo comprendió prácticamente toda la isla, desarrollándose el cultivo en tierras de buena calidad, principalmente en *tierras de beber* (*gavias* y/o *bebederos*), en *tierras de arena*, en *polvillos* con buen *piso* y evidentemente en *arenados*. También en *tierras de jable* se echaron garbanzos, normalmente en años de buen invierno, tras la cosecha de batatas y donde el espesor de jable no era excesivo. Muy importante hubo de ser el papel del garbanzo en las *gavias* y/o *bebederos* pues a estas estructuras agrarias se encontraba especialmente vinculado; la capacidad de la planta del garbanzo para progresar casi sin otro aporte hídrico que la humedad contenida en el suelo (Zohary y Hopf, 2000) y su aptitud para rendir cosecha en días largos, hicieron que fuera una buena opción cuando las lluvias eran postreras y las *gavias* y/o *bebederos* se llenaban tardíamente.

La utilidad de los garbanzos fue amplia, se emplearon en caldos o potajes, *tafeñas* y en la elaboración de gofio, aunque nunca como ingrediente principal del mismo. También se consumieron en pucheros, caldos de millo y caldos de trigo, y fueron los granos propios para acompañar las tan apreciadas *pardelas*. Otros usos comprendieron la elaboración de tortas en unión de otros granos, truchas e incluso «café» junto a la cebada y al verdadero café. La paja se empleó en la alimentación de los animales y los *gransones* se utilizaron para echar al fuego.

Arvejas (*Pisum sativus* L.)

«¡Recién nacíos!, la más vieja mía
me acuerdo que tenía no sé si tres meses
o cuatro meses cuando íbamos a arrancar
desde media noche. Y después me acuerdo cuando
íbamos a arrancar arvejas.
Le hacía una cama, me arrancaban los otros
que iban un montón de arvejas,
después la metía dentro, la tapaba toa con
arvejas por encima y muchas veces cuando estaban
ajuntando: ¡tengan cuidado, que me la llevan pa' 'l
montón!, porque ya no se vía, enterrada cualquiera sabe[...]».
Señora Carmen García, Tías.

La arveja es una de las especies que actualmente presenta mayor diversidad en la isla de Lanzarote, atendiendo ésta a un proceso de acumulación común a aquellos cultivos tradicionalmente importantes en la agricultura de un determinado lugar. Normalmente esta acumulación de variedades constituye la parte tangible de la cultura generada a su alrededor a lo largo de los años, de ahí lo interesante de su estudio.

Muy poco conocemos sobre el papel histórico de las arvejas en los campos de las islas al margen de algunos apuntes documentales y estadísticos que demuestran su mera presencia a través de los siglos (Núñez, 1847; Marrero, 1974; Peraza, 1976; Madoz, 1986; Lobo, 1990; Caballero, 1991; Hernández, 1999). Sin embargo, ya desde una época relativamente temprana existen referencias sobre la variabilidad existente. Viera (1982) en su *Diccionario de historia natural...* tras describir la arveja menciona ciertos «arvejones»:

«Hay una especie de arvejas cultivadas que, porque dan granos mayores y más tiernos, se suelen llamar arvejones».

Apenas medio siglo después, en las ya mencionadas cuentas de la tienda del sur de Lanzarote correspondientes al año 1858⁸, aparecen igualmente en los asientos tanto «arvejas» como «arvejones». Aún a mediados del siglo pasado «arvejas» y «arvejones» aparecían en las cuentas de los comerciantes en Lanzarote⁹, aunque acompañados de «arvejas

⁸ *Libro de cuentas de los géneros vendidos o fiados durante el año 1858 en la tienda del Señor D. Antonio Armas Vera.*

⁹ *Libro de cuentas de los granos embarcados entre los años 1958 y 1969 por el comerciante D. Bartolomé Peña.*

verdes», «arvejones verdes», «arvejas menudas», «arvejas arrugadas», «arvejones arrugados», «arvejas inglesas», «arvejillas» y «verdinas», aspecto este último que refleja la existencia de una amplia variabilidad, aunque se haya constatado que varias de las denominaciones anteriormente expuestas fueron empleadas en la designación de una misma variedad. Este cúmulo de denominaciones populares recogido en los cuadernos de don Bartolomé Peña aún es posible encontrarlo en los campos de la isla, enriquecido fundamentalmente con nuevas designaciones utilizadas para nombrar aquellas variedades de reciente introducción.

Las recolecciones efectuadas durante nuestro trabajo de campo nos han permitido asociar las denominaciones populares que nos transmitían los agricultores con el material vegetal aún en cultivo en la isla, aspecto éste muy importante para la correcta comprensión del gran caudal de información recibida, de ahí que hayamos considerado introducir este cultivo mediante la exposición de su diversidad.

Dentro de la gran cantidad de arvejas hoy presentes, la mayoría de agricultores viejos de la isla reconocen como de mayor antigüedad una arveja comúnmente nombrada como *arveja menúa*, *arveja de paloma* o simplemente *arveja*. Considerada de gran rusticidad, fue ampliamente cultivada en las *tierras de polvillo* de San Bartolomé, Montaña Blanca, Goime, Tías, Mácher, Conil, La Asomada, Uga y Yaiza, quedando en la memoria de nuestros interlocutores especialmente vinculada a La Costa de Tías, a la Vega de Temuime y a Los Ajaches, aunque su distribución comprendió prácticamente toda la isla. Su utilidad era amplia, la abundante paja que producía era empleada en la alimentación de los animales, mientras el grano ya seco, que servía igualmente como ración de camellos, cabras, vacas y cochinos, era también destinado en la elaboración de caldos o potajes. También se utilizaba en la mezcla de granos que constituía el gofio habitualmente consumido, no sólo por las familias del sur de la isla, sino por muchas

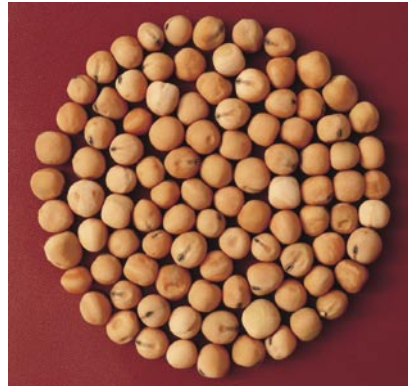


Figura 34:
Muestra heterogénea de *arvejas menúas* procedente del pueblo de Tinajo. Nótese la presencia de la mayoría de granos con el hilum negro.



Figura 35:
Muestra de *arvejas lisas* procedente del pueblo de Mala.



Figura 36: Flores de *Pisum sativum* var. *arvense* en Testeina.

de otras zonas, aunque éstas últimas mayormente en momentos de escasez de otros granos o durante coyunturas desfavorables. Todas las muestras de esta *arveja menúa* fueron obtenidas de personas de avanzada edad, de ahí que su pervivencia a corto plazo resulte incierta. Su antigüedad, manifiesta en caracteres como el pequeño tamaño de sus vainas y semillas, poco aporta a la hora de competir con variedades aptas para el aprovechamiento de sus granos en verde,

más precoces y capaces de producir vainas con muchas semillas grandes. Su conservación, sin embargo, es conveniente, atendiendo a su capacidad de rendir cosecha (grano y forraje) en áreas con precipitaciones anuales inferiores a 200 mm y por tanto, a su posible utilización en programas de control de los procesos erosivos que actualmente afectan a los suelos de diversas zonas de la isla (Torres *et al.*, 1993). Otro punto de interés se ha desprendido del estudio de las muestras de *arvejas menudas* procedentes de Tesequite, Máguez, Las Casitas, Femés y Tinajo, pues éste nos ha revelado su heterogeneidad, advirtiéndose en todas ellas la existencia de al menos dos variedades. Aunque este hecho puede observarse a simple vista debido al vistoso *hilum* negro que adorna las semillas de una de las variedades (Figura 34), sólo un agricultor del pueblo de Tao se refirió al mismo de manera espontánea, designando precisamente aquéllas del *hilum* negro como *arvejas morinas*, en referencia a su origen moruno. El resto de agricultores, cuando fueron consultados al respecto, coincidieron en asumir dicha heterogeneidad como propia de las *arvejas menudas*, a excepción de un único agricultor del pueblo del Islote, quién asoció las *arvejas menudas* a las semillas con el *hilum* blanco. En este mismo pueblo obtuvimos referencias sobre una antigua *arveja moruna* de semillas más pequeñas que la arveja menuda. Actualmente es difícil saber si ambas arvejas fueron introducidas en la isla de manera conjunta o separada; quizás el estudio del material presente en la isla de Fuerteventura, donde hemos observado arvejas de características similares a las *arvejas menudas* de Lanzarote, pueda aportarnos información útil.

Reportada igualmente como antigua por los agricultores se encuentra la *arveja verdina*, también nombrada como *arveja verde* y como *arveja (nana) de Guatiza*, denominación esta última recogida en los pueblos de Ye, Máguez y Haría. Conocida en toda la isla, su cultivo se desarrolló mayormente en los pueblos del centro y del norte, constituyendo un referente la Vega de Guatiza. Su empleo en el gofio, asociado siempre a épocas de escasez, es recordado con cierta amargura, no así su uso en caldos o potajes. De hecho, aún es común en los campos el consumo de caldos de arvejas y papas nuevas, residuo quizás de la importancia pasada de las primeras vainas de estas arvejas y las primeras papas del año. Al igual que la *arveja*

menuda, la *arveja verdina* se encuentra hoy desplazada por variedades aptas para la producción precoz de vainas grandes y apenas hemos obtenido muestras de los agricultores, sin embargo sus semillas pequeñas, verdes y lisas fueron objeto de comercio en décadas pasadas.

Prácticamente desaparecida de los campos y olvidada por los agricultores, se encuentra una arveja nombrada en la isla de múltiples maneras: *arveja de paja*, *arveja lisa*, *arveja blanca*, *arvejon* o *arvejon blanco*. Tales denominaciones resultan de la elección en cada caso de una cualidad diferente para su designación, ya sea su gran crecimiento vegetativo, el contorno liso de sus semillas, la coloración blanca de las mismas, su gran tamaño o la combinación de estos dos últimos caracteres. La única muestra de semillas recolectada de esta *arveja de paja* procedió de una cosecha muy antigua efectuada en el pueblo de Mala (Figura 35); de resto sólo hemos observado unas pocas semillas con su apariencia dentro de una muestra sumamente heterogénea facilitada por una agricultora del pueblo de Femés. Algunos agricultores del norte hablan de su sustitución debido a la inferior calidad de la paja para consumo de los animales, aún a pesar de lo abundante de la misma; sin duda, la progresiva desaparición de los animales de los campos y la aparición de variedades más productivas en cuanto a cosecha de granos, también hubieron de influir en dicha sustitución. Todavía podemos encontrar arvejas de características afines a esta antigua *arveja de paja* de Lanzarote en pequeños huertos familiares en El Hierro y La Palma, en esta última isla la hemos observado creciendo con el soporte de ramas secas de almendreros.

Muy interesante ha sido el hallazgo en los pueblos de Máguez y Teseguite de unas pocas semillas de aquello que los botánicos denominan *arveja forrajera* o *arveja de los campos*¹⁰. Estas arvejas se caracterizan por el gran desarrollo de su parte aérea, además de por una serie de características morfológicas distintivas entre las que destaca la coloración de las flores; blancas en las arvejas comunes, coloreadas de rojo-morado y lila en las arvejas forrajeras (Figura 36). En ningún pueblo de la isla hemos observado plantaciones diferenciadas de este tipo de arveja y ha sido contaminando muestras obtenidas de otras arvejas como las hemos hallado; de hecho algunos agricultores son conscientes de la aparición en sus campos de matas de arvejas con «*la flor violada*». Ignoramos si la presencia residual de estas arvejas en Lanzarote atiende a un último paso previo a su desaparición, pues es posible también que siempre hayan existido únicamente contaminando otras arvejas. Su presencia en Canarias es antigua. Tessier (1994), en el año 1796 daba cuenta de ella cuando advertía en Gran Canaria la existencia de «dos suertes de guisantes, el del campo¹¹ y el moruno». A finales del siglo XIX, Grau-Bassas (1980) describía el uso forrajero de la arveja, uso aún recordado en la medianía de Guía y Gáldar donde

¹⁰ Designada en el pasado como *Pisum arvense* L. (Lázaro, 1920-1921), en la actualidad incluida dentro de la especie *Pisum sativum* (*Pisum sativum* var. *arvense*) (Zohary y Hopf, 2000).

¹¹ En el original, probablemente «*pois des champs*».

también recuerdan una *arveja de flor lila*. Aún hoy es posible encontrar esta arveja en ciertas localidades de la isla de La Palma como Las Toscas o Aguatavar.

Hasta el momento, todas las arvejas descritas se caracterizan por presentar semillas lisas o abolladas, pero también es antiguo el cultivo de arvejas que producen semillas de cubierta arrugada que en la isla son nombradas de muy diversas formas: *arvejas chochas*, *arvejas o arvejones de manteca*, *arvejas dulces*, *arvejas o arvejones arrugados*, o simplemente *arvejones*. Actualmente es muy complicado establecer el número de variedades de este tipo cultivadas en Lanzarote, pues a aquellas con cierta antigüedad se han unido variedades comerciales de las que hay disponibles en las tiendas. Aún así, los agricultores atribuyen a sus antiguas *arvejas arrugadas* cualidades características, como un tardía entrada en producción o un mayor desarrollo vegetativo («*echa una rama grande*»), que sin duda, no han jugado a favor de su conservación. El destino principal de estas arvejas fue la elaboración de potajes o caldos con sus granos aún verdes, aunque ocasionalmente también se llegó a hacer gofio de ellas una vez secas. Su venta en vainas para un posterior embarque al exterior ha sido también reportada por los agricultores. Los precios de su cosecha eran superiores a los del resto de arvejas comercializadas, sus requerimientos en cuanto a calidad del terreno también, demandando *tierras buenas*, *tierras de horrura* o *arenados*.

Aunque de forma general consideradas por los agricultores como de menor antigüedad, creemos conveniente hacer constar en el presente trabajo la presencia de aquellas arvejas que en los últimos años han venido desplazado de los campos a las antiguas. Así, agrupadas bajo las denominaciones populares *arvejas de sesenta días* y *arvejas de cuarenta días*, se encuentran en la isla una serie de variedades de características diversas. Las hay de semillas arrugadas y de semillas lisas, pero todas, en mayor o menor medida, precoces a la hora de mostrar las vainas («*vengaba pronto*», «*se hace antes*»). Su consumo en verde constituye su principal forma de aprovechamiento. También reciente y caracterizada, no tanto por su precocidad, sino más bien por el gran tamaño de sus vainas, es cultivada la denominada *arveja venezolana*, si bien su conocimiento no está tan generalizado como el de las anteriores.

Toda esta acumulación de información referida a la variabilidad de esta especie y al uso que de la misma se ha hecho tradicionalmente en Lanzarote quedaría incompleta si ocultáramos el importante papel desempeñado por la arveja en la agricultura de la isla. Las arvejas, especialmente las *arvejas menudas*, también las arvejas verdinas, alternaron con la cebada en las tierras de peor calidad (*tierras ruines*, *tierras pobres*, *terreno más inferior*, *laderas*, *morritos*, *orillas*, *tierras peladas de polvillo*, *tierras de poca arena...*), alternativa vital para aquellos que, debido a la escasez y pobreza de sus terrenos, no podían permitirse dejar nada *en fábrica*; tanto es así que se han advertido momentos en que la superficie destinada al cultivo de arvejas era similar a la dedicada al cultivo de la cebada (Betancort y González, 1990). Evidentemente, la arveja extraía también nutrientes y agua de las tierras, pero su siembra y cosecha tempranas, que permitían que los terrenos estuvieran libres para recibir algún chubasco postrero, y las buenas cualidades agronómicas propias de las leguminosas



Figura 37: Planta de haba en plena floración creciendo en La Costa

le hicieron sitio en la agricultura de la isla. La preferencia mostrada por los agricultores hacia la recolección de las arvejas en un estado de madurez tal que les permitiera mantener una vez secas su color verde, se hallaba en sintonía con esta dinámica, pues igualmente requería una cosecha pronta.

Jabas (Vicia faba L.)

*«Casi siempre el amo, el dueño de la finca,
era el que le decía: «eche esto o eche de lo otro».
Porque el dueño de la finca tenía unas vacas, pues
antonces había que plantarle jabas
pa' echarle a las vacas.
Yo me acuerdo de 'so [...]».*
Señor Francisco de León, Mozaga.

*«[...] se cansan, se cansan las tierras,
yo he oído decir que las habas,
la raíz de las habas, componían la tierra.
No sé si era cuento...».*
Señora Dorina Torres, Máguez.

El cultivo de las habas es viejo en Canarias (Núñez, 1847; Marrero, 1974; Peraza, 1976; Lobo, 1990; Del Arco *et al.*, 1990; Morales, 2001) y en Lanzarote (Bandini, 1816; Hernández, 1983; Madoz, 1986; Caballero, 1991) y su importancia aún no la hemos valorado en toda su magnitud, quizás por ser básicamente agronómica.

Las habas durante siglos recuperaron la fertilidad de muchos campos de las islas, en solitario o sembradas junto a otras especies. Grau-Bassas (1980), a finales del siglo XIX, escribía:

«[...] cultivan habas, lentejas, chícharos, arvejas, judías y chochos. De éstas las cuatro primeras se ponen para barbecharlas [...]».

En pleno siglo XVIII las habas eran los granos más cosechados después del trigo en La Hacienda de Las Palmas de Anaga (isla de Tenerife); aquí las demandas de semilla de los medianeros dejan ver su alternancia en los campos¹²:

«Yo e menester aquí en Las Palmas lo menos tres fanegas de trigo barbilla porque tengo tierra buena que estuvo de habas».

¹² A.M.L.L. Fondo Ossuna. Documento 0.26.28. *Legajo de cartas de 5 de junio de 1772 hasta 20 de julio de 1773.*

En Lanzarote, las referencias orales comentan que las habas sucedían a la cebada y también al trigo, en las gavias de Teseguite, Los Valles y El Mojón, y al millo en las *tierras arenosas* del Islote y San Bartolomé. Ocuparon, igual que el garbanzo y el millo, *tierras buenas* que aún permanecen ligadas a este cultivo en el recuerdo de los agricultores. En las tierras de El Peñón, Testeina, Quintero, Manguia, las Vegas de Malay Máguez, Vega Grande y Vega Chica en Ye, La Montaña..., se encontraban los *terrenos fuertes*, los *buenos pisos* y las *tierras con profundidad* que demandaba este cultivo; fuera de estas *tierras señaladas* las condiciones de la isla resultaban poco favorables para su desarrollo.

El destino principal de las habas era la alimentación de los animales de labor, vacas y camellos, siendo ésta una ración muy empleada en los momentos de mayor trabajo en el campo; las puntas de las ramas aún verdes también servían de alimento. Su consumo no era común en las familias y se limitaba a la elaboración de *tafeñas* y a su incorporación en pequeñas cantidades en el gofio elaborado sobre la base de otros granos («*tostaura pa' amorosar el gofio*»). El consumo de gofio únicamente elaborado con habas aparece, al igual que el anteriormente citado gofio de arvejas, en épocas de escasez. Las vainas aún verdes solían sancocharse y emplearse también en la alimentación, sin embargo, la elaboración de potajes con los granos secos apenas se dio. A medida que los animales fueron desapareciendo de los campos de la isla, el cultivo de las habas dejó de tener sentido y decayó igualmente, influyendo en su casi total desaparición la inexistencia de una cultura culinaria fuerte alrededor del cultivo.

Todavía a inicios de la década de los cincuenta del siglo pasado se cosechaban anualmente en Lanzarote al menos 200 toneladas de habas, eso «merced al empleo de los enarenados» (Chamorro, 1951). Sin embargo, en 1968 la superficie que ocupaba el cultivo era la menor de todos los granos (Betancort y González, 1990). Los cuadernos del comerciante Bartolomé Peña¹³ muestran un cultivo en declive (25.136 Kilogramos exportados durante la campaña 1958/1959 frente a los 8.073 Kilogramos de la campaña 1962-1963), que pierde valor en relación a otros como las arvejas y las lentejas, que aparecen como más rentables.

En cuanto a la naturaleza del material vegetal que los agricultores cultivaban, muy poco podemos añadir a lo transmitido por ellos mismos durante nuestros encuentros. Muchos únicamente asumieron el cultivo de una única clase de haba que no designaban de manera particular; sin embargo, en aquellos pueblos fuertemente vinculados al cultivo obtuvimos referencias sobre la existencia de dos variedades, una de grano mayor (*granada*) que la otra (*menúa*). Únicamente en Mala, Haría y El Islote asociaron aquélla de semilla

¹³ *Libro de cuentas de los granos embarcados entre los años 1958 y 1969 por el comerciante D. Bartolomé Peña.*

más grande con la denominación *haba castellana*, y la otra, más pequeña, con la de *haba mora* (o *moruna*). En Máguez, El Mojón y Tao nombraron el *haba castellana* pero no dieron nombre a las pequeñas, tratándolas como *corrientes*. La denominación *haba castellana* no es exclusiva de Lanzarote. En la isla del Hierro ha sido registrada en diferentes pueblos y en Tenerife, en el caserío de Chinamada, siempre asociada a un haba de tamaño mayor que sus *habas criollas, corrientes o menudas* (Gil, 1997; Gil, 1998). La denominación *haba mora* (o *moruna*) aún no la hemos recogido fuera de Lanzarote. Relacionar esta última denominación con el continente africano nos parece propio, pues existen evidencias documentales de la importación, no sólo de habas, sino también de garbanzos, lentejas, arvejas y otros granos desde Marruecos¹⁴, y no hay que olvidar que *morunas* o *moras* además de estas habas, hay en Lanzarote arvejas, lentejas y garbanzos.

Desde un punto de vista técnico, nuestro trabajo con las habas se centró en un principio en la localización de agricultores que aún conservaran sus semillas antiguas. Esta tarea, sencilla en otros cultivos, se tornó compleja tanto por la introducción reciente de variedades foráneas como por el olvido del cultivo. Fueron diversas muestras obtenidas en Mala y Teseguite las consideradas idóneas para su preservación, en virtud de la información aportada por sus actuales mantenedoras. Actualmente se encuentran en fase de multiplicación dada la escasez del material recolectado (Figura 37).

Las habas se muestran hoy como una alternativa al empleo habitual de fertilizantes químicos, su valor agronómico aún puede ser aprovechado en los campos del Archipiélago y en ese sentido conviene trabajar. Las condiciones actuales de Lanzarote evidentemente no resultan las idóneas para que consideraciones de esta índole encuentren lugar, pero nos resistimos al atraso que supondría perder de forma definitiva un material del que ni siquiera conocemos sus particularidades, a pesar de haber estado siglos con nosotros.

¹⁴ «Existe una importación casi constante de habas y garbanzos de Marruecos [...]». Informe sobre el comercio de las Islas Canarias durante el año 1900 (Quintana, 1992). «De Marruecos: Huevos, aves, guisantes, lentejas». Informe sobre el comercio de las Islas Canarias durante el año 1899 (Quintana, 1992).

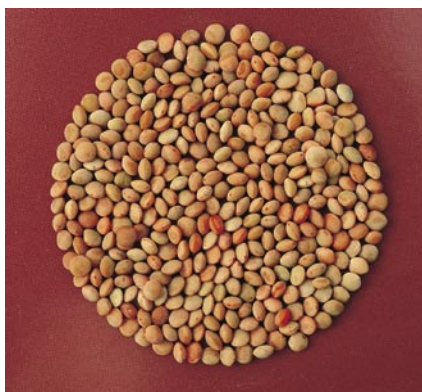
Lentejas (*Lens culinaris* Medik.)

«[...] no se plantaba mucho;
los ricos son los que comían lentejas,
los ricos, porque son los que plantaban,
los pobres no tenían, porque como no eran sino
tierras blancas de 'sas, tierras de piedras, ahí no
se daban las lentejas por lo visto.
Y una vez que no llovió,
un año que estuvo muy malo que no llovió, se
terminaron las semillas de las tierras del Peñón
[...] se acabaron las semillas y
¿sabe de dónde apareció la semilla después?, de
la tierra el moro, se espereció la semilla, se
esperecieron porque no llovió y
se perdió la semilla en Lanzarote [...].
Y entonces ya vino a Lanzarote
lenteja mora, garbanzos moros y
cebada mora y eso se volvió hacer semilla otra
vez en Lanzarote porque, claro,
se pasaba años y no llovía,
pues los granos se fueron perdiendo y
ya no había ni semilla [...]».
Señora Eloísa Acosta, La Vegueta.

El cultivo de la lenteja, cuyo origen se sitúa en el Próximo Oriente, es considerado tan antiguo como la agricultura misma (Zohary y Hopf, 2000); su dispersión posterior por la cuenca mediterránea alcanzó el sureste de la Península Ibérica en el Neolítico antiguo (Buxo, 1997). En Canarias, su presencia prehistórica ha sido recientemente constatada arqueológicamente (Morales, 2001; Morales *et al.*, 2001), ampliándose por tanto la lista de plantas agrícolas aprovechadas por nuestros antecesores.

La presencia histórica de la lenteja en nuestro Archipiélago, al igual que la del resto de los granos, se encuentra bien documentada (Viera, 1982; Hernández, 1983; Quintana, 1992; Santana, 2000; Gil y Peña, 2001); las referencias, sin embargo, aportan escasos apuntes sobre su importancia. La información que hemos sido capaces de recopilar para la

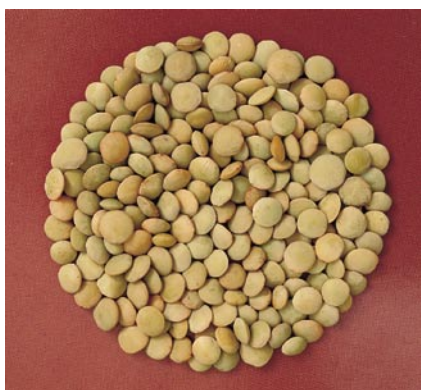
Figura 38:
Muestra
de lentejas
propias de
Fuerteventura.



isla de Lanzarote muestra las mismas carencias; no obstante, es posible emitir ciertas consideraciones.

Hablar de lentejas en Canarias, a día de hoy, lleva asociado el nombre de Lanzarote, no porque en Lanzarote se coseche este grano para abastecer al resto del archipiélago, sino por el uso que de él hacen ciertas empresas para comercializar lentejas foráneas en el mercado canario. Así, encontramos en los establecimientos envases con la silueta de la isla o la imagen de un camello y el encabezado «Lentejas tipo Lanzarote» que buscan atraer y confundir al consumidor. Esta estrategia comercial aprovecha el recuerdo y el aprecio que, a modo de renta, aún queda de la reciente actividad exportadora que se desarrolló en el pasado en torno a la lenteja.

Figura 39:
Muestra
de *lentejones*
procedente
del pueblo de
Máquez.



Los datos de esta época de auge de la lenteja en Lanzarote son el reflejo de un trabajo enorme, pues la agricultura en la isla, en lo que a aportes tecnológicos se refiere, se encontraba francamente atrasada. Entre el 31 de marzo de 1958 y 29 de enero de 1963, un único comerciante¹⁵ embarcó 136.889 kilos de lentejas, siendo el grano que mayor precio alcanzó en cada campaña, superando su cotización incluso la de granos tradicionalmente apreciados como los garbanzos y las judías. La superficie dedicada al cultivo en 1968 (833 hectáreas) se acercaba a la ocupada por la cebada (1052 hectáreas) o las arvejas (1034 hectáreas) (Betancort y González, 1990), granos tradicionalmente básicos en la alimentación tanto de los animales como de las personas. En municipios como Tías, Haría y Yaiza alrededor del treinta por ciento de la superficie total cultivada de granos era destinada a la lenteja; sin embargo, esta importante presencia en los campos de la isla debe considerarse puntual. Venticinco años antes, en 1943, la cantidad de lentejas sembradas en Femés y Yaiza representaba escasamente un uno por ciento del total de los granos cultivados (Lobo y Quintana,

¹⁵ *Libro de cuentas de los granos embarcados entre los años 1958 y 1969 por el comerciante D. Bartolomé Peña.*

(1999). Igualmente significativa es la ausencia de referencias al cultivo de la lenteja en los trabajos que sobre los distintos sistemas agrícolas de Lanzarote realizaron Pereyra (1907) y Jensen (1934).

Las impresiones obtenidas de los agricultores de mayor edad durante nuestro trabajo de campo trascendieron en ocasiones este intervalo exportador y nos situaron ante un cultivo más entre aquéllos que de forma habitual echaban en las tierras (ausente incluso en algunas zonas de la isla), pero de importancia escasa en la alimentación.

A finales del siglo XIX, la producción de lentejas se estimaba en 100 fanegas (Quintana, 1992), con mucho la menor de los diferentes granos cosechados, suponiendo el 0.1 % de los mismos. Ignoramos si la preferencia observada en esta época por otras legumbres como las arvejas y los garbanzos, o incluso los chícharos, era debida únicamente a factores ecológicos o intervenían otros de índole cultural o económica. No hay que olvidar que en Lanzarote los cultivos de subsistencia fueron a la vez cultivos de exportación.

Bandini (1816) en su obra *Lecciones elementales de agricultura*, cifra en 653 fanegas la producción de lentejas de Lanzarote en el año 1813, considerando este autor dicho año «generalmente fértil». La mención al cultivo de la lenteja en momentos anteriores a esta fecha son escasas (Hernández, 1983; Caballero, 1991) y su presencia la suponemos dentro del apartado legumbres.

En 1769 el Cabildo de la isla informaba del «estado y gobierno» de la misma¹⁶, y al tratar los granos hacía referencia únicamente a «trigo, millo, cebada, senteno, legumbres, todo género de verduras [...]». Riviere en 1741 citaba: trigo, «cebada blanca», «cebada romana para gofio», «zenteno», «mayz que llaman millo» y legumbres (Tous, 1997). De igual forma Pedro Agustín del Castillo en 1686 hablaba de «trigo, cebada, senteno y otras legumbres» (Del Castillo, 1948-1960), y el Cabildo, al prohibir la extracción de granos de la isla en 1631, exponía que: «ninguna persona, de cualquier calidad, estado y condición que sea, sean osados a sacar ningún trigo, centeno ni cebada, ni legumbres para fuera de esta isla» (Bruquetas, 1997).

Muy poco conocemos sobre las características de las lentejas que se cultivaban en Canarias en esos tiempos. Sin embargo, en cuanto a la diversidad existente, Viera (1982), en su *Diccionario de historia natural...* dejó constancia de la presencia de «dos castas de lentejas la una de legumbre mayor que la otra», a las que atribuía un «color pálido o rojizo o negro». También, gracias a las peticiones de semilla que realizaba el mayordomo de la hacienda de Las Palmas de Anaga al «amo» de la misma¹⁷, sabemos del cultivo de unas «lantegas pardas» en Tenerife allá por 1769, aunque

¹⁶ Archivo Municipal de Teguiise. A.M.T. *Libro de acuerdos del Cabildo Antiguo*. SIG. 25-1, COD. 1-3 (341-343).

¹⁷ «[...] del trigo morisco podrá mandar otra fanega, de chícharos medio almud y de lantegas pardas si las ai un almud». A.M.L.L. Fondo Ossuna. Documento 0.26.27. *Legajo de cartas de 15 de julio de 1769 hasta 7 de junio de 1770*.

siempre existe la duda de que dichas lentejas pudieran corresponder a alguna especie del género *Vicia*.

Determinar si estas lentejas presentes en el Archipiélago hace doscientos años, u otras de las que nunca hubo mención, son afines a las que en la actualidad se hallan en cultivo es muy complicado. Tal coincidencia no es improbable, pues existen pueblos en las islas donde es posible observar plantaciones marginales realizadas con semillas de variedades tradicionales; es así, en ocasiones coexistiendo con variedades introducidas.

En Lanzarote, los agricultores viejos reconocen como antigua y propia («*legítima*») una lenteja de pequeño tamaño que denominan *lenteja menúa* o simplemente *lenteja*. Otros nombres como *lenteja colorada* o *lenteja canela*, derivados de la coloración de los granos (ajena a la verde-amarillosa de las variedades comerciales), son utilizados en menor medida. Su desaparición de los campos es casi total; de hecho, muestras en un principio recolectadas como *lentejas menúas* fueron posteriormente descartadas al comprobarse que procedían de Fuerteventura. En esta isla es igualmente tradicional el cultivo de una lenteja rojiza y de pequeño tamaño que los agricultores de Lanzarote asemejan a las suyas antiguas¹⁸ (Figura 38). Aunque tal similitud es preciso contrastarla estudiando detenidamente las poblaciones de ambas islas, realmente es de esperar, teniendo en cuenta no sólo la cercanía geográfica existente sino también aquélla de índole cultural, que estimamos mayor.

Son muchos los caracteres que permiten diferenciar unas variedades de lentejas de otras (IBPGR/ICARDA, 1985), siendo especialmente distintivos los referidos a las flores, vainas y semillas. El tamaño de las semillas ha sido comúnmente utilizado como vía para agrupar la gran variabilidad que ofrece esta especie (Barulina, 1930; Solh, 1980; Piergiovanni, 2000; Lázaro *et al.*, 2001; Tullu *et al.*, 2001), siendo el peso de cien o mil semillas el valor estipulado que nos indicará dicho tamaño. Evidentemente éste será menor cuanto más pequeñas sean las semillas y más elevado si tratamos con una variedad de semillas grandes. Las muestras recogidas en Lanzarote (Tahiche) y Fuerteventura (Antigua) presentaron valores excepcionalmente pequeños, 18.1 gr/1000 semillas y 16.8 gr/1000 semillas respectivamente, menores que cualquiera de los expuestos por Lázaro *et al.* (2001) y Piergiovanni (2000) para variedades locales de lentejas de España e Italia. Tampoco Tullu *et al.* (2001) tras evaluar, entre otras, 49 muestras de lentejas procedentes de quince países europeos, reportó valores tan pequeños. Sin embargo, sí los observó en lentejas procedentes de Asia Central, Etiopía y el Subcontinente Indio.

Otra característica común a estas lentejas antiguas de Lanzarote y Fuerteventura es su heterogeneidad, existiendo una apreciable variación dentro de las mismas,

¹⁸ Los agricultores de Lanzarote se refieren a estas lentejas de Fuerteventura como *lentejas majoreras*.

tanto en el color de fondo de la cubierta de la semilla como en el dibujo que éstas muestran. El color de los cotiledones, naranja en ambas poblaciones, no muestra variabilidad.

Muy interesante ha sido la distribución geográfica del conocimiento popular de las *lentejas menudas* en Lanzarote, pues en zonas fuertemente vinculadas a este cultivo en décadas pasadas como Tías, Conil, Mácher, Uga o Yaiza, casi nunca fueron reconocidas las muestras de Lanzarote y de Fuerteventura que mostrábamos. En el pueblo de San Bartolomé, donde observaron las muestras con gran sorpresa en virtud de un viejo aprecio, comienza dicho conocimiento y se extiende hacia el norte de la isla. Ha sido en pueblos como Teseguite, El Mojón, Arrieta, Mala, Tabayesco, Máguez y Ye, donde advertimos mayor determinación a la hora de su identificación y donde mayor información obtuvimos sobre estas lentejas ya olvidadas y su posterior sustitución por los *lentejones* (*lantejones*) (Figura 39).

No hay que confundir los *lentejones* de Lanzarote con los *lentejones* de la isla de El Hierro, pues éstos últimos son las semillas de una planta muy diferente que los botánicos nombran como *Vicia articulata*. Los *lentejones* de Lanzarote no son más que lentejas de mayor tamaño que el de las ya citadas *lentejas menudas*, lo que ha motivado su denominación. En las zonas del sur, donde las *lentejas menudas* o no existieron o ya las olvidaron, estos *lentejones* son nombrados simplemente como *lentejas*, quedando aquí la denominación *lentejón* para otras lentejas de tamaño superior generalmente consideradas como foráneas y de reciente introducción. Dejando al margen las denominaciones populares y centrándonos únicamente en las semillas que plantan los agricultores, nos encontramos ante un material vegetal muy heterogéneo y ajeno por completo a las antiguas *lentejas menudas*. Aunque algunas de sus características son el reflejo de las mostradas por la mayor parte de las variedades locales de España estudiadas por Lázaro *et al.* (2001) (semillas de cubierta verde, raramente con dibujo y cotiledones amarillos) habría que trabajar más en su evaluación para ahondar en esta semejanza.

El cultivo de la lenteja (fundamentalmente *lentejones*), en los últimos años vinculado exclusivamente a los *arenados*, durante su intervalo exportador se desarrolló casi en cualquiera de los sistemas tradicionales de cultivo de la isla. No podemos atribuir su auge únicamente a la expansión de los *arenados*, pues las *tierras de polvillo*, hoy prácticamente abandonadas, acapararon las siembras en el sur.

Los comentarios de los agricultores entrevistados reiteraron el valor del producto, aspecto que los motivó a destinar para el cultivo las tierras de mejor calidad, evidentemente, cada cual en la medida de sus disponibilidades¹⁹. Muchos, como nos relataba Doña Eloísa en el encabzado, quedaron fuera de esta dinámica; aquellos con tierras poco aparentes, aquellos sin tierras propias que hacían las de valer». (Señor Antonio Betancor, Tabayesco). «[...] entonces si tenía varios terrenitos mejores echaba lentejas pa' ver si llegaba a la faneguita pa' vender». (Señor Rafael Curbelo, Mácher).

¹⁹ «[...] echaban algún cachito de lentejas, como decían ellos, en las puntitas pa' rriba, las más pobres, echaban unas lentejitas». (Señora Margarita Melián, Femés).

peor calidad de los amos y los que siempre estuvieron al margen. Esta desigualdad de condiciones para afrontar el cultivo hizo coexistir plantaciones que hoy llamaríamos comerciales con otras cuyo objetivo era el de procurar unos pocos granos para los potajes de la familia²⁰. Desde un punto de vista estrictamente ecológico, éstas últimas estarían más próximas a las que se efectuaban cuando el cultivo era uno más.

Judías (*Phaseolus* spp.)

«[...] mi abuelo tenía unas tierras ahí, virando pa' Yuco,
¿sabes dónde es Yuco?, [...] y
después, bueno, ¡yo chica corría
poco en aquellos morros!,
mi abuelo plantaba muchas judías allí,
plantaba unas chiquititas blancas y
moradas, después plantaba otras berrenditas
de dos colores; él plantaba unas cuatro o cinco,
yo decía: «pero abuelo que necesidad tiene usted de
estar con tantas mezclas», decía: «¡que no, que a
mí me gusta plantar de todo!». Y las blancas,
que son más nuestras, esas creo que eran las
menos que plantaba. Le gustaba verlas,
las ponía allí en los balayos:
«mira, haz un potaje Isabel» - mi abuela - «haz
un potaje hoy de éstas», y mi abuela: «¡bueeno!
hoy va a cambiar».

Señora Petra Pérez, La Vegueta.

La diversidad de judías presente actualmente en Canarias es enorme y fácil de observar, pues las semillas con sus diferentes formas y colores hacen patente una variabilidad que en otras especies no es tan vistosa. Además, ésta se ve amplificada con el hecho de que no todas las judías que se cultivan en las islas pertenecen a una misma especie botánica, sino a tres (*Phaseolus coccineus*, *Phaseolus lunatus* y *Phaseolus vulgaris*) de las cinco actualmente cultivadas en el mundo (*Phaseolus acutifolius*, *Phaseolus polyanthus*, *Phaseolus coccineus*, *Phaseolus lunatus* y *Phaseolus vulgaris*). Existe también una continua acumulación de nuevas variedades traídas, no sólo de Venezuela y Cuba por antiguo semigrantes y sus familiares, sino también de diferentes regiones de España por aquellos que disfrutaban de viajes a través de asociaciones vecinales, el INSERSO, agencias de viajes, etc; así nos llegan *caraotas*, *fabas* y *garrañones*, todos ellos elementos muy tradicionales en sus lugares de origen.

A finales del siglo XIX, Grau-Bassas (1980) dejaba también constancia de la existencia de «muchas clases» de judías, destacando y diferenciando «una especie larga y negra que llaman frijoles», probablemente introducida desde Cuba o Centroamérica, donde el uso del término frijol es común (Bruner, 1949; Martínez, 1959; Ardón, 1993; Moya, *et al.*, 1997). Hasta hace muy poco, en los pueblos del norte de la isla de El Hierro algunos agricultores viejos aún diferenciaban entre *frijoles* («*las negritas*») y *judías* (Gil, 1998), igual que hiciera Grau-Bassas. Sin embargo, Viera (1982) en los albores de este mismo siglo XIX sólo hacía referencia a judías «de cutis blanco con un lustre como de esmalte», aunque sabemos también de la llegada y siembra en 1790 de unos «porotos o judías» procedentes de Perú con destino al «Real Jardín Botánico de Tenerife» (Rodríguez, 1979).

Figura 40:
Muestra de
judías blancas
procedente
de La Villa de
Teguise.



En Lanzarote, la gran cantidad de variedades de judía existentes contrasta con la coincidencia general en señalar su *judía blanca* como *verdadera, tradicional, antigua* (Figura 40). La presencia tradicional de esta *judía blanca* condicionó también la manera de designar el resto de judías que iban llegando a la isla. Surgiendo así tanto denominaciones generales, como *judías de color, judías pintadas* o *judías berrendas*, cuando éstas no eran blancas, como otras segregantes, como *judía blanca canaria* o *judía blanca menúa*, cuando sí lo eran. La ausencia de nombres populares arraigados para la designación de las diferentes variedades judías que han entrado en la isla refleja lo reciente de su llegada. Así, variedades nombradas en otras islas como *de carita* o *carita de la reina, de huevo* o *huevo (de) pájaro* y *manto de la virgen*, reciben en Lanzarote denominaciones sencillas que aportan información sobre la forma, tamaño o coloración de sus semillas, o simplemente carecen de ellas (ver el apartado *Especies y Variedades de Plantas Tradicionalmente Útiles*). Únicamente la denominación *de manteca* o *mantequera*, utilizada también en El Hierro, Tenerife, La Palma e incluso en Cabo Verde (*feijão manteiga*) nos da otro tipo de información.

²¹ La venta entre 1872 y 1874 de los granos cosechados en las propiedades del Marqués de la Quinta Roja en Lanzarote atendió a los siguientes precios por fanega: trigo, 15 pesetas, centeno, 10 pesetas, millo, 12 pesetas y 19 céntimos, garbanzos, 15 pesetas, arvejas, 12 pesetas y 19 céntimos, habas, 10 pesetas, judías, 22 pesetas y 50 céntimos (*Año de 1872. Cuenta de productos cosechados en dicho año en las propiedades que el Señor Don Francisco Ponte, Marqués de la Quinta Roja, posee en esta Ysla de Lanzarote*).

El cultivo de la judía en la isla, aunque antiguo (Caballero, 1991; Hernández, 1983), no puede ser considerado de tanta importancia tradicional como el de las arvejas, los garbanzos, las lentejas, las habas o los chícharos. Fue, sin embargo, un grano bastante apreciado en los mercados (Grau-Bassas, 1980; Viera, 1982; Bethencourt y Rodríguez, 1996). En el último cuarto del siglo XIX los garbanzos y las judías aparecen como los granos que alcanzan los precios más elevados en Lanzarote²¹, aunque la producción de estas últimas era pequeña (Quintana, 1992). Existe en esta época una gran demanda en las islas y las importaciones, que son frecuentes, proceden mayormente de Marruecos. Aún así, las judías canarias son calificadas de excelentes e incluso llegan a exportarse (Quintana, 1992), igual que ocurriera a finales del siglo XVIII cuando se enviaban a Cádiz (Viera, 1982; Bethencourt y Rodríguez, 1996). La evolución reciente del cultivo en la isla es interesante. En 1968 apenas ocupaba el 1.5 % del total de tierras dedicadas a los granos y 42 de las 59 hectáreas plantadas se encontraban en Haría y Tinajo (Betancort y González, 1990); su comercio, también reducido, alcanzaba no obstante buenos precios²². Posteriormente, su presencia en los campos aumentó, alcanzando en 1984 unas 85 hectáreas, mientras la del resto de cultivos descendía drásticamente (Betancort y González, 1990). El municipio norteño de Haría continuó albergando la mayor parte de las plantaciones, constituyendo un auténtico reducto del cultivo hasta prácticamente nuestros días (González, 2002).

La planta de la judía no es rústica; es especialmente sensible a la salinidad de los suelos y del agua de riego (Donahue *et al.*, 1971; O'Leary, 1991), a la falta de agua durante su crecimiento (Araya *et al.*, 2001) y a los vientos secos durante la floración y, aunque es una leguminosa requiere terrenos bien abonados. Su cultivo en Canarias ha estado tradicionalmente vinculado al del millo y para ambos siempre se dedicaron tierras bien abonadas, huertas de riego, los *fonditos buenos*, etc. En Lanzarote se recuerda, y aún existe, asociado a los *arenados*, aunque también se desarrolló en *tierras de polvillo* («*sino era tierra muy apolvillada*») y en menor medida en las *gavias* o *bebederos*.

En la isla, la plantación conjunta de judías y millo se realizaba tradicionalmente dentro de una misma *casita* o *casoleja*, en *arenados* y *polvillos*

²² Los precios de las judías durante la campaña 1961-62 superan en algunos momentos los alcanzados por las lentejas, el grano más valioso en esta época, pero las cantidades embarcadas apenas suponen el uno por ciento del total de granos comercializados (*Libro de cuentas de los granos embarcados entre los años 1958 y 1969 por el comerciante D. Bartolomé Peña*).

(«*judía arrimada al millo*») o dentro de un mismo surco, en tierras bondas de polvillo («*en el camellón judías, el millo en el fondo del surco*»). También en los arenados, pero de forma menos estrecha, se efectuaba en *casitas* o *casolejas* independientes, aunque siempre en un mismo campo. La planta del millo es la base de esta asociación tradicional, no sólo en las islas (Grau-Bassas, 1980; Viera, 1982), sino también en América, de donde son originarias ambas plantas; aquí desde tiempos inmemoriales (Camino, 1977; Ardón, 1993). Los millos atajan el viento, sus tallos soportan las judías si éstas tienen aptitud para enredarse y sus hojas captan la humedad del ambiente que, condensada, su propia estructura lleva hasta el pie de las plantas.

Chícharos (*Lathyrus sativus* L.)

«[...] *aquí no se sembraba,
aquí se ha plantado después,
habían dos razas, un chícharo blanco, redondo, grande y
otro menudo.*

Señor Manuel Hernández, Uga.

«*Ahora hay varios tipos,
hay uno gordo, otro blanquito,
después hay otro que es pintorreado,
después había otro negro, que le decíamos chícharo moro,
que ya no se echa.*

[...] *ése lo querían pa' los animales.*

Señor Domingo Morales, Teseguite.

Muchas plantas en el Archipiélago son nombradas de forma popular usando el término de origen portugués *chícharo*. Así, encontramos *chícharos sajorines* en Gran Canaria, *chícharos de perro* y *chícharos negros* en La Palma, *chícharos de burro* en Lanzarote y El Hierro y *chícharos moros* en Tenerife y Gran Canaria. Sin embargo, cuando en nuestros campos se usa de forma aislada la palabra *chícharo*, por lo general, se está designando una única especie botánica nombrada de forma científica como *Lathyrus sativus*, aún a pesar de que la diversidad existente dentro de esta especie ha hecho que los agricultores, en su afán por delimitarla, hayan desarrollado también un buen número de denominaciones locales (*chícharos berrendos, chícharos blancos, chícharos castellanos...*).

La presencia histórica de los chícharos en Canarias se halla bien documentada (De la Guerra, 1976; Viera, 1982; Hernández, 1983; De Castro, 1986; Díaz, 1996; Gil y Peña, 2001). El cultivo se practicó de forma tradicional en todas las islas y aún hoy continúa presente de manera residual. Su conocimiento por la población aborigen, aunque probable, aún no ha sido confirmado mediante hallazgos arqueológicos.

En El Hierro, La Palma, La Gomera, Gran Canaria y Tenerife son muy pocas las familias que cultivan sus semillas de chícharos; aquí hemos hallado a personas realmente mayores que, ajenas a su condición de últimos mantenedores de un cultivo que la sociedad ya casi olvidó, cosechan pequeñas cantidades de grano que emplean en sus potajes. Apenas hay excedentes que permitan sacar el cultivo del ámbito familiar, no hubo en su momento continuidad generacional, y sólo el apego y la rutina de esta gente permiten hoy el estudio y la conservación de una serie de variedades cuya apariencia delata antigüedad.

En las islas de Lanzarote y Fuerteventura todavía es posible observar alguna plantación de cierta entidad y la cultura de este cultivo aún permanece, aunque en ocasiones parezca más fuerte la cultura culinaria del producto que su propia cultura agrícola. Nuestra nueva sociedad ignora el campo, pero gusta de saborear sus productos y, a través de ellos, su pasado. De manera sencilla podríamos nuevamente argumentar que es el apego lo que ha permitido la pervivencia de este grano en las islas orientales, probablemente no erraríamos, pero el apego no surge de por sí.

Determinar la importancia pasada de este grano tanto en los campos como en la alimentación ayudará, sin duda, a comprender la situación actual; pero el recuerdo que los chícharos dejaron en los documentos aún está por extractar.

El estudio del documento fechado en el «Año de 1872» titulado *Cuenta de los productos cosechados en dicho año en las propiedades que el Señor D. Francisco Ponte, Marqués de la Quinta Roja, posee en esta Ysla de Lanzarote*, nos ha aportado una serie de datos interesantes referentes a la especie que nos ocupa, aún considerando que la información corresponde a una única campaña agrícola. En las propiedades de «la hacienda», «el Cortijo de Tiagua», «el Cortijo de Mala», «el Cortijo de Ye», «el Cortijo de la montaña» y «las tierras sueltas de Haría» se cosechaba trigo, cebada, centeno, «maíz», «garvanzos», chícharos, habas y judías, correspondiendo a los chícharos el 2.3% del total de granos recogidos. De hecho, de las 61 personas que aparecen dicho año de 1872 vinculadas a las tierras del Marqués, 50 no plantaban chícharos. Únicamente en «el Cortijo de la montaña» la producción de chícharos era significativa, pues alcanzaba el 9.1% de la cosecha total de granos, que en esta zona se completaba con cebada y habas. La lectura de un documento de similar naturaleza fechado en 1775, donde se mencionan «los frutos de la Hacienda de Las Palmas y Las Breñas», en el norte del Macizo de Anaga, en la isla de Tenerife, reprodujo la situación que observamos para Lanzarote. Los medianeros de esta hacienda cosechaban trigo, centeno, «lantejas», habas, arvejas y chícharos, suponiendo

²³ *Apuntes sobre los Frutos de la Hacienda de Las Palmas y Las Breñas*. Archivo Municipal de La Laguna. (A.M.L.L.). Fondo Ossuna. Documento 0.26.29.

estos últimos un 1.9 % del total de granos recogidos²³. Estos fragmentos de esa historia pequeña vida por nuestra gente del campo quizás no sean válidos a efectos de esa otra historia con mayúsculas, pero sirven para ver que en esos momentos, casi puntuales, los chícharos no eran un producto básico de subsistencia.

La memoria popular, hasta donde escapaz de alcanzar, siempre corroboró tal apreciación. Las viejitas de Cueva de Agua o Tijarafe, en La Palma, *regaban* las semillas de chícharos entre el trigo; en El Pinar, en la isla de El Hierro, Doña Eduvigis Quintero lo hacía entre la cebada. Doña Rita, cuando, casi centenaria, nos recibió en Isora, asoció los chícharos a *los lomitos más ruinitos*, igual que en Erquitos, en La Gomera, hicieron Don José Herrera y Doña Josefa Mendoza. Todos estos documentos orales no hacen sino apreciar los restos de este cultivo que quedan en localidades como Teno Alto (Buenavista, Tenerife), La Maraña (Barlovento, La Palma) o Taibique (El Pinar, El Hierro), pues en estos lugares le han guardado el escaso sitio que al parecer siempre tuvieron.

En Lanzarote, la distribución tradicional del cultivo de los chícharos fue amplia y comprendió prácticamente todos los campos de la isla, ya fueran éstos *gavias*, *laeras*, *polvillos*, *vegas de tierra bermeja* o *arenados*. Sin embargo, hay que tener en cuenta que la popularización de estos últimos al amparo del Instituto Nacional de Colonización ha podido ocultar una distribución aún más antigua y quizás también más reducida y marginal que la reportada por las personas entrevistadas durante nuestro trabajo de campo. En el sur de la isla las personas entrevistadas de edad más avanzada hablan de los chícharos como un cultivo reciente y vinculado a los *arenados*. En Tinajo, referencias antiguas los sitúan en *tierras de costa* y en *arenados* viejos, y en el norte son sus *polvillos*, las *laeras* y La Montaña, aquéllas que en el pasado aparecen relacionadas con el cultivo.

La ya citada expansión de los *arenados* trajo consigo, como comentamos en su momento, un gran cambio tecnológico. Los chícharos no permanecieron al margen y pasaron de ser sembrados a ser plantados. Dos han sido las formas de siembra que nos han transmitido los agricultores: la siembra tradicional en la cual el grano era *regado* en la tierra y posteriormente tapado con una arada: «[...] *mi padre, en paz descanse, no sembraba sino por encima y arada menuda*²⁴ [...]», y la siembra en el interior de surcos donde la semilla era depositada una a una y la apertura de un nuevo surco tapaba el anterior: «[...] *de chorro, así, así, el camello arando y nosotros dándole al deíto este pa' echarle de chorro, y después cuando el camello venía otra vez pa' 'cá lo tapaba*²⁵ [...]». En El Islote, La Vegueta y San Bartolomé, en *tierras de polvillos*, también denominadas en estas zonas *tierras arenosas*

²⁴ Señor Pedro, San Bartolomé.

²⁵ Señora Fefa Rodríguez Cruz, Conil.

o simplemente *arenas*, era práctica común asociar habas y chícharos en un mismo surco, las habas al fondo, los chícharos a un costado, ambos plantados.

Prácticamente ausentes en Lanzarote las condiciones ecológicas que en las islas occidentales permitieron restaurar la fertilidad de las tierras con *alcanses*, *juelgos*, *legumes* o *monte*, fueron las propias legumbres (*grano macho*), entre ellas los chícharos, las que desempeñaron ese papel. Ya comentamos en capítulos anteriores que los agricultores de la isla emplean la palabra *fábrica* para referirse

a la alternancia que rompe la continuidad sobre una misma tierra de los cultivos principales; la planta del chícharo con su capacidad para fijar nitrógeno y su adaptación a condiciones de sequedad (Campbell, 1997) supuso una alternativa para *fabricar* tierras que previamente habían estado sembradas de cebada.

Los chícharos fueron, y aún lo son, utilizados básicamente en caldos o potajes, ya como ingrediente principal de la preparación (caldo de chícharos) o como complemento en otros caldos como el caldo de millo y el caldo de trigo; su uso en el gofio fue menor. El aprovechamiento de los chícharos para la alimentación animal incluía la paja y los granos, cuyo uso como *ración* estuvo estrechamente ligado a las vacas en el norte de la isla y a los camellos en el centro y en el sur.

En pueblos como Los Valles y Teseguite, la importancia de este uso ganadero fue superior a la del uso humano. Asociada a esta situación advertimos la existencia de unos chícharos oscuros, de pequeño tamaño, nombrados como *chícharos moros* o *chícharos negros*, hoy tenidos por desaparecidos pero antiguamente cultivados en La Montaña. Aunque no hallamos durante nuestro trabajo muestra alguna con estas



Figura 41: Planta de chícharo con la flor completamente blanca.



Figura 42: Planta de chícharo con la flor provista de alas azules.

²⁶ Señor Marcial Caravallo, Femés.



Figura 43: Planta de chícharo con la flor totalmente azul procedente de una muestra recolectada en el pueblo de Conil. Téngase en cuenta que dicha coloración es muy rara en las poblaciones de chícharos de Canarias.

características que diera fundamento tanto a nuestras impresiones como a las observaciones de los viejos, posiblemente nos encontremos ante el recuerdo de una variedad de chícharo antigua; no olvidemos que La Montaña acogía ya en 1872 plantaciones de chícharos. En el sur de la isla han sido diversos los comentarios recogidos sobre la existencia de *chícharos moros* o *morunos*, aquí vinculados claramente al continente vecino y sólo presentes de forma puntual en los campos. No parece que guarden relación con aquéllos del norte salvo en el probable origen africano de ambos. Merece la pena, de cualquier forma, la lectura de los siguientes fragmentos extractados de nuestras conversaciones en los pueblos de Femés y Las Breñas, no sólo por las referencias claras a estos chícharos sino también por el tratamiento tan cercano de la costa africana:

«Este chícharo es el chícharo moro [...] es marroquín, de Marruecos, que estuvieron allá

²⁷ Señor Antonio Cabrera, Las Breñas.

²⁸ Sidi Ifni.

²⁹ Señor Carlos Cabrera, Las Breñas.

trabajando y trajeron la semilla de abi [...] dían a cargar barcos [...]. Yo nunca estuve allí, pero recuerdo [...] que iban allí, que trabajaban en los barcos²⁶ [...]».

«Antes salían regüeltos en las semillas, salía algún grano de 'so que venía regüelto y se sembraba, y cuando nosotros los cogíamos, jestos son chícharos morunos!, ¿ve?, que a lo mejor no salía sino un grano, un pie de 'llos²⁷».

«En Isne²⁸ se echaba mucho de 'so, yo estuve diendo a Isne [...] y después estuve en cabotaje, y antes [de] España entregar a Isne, que eso era de España, había tierras llenas de 'so, que los echaban los marroquines²⁹».

Los chícharos que hoy se cultivan en la isla constituyen un material muy heterogéneo, donde es normal que un simple agricultor posea entre las semillas que mantiene una gran diversidad genética. Diversidad que se reflejará en el campo en las diferentes coloraciones que exhibirán las flores de las plantas (Figuras 41 y 42), en la forma y pigmentación de sus vainas, en el color y tamaño de los granos, etc. Este hecho, común también en otros lugares (De la Rosa y Martín, 2001; Chowdhury y Slinkard, 2000) y atribuido a la posibilidad de cruzamiento entre las diferentes plantas, es reconocido por los agricultores de Lanzarote. Éstos, debido al mantenimiento hasta hace unas décadas de una dinámica exportadora en torno a este producto, han efectuado una sencilla selección (basada fundamentalmente en el mantenimiento de granos blancos) que los ha ido familiarizando con esta especie. Sus observaciones son realmente sorprendentes y de gran nivel, pues no sólo se limitan a la morfología de las plantas, sino que en algunos casos comprenden aspectos tan complejos como la dinámica de la muestra que manejan.

Toda esta aparente complejidad queda simplificada cuando los agricultores son cuestionados sobre cuánta diversidad conocen. La muestra, tan diversa de un agricultor, queda reducida entonces a *chícharos* (también designados como *chícharos pardos* o *chícharos berrendos*) y *chicharones* (igualmente denominados *chícharos blancos* o *chicharones blancos*); los últimos más grandes, más blancos y *alajaos*, los primeros más pequeños y más o menos oscuros. Pero si profundizamos en nuestras indagaciones, pronto nos informarán que *«entre medio hayalgunopintao³⁰»,* o uno *«que lo llamábamos el chícharo menúo»,* o *«unos chícharos oscuros [...] que en Tinajo antes de arenar se plantaban³¹».*

La irrupción de los *chicharones* y su posterior generalización, que podría considerarse como clave en el proceso de simplificación de la diversidad, ha sido clave también en la pervivencia del cultivo y por tanto a tal introducción se puede atribuir parte del mérito de la conservación de la variabilidad presente.

Las plantaciones que hemos efectuado de algunas de las muestras de semillas tomadas a los agricultores han mostrado la variabilidad que les suponíamos. La extensión de estas experiencias en un futuro podría permitirnos valorar en toda su magnitud la diversidad existente en la isla e incluso localizar restos de

³¹ Señor Luis, El Islote. antiguas poblaciones que aún existieran (Figura 43).

Chícharos de burro (*Lathyrus cicera* L.)

«[...] se diferencia,
la ramita es más fina, la hoja,
la hoja más fina y luego, después,
cuando ya empieza la vaina, pues la vaina
es más pequeñita y más cumplía,
no es tan plana como la otra».
Señor Antonio Niz, Máguez.

El *chícharo de burro* es una especie cultivada desde antiguo en nuestras islas, hoy casi desaparecida de los campos. Normalmente, su destino principal fue la alimentación de los animales, tanto en verde como en seco; el grano por separado también se empleó como ración, incluso después de cocinado. Su uso como alimento humano no fue común, sin embargo en El Hierro hay constancia del consumo de las vainas aún verdes en potajes (Gil, 1998) y en La Palma, donde se conoce como *chícharo negro*, hay noticias de su empleo en el gofio. En Lanzarote únicamente hemos hallado *chícharos de burro* creciendo como hierba en Máguez, pero aún bajo la tutela del propietario de la finca en un último paso hacia su naturalización o desaparición.

Detalles sobre su cultivo los hemos recogido sobre todo en los pueblos de Ye, Haría y Máguez, donde no se expusieron la manera en que se aprovechaban y las tierras donde eran sembrados; tierras marginales de *polvillo* no preparadas con arena, nombradas aquí como *tierras de arao*. En Tabayesco, Arrieta, Guatiza,

Mala, Teseguite, El Mojón y Los Valles, también en el norte de Lanzarote, apenas pudimos registrar su simple recuerdo.

En el resto de la isla fueron muy escasas las referencias claras sobre el cultivo de este grano, en algunos pueblos incluso se advirtió el desconocimiento de la especie. Fueron comunes, sin embargo, los comentarios que asociaban la denominación *chícharo de burro* con una hierba que crecía en los campos, en medio de otros granos, o incluso entre los otros chícharos. Alrededor de este último aspecto hemos ahondado especialmente, advirtiéndose el uso de la citada denominación *chícharo de burro* para designar también plantas de otras especies (*Lathyrus tingitanus*, *Lathyrus clymenum*, *Vicia sativa*), encuadradas en este trabajo bajo la denominación genérica de *chichareta*. También se hace necesario comentar que, tanto en el norte como en estas zonas del centro y sur de Lanzarote, fueron pocas las personas entrevistadas que reconocieron como *chícharos de burro* las semillas de esta especie recolectadas en Máguez y en El Pinar (isla de El Hierro), advirtiéndose que eran las semillas pertenecientes a poblaciones antiguas de chícharos (*Lathyrus sativus*) recogidas en Teno Alto (isla de Tenerife) y Barlovento (isla de La Palma), aquéllas que en ocasiones asociaron a sus antiguos *chícharos de burro*.

En cultivo o asilvestrada, esta planta se destinó a la alimentación del ganado, casi siempre en verde; después de trillada el grano se empleó también para ración. Únicamente en el pueblo de Teseguite hemos registrado noticias de su consumo en gofio y potajes, pero referidas a tiempos pasados.

En cuanto a la diversidad de este grano en la isla muy poco podemos aportar, pues la única muestra hasta el momento recolectada consta de 21 semillas procedentes de una única planta. Aunque todo indica que hemos llegado tarde, la aparición en un futuro de alguna planta contaminando otros cultivos, o asilvestrada en los campos, podría aportarnos algún elemento de juicio. De igual modo resultaría de mucho interés determinar si las poblaciones de *chícharos guanches* de La Gomera y de *chícharos moros* de Tenerife y Gran Canaria pertenecen a la especie que nos ocupa, y si así fuera, estudiar su coincidencia con las ya referidas de *chícharos negros* de La Palma y *chícharos de burro* de El Hierro y Lanzarote. Todo ello permitiría conocer más sobre la distribución de esta especie en Canarias y el posible origen del material presente.

No deja de ser triste observar como una planta de la cual se han encontrado restos que han sido datados como pertenecientes al octavo milenio antes de Cristo (Zohary y Hopf, 2000) va siendo olvidada entre nosotros. Aún hoy las islas continúan apareciendo en publicaciones científicas como límite occidental en la distribución de esta especie (IPGRI, 2000), aspecto que pronto habrá que revisar, al menos en cuanto a las formas cultivadas, pues sólo en El Hierro ha sido recientemente citado su cultivo (Gil, 1998).

Chicharetas (*Lathyrus tingitanus* L., *Vicia sativa* L., *Lathyrus clymenum* L.)

«[...]yo las tengo, yo las tengo,
pero no plantándolas, yo las plantaba antes
pa' cuestión de animales y eso,
porque eso crece mucho y entonces uno
segaba pa' echarle comida a los animales,
pero ya los animales ha habido
que quitarlos todos y eso ya no se pué tener,
y siempre sale alguna mata de vez en cuando
y la dejo ahí, la dejo por no arrancarla,
porque yo no estoy haciendo nada con eso, pero
la dejo allí».

Señor José Niz, Máguez.

En los campos de las islas es común encontrar bajo una misma denominación popular plantas morfológicamente similares, pero pertenecientes a especies botánicas diferentes. Normalmente, la apariencia de una recuerda a las otras y su uso tradicional también suele coincidir, de ahí que resulte difícil valorar qué aspecto ha influido en mayor medida para que compartan designación. Así, nombradas como *chicharetas* se conocen en Lanzarote dos especies de plantas objeto de cultivo y al menos una especie silvestre, todas forrajeras y prácticamente en desuso.

Diferenciada por los agricultores debido a su gran crecimiento vegetativo y consecuente buena producción de forraje, encontramos la especie *Lathyrus tingitanus*. Su cultivo, siempre destinado a la alimentación de los animales, sólo lo hemos observado de forma testimonial en los pueblos de El Mojón y Máguez. Sin embargo, las referencias orales recogidas en Ye, Haría, Los Valles, Teseguite, incluso en San Bartolomé y Goime hablan de una mayor dispersión en el pasado. Lugares como La Montaña y Gayo aparecen vinculados a esta especie que, al igual que el *chicharo de burro*, ocupaba tierras de mala calidad.

El importante papel que esta planta desempeñó en la agricultura tradicional de medianías en el norte de Tenerife y El Hierro, así como en el norte y este de La Palma, no se dio en Lanzarote. En estas comarcas altas y frescas, la *chichareta* (*chicharaca* en Tenerife y El Hierro, *chicharón* en La Palma), ya fuera en solitario o asociada con otras especies, se echaba en las tierras que habían estado sembradas de trigo con anterioridad. Además de procurar forraje podía ser incorporada a la tierra como abono verde, preparándola para la posterior plantación de papas o millo (Hernández *et al.*, 1995; Gil, 1998). La adaptación de esta especie a dichas medianías es magnífica, sólo observar su espectacular floración en los meses de abril y mayo de la su naturalización hoy que el cultivo apenas se practica.

Las condiciones ecológicas de Lanzarote escasamente permiten su silvestramiento, de hecho no aparece citada en este estado en la reciente *Lista de Especies Silvestres de Canarias* (Izquierdo *et al.*, 2001), aún así hemos obtenido referencias de lugares donde esta especie, al parecer, existió fuera de cultivo.

La otra planta cultivada conocida en la isla como *chichareta* se corresponde con aquella que en Tenerife y La Gomera llaman comúnmente *chicharón*, en Fuerteventura *chicharaca* y en El Hierro, La Palma y Gran Canaria *archita*. Denominación ésta última también usada en Lanzarote donde, igual que en Gran Canaria, se emplean variantes de la misma (*archilla* y *archista* en Lanzarote, *orchista* y *orchita* en Gran Canaria). Todos estos términos populares, además de otros que hemos obviado, designan una única especie botánica cuyo nombre científico es *Vicia sativa*, de la cual ha hecho uso la gente del campo en nuestras islas para alimentar sus animales. Asociada a otras especies, de igual manera que la anterior, se utilizó con el propósito de alternar en las tierras con los cereales.

La existencia en el pasado de líneas estatales que fomentaban el uso de esta especie y la siembra reciente de semillas de variedades comerciales presentes en las tiendas, complican hoy en día detectar la existencia de las variedades antiguas. De hecho, la única plantación observada en la isla procedía de semillas foráneas adquiridas en un comercio, y sólo un viejo agricultor de El Mojón aún conservaba restos de su última cosecha, lamentablemente sólo útiles como recuerdo, pues la muestra tomada no germinó. Es en este pueblo de El Mojón, y de nuevo en los pueblos de Haría, Máguez y Ye, donde se concentra el conocimiento sobre el cultivo de esta especie.

Durante nuestro trabajo de campo observamos como algunos



Figura 44:
Lathyrus clymenum en
or (Buracas, Garaffa,
isla de La Palma).

agricultores utilizaban la denominación *chichareta* para referirse a una planta silvestre que salía en tierras que no se araban, y que recogían para dar al ganado verde o seca después de almacenada. Aunque en algunos casos pudimos asociar a sus comentarios y descripciones la especie *Lathyrus clymenum*, no descartamos que otras especies silvestres puedan quedar encuadradas bajo esta misma denominación.

En las islas occidentales del Archipiélago resulta fácil observar esta planta, sobre todo en lugares luminosos, en los márgenes de las carreteras, en antiguas huertas de cultivo y en zonas claras del

³² Señor Jerónimo, Tías.

pinar (Figura 44). En Lanzarote su existencia es más discreta, la hemos visto en *arenados* abandonados, donde adopta un hábito de crecimiento postrado, a menos que encuentre alguna planta donde sus zarcillos puedan agarrarse. El Cascajo de Tinamala, en Guatiza, La Majadita, en Ye, Bajo Tamia o La Brusca, en Mala son zonas conocidas donde proliferan. También la observamos en Conil, en las proximidades de Testeina, aquí designada por agricultoras de edad avanzada como *chícharo de burro*. En el pueblo vecino de Tías obtuvimos el siguiente comentario en relación a esta planta:

«[...] *chícharos de burro aquí se daban, pero eso no se sembraba aquí, sino que nacía como una hierba con sus vainitas, unas vainitas muy delgadas [...] yo nunca me interesé, lo cogíamos para los animales, chícharo de burro le decíamos aquí. [...] nunca cogimos ni apartamos ningún grano, cogíamos como yerba, igual²».*

No existe constancia documental de que en algún momento esta especie haya sido cultivada en Lanzarote, ya sea como planta forrajera o para aprovechar sus semillas para consumo humano. Sin embargo, en el pueblo de La Vegueta obtuvimos referencias sobre su cultivo en los *testes* que delimitaban las tierras.

Chochos (*Lupinus albus* L.)

«[...]y ahora le voy a decir de los costumbres de
mi abuelo:
dice que La Virgen cuando salió,
que tenía miedo que le iban a quitar al niño,
¡ay Dios qué cosas!,
dice que se montó en su burra y
y San José con ella y ella montada en su burra,
y pasó por una finca de chochos,
y los chochos pues son escandalosos
porque tienen la vaina grande, seca,
pero el chocho es altito y muy escandaloso,
y dice, ¡mire usted qué cosas!, y dice que miró pa'
detrás, porque siempre tenía miedo
que venía detrás alguien,
y dice que dice: “amargos como yo me vea,
amargos se vean ustedes”.
Y por eso dicen que salió el chocho amargo».
Señora Eloísa, La Vegueta.

Las referencias obtenidas sobre la presencia tradicional de los chochos en la isla de Lanzarote han sido escasas y lejanas en el tiempo. Apenas algunas familias retienen imágenes de su cultivo o del proceso de preparación de los granos para

su consumo que elimina el amargor que la Virgen deseó acompañara a esta planta durante su existencia. Cultivada a modo de planta de huerto, próxima a las casas y dedicada al consumo familiar, es recordada en los pueblos de El Islote, La Vegueta, Mancha Blanca, Tinajo y Haría. Desconocemos si fue en estos lugares frescos del interior donde permaneció tras su desaparición de otras zonas o, por el contrario, nunca tuvo una distribución amplia en Lanzarote, pues documentalmentes sólo nos ha sido posible constatar su existencia a principios del siglo XIX, al quedar registrada la extracción de la isla de 69.5 fanegas de «altramuces» (Hernández, 1983).

La planta del chocho, aunque vigorosa, no es especialmente exigente en nutrientes, de ahí que los bajos contenidos de materia orgánica comunes en los suelos de Lanzarote no debieron suponer un impedimento para el desarrollo del cultivo (Marcos, 1986; Rodríguez, *et al.*, 1991). Menos favorables para esta planta resultarían los altos niveles de calcio y la reacción alcalina de los suelos de la isla (Marcos, 1986), aunque bajo estas condiciones se han obtenido cosechas considerables en otros lugares (Christiansen *et al.*, 2000). Sin embargo, la necesidad de eliminar el amargor característico de las semillas sí pudo ser un factor limitante para su arraigo, pues además de constituir un añadido en forma de trabajo al resto de faenas comunes a los demás granos, el proceso demanda agua y combustible, ambos recursos muy escasos en Lanzarote.

En otras islas del Archipiélago los chochos desempeñaron un papel agronómico importante, ya fuera incorporado como abono verde, solo o junto a otros cultivos, en terrenos que luego eran dedicados a cultivos de papas o millo (Hernández *et al.*, 1995; Gil, 1998) o alternando en las tierras con los cereales, principalmente trigo o cebada (Gil, 1998; Perdomo, 1998). La cosecha de ellos obtenida también era empleada en la alimentación de los animales. Ninguno de estos usos tradicionales, presentes desde hace siglos en los campos canarios (Grau-Bassas, 1980; Viera, 1982; Madoz, 1986), aparecen vinculados a esta especie en Lanzarote; aquí la presencia tradicional de las habas, los chícharos y las arvejas constituyó una buena alternativa.

Los chochos en Lanzarote, según se desprende de los comentarios emitidos por aquéllos que aún los recuerdan, se destinaban exclusivamente al consumo humano. Evidentemente no eran un producto básico de subsistencia y más bien servían de *enyésque*, de hecho su presencia en las tiendas o su venta ambulante ha sido igualmente rememorada:

«[...]venía un hombre con un carrito y vendía los chochos, con un carrito, cuando no habían coches ni había nada, [...] los vendía ya curtidos y ¿sabe con qué los vendía?, con una latita de las de leche condensada, una perra chica aquella latita, tenía unas bolsas llenas en el carro y salía por las calles toas de Arrecife vendiendo chochos y después pasaba por casa mi abuela y compraba mi abuela pa' nosotros³³».

El consumo de los chochos de esta forma ha sido recogido en la literatura

³³ Señora Eloisa Acosta, La Vegueta.

³⁴ Señor Juan Pérez, Cohombrillo.

costumbrista de las islas (Guerra, 1983) y su venta en la ciudad de Las Palmas ya existía en 1798 (Bethencourt y Rodríguez, 1996).

Únicamente hemos obtenido algunos fragmentos sobre su proceso de preparación, en su mayoría referentes a su etapa final, cuando los granos «*se echan en remojo*». Algunas personas comentaron la necesidad de sancocharlos previamente, sin embargo, aparte del dicho que habla de «*cambiarle el agua a los chochos*³⁴», no recogimos mención alguna sobre estos cambios de agua y de determinantes para la eliminación de su amargor. En el resto de las islas este proceso de endulzar los chochos presenta distintas variantes. En diversas localidades de El Hierro y La Palma, donde llegaron a emplearse en el gofio, eran tostados y posteriormente llevados a la costa donde permanecían en charcos expuestos a las mareas. En Erquitos, en La Gomera, tras el guisado se disponían también en charcos, pero en los cauces de los barrancos, mientras que en Los Rodeos, en Tenerife, a los chochos ya guisados se le ponían y quitaban sucesivas aguas, método este último similar al que hubo de practicarse en Lanzarote.

No hemos observado plantaciones de chochos en la isla y ha sido una siembra aislada realizada con semilla procedente de La Palma la única referencia cercana en el tiempo sobre su cultivo.

EPÍLOGO

En cierto sentido, el ciclo de la vida finaliza en la muerte. Sin embargo, la arqueología vive y se nutre de ella. Cuando todo, o casi todo finaliza, comienza y tiene sentido esta ciencia.

En Lanzarote su práctica cobra importancia cuando indagamos sobre la población indígena y, en menor grado, sobre la morisca, traída con posterioridad a la conquista normanda. Para la arqueología insular se presenta muy difícil en ocasiones, e imposible en otras, averiguar más sobre esta cultura, dadas las continuas intervenciones que se desarrollan en el territorio, agrediendo las evidencias materiales muchas veces sin registrar, así como el nulo apoyo que encontramos para trabajar las fuentes de origen como es el continente africano. Es especialmente arduo el estudio arqueobotánico de las culturas canarias, cuyas investigaciones consideramos que se inician en la actualidad con obras monográficas^[1]. Sin embargo este trabajo de Lanzarote tiene una materia, enfoque y finalidad diferentes, al estar orientada a lo que podría denominarse arqueología oral de las plantas, de los cultivos, es decir a la obtención de la mayor información hablada posible, contrastada con los cultivos tradicionales que aún permanecen, físicamente o en la memoria, sin perder de vista a la primera comunidad humana que pobló la isla y haciendo especial hincapié en las noticias con las que contamos, referidas a los primeros habitantes. En este libro se refleja el inicio de esta complicada averiguación, que necesita complementarse con diferentes disciplinas así como iniciar otras líneas de investigación paralelas.

A veces, la isla y su población, en un acto inesperado, nos aportan información inédita para la literatura arqueológica. Esta documentación puede presentarse bajo la forma de excepcionales yacimientos arqueológicos que suponen nuevas tipologías y contenidos de registros rupestres, como las localizaciones de registros rupestres que se suceden en la actualidad, o bien puede hacerlo en formato libro, derivado de una larga investigación, ofreciéndonos un novedoso contenido agrícola que nos acerca a la población de los majos.

Un equipo de personas estudiosas de las semillas y de los cultivos ha trabajado estrechamente con otras, verdaderas científicas del campo. La población campesina ha enseñado a los diferentes equipos de trabajo que han desarrollado los capítulos de esta investigación un contenido innovador, transmitiéndoles un exquisito conocimiento. En todas las fases de la misma han participado las personas imprescindibles, aunque bien es verdad que podían haber sido más y trabajar durante un periodo de tiempo más largo, redundando en que ahora dispondríamos de un texto más voluminoso en correspondencia con una mayor información y difusión.

Cada conocimiento que nos han transmitido las personas del campo ha quedado registrado para el resto de nuestros días. Podremos acudir a estas letras cada vez que queramos acercarnos al patrimonio que se cultiva y se come, con la seguridad de que nos acompañará a perpetuidad. Lo conocido y dejado por escrito tiene muchas menos posibilidades de perderse, aunque sí puede fácilmente caer en el olvido. Comprobamos que este saber ha recorrido un largo camino de generaciones. Quienes nos han precedido lo han conservado y enriquecido y este pasado sigue aquí, en silencio y sin molestar mientras agoniza. Desde este sentir, no queremos volver la espalda a un patrimonio agrícola inmensamente rico, variado y sabio. Evidentemente no todos los cultivos tradicionales pueden reubicarse en el entorno agrícola actual, sin embargo algunos tienen posibilidades dentro de una agricultura de gran valor ambiental, respetuosa con el medio y generadora a su vez de alimentos de calidad.

Las personas que han dado contenido a este texto, las entrevistadas, verdaderas autoras del mismo, que han ideado y mejorado los sistemas de cultivo, conservado las variedades de semillas, investigado el efecto del aporte de las arenas volcánicas, el comportamiento del jable, etc. nos dejan un bien imperecedero que se siente y se vive, contagiándonos con el calor de sus palabras. La lectura del texto nos acerca a quien nos habla, palpamos el placer de transmitir, percibimos el empeño para que entendamos, y en este sentido los equipos de trabajo que han realizado las investigaciones, y especialmente quien lo ha escrito, no han recibido instrucción alguna.

Las personas consultadas se reconocen portadoras de conocimientos exclusivos, dejándonos el placer de estrechar la mano que trabaja la tierra, que sabe y siente con ella. A mí me queda este calor, la satisfacción de trabajar con quienes saben de la importancia de su trabajo y el intento de trasladarles esta experiencia de lectura, de apreciar el traspaso del conocimiento oral al escrito. Se ha trabajado con personas mayores, certificando así la ruptura generacional en la transmisión de conocimientos. Entre quienes han aportado los fundamentos de este libro y nosotras falta alguna generación, eslabón perdido en la correa de transmisión que diría la teoría antropológica, lo que resulta un valor añadido.

El Patrimonio comestible, el de los cultivos, del que también se vive, adquiere un nuevo lenguaje en su vertiente escrita con las investigaciones basadas en la tradición, con las costumbres de esas otras personas, de las que trabajan la tierra. Esta obra se apoya fundamentalmente en el conocimiento de una pequeña parte de la población insular. A través de las entrevistas se ha intentado recoger el patrimonio oral, necesitado de escucha para que pase a ser patrimonio escrito, beneficiándose así de las ventajas de la memoria documentada, así como paliar en cierta medida otras necesidades, igual de verdaderas, pero puede que no tan urgentes.

Ante un legado tan importante para la isla, una descripción exacta, una prosa precisa en la representación de los distintos sistemas de cultivo o una foto humana perfecta no son suficientes. Escrita esta memoria, comienza otra fase de verdadero trabajo, que requiere un compromiso firme. Tras la lectura del libro se experimenta la carencia y vacío de continuidad, la falta de propósitos concretos que proyecten esta labor, la urgencia en la recuperación de semillas exclusivas, la necesidad de registrar otros aprovechamientos basados en una práctica labrada por situaciones extremas y, en general, un cúmulo de percepciones para los que no garantizamos su supervivencia.

Es posible que esta herencia, que perderemos irremisiblemente si no la recuperamos a través de otros trabajos de investigación, no sea vital, pero con seguridad contribuirá a la consecución de una mayor sabiduría, no precisamente en su acepción de ser personas más sabedoras, o con mayores conocimientos teóricos, sino conocedoras de las experiencias de la población para sobrevivir, de la práctica agraria que ha contribuido a hacer la vida posible en este increíble y negro desierto de pequeños límites, en medio de un vasto mar que nos acerca a todos los pueblos vecinos, y a través del cual nos relacionamos.

Este trabajo posee una vertiente arqueológica importante que, si bien permanece oculta en todas sus páginas, nos permite adoptar una mejor posición en las investigaciones sobre las evidencias de semillas que se puedan registrar en los yacimientos arqueológicos insulares. No dudamos de que el estudio de los cultivos tradicionales, de los usos culturales de las especies silvestres, nos acerca al paisaje agrícola de los majos, en el intento de ir sustituyendo escenarios agrarios imaginados por otros reales y verdaderos del pasado insular más remoto.

De la lectura de este libro se desprende una alta valoración cualitativa y cuantitativa de la información contenida; si hemos comprendido la importancia de la memoria colectiva e individual de las personas del campo, de su valor como componentes vivos del patrimonio insular, como fuente de conocimientos ilimitados experimentados y observados, entonces habremos alcanzado una compleja visión del patrimonio cultural insular y de la dimensión del obligado compromiso que ostenta la Institución que publica esta obra.

María Antonia Perera Betancort
Responsable del Servicio de Patrimonio Histórico
Cabildo de Lanzarote

REFERENCIAS

REFERENCIAS ORALES

■ Isla de Lanzarote.

Sr. Ambrosio (Máguez - Haría). Sr. Antonio Álvarez (La Graciosa - Teguisse). Sr. Antonio Betancort (Las Breñas - Yaiza). Sr. Antonio de León (Guatiza - Teguisse). Sr. Antonio González Reyes (Goime - San Bartolomé). Sr. Antonio Niz (Máguez - Haría). Sr. Antonio Padrón y Sr. Pepe (La Santa - Tinajo). Sr. Atanasio (Haría). Sr. Benigno Machín (Muñique - Teguisse). Sr. Benito Dorta (Los Cortijos, Órzola - Haría). Sr. Bernardino Morín (San Bartolomé). Sr. Carlos Cabrera y Sr. Antonio Cabrera (Las Breñas - Yaiza). Sr. Claudio Perdomo (Ye - Haría). Sr. Clemente González (Nazaret - Teguisse). Sr. Crispín Villalba (La Villa - Teguisse). Sr. Damián Nieves y Sra. Pilar Rodríguez (Maciot - Yaiza). Sr. Miguel Romero (San Bartolomé). Sr. Deogracio Ramírez y Sra. Claudina (Máguez - Haría). Sr. Domingo Curbelo (Guatiza - Teguisse). Sr. Domingo Morales (Tesequite - Teguisse). Sr. Domingo Perdomo (Ye - Haría). Sr. Domingo Valenciano (Haría). Sr. Eloy Cáceres (La Villa - Teguisse). Sr. Estanislao Camacho y Sra. Peregrina (La Asomada - Tías). Sr. Fefo González (San Bartolomé). Sr. Feliciano Manuel Hernández (Tiagua - Teguisse). Sr. Felipe de León (San Bartolomé). Sr. Felipe Méndez (Haría). Sr. Felipe Mesa (Arrieta - Haría). Sr. Fermín García (La Villa - Teguisse). Sr. Francisco Cedrés (Ye - Haría). Sr. Francisco de León (Mozaga - San Bartolomé). Sr. Francisco Figueroa y Sra. Mercedes Melgarejo (El Mojón - Teguisse). Sr. Francisco Martín (Las Breñas - Yaiza). Sr. Francisco Martín Pacheco (Teguisse). Sr. Francisco Olivero (Máguez - Haría). Sr. Francisco Ortega (San Bartolomé). Sr. Francisco Perdomo (Mozaga - San Bartolomé). Sr. Francisco Pérez (San Bartolomé). Sr. Francisco Robayna (Tesequite - Teguisse). Sr. Francisco Rodríguez y Sra. Lola (Conil - Tías). Sr. Francisco y Sra. Felisa (Mancha Blanca - Tinajo). Sr. Germán Hernández (El Golfo - Yaiza). Sr. Ginés de León (Órzola - Haría). Sr. Ginés Rodríguez (El Cuchillo - Tinajo). Sr. Gregorio Camacho (El Golfo - Yaiza). Sr. Guillermo Dorta y Sra. Claudina (Ye - Haría). Sr. Guillermo Medina (Berrugo - Yaiza). Sr. Honorato Bermúdez y señora (Tías). Sr. Isidoro Perdomo (Las Breñas - Yaiza). Sr. Jerónimo (Lugar de Arriba - Tías). Sr. Joaquín Melgarejo (Haría). Sr. José Cedrés (Tahiche - Teguisse). Sr. José Corujo (San Bartolomé). Sr. José González (San Bartolomé). Sr. José Mesa (Tiagua - Teguisse). Sr. José Perdomo (San Bartolomé). Sr. José Ramos (Los Valles - Teguisse). Sr. José Rodríguez y señora (Femés - Yaiza). Sr. José Viñoly (Órzola - Haría). Sr. Juan Abreu (Tahiche - Teguisse). Sr. Juan Arvelo (Soo - Teguisse). Sr. Juan Bonilla y Sra. María Guerra (Tiagua - Teguisse). Sr. Juan Cáceres (Las Breñas - Yaiza). Sr. Juan González (Máguez - Haría). Sr. Juan González (Mala - Haría). Sr. Juan Guillén (La Montañeta - Teguisse). Sr. Juan Hernández y Sra. Carmen García (Tías). Sr. Juan Manuel García y Sra. María Figueroa (Ye - Haría). Sr. Juan Melo (San Bartolomé). Sr. Juan

Morales Rodríguez. Sr. Juan Núñez (Haría). Sr. Juan Pérez y Sra. Dolores (Cohombrillo – Tinajo). Sr. Juan Quintero y señora (Tao – Teguisse). Sr. Juan Viña y Sra. Domitila (Mácher – Tías). Sr. Julián (La Villa – Teguisse). Sr. Lorenzo Robayna y Sra. Carmen (Guatiza – Teguisse). Sr. Lorenzo Sánchez y Sra. Carmen Toribio (Tinajo). Sr. Luciano Socas (Máquez – Haría). Sr. Luis Betancor (El Islote – San Bartolomé). Sr. Manuel (Las Breñas). Sr. Manuel de Armas (Arrieta – Haría). Sr. Manuel García (La Villa – Teguisse). Sr. Manuel Hernández (Uga – Yaiza). Sr. Manuel Martín (Goime – San Bartolomé). Sr. Manuel Martín y Sra. Inocencia Duarte (Femés – Yaiza). Sr. Marcial Cáceres (Soo – Teguisse). Sr. Marcial Caraballo (Femés – Yaiza). Sr. Marcial Robayna (El Mojón – Teguisse). Sra. María Robayna (Tahiche – Teguisse). Sr. Martín de León y Sra. Carmen (Los Valles – Teguisse). Sr. Matías Niz (Máquez – Haría). Sr. Miguel Robayna y Sr. Tiburcio Camejo (Goime – San Bartolomé). Sr. Miguel Tarajano (San Bartolomé). Sr. Nicasio y Sra. Manuela (Mala – Teguisse). Sr. Pedro (San Bartolomé). Sr. Pedro Betancor Duque (Tao – Teguisse). Sr. Pedro Betancor y Sra. Irene Bonilla (Los Valles – Teguisse). Sr. Pedro Fernández (La Cañada – Tinajo). Sr. Pedro Ferrery y Sra. Emilia (Conil – Tías). Sr. Pedro Medina (Tías). Sr. Pedro Robayna (Mala – Haría). Sr. Pedro Rodríguez (Las Calderetas – Tinajo). Sr. Pedro Tavío (Uga – Yaiza). Sr. Pepe García (San Bartolomé). Sr. Pepe Guerra (Tiagua – Teguisse). Sr. Pepe Pine[d]a (Las Escamas – Haría). Sr. Policarpo Bermúdez (Los Valles – Teguisse). Sr. Rafael (Haría). Sr. Rafael Betancort (Mala – Haría). Sr. Rafael Cabrera (Tao – Teguisse). Sr. Rafael Curbeloy y Sra. Nina Rodríguez (Conil – Tías). Sr. Rafael Duarte (Tinajo). Sr. Rafael Perera (San Bartolomé). Sr. Rafael Pérez y Sra. Reyes (Montaña Blanca – San Bartolomé). Sr. Ramón González (Montaña Blanca – San Bartolomé). Sr. Ramón Rivera (Soo – Teguisse). Sr. Ramón Rodríguez (El Islote – San Bartolomé). Sra. Ramona (La Costa – Tinajo). Sr. Ricardo (Mácher – Tías). Sr. Romualdo y Sra. Adelaida Villalba (La Villa – Teguisse). Sr. Tomás Betancort (Tinajo). Sr. Tomás Niz y Sra. Nieves (Ye – Haría). Sr. Víctor Hernández (El Golfo – Yaiza). Sr. Victoriano Rocío (San Bartolomé). Sr. Zenón y Sra. Antonia (Máquez – Haría). Sra. María Bonilla (Tesequite – Teguisse). Sra. Mercedes Fernández y Sra. Encarnación Niz (Haría). Sra. Amelia Acosta (Montaña Blanca – San Bartolomé). Sra. Andrea Rodríguez (El Cuchillo – Tinajo). Sra. Ángela Martín (San Bartolomé). Sra. Carmen (El Golfo – Yaiza). Sra. Carmen Morales (Tao – Teguisse). Sra. Clotilde Hernández (Guinate – Haría). Sra. Concha (Máquez – Haría). Sra. Dolores Duque (Las Cabrerías – Teguisse). Sra. Dolores Elvira (San Bartolomé). Sra. Dorina Torres (Máquez – Haría). Sra. Eloísa Acosta (La Vegueta – Tinajo). Sra. Fefa Rodríguez (Camino de La Costa – Tinajo). Sra. Francisca Dortay Sr. Belarmino (Máquez – Haría). Sra. Frasquita (Tesequite – Teguisse). Sra. Higinia Luzardo (Máquez – Haría). Sra. Juana Martín (Las Casitas – Yaiza). Sra. Juana Quesada (Guinate – Haría). Sra. Juana Rivera (El Cuchillo – Tinajo). Sra. Juana Rocío (San Bartolomé). Sra. Luisa Cedrés

(Ye – Haría). Sra. M^a Dolores (Órzola – Haría). Sra. Margarita Hernández (Soo – Teguiuse). Sra. Margarita Melián (Femés – Yaiza). Sra. Margarita Reyes (Uga – Yaiza). Sra. Margarita Rodríguez (San Bartolomé). Sra. María (la de Félix) (Yaiza). Sra. María Guillén (Las Calderetas – Tinajo). Sra. Mariquita Machín (Uga – Yaiza). Sra. Mercedes Perdomo (Mala – Haría). Sra. Micaela Rodríguez (Playa Blanca – Yaiza). Sra. Natividad Benasco (Montaña Blanca – San Bartolomé). Sra. Nieves Niz (Máquez – Haría). Sra. Pepa (Haría). Sra. Petra Pérez (La Vegueta – Tinajo). Sra. Petra Rodríguez (Conil – Tías). Sra. Rafaela Fajardo y Sr. Tomás Lemes (Mácher – Tías). Sra. Rafaela Hernández. Sra. Reyes García (conocida por Maruca Melián) (Yaiza). Sra. Rosalía Elvira (San Bartolomé). Sra. Soledad de León (Órzola – Haría). Sra. Tomasa Rocío (San Bartolomé).

■ Isla de La Palma.

Sr. Blas Pino (Mazo). Sr. Celso Díaz (Las Manchas de Abajo – Los Llanos de Aridane). Sr. Isidoro Rodríguez (Franceses – Garafía). Sr. Manuel Rojas (El Palmar – Garafía). Sr. Olegario (Fátima – Puntagorda). Sra. Otilia (Las Tricias – Garafía). Sr. Sabas Pérez (Lomo Flaire – Garafía). Sr. Sotero (La Barrera – Garafía). Sr. Teófilo Sánchez (Llano Negro – Garafía). Sr. Valentín Martín (El Buen Jesús – Tijarafe).

■ Isla de El Hierro.

Sr. Eliseo (Artenga – Valverde). Sr. Juan Antonio González (Hoyo del Barrio – Valverde). Sr. Juan Urquía (Taibique – El Pinar). Sr. Lázaro Machín y señora (Taibique – El Pinar). Sr. Manuel Montero (Taibique – El Pinar). Sr. Marcelino Morales y señora (Las Casas – El Pinar). Sr. Tadeo Casañas (San Andrés – Valverde). Sra. Eduvigis Quintero (Hoya de Las Casas – El Pinar). Sra. Rita (Isora – Valverde).

■ Isla de Tenerife.

Sr. Anselmo Dorta (Lomo La Guancha – San Juan de La Rambla). Sr. Antonio Hernández Melián (Pedro Álvarez – Tegueste). Sr. Daniel Goya (El Sauzal). Sra. María Rosa Ramos (Geneto – La Laguna).

■ Isla de La Gomera.

Sr. José Herrera y Señora Josefa Mendoza (Erquitos – Vallehermoso).

■ Isla de Gran Canaria. Sr. Domingo Moreno (Caideros – Gáldar). Sr. Felipe Mendoza (Cueva de Sosa – Gáldar). Sr. José Reyes (Las Lagunetas – San Mateo). Sr. Justo Cubas (Barranco Hondo – Gáldar).

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Abreu, J. (1977). Historia de la conquista de las siete islas de Canaria. Edición, introducción y notas de A. Cioranescu, Goya Ediciones, Santa Cruz de Tenerife. 367 pp.
- Araya, R., González, W.G., Camacho, F. Sánchez, P. y Debouk, G.D. (2001). Observations on the geographic distribution, ecology, and conservation status of several *Phaseolus* bean species in Costa Rica. *Genetic Resources and Crop Evolution* 48: 221-232.
- Ardón, M. (1993). Agricultura prehispanica y colonial. Mario Ardón Mejía (compilador). Editorial Guaymurás. Tegucigalpa. 187 pp.
- Arribas, M. (1979). Notas sobre el abastecimiento de granos a Canarias desde Marruecos (1769-1789). *Anuario de Estudios Atlánticos* 25: 359-408.
- Atanassov, P., Borries, C., Zaharieva, M. y Monneveux, P. (2001). Hordein polymorphism and variation of agromorphological traits in a collection of naked barley. *Genetic Resources and Crop Evolution* 48: 353-360.
- Baldy, Ch. (1997). Systèmes traditionnels d'arboriculture et conservation des sols dans le bassin méditerranéen. *Cahiers «Agricultures»* 6(1): 31-34.
- Bandini, J.B. (1816). Lecciones elementales de agricultura. Tomo I. Imprenta Bazzanti. La Laguna.
- Barulina, H. (1930). Lentil of the USSR and other countries. *Bulletin of Applied Genetics and Plant Breeding* (Leningrad). Suppl. 40th: 225-238. Citado por Lázaro *et al.* (2001).
- Bello, V.M. y Sánchez, R. (2003). Salvador de Quintana Castrillo. Escribano público y del Cabildo. Villa de Teguiise (Lanzarote), 1618. Transcripción paleográfica, extractos e índices. Archivo Histórico Provincial de Las Palmas. Ayuntamiento de Teguiise. Villa de Teguiise. 388 pp.
- Bellón, M.R. y Brush, S.B. (1994). Keepers of Maize in Chiapas, México. *Economic Botany* 48(2): 196-209.
- Betancort, A.R. y González, A. (1990). Evolución reciente y estado actual de las estructuras agrarias de la isla de Lanzarote. Páginas 49-86 en II Jornadas de Historia de Lanzarote y Fuerteventura. Tomo II. Servicio de Publicaciones del Cabildo Insular de Lanzarote. Arrecife.
- Bethencourt, A. y Rodríguez, A. (1996). Los «Quadernos» del Comerciante de la Calle de La Peregrina Don Antonio Betancourt (1796-1807). Ediciones del Cabildo Insular de Gran Canaria. Las Palmas de Gran Canaria.
- Bruner, S.C. (1949). Medios de combatir los gorgojos en frijoles almacenados. *Revista de Agricultura y Ganadería* 3: 273-275. La Habana.

■ Bruquetas, F. (1997). Las actas del Cabildo de Lanzarote (siglo XVII). Servicio de Publicaciones del Cabildo de Lanzarote. Colección Rubicón. Irún. 405 pp.

■ Buch, L. (1836). Description physique des Iles Canaries. Traducción de C. Boulanger. F.G. Levrault, Libraire-Éditeur. París.

■ Buxó, R. (1997). Arqueología de las plantas. Crítica/Arqueología. Barcelona. 367 pp.

■ Caballero, F. (1991). Compendio brebe y fasmoso, histórico y político, en que [se] contiene la cituación, población, división, gobierno, producciones, fábricas y comercio que tiene la Ysla de Lanzarote en el año de 1776. Introducción y notas de Francisco Caballero Mújica. Publicaciones del Muy Ilustre Ayuntamiento de Teguisse. Las Palmas de Gran Canaria. 59 pp.

■ Caballero, F. (1991b). Documentos inéditos de la historia de Lanzarote. Recopilados por Don Antonio Hernández Rivero. Introducción y notas de Francisco Caballero Mújica. Publicaciones del Muy Ilustre Ayuntamiento de Teguisse. Las Palmas de Gran Canaria. 139 pp.

■ Cabrera, J.C., Perera, M.A. y Tejera, A. (1999). Majos. La primitiva población de Lanzarote. Islas Canarias. Fundación César Manrique (Servicio de Publicaciones). Madrid. 389 pp.

■ Camino, M. (1977). Monocultivo y policultivo en las montañas tropicales: un estudio preliminar en el distrito de Cuyo-Cuyo (prov. de Sandia, Puno). Ponencias del I Congreso Internacional sobre Cultivos Andinos. Ayacucho.

■ Campbell, C. G. (1997). Grass pea. *Lathyrus sativus* L. Promoting the conservation and use of underutilized and neglected crops. 18. Institute of Plant Genetics and Crop Plant Research, Gatersleben/International Plant Genetic Resources Institute, Rome, Italy. 91 pp.

■ Carracedo, J.C. y Rodríguez, E. (1991). Lanzarote. La Erupción Volcánica de 1730. Servicio de Publicaciones. Excmo. Cabildo Insular de Lanzarote. Las Palmas de Gran Canaria. 183 pp.

■ Chamorro, M. (1951). Plan de riegos e industrialización de las islas de Lanzarote y Fuerteventura. Mancomunidad Interinsular de Cabildos de la Provincia de Las Palmas. Santa Cruz de Tenerife.

■ Chowdhury, M.A y Slinkard, A.E. (2000). Genetic diversity in grasspea (*Lathyrus sativus* L.). *Genetic Resources and Crop Evolución* 47: 163-169.

■ Christiansen, J.L., Raza, S., Jornsgarg, S.A., Mahmoud, S.A. y Ortiz, R. (2000). Potential of landrace germplasm for genetic enhancement of white lupin in Egypt. *Genetic Resources and Crop Evolución* 47: 425-430.

■ Cioranescu, A. (1980). Le Canarien. Crónicas francesas de la conquista de Canarias. Introducción y traducción de Alejandro Cioranescu. Aula de Cultura de Tenerife. Santa Cruz de Tenerife.

■ Clark, C.A. y Moyer, J.W. (1991). Compendio de enfermedades de la batata. Traducido de *Compendium of Sweet Potato Diseases* por Teresa Ames de Icochea. Centro Internacional de la Papa. Lima. 97 pp.

■ Corrales, C., Corbella, D. y Álvarez, M.A. (1992). Tesoro lexicográfico del español de Canarias. Real Academia Española, Gobierno de Canarias. Madrid. 972 pp.

■ Czembor, J.H. (2000). Resistance to powdery mildew in populations of barley landraces from Morocco. *Genetic Resources and Crop Evolution* 47: 439-449.

■ Dávila, P. y Romero, L.E. (1993). Precipitaciones máximas en Lanzarote: régimen de intensidades y frecuencias. Páginas 53-72 en V Jornadas de Estudios sobre Fuerteventura y Lanzarote. Tomo II. Servicio de Publicaciones del Cabildo Insular de Fuerteventura y Cabildo Insular de Lanzarote. Puerto del Rosario.

■ Dávila y Cárdenas, P.M., Obispo de Canarias (1737). Constituciones y nuevas adiciones synodales del obispado de las Canarias (1735). Madrid. Citado por Tous (1997).

■ De Castro, J. (1986). La isla de La Gomera en la actualidad. Año 1856. Del Gobernador de las Armas Juan de Castro. Edición y estudio crítico de Gloria Díaz Padilla. Cabildo Insular de Tenerife. Santa Cruz de Tenerife. 76 pp.

■ De la Guerra, J.P. (1976). Diario (1800-1807). Santa Cruz de Tenerife. Citado por Morera (2001).

■ De la Guerra, L. A. (1951-1959). Memorias, 1760-1791. Museo Canario. Las Palmas de Gran Canaria.

■ De la Rosa, L. y Martín, I. (2001). Morphological characterization of Spanish genetic resources of *Lathyrus sativus* L. *Lathyrus Lathyrism Newsletter* 2: 31-34.

■ De León, J. (1999). Apuntes para el recuerdo: Los volcanes históricos de Lanzarote. El Pajar. *Cuaderno de Etnografía Canaria* 5: 20-27.

■ De León, J. y Quintana, P.C. (1999). Desplazamientos poblacionales y reestructuración del hábitat en Lanzarote entre 1730-1736. Páginas 123-140 en VIII Jornadas de Estudios sobre Lanzarote y Fuerteventura. Tomo I. Servicio de Publicaciones del Cabildo Insular de Lanzarote y del Cabildo Insular de Fuerteventura. Arrecife.

■ De León, J. y Robayna, M.A. (1989). El jable, poblamiento y aprovechamiento en el mundo de los antiguos mahos de Lanzarote y Fuerteventura. Páginas 11-105 en III Jornadas de Estudios sobre Fuerteventura y Lanzarote. Tomo II. Servicio de Publicaciones del Cabildo Insular de Lanzarote y del Cabildo Insular de Fuerteventura. Puerto del Rosario.

■ De León, J., Robayna, M.A. y Perera M.A. (1990). Aspectos arqueológicos y etnográficos de la comarca del jable. Páginas 283-319 en

II Jornadas de Historia de Lanzarote y Fuerteventura. Tomo II. Cabildo Insular de Lanzarote y Cabildo Insular de Fuerteventura. Puerto del Rosario.

■ De Olive, P. (1865). *Diccionario Estadístico Administrativo de las Islas Canarias*. Establecimiento Tipográfico. Barcelona. 1248 pp.

■ Del Arco, M.C., Del Arco, M.M., Atiénzar, E. y Hopf, M. (1990). Estudios de los restos vegetales de la cueva de Don Gaspar y algunas anotaciones sobre agricultura prehistórica de Tenerife. *Investigaciones Arqueológicas en Canarias I*: 13-25.

■ Del Castillo, P.A. (1948-1960). Descripción histórica y geográfica de las Islas Canarias (acabada en 1737). Edición crítica, estudio bibliográfico y notas de Miguel Santiago. Ediciones de El Gabinete Literario de Las Palmas. Imprenta Silverio Aguirre. Madrid.

■ Del Pulgar, F. (1943). *Crónica de los Reyes Católicos*: versión inédita por su secretario Fernando Del Pulgar. Edición y estudio de Juan de Mata Carriazo. Espasa Calpe, 2 vols. Madrid. Citado por Mingote (1999).

■ Díaz, A. (1987). Apuntes sobre una visión descriptiva: la agricultura en la isla de Lanzarote. Páginas 475-487 en I Jornadas de Historia de Fuerteventura y Lanzarote. Tomo I. Servicio de Publicaciones del Cabildo Insular de Fuerteventura. Puerto del Rosario.

■ Díaz, G. (1996). Colección Documental de La Gomera del Fondo Luis Fernández. 1536-1646. Estudio paleográfico, diplomático e histórico. Cabildo Insular de La Gomera. San Sebastián de La Gomera.

■ Donahue, R.L., Shickluna, J.C. y Robertson, L.S. (1971). *Soils. An introduction to soils and plant growth*. Prentice Hall, Englewood Cliffs. 587 pp.

■ Doyle, H. (1797). *Tratado sobre el cultivo, uso y utilidades de las patatas o papas e introducción para su mejor propagación*. Imprenta Real. Madrid. 118 pp.

■ Evans, G.M. (1995). Rye. Páginas 108-111 en *Evolution of crops plants* 2nd edn. J. Smartt and N.W. Simmonds eds. Longman. Londres. Citado por Zohary and Hopf (2000).

■ Fairchild, D. (1930). Hunting for Plants in the Canary Islands. *The National Geographic Magazine* Volume LVII (5): 607-652. National Geographic Society. Washington, D.C.

■ Fernández, M.J. (1990). Estado de Canarias, de Varela y Ulloa: Lanzarote y Fuerteventura. 1788. Páginas 463-471 en II Jornadas de Historia de Lanzarote y Fuerteventura. Tomo II. Servicio de Publicaciones del Cabildo Insular de Lanzarote. Arrecife.

■ Fontugne, M., García, A., Hatté, C., Núñez, M.A., Olmo, S., Onrubia, J., Pérez, G., Rodríguez, C.G., Sáenz, J.I. y Soler, V. (1999). Parque arqueológico Cueva Pintada (Galdar, Gran Canaria). Programa

de intervenciones e investigaciones arqueológicas. Avance de los trabajos efectuados entre los años 1995-1997. *Investigaciones Arqueológicas* 6: 489-561. Citado por Morales *et al.* (2001).

■ Freitas, J. (1987). Camponeses da Madeira. As bases materiais do quotidiano no arquipiélagio (1750-1900). Publicações Dom Quixote. Lisboa. 244 pp.

■ Gadea, M. (1958). Trigros cultivados en España y nuevas variedades recomendables. Dirección General de Coordinación, Crédito y Capacitación Agraria. Publicaciones de la Sección de Capacitación. *Manuales Técnicos Serie A*, nº 22.

■ García, J. y Rodríguez, J.L. (1998). Flora y fauna de Canarias en el Catálogo Nacional de Especies Amenazadas. *Medio Ambiente Canarias* 11: 3-7.

■ Gil, J. (1997). El cultivo tradicional de la papa en la isla de Tenerife. Asociación Granate. La Laguna. 160 pp.

■ Gil, J. (1998). Apuntes acerca de las especies y variedades de plantas tradicionalmente cultivadas en la isla de El Hierro. Cabildo Insular de El Hierro. Borrador inédito.

■ Gil, J. y Peña, M. (2001). Los cultivos tradicionales y su diversidad. Batatas de Anaga: inventario e identificación. Seminario Permanente de Agricultura Ecológica (CSCA, ULL), Área de Medio Ambiente del Cabildo Insular de Tenerife y Asociación GRANATE. La Laguna. 81 pp.

■ Glas, G. (1982). Descripción de las Islas Canarias. 1764. Traducida del inglés por Constantino Aznar. 3ª Reimpresión. Instituto de Estudios Canarios. Santa Cruz de Tenerife.

■ González, A. (2002). El medio humano: la economía, la agricultura de Lanzarote. Páginas 193-220 *en* Lanzarote: geografía de un espacio singular. Servicio de Publicaciones del Cabildo Insular de Lanzarote.

■ Guerra, P. (1983). Memorias de Pepe Monagas. Obras Completas, tomo 2. Las Palmas de Gran Canaria. Citado por Morera (2001).

■ Grau-Bassas, V. (1980). Usos y Costumbres de la Población Campesina de Gran Canaria (1885 -1888). El Museo Canario. Las Palmas de Gran Canaria.

■ Guimerá, A. (1985). Burguesía Extranjera y Comercio Atlántico. La Empresa Comercial Irlandesa en Canarias (1703-1771). Consejería de Cultura y Deportes del Gobierno de Canarias, CSIC.

■ Hansen, A. (2002). El relieve de Lanzarote Páginas 15-56 *en* Lanzarote: Geografía de un espacio singular. Servicio de Publicaciones del Cabildo Insular de Lanzarote.

■ Hernández, C.G. (1990). Anotaciones a una crisis: hambre y miseria *en* Lanzarote y Fuerteventura (1878). Páginas 473-494 *en* II Jornadas de Historia de Lanzarote y Fuerteventura. Tomo II. Servicio

de Publicaciones del Cabildo Insular de Lanzarote. Arrecife.

■ Hernández, F. y Rodríguez, M.D. (1995). Los cien años de la barrilla y el Cabildo General de La Villa de Teguisse. Páginas 195-213 en IV Jornadas de Estudios sobre Lanzarote y Fuerteventura. Tomo I. Servicio de Publicaciones del Cabildo Insular de Lanzarote y del Cabildo Insular de Fuerteventura. Arrecife.

■ Hernández, G. (1983). Estadística de las Islas Canarias 1793-1806 de Francisco Escolar y Serrano. Centro de Investigación Económica y Social de la Caja Insular de Ahorros. Cuadernos de Ciencias Sociales. 2368 pp.

■ Hernández, L.A. (1999). Protocolos de Domingo Pérez, Escribano Público de La Palma (1546-1553). Caja General de Ahorros de Canarias. Santa Cruz de La Palma.

■ Hernández, L.A., González, M.C., Jiménez, C.C., Ortega, M.J., Padrón, P.A., Rodríguez, A., Torres, J.M. y Vargas, G.E. (1991). Suelos de la isla de Lanzarote. Características generales. XVIII Reunión Nacional de Suelos. Tenerife, 22 al 28 de septiembre de 1991. Departamento de Edafología y Geología, Universidad de La Laguna. Páginas 311-330.

■ Hernández, M., Álvarez, C.E. y González, G. (1995). Estudio de sistemas tradicionales de cultivo en Tenerife (municipio de Tegueste). Páginas 80-89 en Prácticas ecológicas para una agricultura de calidad. I Congreso de la Sociedad Española de Agricultura Ecológica. Toledo, septiembre de 1994. Sociedad Española de Agricultura Ecológica.

■ Hernández-Pacheco, E. (1907-1908). Por los campos de lava. Relatos de una expedición científica a Lanzarote y a las Isletas Canarias. Borrador inédito depositado en el Museo Canario de Las Palmas de Gran Canaria¹.

■ Hernández-Pacheco, E. (1909). Estudio geológico de Lanzarote y de las Isletas Canarias. *Memorias de la Real Sociedad Española de Historia Natural* tomo VI, memoria 4^a: 107-335.

■ IBPGR/ICARDA (1985). Lentil Descriptors. International Board for Plant Genetic Resources and International Center for Agricultural Research in the Dry Areas. IBPGR Secretariat. Rome. 15 pp.

■ IPGRI. (2000). Descriptors for *Lathyrus* spp. International Plant Genetic Resources Institute, Rome, Italy. 60 pp.

■ Izquierdo, I., Martín, J.L., Zurita, N. y Arechavaleta, M. (eds.) (2001). Lista de especies silvestres de Canarias (hongos, plantas y animales terrestres) 2001. Consejería de Política Territorial y Medio Ambiente.

¹ Recientemente editado por la Fundación César Manrique bajo el título *Por los campos de lava. Relatos de una expedición científica a Lanzarote y a las Isletas canarias. Descripción e historia geológica* [1907-1908].

Gobierno de Canarias. 437 pp.

■ Jensen, S. (1934). Agricultural Methods of the Canaries, Fuerteventura and Lanzarote. *Economic Geography* 10: 99-108.

■ Lázaro, A., Ruiz, M., De la Rosa, L. y Martín, I. (2001). Relationships between agro/morphological characters and climatic parameters in Spanish landraces of lentil (*Lens culinaris* Medik.). *Genetic Resources and Crop Evolution* 48: 239-249.

■ Lázaro, B. (1920-1921). Compendio de la flora española. Tercera edición. 3 volúmenes. Imprenta clásica española. Madrid.

■ Lobo, M. (1990). Gran Canaria e Indias durante los primeros Austrias. Documentos para su historia. Madrid. Citado por Morera (2001).

■ Lobo, M. y Bruquetas, F. (1995). Don Agustín de Herrera y Rojas, I Marqués de Lanzarote. Servicio de Publicaciones del Cabildo de Fuerteventura y Servicio de Publicaciones del Cabildo de Lanzarote. 163 pp.

■ Lobo, M. y Quintana, F. (Dirs.) (1999). Yaiza y su Tierra. Síntesis Histórica. Manuel Lobo y Francisco Quintana (Dirs.). Ayuntamiento de Yaiza.

■ Lorenzo, M. J. (1981). El folklore de la isla de El Hierro. Editorial Interinsular Canaria. Santa Cruz de Tenerife. 234 pp.

■ Lorenzo, M. J. (1988). La tradición oral en Canarias. Cabildo Insular de Tenerife. Centro de la Cultura Popular Canaria. Santa Cruz de Tenerife. 143 pp.

■ Macías, A.M. (1981). El papel histórico de la agricultura de «subsistencia» en Canarias. Páginas 101-112 en Canarias ante el Cambio. Instituto de Desarrollo Regional (Universidad de La Laguna), Banco de Bilbao en Canarias, Junta de Canarias, Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales (Universidad de La Laguna). Santa Cruz de Tenerife.

■ Macías, A.M. (1986). Fuentes para el estudio de la producción agraria en las Islas Canarias: el diezmo en la diócesis canariense (1480-1820). *Anuario de Estudios Atlánticos* 32: 269-354.

■ Madoz, P. (1986). Diccionario geográfico-estadístico-histórico de España y sus posesiones de ultramar. Madrid, 1845-1850. Edición Facsímil, Canarias. Ámbito Ediciones S. A. Valladolid. 229 pp.

■ Marcos, C. (1986). Capacidad de uso de los suelos de la isla de Lanzarote. Gobierno de Canarias. Consejería de Obras Públicas. Santa Cruz de Tenerife. 201 pp.

■ Marrero, M. (1974). Extractos del protocolo de Juan Ruiz de Berlanga. 1507-1508. Edición de Manuela Marrero Rodríguez. *Fontes Rerum Canariarum* XVIII. Instituto de Estudios Canarios. La Laguna. 235 pp.

■ Martínez, B. (1862). Memorias sobre el cultivo de Aloes y Pita.

Boletín de la Sociedad Económica de Amigos del País de Las Palmas de Gran Canaria 6. 30 de Junio de 1862.

■ Martínez, M. (1959). Plantas útiles de la flora mexicana. Ediciones Botas. México, D.F. 621 pp.

■ Mathiesen, J. (1960). Resultados del análisis del contenido intestinal de una momia guanche. Trabajos en torno a la cueva sepulcral de Roque Blanco (isla de Tenerife). L. Diego Cuscoy (ed.). Publicaciones del Museo Arqueológico. Santa Cruz de Tenerife. pp. 43-44. Citado por Morales y Machado (2001).

■ Matoso, E. (1996). Las técnicas y los sistemas de cultivos en Fuerteventura y Lanzarote. Páginas 127-140 en VII Jornadas de Estudios sobre Fuerteventura y Lanzarote. Tomo II. Servicio de Publicaciones del Cabildo Insular de Fuerteventura y Cabildo Insular de Lanzarote. Puerto del Rosario.

■ Meco, J. (2003). Paleoclimatología de Lanzarote y La Graciosa. Yacimientos paleontológicos. Servicio de Patrimonio Histórico del Cabildo de Lanzarote. 83 pp.

■ Mingote, J.L. (1999). Panes de carestía y periodos de escasez. La valoración cultural de los ingredientes del pan a través de las crónicas castellanas bajomedievales. Páginas 379-414 en *Alimentación y Cultura*, volumen I. Actas del Congreso Internacional, 1998. Museo Nacional de Antropología. La Val de Onsera.

■ Morales, J. (2001). De Textos y Semillas. Una aproximación carpológica a la explotación de los recursos vegetales por la población prehistórica del yacimiento de El Tendal (San Andrés y Sauces, La Palma). Memoria de Licenciatura. Facultad de Geografía e Historia. Universidad de Las Palmas de Gran Canaria. Inédita. Citado por Morales y Machado (2001).

■ Morales, J. y Machado, M.C. (2001). Viejas semillas para nuevos estudios. *El Pajar. Cuaderno de Etnografía Canaria* 10: 11-15.

■ Morales, J., Alberto, V. y Velasco, J. (2001). Evidencias carpológicas de la actividad agrícola en la prehistoria de Gran Canaria: cebada, trigo y lentejas. Excavaciones en la antigua ermita de San Antón. *Tabona* 10: 195-211.

■ Morera, M. (2001). Diccionario histórico-etimológico del habla canaria. Gobierno de Canarias. La Laguna. 863 pp.

■ Moya, C.C., Mesa, M.E., Ponce, M. y Saldívar, N. (1997). Agricultura sostenible de autoconsumo en Cuba. *Biodiversidad* 12/13: 28-31.

■ Núñez, J. (1847). Libro de las antigüedades y conquista de las islas de Canaria (1769). Santa Cruz de Tenerife. Citado por Morera (2001).

■ O'Leary, J.W. (1991). Salinity, aridity and legumes. *Aridus* 3(1): 1-2.

- Peraza, J. (1976). Las ordenanzas de Tenerife. *Fontes Rerum Canariarum*. Edición de J. Peraza de Ayala. Citado por Morera (2001).
- Perdomo, A.C. (1998). El papel de los chochos (*Lupinus* spp.). Prácticas ecológicas para una agricultura de calidad. *Actas del II Congreso de la Sociedad Española de Agricultura Ecológica*. Pamplona-Iruña, septiembre de 1996. 489-500.
- Pereyra, J. (1907). Notas de geología agrícola de la isla de Lanzarote. *Boletín de la Real Sociedad Española de Historia Natural* 7: 363-368.
- Piergiovanni, A.R. (2000). The evolution of lentil (*Lens culinaris* Medik.) cultivation in Italy and its effects on the survival of autochthonous populations. *Genetic Resources and Crop Evolution* 47: 305-314.
- Pinto-Carnide, O. y Guedes-Pinto, H. (1999). Aluminum tolerance variability in rye and wheat Portuguese germplasm. *Genetic Resources and Crop Evolution* 46: 81-85.
- Puerta-Canseco, J. de la (1897). Descripción geográfica de las Islas Canarias. Imprenta y librería de Anselmo J. Benítez. Santa Cruz de Tenerife. 92 pp. Citado por Miguel Santiago en Del Castillo (1948-1960).
- Quintana, F. (1992). Informes consulares británicos sobre Canarias (1856-1914). Centro de Investigación Económica y Social de La Caja de Canarias. Madrid. 1095 pp.
- Quintana, P.C. y Ojeda, F. (2000). Ecos del Sufrimiento: Las crisis de subsistencia en Fuerteventura y Lanzarote (1600-1800). Servicio de Publicaciones del Cabildo de Fuerteventura. Puerto de Rosario. 248 pp.
- Real Academia Española (1984). Diccionario de la Lengua Española. Madrid. 1416 pp.
- Régulo, J. (1973). El cultivo de las papas en Canarias. Periódico *El Día*. Sección Letras Canarias. Sábado, 9 de junio de 1973.
- Reyes-Betancort, J.A. (1998). Flora y vegetación de la isla de Lanzarote (Reserva de la Biosfera). Tesis Doctoral. Departamento de Biología Vegetal. Universidad de La Laguna. 599 pp. (Inédita).
- Rodríguez, A., Jiménez, C., González, M.C., Hernández, L.A., Ortega, M.J., Padrón, P.A., Torres, J.M. y Vargas, G.E. (1991). Agricultura de Conservación en Zonas Áridas: Erosión-Salinización en Suelos de Lanzarote. Curso Erosión de Suelos y Procesos de Desertización en Ecosistemas Insulares. Guía-Memoria de la Sesión de Campo. Yaiza. Lanzarote. 42 pp.
- Rodríguez, V. (1979). La historia del Jardín Botánico de Tenerife en el siglo XVIII. Las fuentes documentales del A.G.I de Sevilla. Páginas 21-392 en II Coloquio de Historia Canario-Americana (1977). Ediciones del Excelentísimo Cabildo Insular de Gran Canaria.
- Roldán, R. (1967). Acuerdos del Cabildo de Fuerteventura (1660-1728). *Fontes Rerum Canariarum*. XV. La Laguna. 349 pp.

■ Romero, C. (1991). La erupción del Timanfaya (Lanzarote, 1730-1736). Análisis documental y estudio geomorfológico. Secretariado de Publicaciones de la Universidad de La Laguna. Serie *Informes* n° 30. La Laguna.

■ Sánchez, J.J., Goodman, M.M. y Stuber, C.W. (2000). Isozymatic and Morphological Diversity in the Races of Maize in Mexico. *Economic Botany* 54(1): 43-59.

■ Sánchez, S. (2001). La recuperación del proceso de tapado de la casa pajiza herreña: el Proyecto de Restauración del Caserío de Guinea. *El Pajar. Cuaderno de Etnografía Canaria*. n° 8 – Enero 2001: 78-82.

■ Sánchez-Manzano, F. (1984). La Laguna. Un estudio de Historia Agraria. Tesina. Facultad de Geografía e Historia. Universidad de La Laguna.

■ Santana, G. (1996). El Comercio interinsular de Lanzarote, 1635-1665. Universidad de Las Palmas de Gran Canaria (Servicio de Publicaciones), Cabildo de Lanzarote. Las Palmas de Gran Canaria. 221 pp.

■ Santana, G. (2000). Mercado local en las Canarias Orientales durante el reinado de Felipe IV (1621-1665). Ediciones del Cabildo de Gran Canaria. Las Palmas de Gran Canaria. 256 pp.

■ Santana, J.M. (1995). Importancia social de los cereales en Canarias durante el antiguo régimen. Páginas 139-183 en IV Jornadas de Estudios sobre Lanzarote y Fuerteventura. Tomo I. Cabildo Insular de Fuerteventura y Cabildo Insular de Lanzarote. Arrecife.

■ Solh, F. (1980). Classification of large and small seeded lentils by seed weight. *Lens* 7: 23. Citado por Tullu *et al.* (2001).

■ Suárez, J., Santana, A., Llárena, J.C., Tavío, F., Alonso, M.J. y Hernández, J.M. (1998). La Toponimia de Gran Canaria. Ediciones del Cabildo Insular de Gran Canaria. Las Palmas de Gran Canaria.

■ Suárez, F. (2001). La cultura del cereal en el suroeste de Gran Canaria. Historia, conservación y propuestas didácticas. Ayuntamiento de Mogán y Ayuntamiento de La Aldea de San Nicolás. 255 pp.

■ Tascón, C. (1997). El cultivo tradicional en gavias y el cultivo de tomates en invernadero en la isla de Fuerteventura. Análisis comparativo. Trabajo Fin de Carrera 752. Inédito. Centro Superior de Ciencias Agrarias. Universidad de La Laguna.

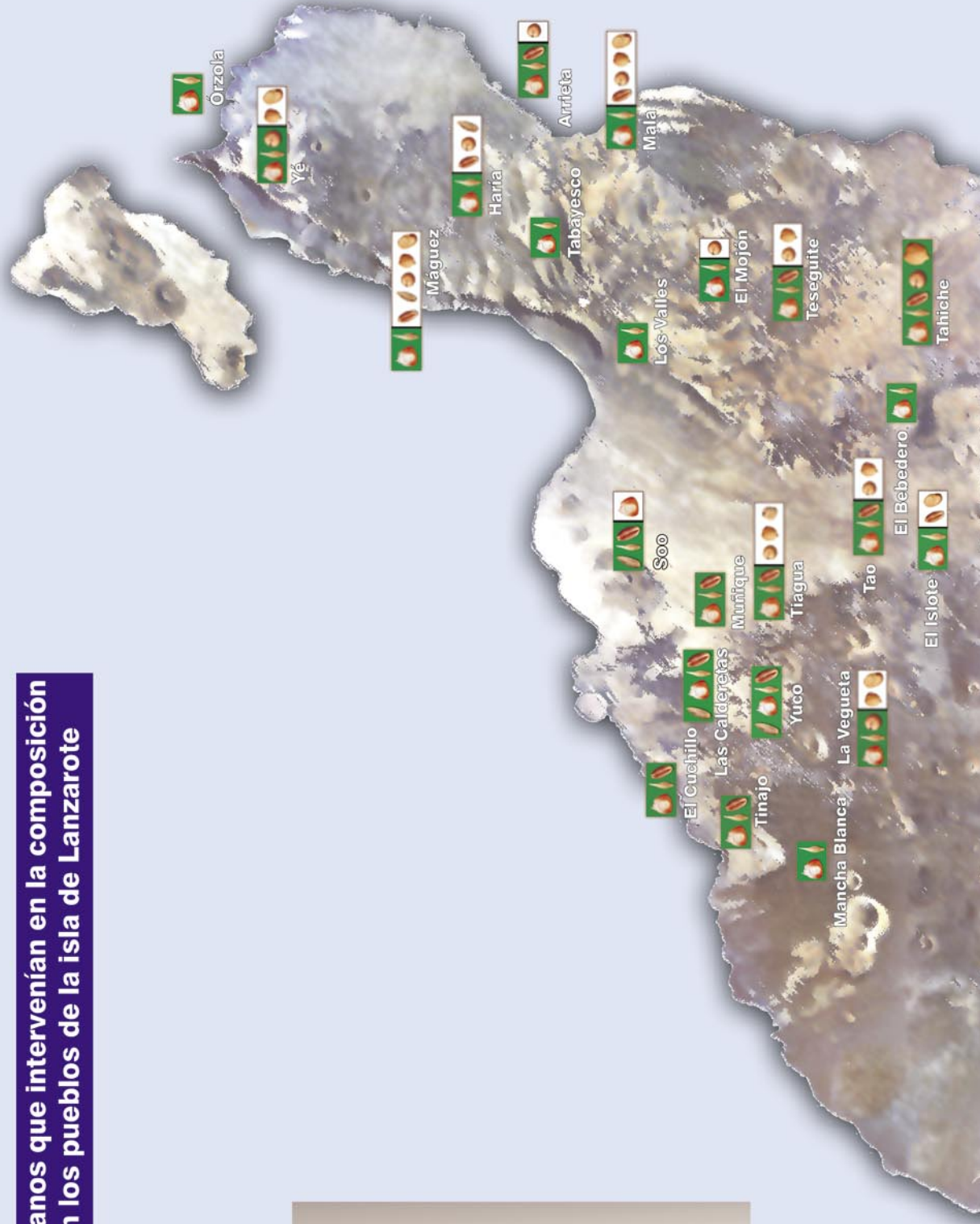
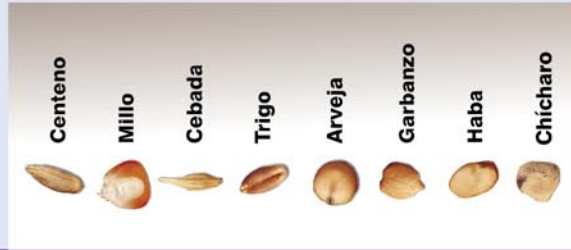
■ Tascón, C. (2001). Cultivo tradicional de cereales en Fuerteventura: el sistema de gavias. *El Pajar. Cuaderno de Etnografía Canaria* 10: 23-28.

■ Tejedor, M, Concepción, C. y Díaz, F. (2002). El cultivo en arenados de Canarias. *El Pajar. Cuaderno de Etnografía Canaria*: 34-39.

■ Tessier, H.A. (1994). Memoria sobre el estado de la agricultura en las Islas Canarias (1796). Traducida por Francisco Antonio Zea. Colección A Través del Tiempo. J. A. Delgado Luis editor. La Orotava.

MAPAS Y CROQUIS

Mapa 1: Granos que intervenían en la composición del gofio en los pueblos de la isla de Lanzarote





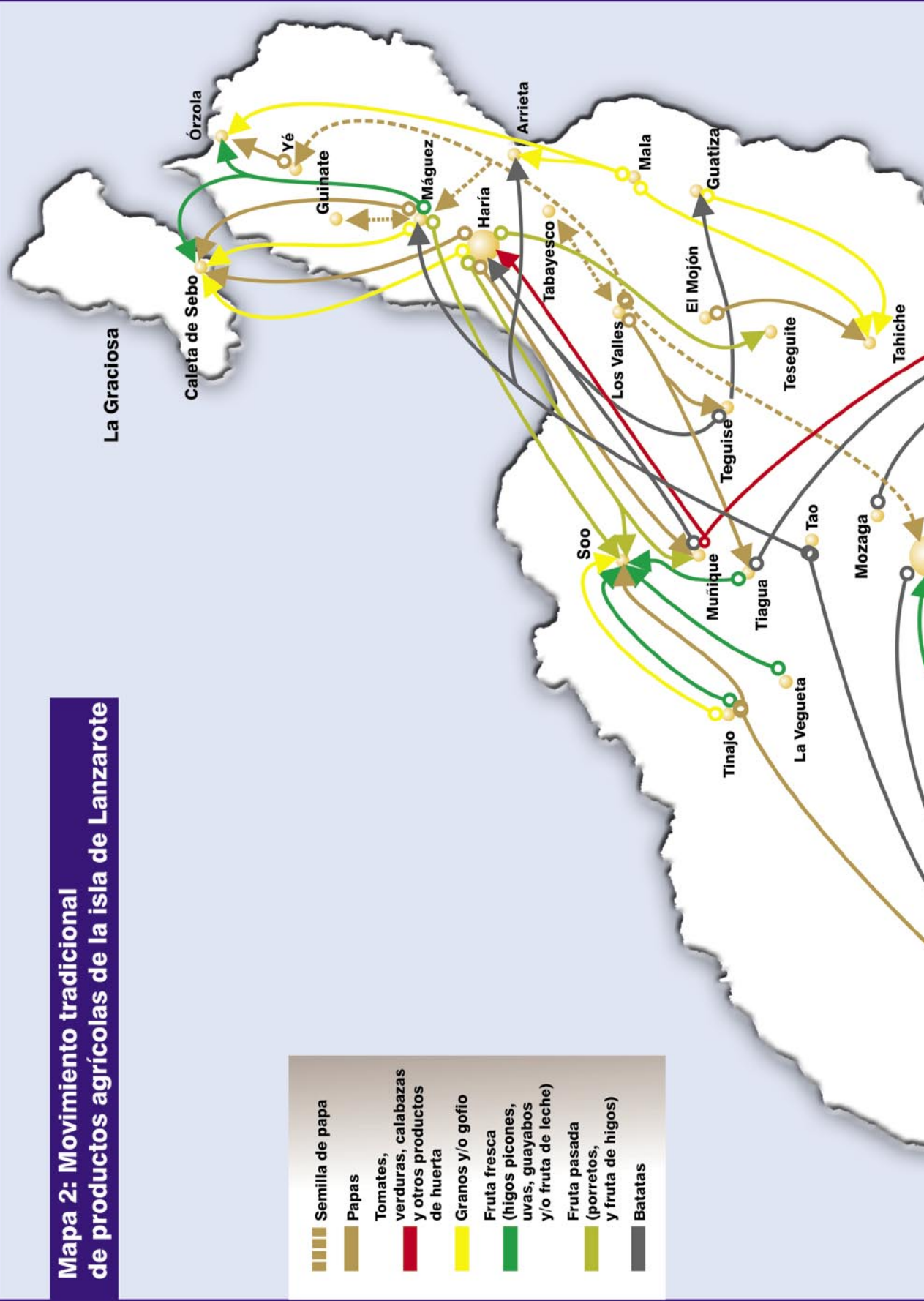
Componente habitual.

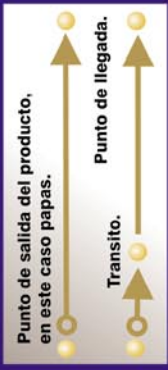
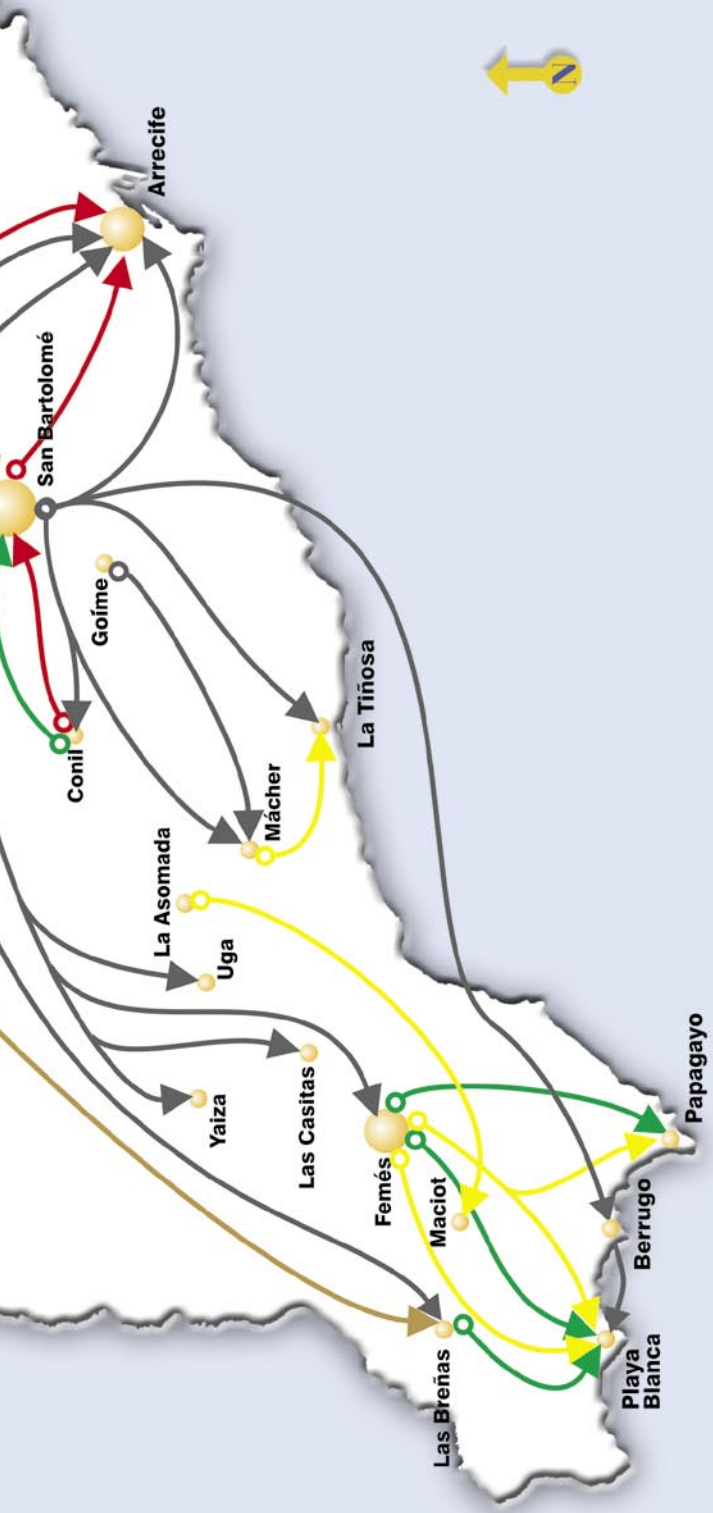
Componente ocasional.



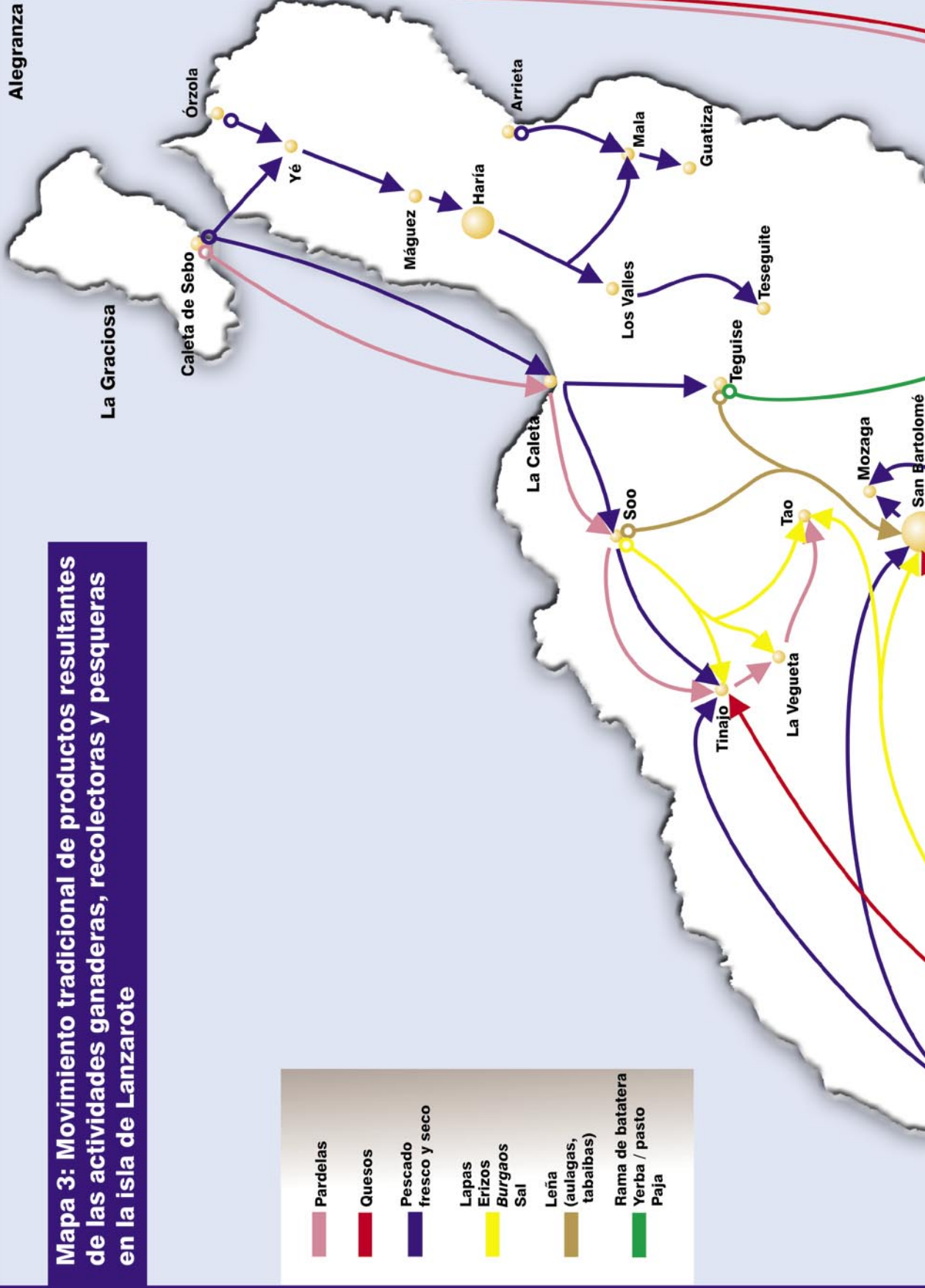
Gofio habitualmente elaborado con millo y cebada, interviniendo ocasionalmente el chicharo en su composición.

Mapa 2: Movimiento tradicional de productos agrícolas de la isla de Lanzarote



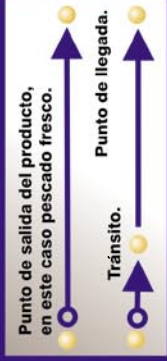
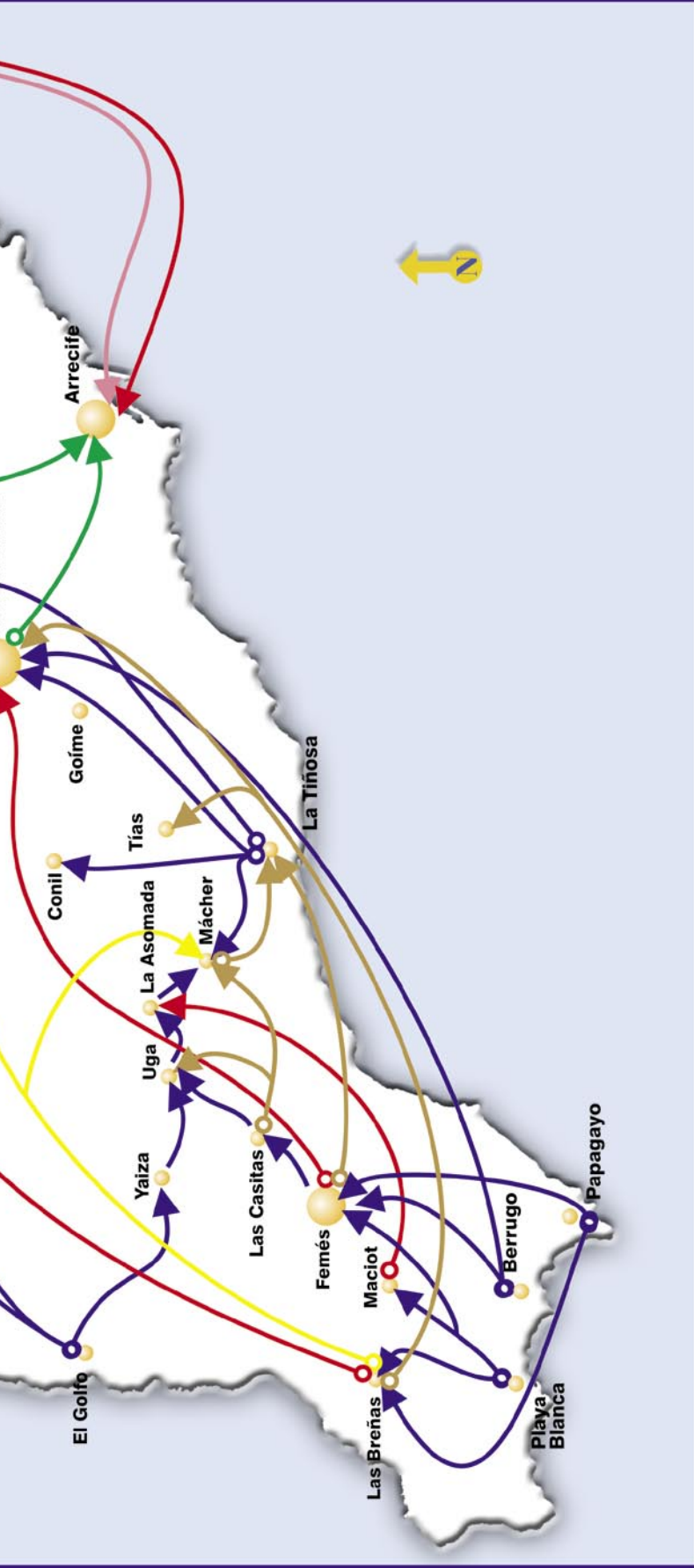


Mapa 3: Movimiento tradicional de productos resultantes de las actividades ganaderas, recolectoras y pesqueras en la isla de Lanzarote



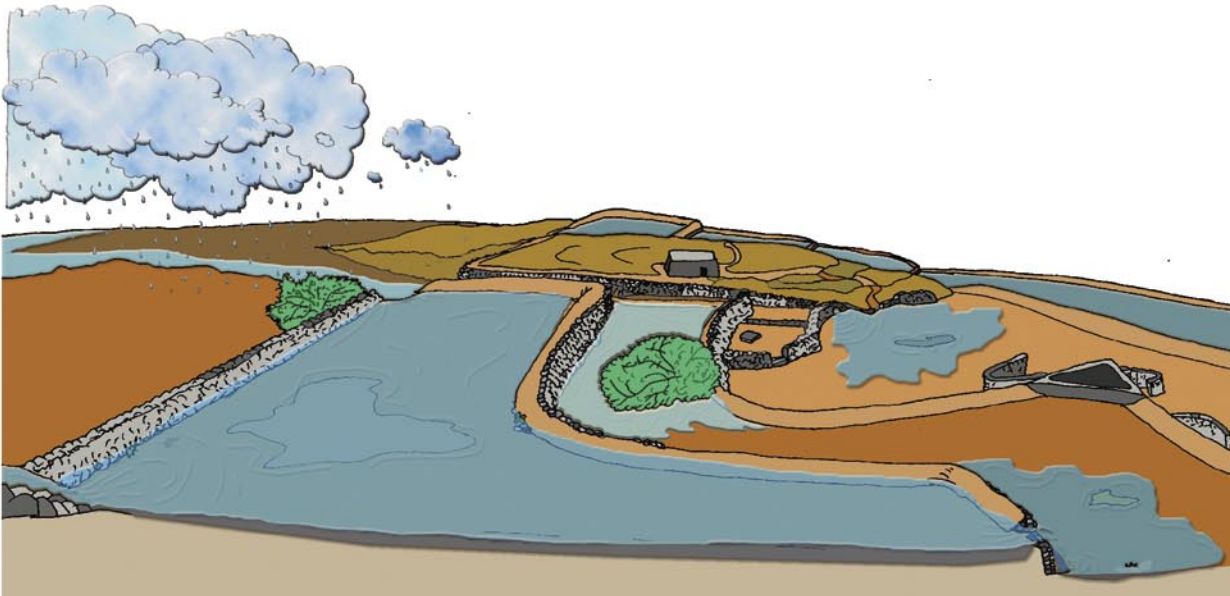
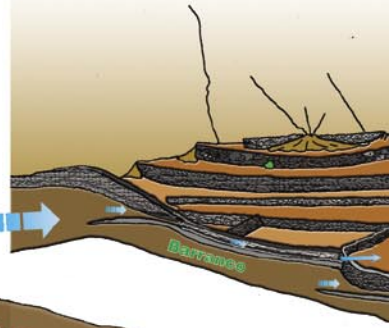
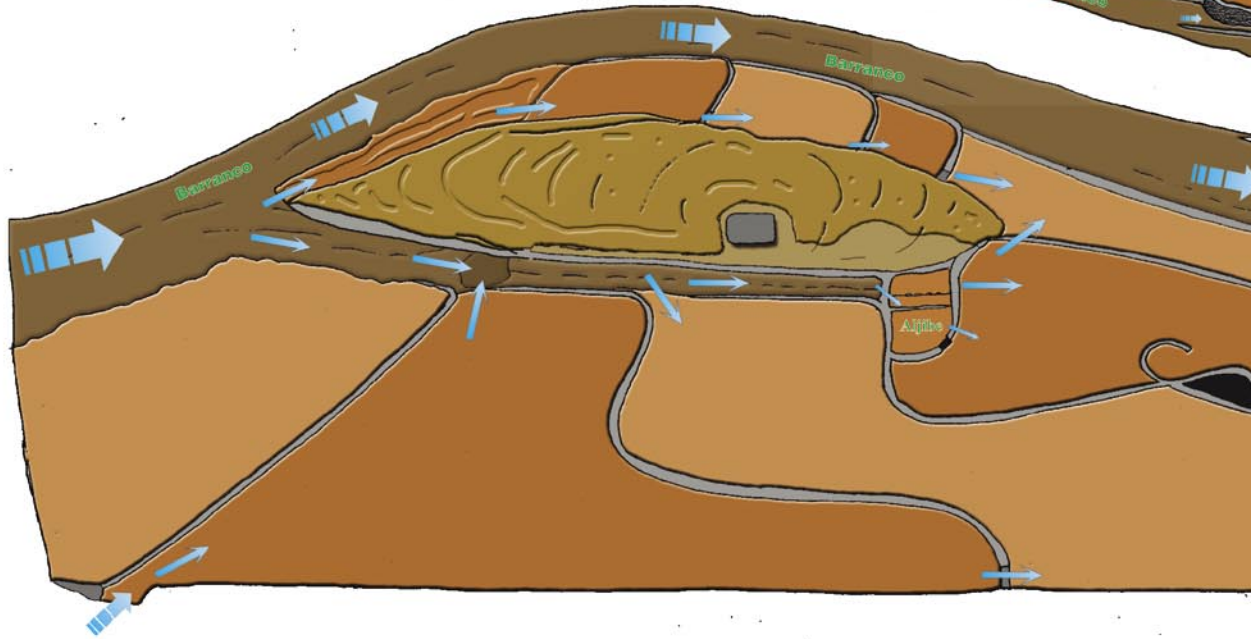
Alegranza

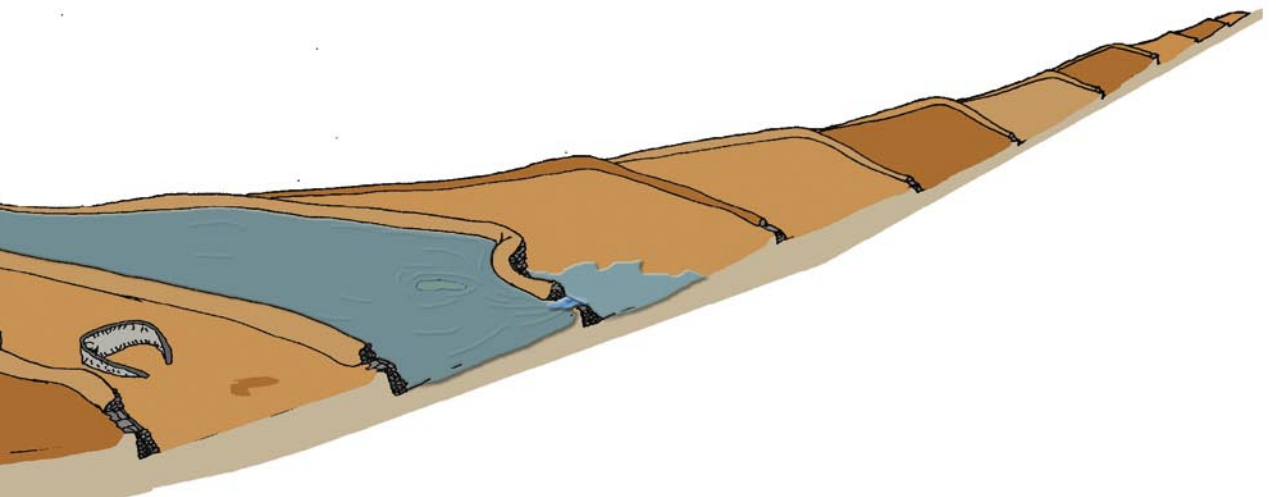
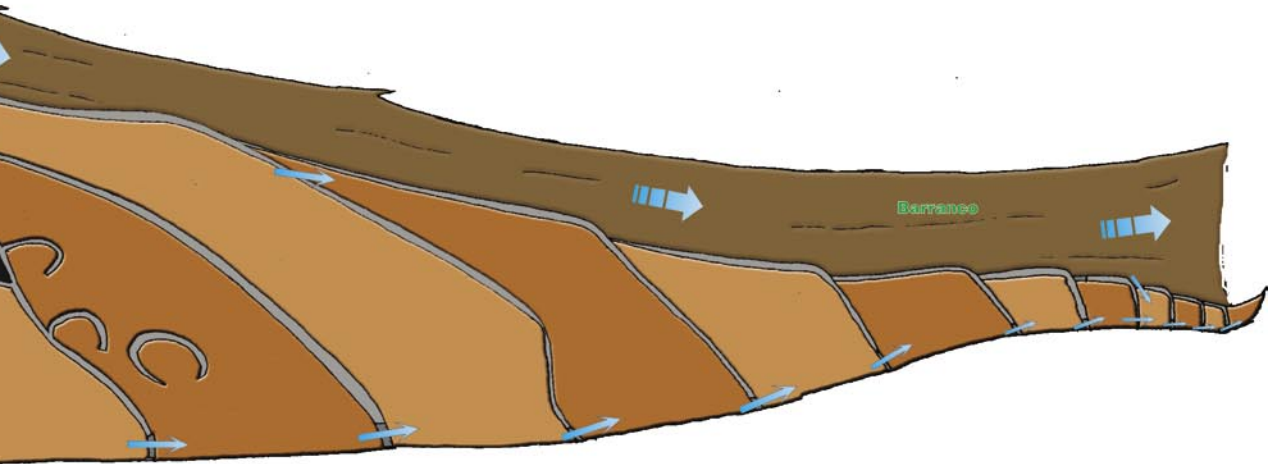
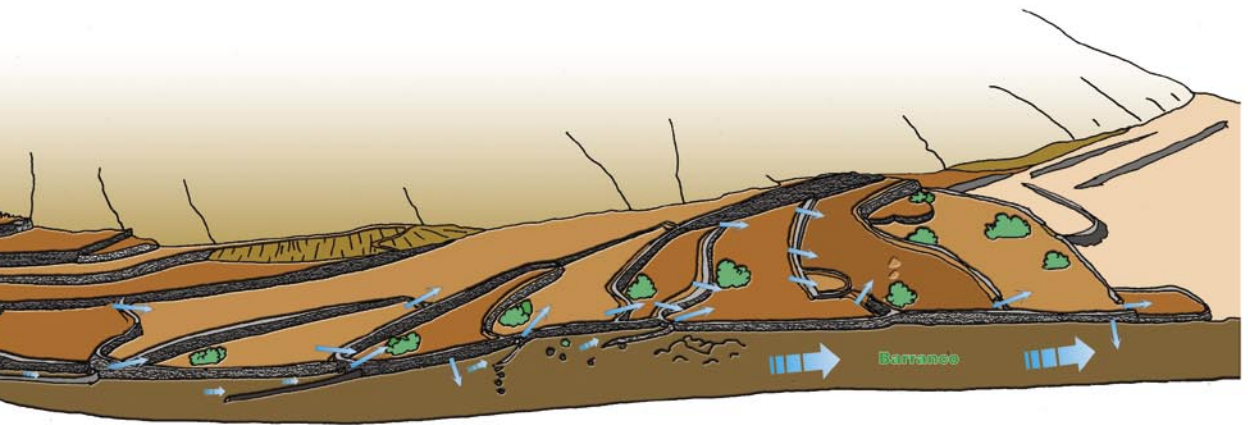
La Graciosa



Las Gavias de Tenegüime.

El Barranco de Tenegüime, además de constituir un paraje de excepcionales valores naturales, alberga una serie de estructuras agrícolas de indudable interés cultural. Las gavias o bebederos aún presentes en dicho barranco nos han servido de modelo para ilustrar las descripciones e impresiones expuestas en su momento sobre el manejo de estos ancestrales sistemas de cultivo. Con un claro propósito didáctico hemos simulado la circulación del agua procedente del cauce y de las laderas del barranco a través de las gavias construidas en sus márgenes. En la parte superior del croquis aparecen esbozadas aquellas dispuestas en la banda del norte y en la parte inferior las que se disponen en la banda del sur; estas últimas se han representado también en planta.





*ESPECIES Y VARIEDADES DE PLANTAS
TRADICIONALMENTE ÚTILES*

■ Torres, J.M., Ortega, M.J. y González, M.C. (1993). Edafología. Páginas 83-100 *en* Avance del Plan Rector de Los Ajaches. GEMELAN S.L.

■ Torriani, L. (1959). Descripción de las Islas Canarias. Traducción, introducción y notas por Alejandro Cioranescu. Goya Ediciones. Santa Cruz de Tenerife. 298 pp.

■ Tous, J (1997). Descripción Geográfica de las Islas Canarias de Don Antonio Riviere (1740-1743). Descripción de la isla de Lanzarote (Firmada por Don Antonio Riviere el 20 de agosto de 1741). Páginas 192-194. Museo Militar Regional. 1997.

■ Tullu, A., Kusmenoglu, I, McPhee, K.E. y Muehlbauer, F.J. (2001). Characterization of core collection of lentil germplasm for phenology, morphology, seed and straw yields. *Genetic Resources and Crop Evolution* 48: 143-152.

■ Viera, J. (1982). Diccionario de Historia Natural de las Islas Canarias. Edición dirigida y prologada por Manuel Alvar. Excma. Mancomunidad de Cabildos de Las Palmas. Madrid. 472 pp.

■ Wilkinson, T.J. (2001). Project for the archaeology of Yemeni terraced agriculture. 2000-2001 Annual Report. Oriental Institute, University of Chicago.

■ Zohary y Hopf (2000). Domestication of plants in the old world. Third edition. Oxford University Press. 316 pp.

ESPECIES Y VARIEDADES
DE PLANTAS
TRADICIONALMENTE ÚTILES¹

LOS GRANOS

PAN DE ESPIGAS

□ Cebada (*Hordeum vulgare* L.): *Aleg., Tab., Cal., Guat., Gol., Sbar., Goi., Mont., Phon., Tiag., Órz., Har., Aja., Arr., Cuch., Cas., Moz., Tías, Aso., Mách., Ye, Tab., Soo, Tao, Cab., Mon., Mac., Moj., Jper., Coh., Bre., Mal., Beb., Vegu., Berr., Arg., Fam., Mág., Uga, Con., Mbl., Yai., Isl., Tin., Tes., Vall.*

Cebada («con pargana»): *Uga, Mág., Mont., Soo, Tías, Moj.*

Cebada de la tierra o del país («de aquí», «corriente», «la verdadera», «la nuestra»): *Isl., Moz., Ye, Sbar., Har., Tes., Vall., Mac., Bre., Gol., Tab., Mág., Tab., Con., Tías, Yai., Mal., Teg., Mon., Mách., Mont., Goi.*

Cebada blanca: *Vall.*

Cebada de afuera: *Mág.*

Cebada marrueca (*Vall., Tab., Tab.*).

Cebada Marroquina (*Uga, Cal., Guat., Mac., Tab., Isl.*), marroquí (*Mal., Moj., Isl.*) o de Marrueco(s) (*Mal., Tes., Moj., Har., Mac., Goi.*)

Cebada mora: *Vegu.*

Cebada moruna: *Mont.*

Cebada (al)morrana: *Mbl., Isl.*

Cebada pelona: *Moz., Tab.*

Cebada rabuda: *Tiag.*

Cebada romana: *Uga, Mách., Mac., Mág., Tes., Coh., Gol., Moz., Con., Tías, Yai., Fem., Cab., Vegu., Bre., Guat., Tin., Isl., Soo, Sbar., Cas., Órz., Mal., Mont., Ye*

□ Centeno (*Secale cereale* L.): *Sbar., Cal., Mág., Goi., Tiag., Tao, Uga, Soo, Tías, Mbl., Vegu., Yai., Cas., Con., Yuc., Mont., Mách., Har., Guat., Coh., Mon., Fem., Mac., Moz., Phon., Aso., Mal., Cuch., Arr., Cab., Tab., Pun., Fam.*

□ Trigo (*Triticum turgidum* L. / *Triticum aestivum* L.): *Sbar., Goi., Grac., Vall., Guat., Órz., Uga, Mon., Aja., Cuch., Cas., Tías, Aso., Mách., Ye, Tab., Cal., Soo, Yuc., Tab., Bre., Mág., Fam., Tes., Arg., Gol., Berr., Tiag., Tin., Fem., Coh., Mac., Tao, Isl., Mont., Con., Yai., Mal., Mbl., Moz., Arr.*

Trigo de la tierra («del país», «el nuestro», «natural», «propio», «normal», «verdadero», «corriente», «el antiguo», «el que siempre ha habido», «el principal»): *Sbar., Tab., Uga., Tiag., Mág., Tes., Moz., Soo, Vegu., Goi., Ye, Fem., Mon., Coh., Guat., Isl., Vall., Con., Arr., Cas., Cal., Tías, Mbl., Mách.*

Trigo («sin pargana»): *Sbar.*

Trigo (de) Marrueco(s) o marroquí(n): *Mal., Mách., Mág., Vegu., Tab., Ye, Tab., Bre., Mon., Coh., Goi., Cal., Cuch., Arr.*

Trigo moro: *Mách.*

Trigo moruno: *Bre.*

Trigo parganón: *Arr.*

Trigo parganúo: *Sbar.*

Trigo pelón: *Sbar., Mal., Tiag., Tes., Isl., Bre., Mbl., Mág., Cab., Moz., Mách., Tao, Tin., Ye, Soo, Tab., Fam., Tab., Guat., Arr., Con.*

Trigo de (a)fuera, de la península o peninsular: *Uga, Goi., Fem., Isl., Cas., Tías, Sbar.*

Trigo romano: *Tab., Bre., Tin.,*

¹ En el presente apartado aparecen, además de aquellas especies de plantas consideradas tradicionalmente útiles en los diferentes pueblos de la isla, las denominaciones populares empleadas por los agricultores para designar la variabilidad que reconocen dentro de cada una de ellas. Acompañando a tales denominaciones figuran (expresadas de forma abreviada) las localidades donde éstas fueron registradas.

Fem., Mách., Sbar., Tías, Órz.

MILLO (*Zea mays* L.): *Sbar., Con., Fem., Tiag., Gol., Aleg., Mách., Guat., Cuch., Vall., Órz., Har., Tab., Isl., Beb., Mon., Cob., Yuc., Mbl., Uga, Yai., Cas., Cal., Moz., Moj., Mont., Tao, Tab., Tes., Soo, Bre., Ye, Teg., Arr., Mal.*

Millo de la tierra («del país», «el principal», «natural de aquí», «propio de la tierra», «el verdadero», «el nuestro», «corriente») (*Vegu., Mách., Mág., Har., Tes., Tiag., Moj., Teg., Ye, Cuch., Vall., Tías, Cas., Tab., Cal., Tin., Isl., Tao*) o 'nano (*Mág.*)

Millo («de (a)fuera»): *Beh., Mág., Mont., Tab., Teg., Tiag.*

Millo («pa' flores», «pa'/de tafeña», «menuíto», «chiquitito»): *Isl., Ye, Tiag., Mág.*

Millo canario: *Mág., Isl., Har.*
 («granaíto»): *Mág.*
 («más menúo»): *Mág.*

Millo coloradito: *Vegu.*

Millo de 14 carreras: *Mág.*

Millo de 8 carreras: *Mág.*

Millo de Las Palmas: *Ye*

Millo de Marruecos: *Ye*

Millo injerta(d)o: *Mág., Ye*

Millo mora(d)o («moraíto»):

Tías, Cas.

Millo moruno: *Mal., Tin., Mág., Ye, Tes., Tab.*

Millo paletú(d)o («cumplidito», «blanco»): *Mág., Vegu., Mách.*

Millo peninsular: *Mách., Mág.*

Millo venezolano o de

Venezuela: *Mal., Mág., Tes.*

LAGUMES O LEGUMES

□ Alfalfa (*Medicago sativa* L.): *Mág.*

□ **Archi(s)ta** (*Mág., Tab., Mal., Har.*) o **chichareta** (*Moj.*) (*Vicia sativa* L.)

□ Arvejas (*Pisum sativum* L.): *Sbar., Goi., Tao, Isl., Mont., Vall., Vegu., Con., Teg., Gol., Uga, Órz., Har., Aja., Cas., Tiag.,*

Aso., Soo, Cal., Mách., Mal., Yai., Mág., Cab., Mbl., Tías, Moj., Ye, Tab., Tes., Moz., Guat., Mac., Arg.

Arveja de cuarenta días: *Tab., Uga, Sbar., Teg., Mont., Isl., Yai., Fem.*
 («arrugada»): *Mág., Yai.*

(«lisa»): *Yai.*

Arveja de sesenta días: *Vall., Mág., Tes., Cob., Ye, Isl., Mont., Mal., Cab., Har., Soo, Tao, Goi., Mon., Moj., Tab., Cas., Tab., Teg., Sbar., Tías*

(«arrugada»): *Tes., Mág., Mal., Cob., Ye*

(«chocha»): *Vall., Har.*

(«lisa»): *Mal., Isl., Fem.,*

Mág., Cob., Vall., Tes., Har., Ye

(«verdina»): *Mon.*

Arveja de manteca (*Cas., Uga, Fem., Mách., Tías, Isl., Vall., Tes., Moj., Tab., Yai., Gol., Mont., Con., Goi., Sbar., Aso.*) o mantequera (*Mág., Bre.*)

Arveja dulce: *Moj., Tao, Ye,*

Cal.

Arveja inglesa: *Isl., Mág.*

Arveja moruna: *Isl.*

Arvejas morinas: *Tao*

Arveja (nana) (de Guatiza):

Mág., Har., Ye.

Arveja venezolana o de

Venezuela: *Mág., Mal., Vegu., Mách., Ye, Mont.*

Arveja verdina («lisita») (*Tes., Tab., Isl., Con., Fem., Vegu., Tao., Moj., Goi., Gol., Cab., Mont., Sbar., Mal., Teg., Tías, Tin., Cas.*) o arvejón verdino (*Tao*)

Arveja(s) arruga(da)s: *Isl., Mág., Ye, Tab., Tes., Tao, Tab., Teg., Mal., Tin., Vall., Guat., Mon., Har., Bre.*

Arveja(s) blanca(s): *Isl., Tes., Mal., Sbar., Har., Teg., Ye, Bre., Fem.*

Arveja(s) chocha(s) (dulce(s)) («arrugadita»): *Tes., Tab., Sbar., Mont., Goi., Cab., Cob., Moz., Cas., Mág., Gol., Har., Mal., Isl., Tao, Tin., Mac., Vegu., Bre., Yai., Tías, Fem.*

Arveja(s) (de) paloma(s) (*Tes.,*

Cas., Mont., Mách., Mág., Tao, Isl., Moj., Tías, Sbar., Ye, Cab., Mal., Vall., Har., Tab., Teg., Goi.) menú(d)a(s) (*Sbar., Vegu., Isl., Tab., Arg., Uga, Beb., Fem., Tiag., Mách., Teg., Con., Tao, Cas., Vall., Goi, Mon., Moz., Aso., Tes., Bre., Cal., Yai., Moj., Tin., Cuch., Guat., Gol., Mac., Mont., Soo, Tías*) o pispillas (*Mág.*)

Arveja(s) lisa(s): *Teg., Mág., Tes., Har., Mal., Ye, Tab., Tin.*

Arveja(s) verde(s): *Mách., Mal., Teg., Yai., Sbar., Ye, Har., Bre., Mág., Aso., Tab., Cob., Guat.*

Arvejas de paja: *Mal.*

Arvejón antiguo: *Tao*

Arvejón arrugado: *Tao*

Arvejón blanco: *Cas.*

Arvejón macho: *Tao*

Arvejón verde: *Cas., Tiag., Tes., Tao, Vall.*

Arvejón(es) de manteca: *Tao*

Arvejón(es): *Tiag., Mág., Tao, Isl., Yai., Bre.*

□ **Chichareta(s)** (*Ye., Tab., Goi., Moj., Aso., Mág., Isl., Tes., Sbar., Arr., Tab., Vegu., Mal.*) o **chicharata(s)** (*Bre., Mág.*) (*Lathyrus clymenum* L. / *Lathyrus tingitanus* L.)

□ Chicharos (*Lathyrus sativus* L.): *Sbar., Mág., Bre., Vegu., Goi, Fam., Tao, Tin., Yai., Órz., Har., Tiag., Mách., Tab., Gol., Ye, Tías, Vall., Fem., Tab., Mal., Mont., Isl., Moj.*

Chicharo(s) («*menudo*», «*enano*», «*corriente*», «*nuestro de aquí*»): *Tab., Tiag., Uga, Sbar., Isl., Har., Mal., Mont., Moj., Goi., Soo, Tao*

Chicharo («*oscuro*»): *Ye*

Chicharo («*paletúo*»): *Har.*

Chicharo berrendo («*pintado*»): *Mág., Moj., Mal.*

Chicharo blanco: *Uga, Ye., Fem.*

Chicharo moro: *Moj.*

Chicharo pardo: *Fem.*

Chicharón(es): *Tab., Tiag., Sbar., Mág., Isl., Soo, Goi, Tao, Mal., Mont.*

Chicharón blanco: *Teg.*

Chicharos negros: *Vall.*

□ Chicharo(s) de burro (*Lathyrus cicera* L.): *Tab., Har., Tiag., Mág., Teg., Tes., Mal., Tab.*

□ Chochos (*Lupinus albus* L.): *Har., Tías, Mbl., Tin., Isl., Vall., Cob., Ye., Vegu., Bre.*

□ Garbanzos (*Cicer arietinum* L.): *Sbar., Goi., Cob., Grac., Órz., Tiag., Aso., Tin., Mách., Tab., Moj., Teg., Tes., Har., Vall., Tao, Mal., Beb., Mbl., Cab., Mág., Fem., Yai., Vegu., Con., Arr., Bre., Uga, Mont., Soo, Guat., Ye, Moz., Gol., Tías, Cas., Tab.*

Garbancita: *Tes.*

Garbanza(s) menú(d)a(s): *Vall., Tes.*

Garbanza(s) («*arrugada*»): (*Tes., Tab., Isl., Tiag., Mal., Har., Mách., Tao, Mbl., Teg., Ye, Soo, Mont., Fem., Vall., Cab., Mág., Con., Arr., Cal., Cas., Vegu., Gol., Uga., Tin., Guat., Cob., Bre., Moj., Sbar.*), garbanza blanca (*Tes.*) o garbanzas hembras (*Bre., Aso., Fem.*)

Garbanza de Castilla

(«*grana(d)a*»): *Vall., Tao, Guat.*

Garbanzo liso: *Har., Sbar.*

Garbanzo macho: *Tes., Vall., Arr., Sbar.*

Garbanzo(s) moro(s) (*Teg., Con., Vegu., Mal., Tes.*) o garbanzo(s) negro(s) (*Tes.*)

Garbanzón(es): *Har., Tes., Mág., Arr., Moj., Tab., Sbar., Ye, Guat., Tin., Vegu.*

Garbanzones menú(d)os: *Tes.*

Garbanzo(s) («*más menúo*», «*verdadero*», «*nuestro*», «*corrientes*», «*naturales*»): (*Moj., Vall., Isl., Tiag., Har., Tin., Cob., Mal., Tao, Arr., Sbar., Vegu., Gol., Soo, Mág., Uga., Con., Mách., Mont., Cas., Ye, Guat., Tab., Teg., Tes., Cab., Moj., Fem.*), garbanzo(s) menú(d)o(s) (*Tes., Tab., Har., Tao, Vegu., Ye, Mág.*) o garbanzo menu(d)íto (*Teg.*)

Media garbanza: *Moj., Tes.*

Medio garbanzo: *Tes.*

Medio garbanzón: *Tes.*

□ **Jabas** o habas (*Vicia faba* L.): *Mal., Isl., Con., Tiag., Vall., Sbar., Vegu., Mág., Ye, Yai., Tab., Bre., Tab., Guat., Aso., Moj., Mont., Tías, Tes., Fem., Tin., Uga*

(«granada»): *Tes., Mág., Vall.*

(«grandes»): *Sbar., Tes., Mal.*

(«mediana»): *Sbar.*

(«menu(d)a»): *Tes., Mág., Vall.*

(«normal», «corrientes», «lanuestra»,

«la propia de aquí»): *Mág., Ye., Mont., Tab., Tías, Tes., Tao, Isl., Moj., Vall., Tiag.*

Haba castellana («granada»):

Mág., Tao, Moj., Isl., Har., Mal.

Haba(s) mora(s) («chica»,

«chiquitita») (*Tab., Sbar., Isl., Mal., Har.*)

o moruna (*Isl., Mal.*)

□ Judías (*Phaseolus* spp.): *Grac., Har., Vegu., Mách., Sbar., Mág., Goi., Tes., Teg., Ye, Moj., Tab., Tin., Fem., Tiag., Mon., Uga., Coh., Guat., Con., Vall., Beb., Isl., Yuc., Tías, Yai., Mbl., Arr.*

Judía aceitinada: *Tías*

Judía azulita: *Tin.*

Judía **cumplía**: *Con.*

Judía de color: *Coh., Ye, Har.,*

Vegu., Tab., Yai., Tías

(«larga»): *Ye*

(«pequeñita»): *Ye*

Judía de huerto: *Ye*

Judía encarnada: *Tías*

Judía mantecosa: *Ye*

Judía morada: *Ye*

Judía negra: *Sbar., Tin., Mách.*

Judía pinta: *Tab.*

Judía palmera: *Tin.*

Judía redonda: *Mág., Har.*

(«grandes»): *Isl.*

Judía roja: *Har., Tab.*

Judía rosada: *Mon.*

Judía(s) amarill(it)a(s): *Ye,*

Har.

Judía(s) berrenda(s) o

berrenditas: *Tab., Tiag., Isl., Tías*

Judía(s) blanca(s) («verda(d)era de aquí», «nuestras», «corriente»,

«tradicional»): *Tes., Har., Vegu., Fem., Tab., Mág., Sbar., Ye, Gol., Tab., Tiag., Uga, Coh., Guat., Isl., Con., Tin., Teg., Vall., Yuc., Tías, Yai., Mbl.*

(«alargada(s)», «larga(s)»,

«cumplía(s)»): *Har., Mág., Isl., Ye.*

(«canaria»): *Mág., Teg.*

(«menuíta», «menúa»):

Ye., Sbar., Guat., Isl.

(«redondita»): *Con.*

(«de manteca» o

«mantequera»): *Sbar., Arr.*

Judía(s) canela(s) o canelitas

(«las canelas»): *Tes., Gol., Coh., Con., Sbar., Uga, Ye*

(«cumplía»): *Isl.*

Judía(s) crema («canelita», «la crema»): *Mág., Goi.*

Judía(s) pinta(d)a(s) o

pinta(d)itas: *Mág., Sbar., Har., Gol., Con., Vall., Isl., Ye, Yuc., Tías*

□ Lentejas o lentejas (*Lens culinaris* Medik.): *Sbar., Goi., Har., Órz., Cas., Tao., Aso., Mách., Tab., Fam., Guat., Tes., Mal., Moj., Fem., Tiag., Mon., Coh., Isl., Beb., Yai., Bre., Tin., Uga, Cab., Ye, Tías, Vegu., Gol.*

Lantejón(es) (*Teg., Tes., Tab., Vall., Mal., Soo, Mách., Mág., Bre., Moj., Mon.*) o lentejón(es) (*Isl., Soo, Sbar., Con., Tab., Tes., Goi, Tab., Bre., Mág., Fam., Guat., Tin., Uga, Tao, Teg., Har.*)

Lenteja(s) («corrientes») (*Mách., Isl., Mág., Fam., Soo, Tías, Tao, Tes., Teg., Mont., Sbar., Goi., Fem., Guat., Con., Tin., Uga*) o lentejas (*Bre., Tab., Tao*)

Lenteja de manteca: *Mont.*

Lenteja marrueca: *Moj.*

Lenteja mora: *Vegu.*

Lenteja(s) menú(d)a(s)

(«del terruño», «chiquitita», «pequeña», «menuíta», «legítima») (*Tes., Vall., Tab.,*

Tab., Fem., Tiag., Sbar., Isl., Moj., Teg., Tin., Har., Ye) o lanteja(s) menúa(s) (*Tes., Soo*).

OTROS CULTIVOS

BATATERAS (*Ipomoea batatas* (L.) Lam.): *Sbar., Cuch., Muñ., Tías, Moz., Goi., Phon., Yuc., Tiag., Mách., Cal., Mon., Teg., Tes., Vegu., Soo, Tao, Tab., Beb., Tin.*

Batata blanca: *Moz., Muñ., Cuch., Mách., Sbar., Tao*

Batata canaria: *Teg., Moz.*

Batata colorada o encarnada: *Moz., Mách., Tiag., Tao, Vegu.*

Batata de año: *Tao, Teg., Muñ., Sbar., Moz.*

(«actual»): *Teg.*

(«antigua»): *Teg.*

(«de canuto corto»):

Sbar., Muñ., Moz.

(«de canuto largo»):

Sbar., Muñ., Moz.

Batata de Clemente: *Muñ.,*

Sbar.

Batata de enredadera: *Sbar., Teg., Moz.*

Batata (de hoja) de corazón: *Sbar.*

Batata (de hoja) picú(da): *Moz., Teg.*

Batata de López: *Muñ.*

Batata (de) pata de gallo: *Moz.*

Batata (de) perejil o perejila: *Muñ., San., Teg., Moz., Tiag., Mon.*

Batata de seis meses: *Tao, Teg., Sbar., Muñ., Tiag., Moz., Soo*

Batata (de) yema de huevo: *Cuch., Vegu., San., Tao, Teg., Sbar., Moz., Tiag., Muñ.*

Batata negra: *Sbar.*

Batata troncorrilla: *Mon.*

PAPAS (*Solanum* spp.): *Yág., Grac., Tiag., Vall., Har., Mág., Tab., Órz., Goi., Tin., Mách., Ye, Tías, Yai., Con., Isl., Sbar.*

Papa bonita: *Yág., Teg., Tab., Sbar., Tes., Ye, Moz.*

Papa caraqueña: *Mág.*

(«lila»): *Mág.*

(«blanca»): *Mág.*

- Papa colora(d)a: *Fem.*
 Papa conejera: *Aso., Ye*
 («morada»): *Aso.*
 («blanca»): *Aso.*
 Papa de Juan Sequera: *Ye*
 Papa (de) mo/uñigo de
 camello («negra», «lisa»): *Har., Mág., Ye,*
Tab., Sbar.
 Papa de punta: *Ye*
 Papa del ojito rosao o del ojo
 rosado: *Vall., Vegu., Tías*
 Papa holandesa: *Mág.*
 Papa **kinegua** o **chinegua**:
Har., Moj., Ye
 Papa lisa: *Isl.*
 Papa moñigo de burro
 («negrita»): *Moz.*
 Papa morada: *Moz., Gol., Teg.,*
Tías, Mont.
 Papa negra: *Cas., Har., Ye, Tab.,*
Mont.
 Papa **otodate** o **altobate**: *Har.,*
Moj., Vall.
 Papa palmera: *Mág., Gui.*
 Papa **rambane**: *Har.*
 Papa **recara**: *Mág.*
 Papa rosada: *Moz.*
 Papa(s) (antiguas) (de) la
 tierra («verdaera», «menúas», «flor violá»):
Uga, Har., Tías, Mág., Tin., Guat., Fem.,
Sbar., Gol., Gui., Mách., Moj., Ye, Mon.,
Moz., Tab., Tes., Aso., Soo, Berr., Guat.
 («blanca»): *Aso.*
 («rosada»): *Aso.*
 Papa(s) blanca(s): *Tab., Moz.,*
Ye, Tías
 Papas carreñas («blancas»): *Ye*
 Papas de **callaillo** («lisas»,
 «como callaos»): *Sbar. Aso.*
 («blancas»): *Aso.*
 («moradas»): *Aso.*
 Papas de Juan Niz: *Mág., Gui.,*
Har., Ye
 Papa(s) (de) (**Se/iño**) Evaristo:
Tab., Sbar., Har., Mág., Fem., Gui., Ye
 Papa(s) del ojo azul («flor
 lila»): *Har., Gui., Ye, Mág., Berr.*
 («moradas»): *Har.*
 («negras»): *Mág.*
 («rosadas»): *Mág.*
 Papa(s) de(l) riñón («blancas»):
Teg., Tab., Vall., Berr., Har., Mág., Fem.,
Sbar., Gui., Ye
 Papa(s) herreña(s) o
 derreña(s): *Har., Mág., Gui.*
 («con el ojo azul»): *Mág.*
 («morada»): *Mág.*
 Papa(s) montañesa(s) («negra»,
 «media «morada»): *Yág., Teg., Tab., Isl.,*
Goi., Sbar., Har., Tao, Tías, Tiag., Mách.,
Ye, Moz.
- VERDURAS Y HUERTA
- Acelgas (*Beta vulgaris* L.): *Con., Vegu.,*
Mbl., Tiag.
- Ajo (*Allium sativum* L.): *Mbl., Mách.,*
Con., Sbar., Cob., Tin.
 Del país: *Con.*
 Peninsular: *Con.*
- Calabacera o calabazas (*Cucurbita*
maxima Duch. / *Cucurbita moschata*
 Duch.): *Cob., Sbar., Moz., Tab., Con.,*
Cal., Tías, Mág., Beb., Ye, Tin., Tes., Soo,
Tiag., Goi., Cuch., Mal., Órz., Mac.
 («cumplida»): *Con.*
 («negra»): *Cal.*
 («redonda»): *Con.*
 Calabaza manzana negra: *Tab.*
 Calabaza moscatel: *Tab.*
- Calabaza de agua (*Lagenaria siceraria*
 (Molina) Standl.): *Ye*
- Cebolla (*Allium cepa* L.): *Goi., Mách.,*
Órz., Cob., Uga, Moz., Tías, Yai., Mon., Ye,
Sbar., Con., Tao, Gol., Muñ., Soo, Fem.,
Tin., Mbl., Cas., Cal.
 Cebolla blanca: *Uga*
 Cebolla canaria: *Uga*
 Cebolla de Tejina («colorada»):
Uga
- **Chufra** (*Cyperus esculentus* L.): *Mág.*

- Coles (*Brassica oleracea* L.): *Tab., Uga, Mont., Vegu., Tiag.*
- Estropajo (*Luffa* sp.): *Mách.*
- Lechugas (*Lactuca sativa* L.): *Con., Mbl., Tías, Tiag.*
- Maní (*Arachis hypogea* L.): *Vegu.*
- Melones (*Cucumis melo* L.): *Tab., Sbar., Mág., Tías, Mal., Tes., Órz., Ye, Mách., Tiag., Soo, Moz.*
 Carraqueño(s): *Moz., Vegu., Mách., Tiag., Sbar., Soo, Mal.*
 («redondos»): *Tiag.*
 («cumplidos»): *Tiag.*
 De manteca: *Sbar.*
 Liso(s): *Moz., Vegu., Sbar.*
 Peninsular(es) o de la península: *Moz., Mách., Sbar.*
- Rábano(s) (*Raphanus sativus* L.): *Cob., Tin., Vall., Gol., Con., Yai., Mág., Vegu., Tías, Tiag.*
- **Sandiera** o sandía (*Citrullus lanatus* (Thunb) Mats. y Nakai): *Tab., Sbar., Goi., Mon. Phon., Soo, Mal., Tes., Con., Tao., Tin., Teg., Mách., Cob., Mág., Tías, Vegu., Tab., Guat., Cuch., Uga, Cal., Órz., Ye, Beb., Mac., Berr., Gol.*
 («blanca arrayada»): *Sbar.*
 («con visajes»): *Vegu.*
 («de antes», «la nuestra», «de aquí»): *Con., Mon.*
 («pintá(da)»): *Goi.*
 («veteá(da)»): *Mách.*
 Berrenda(s): *Moz., Soo*
 Blancas: *Soo*
 Moscatel(es) («cumplida»): *Moz., Vegu., Mách., Sbar., Beb., Mon., Soo, Fam., Goi.*
- Negra o redonda: *Moz., Vegu., Mách., Beb., Sbar., Soo, Fam., Goi.*
 Peninsular(es) («cáscara fina»): *Vegu., Con., Mách., Mont., Soo, Mal.*
- Tomatera(s)/o(s) o tomates (*Lycopersicon esculentum* Mill.): *Aleg., Con., Mont., Sbar., Uga, Goi., Phon., Mách., Tao, Gol., Cas., Yai., Bre., Tías, Soo, Tab., Cal., Muñ., Fem., Cob., Teg.*
 Blanco («tomate»): *Mách., Moz.*
 Canario («tomate»): *Uga, Goi., Tías*
 Chijones («tomates»): *Con.*
 De Gallo («tomate»): *Con.*
 Gregorio Delgado («tomate»): *Uga*
 Majorero o de Fuerteventura («tomate»): *Goi., Tías*
 Manzana blanca («tomate»): *Cal.*
 Manzana negra («tomate»): *Tab., Goi., Mách., Moz., Cal.*
 Menúo («tomate»): *Fem.*
 Moscatel («tomate»): *Fem., Tías*
 Durazno («tomate»): *Uga*
- Zanahorias (*Daucus carota* L.): *Teg.*

MEDICINALES Y/O VETERINARIAS

- Alhucema² o **lucena** (*Lavandula dentata* L.): *Mág.*
- (A)**muley** (*Artemisia reptans* C. Sm. in Buch): *Cob., Fem.*
- Ápido (*Apium graveolens* L.): *Con.*
- (A)rrayán (*Myrtus communis* L.): *Con.*
- Bálsamo (*Carpobrotus acinaciformis* (L.) L. Bolus): *Mág.*
- Borraja (*Borago officinalis* L.): *Mág., Fem., Cal., Vegu.*
- Caña limón: (*Cymbopogon citratus* DC.): *Mág., Cob., Fem.*
- Ma(1)rrubio: (*Marrubium vulgare* L.): *Mág., Arr., Cal.*

² En referencia a la alhucema Viera comenta en su *Diccionario...*: «Planta aromática conocida en Castilla con el nombre de *espliego*, y que apenas se cultiva uno u otro pie en los huertos de nuestras islas, y a no ser en Lanzarote donde se ha multiplicado» (Viera, 1982)

□ Linaza (*Linum usitatissimum* L.): Con., Mág., Ye, Sbar., Cal., Guat., Tías, Tin., Fem., Tao, Fam., Uga, Vegu., Yuc., Mal.

□ **Pasote** (*Chenopodium ambrosioides* L.): Arr., Mág., Bre., Fam., Cob., Fem., Sbar., Tin., Har., Mbl., Mal.

□ Romero (*Rosmarinus officinalis* L.): Mág.

□ **Rúa** o Ruda (*Ruta graveolens* L. / *Ruta chalepensis* L.): Bre., Fem., Tin., Con.

□ Salvia (*Salvia officinalis* L.): Mág., Arr.

□ Sándalo (Cob., Fem., Tin.) o sándula (Mág., Arr.) (*Mentha* sp.).

□ Té canario (*Bidens aurea* (Dryand.) Sherff.): Mág.

□ Yerba Luisa (*Aloysia triphylla* (L'Hérit.) Britton.): Mág., Cob., Fém., Tin.

CONDIMENTICIAS

□ Azafrano o azafrán («de la tierra») (*Carthamus tinctorius* L.): Ye, Tab., Fem., Mág., Tiag., Moz., Moj.

□ Cilantro o **cilandro** (*Coriandrum sativum* L.): Mág., Tin., Moz., Vegu.

□ Hinojo (*Foeniculum vulgare* Mill.): Mág.

□ Laurel (*Laurus novocanariensis* Rivas-Martínez et al.): Con., Tes.

□ Manzanilla (*Chamomilla recutita* (L.) Rauschert): Mág., Cob., Vall., Tin.

□ Matalaúga (*Pimpinella anisum* L.): Mág., Tao

□ Orégano (*Origanum vulgare* L.): Mág., Tes.

□ Perejil (*Petroselinum crispum* (Mill.) A. W. Hill.): Mág., Cob., Sbar., Moz.

□ Pimentero(s) (*Capsicum* spp.): Aleg., Tab., Moz., Soo

□ Tomillo (*Thymus vulgaris* L.): Mág., Cob.

□ Yerba huerto (*Mentha spicata* L.): Mág., Fam., Sbar.

ARBOLEDA

□ (Al)garroberos (Uga, Tab., Con., Mal.) o **farroberos** (Vall., Aso., Mách., Ger.) (*Ceratonia siliqua* L.)

□ Almendreros (*Amygdalus communis* L.): Vall., Con., Mág., Ger., Tab., Ye, Gol.

Amargas («almendras»): Mág., Ger.

Dulces («almendras»): Ger.,

Mág.

□ Castañeros (*Castanea sativa* L.): Tin., Ger.

□ **Cirueleros** (*Prunus domestica* L.): Ye, Mág.

Morada («ciruela»): Ye

Amarilla («ciruela»): Ye, Mág.

□ Durazneros (*Prunus persica* (L.)

Barsch): Vall., Con., Gol., Mách., Mág., Har., Tin., Uga, Vegu.

(«con hilacha»): Uga

(«sin hilacha»): Uga

Amarillo: Har., Mág., Gol., Ye

Blanco: Con.

Mollar: Vall., Ye

(«amarillo»): Har., Mág.

(«blanco»): Mág.

Morado: Tin., Mág., Ye

Negro: Vall.

□ **Granaderos** (*Punica granatum* L.): Uga, Con., Mách., Vegu.

□ **Guayaberos** (*Psidium guajava* L.):

Con., Mách., Fam., Tías, Sbar., Uga, Ye

Guayabos: Con.

Guayabas: Con., Fam.

□ H/**jigueras** (*Ficus carica* L.): Vall., Mal., Soo, Har., Vegu., Moj., Mág., Mách., Tías, Fam., Tiag.

Bergasota: Gol.

Besnera: Tab.

Bicariña, bigariña o

bigueriña: Uga, Ye, Sbar., Mág., Tab.,

Cas., Bre.

Blanca: Uga, Ye, Mág., Mal., Tes., Vall., Tab., Cal., Tin., Mbl., Vegu., Cob., Sbar., Con., Isl., Tías, Aso., Ger., Mách., Cas., Bre., Har.

Blanca fina: Mág., Tab., Mbl., Vegu., Har

Brevera: Sbar., Vall., Uga, Ye, Mág., Mal., Guat., Moj., Tes., Fam., Tab., Cal., Tin., Mbl., Vegu., Con., Tiag., Cob., Isl., Tías, Bre., Gol., Mách., Har.

(«blanca»): Mág., Gol.

(«canaria»): Mág., Ye,

Mal., Vall., Cob., Sbar., Con.

(«colorada»): Mág.

(«menuda»): Mág.

(«negra»): Mág., Tab.

Colorada: Vall., Mág., Ye, Har., Tab., Mal., Sbar., Guat., Moj., Tes., Fam., Mbl., Vegu., Cob., Tiag., Con., Isl., Tías, Aso., Ger., Mách.

Conchinchina: Tab., Mal., Guat., Har., Sbar., Tab., Mbl., Vegu., Isl.

De a libra: Isl.

Goмера: Sbar., Vall., Uga, Mág., Ye, Har., Tab., Mal., Guat., Moj., Tes., Tab., Fam., Cal., Mbl., Vegu., Cob., Con., Isl., Tías, Aso., Ger., Mách., Cas., Fem., Bre., Gol.

(«negra»): Tab.

(«blanca»): Mág.

(«roja»): Mág.

Gota o cota: Con., Ger., Bre.

Mallorquina: Cal.

Negra: Uga, Mág., Vall., Tab., Tin., Mbl., Vegu., Cob., Tiag., Con., Tías, Gol., Bre., Uga, Cas., Sbar., Har.

(«tinta»): Tab.

Nogal: Ger.

□ Limonero (*Citrus limon* (L.) Burm.): Con.

□ Manzaneros (*Malus pumila* Mill.)

Camuesero: Uga, Con.

Camuesa («manzana»): Mách., Aso., Tías

Peros o peritos: Mách., Moj.,

Ye, Tías, Mág.

□ Membrillero (Uga, Aso., Con., Tías) o membrillo (Sbar., Mách.) (*Cydonia vulgaris* Pers.)

□ Moral (*Morus nigra* L.): Tiag., Vall., Uga, Mách., Gol., Mág.

□ Naranjeros (*Citrus sinensis* (L.) Osbeck): Uga

□ Nispereros (*Eriobotrya japonica* (Thunb.) Lindley): Con.

□ Olivo (*Olea europaea* L.): Uga, Con., Vegu., Ger., Mách., Aso.

□ Perales (*Pyrus communis* L.): Vall., Uga, Con., Vegu., Sbar., Tías, Ye, Har., Ger., Cob., Mág.

Bichera: Aso., Tías, Cob., Con.

Calabasota («pera»): Vall.

Conchinchina («pera»): Vegu.

De agua («pera»): Con., Mág.

De a libra («pera»): Con., Aso.,

Ger.

De manteca o mantecosa

(«pera»): Vall., Cob.

De invierno («pera»): Cob.

Pana («pera»): Har., Ye, Tías, Cob., Vall., Con., Mág., Vegu.

Pequeña («pera»): Ye

Sanjuanera: Uga, Aso., Har.,

Tías, Mág.

□ Tamarera (*Phoenix dactylifera* L.): Har.

□ Tunera(s)³ (Vall., Fem., Bre., Guat., Tin., Vegu., Mách., Sbar., Mal., Mág., Yai, Uga, Cal., Tiag., Ye), **tunero** (Vall.), penca(s) o higos picones (Mág., Ye, Tin., Cob., Tao, Tiag., Con., Vegu.) (*Opuntia ficus-barbarica* Berger).

(«amarillos») («higos»): Mág.,

³ En los pueblos de Mácher, Las Casitas, Las Calderetas y Tiagua nos reportaron el uso alimenticio de las palas de tunera en épocas de escasez.

⁴ En los pueblos de San Bartolomé y Conil se ha recogido el uso medicinal de esta especie.

Fem.

(«blancos») («bigos»): *Mág., Con.,*

Yai., Mbl., Mal.

(«colorados») («bigos»): *Bre., Mbl.*

(«encarnados») («bigos»): *Con.*

Amarilla: *Mal., Mág., Guat.*

Blanca(s): *Con., Bre., Tías,*

Guat., Moj., Tin., Fem.

Catalana(s): *Sbar., Bre., Tías.*

Guat., Moj., Tin.

(«amarilla»): *Moj.*

(«blanca»): *Mal., Guat.,*

Bre.

(«encarnada»): *Mal.*

Catalán(es) («higo(s)»): *Sbar.,*

Vegu., Con., Yai.

(«amarillos») («bigos»):

Con.

(«blancos») («bigos»):

Con., Bre., Tin., Tías, Fem.

(«encarnado») («higo»):

Guat.

(«colorados») («bigos»):

Con., Tin.

Morunos («higo(s)»): *Mág.*

□ Tunera india o de *j/higos* indios⁴
(*Opuntia dillenii* (Ker-Gawl.) Haw.):
Sbar., Mal., Tías, Guat.

□ Tunera de terciopelo (*Opuntia tomentosa* Salm-Dyck): *Guat.*

□ Parra(s) (*Vitis vinifera* L.): *Yuc., Vall., Isl., Uga, Cal., Cas., Ye, Fam., Tiag., Mág.*

(Uva de) Diego: *Sbar.*

Burra Blanca: *Sbar., Mág.*

Listada: *Sbar.*

Listán: *Con.*

Malvasía: *Sbar., Con.*

Moscatel: *Sbar., Con. Mág.*

Mulata: *Sbar.*

Negra: *Sbar., Con.*

Pérez Jiménez: *Sbar.*

INDUSTRIALES

□ Algodónero(s) (*Gossypium cf. arboreum* L.): *Fem.*

(«blancos»): *Fem.*

(«canelos»): *Fem.*

□ Barrilla (*Mesembryanthemum crystallinum* L.): *Fem., Bre., Tin., Mách., Gui., Ye, Vegu., Soo, Órz., Con.*

□ Cañero (*Arundo donax* L.): *Vall., Con.*

□ **Cosco** (*Mesembryanthemum nodiflorum* L.): *Tin.*

□ Junco o junquera (*Juncus acutus* L.):
Mág., Aso., Vegu.

□ Palma⁵ (pírgano / palmito) (*Phoenix canariensis* Chabaud): *Berr., Vall., Uga*

□ Pita o Pitera (*Agave americana* L./
Agave sisalana (Engelm.) Perr.): *Fem., Con., Aso., Mách., Tin., Vall.*

□ Tabaco (*Nicotiana tabacum* L.): *Tin., Tiag., Tao, Guat., Ye, Uga, Vegu., Mbl., Cob., Moz.*

Habano: *Tin., Moz.*

Virginia: *Tin.*

□ Tabaiba (*Euphorbia balsamifera* Aiton):
Mág.

YERBAS («eso nace solo en el campo»)

Y MALEZAS

⁵ En los pueblos de Tinajo, Mácher y Haría nos informaron de la elaboración de gofio «del corazón de la palma» en épocas de miseria. En relación a este aspecto merece la pena citar un fragmento de lo acontecido en la ciudad de Málaga durante el sitio a que fue sometida en 1487 por los Reyes Católicos: «Después de pasados algunos días, el hambre creció tanto en la cibdat, que ninguno comía pan, saluo carne de bestias y cueros de vacas cocidos, y comían lo seco de las palmas molido, de que hacían pan» (Del Pulgar, 1943).

⁶ Reyes-Betancort (1998) reporta su presencia en Tahiche y Nazaret.

⁷ También en Conil nos informaron del empleo de esta especie junto con hojas de duraznero para el lavado de las barricas de vino.

COMESTIBLES

- ▣ Barrilla («gofio») (*Mesembryanthemum crystallinum* L.): *Vegu., Órz.*
- ▣ **Caíl(es)** («gofio») (*Emex spinosa* (L.) Campd.): *Vegu., Con.*
- ▣ Cebolla almorrana (*Drimia maritima* (L.) Stearn): *San., Mal.*
- ▣ Cenizo (*Chenopodium murale* L.): *Bre., Berr., Con., Vegu., Soo*
- ▣ Cerraja(s) (*Sonchus oleraceus* L.): *Tin., Mág., Bre., Con., Fam., Soo, Berr., Fem., Vall., Gol., Cas., Yai., Tías, San., Mách., Sbar., Mac.*
- ▣ Cerrajón(es) (*Sonchus pinnatifidus* Cav.): *Mbl., Tiag., Con.*
- ▣ Cosco («gofio») (*Mesembryanthemum nodiflorum* L.): *Tías, Órz., Har., Tin., Mách., Mal., Cal., Moj., Ye, Cas.*
- ▣ **Chabusquera** (*Astragalus boeticus* L.): *Mág⁶.*
- ▣ Hinojo (*Foeniculum vulgare* Mill.): *Con⁷.*
- ▣ Jaramago(s) (*Raphanus raphanistrum* L.): *Yai., Mág., Mac., Soo, Con., Bre., Sbar., Berr., Tin., Fem., Gol., Cas., Mbl., Tías, San.*
- ▣ **Jediondo** (*Eruca vesicaria* (L.) Cav.): *Bre., Fem., Gol., Cas., Tías, Mách., Mac.*
- ▣ Moralillo («pelotitas») (*Solanum nigrum* L.): *Con.*
- ▣ Rama de papa cría (*Tin.*) o yerba madre turma⁸ (*Órz.*) (*Helianthemum canariense* (Jacq.) Pers.)/Papa cría (Fungi) (*Terfezia* spp.): *Berr., Vall., Vegu., Tin., Cas.*
- ▣ **Tabaraste** o **tarabaste** (*Allium* spp.):

⁸ Reyes-Betancort (1998) reporta también la denominación *rama cría*.

⁹ Reyes-Betancort (1998) recoge para esta especie la denominación *doradilla peluda*.

¹⁰ Reyes-Betancort (1998) recoge para esta especie la denominación *ortiguilla mansa*.

Bre., Mág.

- ▣ Vinagreta o vinagrera (*Rumex vesicarius* L.): *Berr., Bre., Con.*

MEDICINALES Y/O VETERINARIAS

- ▣ **Alpaor** (*Calendula arvensis* L. / *Calendula aegyptiaca* Desf.): *Tin., Con.*
- ▣ Apio (*Apium graveolens* L.): *Mág.*
- ▣ Beleño (*Hyoscyamus albus* L.): *Mág.*
- ▣ **Brotona** (*Salvia aegyptiaca* L.)
- ▣ **Co(d)eso** («flor») (*Ononis hesperia* (Maire) H. Förther y D. Podlech): *Sbar.*
- ▣ Doradilla⁹ (*Cheilanthes catanensis* (Cosent.) H.P. Fuchs): *Bre.*
- ▣ Malva (*Malva parviflora* L. / *Lavatera cretica* L.): *Mág., Fem., Vegu., Con.*
- ▣ Moralillo (*Solanum nigrum* L.): *Mág., Tin., Con., Mal., Vall., Fem.*
- ▣ Ortiga (*Vegu., Con.*) u ortiguilla picona (*Mág.*) (*Urtica urens* L.)
- ▣ Ortiguilla¹⁰ (*Mercurialis annua* L.): *Sbar., Soo*
- ▣ Rabo (de) cordero (*Plantago* spp.): *Vegu., Teg.*
- ▣ Ratonera (*Forsskaolea angustifolia* Retz.): *Vegu.*
- ▣ **Rilla** (*Silene vulgaris* (Moench) Garcke): *Fem.*
- ▣ **Sanalotoo** (*Euphorbia terracina* L.): *Mág.*
- ▣ (Yerba) clin (*Ajuga iva* (L.) Schreb.): *Mág., Bre., Sbar., Tin.*

¹¹ En el pueblo de Soo, Reyes-Betancort (1998) recogió para esta especie la denominación *sogal*.

¹² ««[...] año de pitones año de montones» y después «año de pitones año cagajones» porque [...] a veces, ¿verdad?, llovía y era año bueno, pero cuando echaba pitones y no llovía, mira este año de cagajones» (Señor Marcial Robayna, El Mojón).

ABERRUNTADORAS

- Ajos porros (*Allium ampeloprasum* L.): *Mal.*
 - (A)ulaga(s) o **julaga(s)** (*Launaea arborescens* (Batt.) Murb.): *Mág., Mách.*
 - Cebolla almorrana o cebolla **almorrán** (*Drimia maritima* (L.) Stearn): *Berr., Fem.*
 - Gamona (*Asphodelus ramosus* L.): *Har., Mal.*
 - Mato¹¹ (*Salsola vermiculata* L.): *Mág.*
 - Pita¹² o pitera (*Agave americana* L.): *Tes.*
 - **Verol** (*Kleinia neriifolia* Haw.): *Fem.*
 - **Tojia** (*Asteriscus intermedius* (DC.) Pit. y Proust): *Mág.*
- RITUALES
- Cañero (*Arundo donax* L.): *Mág.*

LEÑA («pa' echar fuego»)

- (A)ulaga(s) o **julaga(s)** (*Launaea arborescens* (Batt.) Murb.): *Moz., Uga, Soo, Sbar., Fem., San., Vegu., Cal., Cas., Tías, Mac., Mon., Con.*
- Bobo (*Moz., Uga, Mac., Con.*) o leñero (*Vegu.*) («gajos») (*Nicotiana glauca* Graham)
- Cebada («paja») (*Hordeum vulgare* L.): *Vegu.*
- Millo («carosos») (*Zea mays* L.): *Sbar., Pbl., Cal.*
- Parra(s) («varas», «cepas») (*Vitis vinifera* L.): *Tin., Uga, Moz., Tías, Con., Sbar.*
- **Co(d)esos** (*Ononis hesperia* (Maire) H. Förther y D. Podlech): *Moz., Sbar.*
- Espino(s) (*Lycium intricatum* Boiss.): *Fem.*
- Higuera («gajos») (*Ficus carica* L.): *Pbl., Mbl., Uga*
- Garbanzos («gransones» / »mata») (*Cicer arietinum* L.): *Orz., Con., Sbar.*

- **Jabas** («tallos») (*Vicia faba* L.): *Mont.*
- Junquillo (*Cyperus capitatus* Vand.): *Sbar., Soo*
- (Leña) **cosco** (*Mesembryanthemum nodiflorum* L.): *Goi., Cas.*
- Mato (*Salsola vermiculata* L.): *Mág., Teg., Cas., Mac., Soo*
- Malvarrosa (*Pelargonium capitatum* (L.) L'Her. ex Aiton): *Con.*
- Pata (*Aizoon canariense* L.): *Goi., Con., Sbar.*
- **Verol(es)** (*Kleinia neriifolia* Haw.): *Fem.*
- Tabaibas (*Euphorbia balsamifera* Aiton): *Sbar., Orz., Cas., Bre., Mág., Mac.*
- **Tojia** (*Asteriscus intermedius* (DC.) Pit. y Proust): *Mal.*
- Tuneras (troncos) (*Opuntia ficus-barbarica* Berger): *Vegu., Uga, Mbl.*

PAJA Y «VERDE PARA LOS ANIMALES»

- **Alpaor** o **Alpo(d)a(d)era** (*Calendula arvensis* L. / *Calendula aegyptiaca* Desf.): *Mág., Vegu., Con.*
- **Aseittlejo** (*Medicago* cf. *orbicularis* (All.) Bartal): *Vegu.*
- Agonal (*Sisymbrium irio* L.): *Vegu.*
- (A)ulaga(s) o julaga(s) (***Launaea arborescens* (Batt.) Murb.**): *Moz., Vegu., Vall., Cas., Mal., Con.*
- Arvejas (*paja*) (*Pisum sativum* L.): *Vegu., Tías, Con., Sbar., Mág., Uga, Coh., Tin., Mách.*
- **Balangos** (*Avena* spp.): *Fem., Uga, Vegu.*
- Barrilla (*Mesembryanthemum crystallinum* L.): *Cal, Con.*
- Batata (*rama, planta, grellos*) (*Ipomoea batatas* (L.) Lam.): *Mách., Tiag., Sbar.*
- Beleño (*Hyoscyamus albus* L.): *Vegu.*
- Bobo (*puntitas / flores*) (*Nicotiana*

- glauca* Graham): *Con.*, *Mal.*
- **Calcosa** (*Rumex lunaria* L.): *Mág.*, *Tab.*
- Cañero (*Arundo donax* L.): *Con.*
- Cebada (*paja*) (*Hordeum vulgare* L.): *Mách.*, *Mág.*, *Uga*, *Cob.*, *Mon.*, *Vegu.*, *Tías*, *Vall.*, *Tao*
- Cebada (*tamo*) (*Hordeum vulgare* L.): *Uga*, *Vall.*
- Cebada (*verde*) (*Hordeum vulgare* L.): *Mág.*, *Har.*, *Mal.*, *Ye*, *Órz.*, *Sbar.*, *Vall.*
- Cebadilla (*Hordeum murinum* L.): *Fem.*, *Vegu.*, *Cob.*, *Con.*
- Cebolla almorrana (*Drimia maritima* (L.) Stearn): *Gol.*, *Mac.*, *Yai.*
- Cerraja(s) (*Sonchus oleraceus* L.): *Con.*
- Cerrajón(es) (*Sonchus pinnatifidus* Cav.): *Golf.*, *Con.*, *Vegu.*
- Calabacilla (*Misopates orontium* (L.) Raf.): *Cas.*
- Chicharo (*paja*) (*Lathyrus sativus* L.): *Mág.*
- Chicharo de burro (*Lathyrus clymenum* L.): *Con.*, *Tías*, *Goi.*, *Uga*, *Fem.*
- Chicharo de burro (*Vicia sativa* L.): *Vegu.*
- **Chinipilla** (*Vicia benghalensis* L.): *Tab.*, *Mal.*
- **Co(d)esos** (*Ononis hesperia* (Maire) H. Förther y D. Podlech): *Moz.*, *Teg.*
- **Corrigüela** o **carrigüela** (*Convolvulus arvensis* L.): *Mág.*, *Teg.*, *Con.*
- **Cosco** (*Mesembryanthemum nodiflorum* L.): *Tin.*
- Garbanzos (*paja*) (*Cicer arietinum* L.): *Mách.*, *Con.*
- Gramillo (*Cenchrus ciliaris* L.): *Sbar.*, *Vegu.*, *Mách.*
- Higuera (*gajos*): (*Ficus carica* L.): *Vegu.*, *Mách.*
- **Jabas** o habas (*tallos*) (*Vicia faba* L.): *Mont.*
- Jaramago(s)¹³ (*Raphanus raphanistrum* L.): *Cas.*, *Con.*
- **Jediondo** (*Eruca vesicaria* (L.) Cav.): *Tías*
- Junquillo (*Cyperus capitatus* Vand.): *Con.*
- Hinojo (*Foeniculum vulgare* Mill.): *Con.*
- Lecherilla (*Euphorbia paralias* L.): *Sbar.*
- **Millín** (*Sorghum bicolor* (L.) Moench) (*palote*): *Tías*, *Vegu.*
- Millo (*carosos*) (*Zea mays* L.): *Guat.*
- Millo (*palote*) (*Zea mays* L.): *Mách.*, *Tiag.*, *Vegu.*, *Tías*, *Sbar.*, *Vall.*
- Lengua (de) vaca (*Echium lancerottense* Lems y Holzapfel): *Gol.*
- Lentejas o lantejas (*paja*) (*Lens culinaris* Medik.): *Mách.*, *Tiag.*, *Uga*, *Fem.*
- **Majapola(s)** (*Papaver* spp.): *Cas.*, *Mág.*, *Órz.*
- **Majapola** de corneta (*Glaucium corniculatum* (L.) Curtis): *Cas.*
- **Majapolilla(s)** (*Fumaria* spp.): *Vegu.*
- Malvarrosa (*Pelargonium capitatum* L.): *Con.*
- Morterillo (*Silene nocturna* L.): *Con.*
- **Pajitos** (*Anacyclus radiatus* Loisel. / *Chrysanthemum coronarium* L.): *Cas.*, *Vegu.*, *Con.*
- Pata (*Aizoon canariense* L.): *Con.*, *Sbar.*
- Pelotilla(s) (*Medicago laciniata* (L.) Mill.): *Fem.*, *Cas.*, *Mac.*, *Con.*

¹³ En Conil recogimos la denominación jaramago para nombrar la especie *Eruca vesicaria*.

- Ratonera (*Forsskaolea angustifolia* Retz.): *Con.*
- **Rilla** (*Silene vulgaris* (Moench) Garcke): *Con., Mon., Soo*
- Romerillo (*Spergularia fimbriata* Boiss. y Reut.): *Teg., Vegu., Sbar.*
- **Tebete** (*Patellifolia patellaris* (Moq.) S., F.L. y Williams): *Vegu.*
- Trébol (*Melilotus* spp.): *Vegu.*
- Treinta nudos (*Fagonia cretica* L.): *Vegu., Con.*
- Trigo (*paja/tamo*) (*Triticum* spp.): *Sbar., Uga, Tias, Tin., Guat.*
- Triguera (*Phalaris caerulea* Desf.): *Vall.*
- Tuneras (*pencas*) (*Opuntia ficus-barbarica* Berger.): *Coh., Mách.*
- **Vena** (*Avena* spp.): *Fem.*
- (Yerba) camellera (*Heliotropium ramosissimum* (Lehm.) DC.): *Tiag., Con., Sbar., Vegu.*
- (Yerba) **cha(b)usquillo** (*Astragalus hamosus* L.): *Fem., Teg., Bre., Sbar., Mac., Vegu.*
- Yerba **mú(d)a** (*Vegu., Con., Mág., Teg.*) o corazoncillo (*Gol.*) (*Lotus lancerottensis* Webb y Berthel.)
- Yerba sangre (*Con.*) o sanguinera (*Mág.*) (*Wahlenbergia lobelioides* (L.f.) A. DC.)

BARDOS, ABRIGO O **SOCO**

- (A)ulaga(s) o **julaga(s)** (*Launaea arborescens* (Batt.) **Murb.**): *Goi., Tiag., Soo, Mon., Moz.*
- Cebada (*melgas/socos*) (*Hordeum vulgare* L.): *Mág., Goi.*
- Cebada (*pasto*) (*Hordeum vulgare* L.): *Tiag., Moz.*
- Centeno (*melgas/socos*) (*Secale cereale* L.): *Sbar., Mbl., Mág., Yuc., Mont., Mách., Soo,*

- Guat., Cab.*
- Centeno (*pasto*) (*Secale cereale* L.): *Sbar., Tiag., Mon., Tao, Mbl., Con., Vegu., Uga., Cal., Cas., Fam., Har., Mont., Guat., Cab., Mac., Soo, Goi.*
- **Millín** (*melgas*) (*Sorghum bicolor* (L.) Moench.): *Tin., Vegu., Cal., Sbar., Mont., Tab.*
- Tuneras o pencas (*soco*) (*Opuntia ficus-barbarica* Berger): *Ye, Mág.*
- Trigo (*melgas/socos*) (*Triticum* spp.): *Mbl., Mág., Yuc., Mont., Vegu., Guat., Cal.*
- Trigo (*pasto*) (*Triticum* spp.): *Sbar., Tin., Moz., Tiag., Vegu., Tes., Con., Tab., Cal., Coh., Tao, Mách.*

TECHOS

- Bobo (*gajos/ramas*) (*Nicotiana glauca* Graham): *Tin., Ye, San., Con.*
- Cebada (*gransón/paja pequeña*) (*Hordeum vulgare* L.): *San., Tin., Moj.*
- Espino(s) (*Lycium intricatum* Boiss.): *Tin., San.*
- Palma (*pirganos*) (*Phoenix canariensis* Chabaud): *San.*
- Trigo (*gransón/paja*) (*Triticum turgidum* L. / *Triticum aestivum* L.): *Bre., Tiag., Soo*
- **Seba** (*Cystoseira abies-marina* (S.G. Gmelin) C. Agardh) / *Cystoseira tamariscifolia* (Hudson) Papenfuss): *Tin.*
- Tomatero (*rama*) (*Lycopersicon esculentum* Mill.): *Mont.*

TINTÓREAS

- Orchilla (Lichen) (*Rocella canariensis* Darbysh)
- **Escán o Escane** (Lichen) (*Ramalina bourgeana* Mont. ex Nyl.): *Bre., Mac.*

¹⁵ Reyes-Betancort (1998) recoge la denominación popular *pico pajarito*.



Figura 45: Semilla perteneciente a la especie *Entada gigas* encontrada recientemente en la costa norte de Lanzarote.



Figura 46: Semilla probablemente perteneciente a alguna especie del género *Mucuna* encontrada en la costa de Lanzarote. El orificio que presenta indica su uso posterior



Figura 47: Semilla de *Argania spinosa* traída por el mar hasta la costa de Lanzarote.

*CALENDARIO AGRÍCOLA
TRADICIONAL*

ENERO	*«[...] en el tiempo de la faena, en el mes de enero, febrero, es cuando se planta el millo aquí...» (Vall).	
	*«[...] si llovía tarde, llegaban hasta enero plantándola [cebolla], pero los meses mejores son esos de octubre, noviembre, diciembre» (Uga).	
	*«[...] cuando llegaba ya enero, si llovía temprano en octubre, ya salían las papas [...]» (Moj).	
	*«[...] hasta el día de La Candelaria llegaron a plantar, por ejemplo que llovió tarde...» (Uga).	
FEBRERO	*«El millo, por lo regular, era en febrero» (Vall).	*«[...] en febrero, hay quien lo pega a plantar [el millo] [...]» (Uga).
	*«[...] llegábamos a coger las papas pa' las arvejas, y arvejas habían a lo mejor, esas que son de vaina pa' guisar, esas las cogíamos en febrero» (Uga).	
	*«Allí peguemos a plantar de febrero andelante, marzo, abril, hasta junio pa' 'llá estamos plantando sandías [...]» (Soo).	
	*«[...] llovía en todo tiempo, como dice el otro, cogíamos las batatas al suponer en enero, febrero, y en marzo estábamos sembrando la arveja [...]» (Moz).	
	*«[...] el millo era lo último [...] febrero y en marzo» (Vegu).	
MARZO	*«[...] marzo ya estábamos algunas veces cogiendo [arvejas] arrancándolas [...]» (Vegu).	*«[...] había años que venía postrero, [...] marzo se llenaban las gavías y se plantaba de millo» (Bre).
	*«[...] se plantaba millo hasta pa' 'l quince de marzo, cuando ya se terminó el invierno y se daba grandísimo [...]» (Cas).	
	*«[...] ése era pa' los días de San José, el diecinueve, pero ya no, ya hace años que el millo se siembra ya ende enero [...]» (Isl).	
	*«[...] ¡aquí se planta [el millo], por ejemplo, siempre mi padre decía, desde el día de San José, que es el 19 de marzo, [...] la fuerza toda es en marzo [...]» (Tao).	
	*«La batata, la época buena [para plantar] aquí en el jable éste nuestro es en el mes de marzo y abril [...]» (Soo).	
	*«[...] se estaba hasta tres y cuatro meses arrancando, porque se empezaba a lo mejor en marzo con las arvejas [...]» (Uga).	
ABRIL	*«Sobre marzo, abril [caía alorra], estaba el centeno casi hecho [...]» (Soo).	
	*«[...] en Semana Santo ya estábamos arrancando, mi marido sembraba centeno en unas de él y otras de medias y después en Semana Santa [...]» (Cal).	*«[...] en abril había algún chubasco, se mojaban los montones [de arvejas], había que abrirlos» (Cas).
	*«[...] a fines de abril ya vía la cosa que estaba mal y había que trillar una camá[da] [...] porque hacía falta el gofio [...]» (Vall).	
	*«[...] en esa tierra llegué a plantar millo en abril [...] llovía, la madre abajo tenía jugo aquello es una tierra buena, too ese Peñón ahí es buenísimo» (Tah).	
	*«[...] Semana Santa siempre estábamos descabezando [cebolla] y después corriendo a las misas, que hasta apestando íbamos [...]» (Con).	
MAYO	*«[...] el arranque se hacía casi siempre en mayo o esos meses [...]» (Beb).	
	*«Se arranca [la cebada] en mayo o abril [...]» (Cob).	
	*«[...] en abril y en mayo, se cogen pocas batatas [...] todo el mundo aprovecha a coger la cebolla [...]» (Soo).	
	*«[...] se recogía la cosecha ya cuando llegaba mayo [...]» (Tao).	
*«[...] la arveja se arrancaba en..., allá en mayo [...]» (Moz).		

Los Cultivos Tradicionales de la Isla de Lanzarote

JUNIO	*«[...] llovía de postre [...] que le decían las lágrimas de San Juan, se formaba un barrón y llovía [...]» (Mág).	
	*«[...] estaban los tiempos buenos pa' trillar la cebada, por eso lo hacíamos primero, después los trigos estaba [...] pa' el mes de junio, hasta San Juan, pasado San Juan [...] sin aventarlo porque los vientos no [...]» (Cal).	
	*«[...] la fiesta grande [...] que era San Marcial, amasábamos [...]» (Cas).	
	*«[...] las partes esas de San Bartolomé y Goime, desde el mes de junio empiezan a coger las batatas (Soo).	
	*«[...] mi padre incluso llegó a trillar antes sólo pa' sacar trigo pa' amasar pa' las fiestas [de San Marcial]» (Cas).	*«[...] por San Juan, se pegaba a recoger la sementera» (Soo).
*«[...] el día San Marcial iba mi madre con un balayo de 'sos que se usaban antes [...] y ése era el primer día que se comían uvas» (Sbar).		
JULIO	*«[...] los higos picones son pa' La Magdalena, y [para] la Magdalena ya hay uvas [...]» (Con).	*«El millo se arranca en julio [...] julio, agosto, a sigún si se planta muy temprano, sigún el verano [...]» (Tin).
	*«[...] la sementera la cogemos en abril y mayo por abi, pues ya en julio y en agosto por abi ya pegábamos a barbechar (Moz).	
AGOSTO	*«Por las fiestas de San Bartolomé se amasaba pan de millo» (Sbar).	
	*«[...] la vendimia pa' 'llá pa' San Roque...» (Con).	
	*«[...] el barbecho verdadero es en agosto, pa' que se 'solee el piso» (Tes).	
	*«[...] la calabaza, hoy se planta en todo tiempo, antes tenían la costumbre que la calabacera no se plantaba sino en el mes de agosto» (Tiag).	
	*«[...] el mes de agosto y septiembre también, alrededor de la uva [...]» (Soo).	
*«[...] lo primero centeno, se empezaba los primeros días de septiembre, bueno el que tuviese mucha labranza empezaba los últimos días de agosto [...]» (Soo).		
SEPTIEMBRE	*«[...] las papas se plantaban del ocho de Septiembre en adelante» (Mág).	
	*«[...] el centeno lo sembrábamos de barbecho [...] aquí en el jable lo plantábamos en septiembre por abi [...]» (Sbar).	
	*«[...] llegando septiembre ya estábamos arando las fincas otra vez, y dejarla arada para que cuando llovía que la gavia estuviera arada [...]» (Beb).	
	*«[...] el campesino está siempre mirando pa' 'l cielo, a ver si irá a llover, no irá a llover [...] esta es una isla pobre, aquí llueve poco [...] Lo que hacemos los campesinos, ya le digo, fijarnos pa' 'l día 22 de septiembre, ver por donde coge el tiempo, si lo coge por el nordeste suele ser un año ruin» (Beb).	
	*«[...] nosotros comenzábamos a cazar [pardelas] el 20 de septiembre, estábamos hasta fines de octubre [...]» (Órz).	
	*«[...] ¿sabe lo que echábamos a fines de septiembre?, centeno pa' pasto, porque como plantaba sandieras [...]» (Cal).	*«Allí el centeno lo sembramos en septiembre [...]» (Soo). *«[...] si había millo, desgranar un poco millo» (Con).
	*«[...] en septiembre o por abi se pega a levantar los testes [de las gavias] [...] septiembre y octubre, pero en septiembre principalmente [...]» (Mal).	
	*«[...] primeros de septiembre, el que tiene pan que siembre [...]» (Cal).	*«[...] desde que se llegaba septiembre y octubre se pegaba a sembrar, y después la faena hasta enero» (Vall).
*«[...] sembrar [...] ende que pasaba septiembre y se entraba en octubre, si llovía bien, y si no llovía, uno sembraba igual [...]» (Isl).		

OCTUBRE	*«[...] esa papa [de la tierra] la plantábamos en octubre, noviembre» (Uga).	
	*«[...] la época más buena es en noviembre, si hay años que llueve en octubre, se planta en octubre [...]» (Mág).	*«[...] la época bonita pa' llover» (Har.).
	*«[...] empezaba con las arvejas y se plantaban en octubre [...]» (Uga).	
	*«San Bartolomé, desde que llueve en octubre pega todo el mundo a 'joyar [...]» (Soo).	*«[...] desde que llovía en octubre ya estaban sembrando arvejas [...]» (Vegu.).
NOVIEMBRE	«El día de los Santos es cuando ya se iban [las pardelas]» (Ye).	
	*«[...] el día de Todos los Santos los chiquillos por las puertas tocando: «una limosnita de los Santos» [...]» (Har.).	*«[...] puntal pa' llover pa' los labradores [...]» (Tes.).
	*«[...] pa' dar una buena cosecha tiene que llover en noviembre, diciembre» (Ye).	
	*«[...] cuando se llegaba el mes de noviembre y no llovía [...] la gente decía: «se va a avanzar el tiempo y no llueve, vale más ir sembrando en seco» [...]» (Fem.).	
	*«[...] la siembra tiene su tiempo, noviembre y diciembre [...] si se llegaba diciembre, noviembre sin llover, pues los labradores desesperados tiraban la semilla [...]» (Cas.).	
DICIEMBRE	«Aquí se plantaba [el millo] en enero más o menos, o en diciembre también, mi padre lo plantaba en diciembre por Santa Bárbara» (Orz).	
	*«Lo primero que plantábamos deje que llovía era la cebada, pa' cortarla pa' las cabras cuando daban cría, porque daban temprano, en diciembre [...]» (Mág)	
	*«[...] pegaba a plantar cebollino en noviembre, y se llegaba diciembre y yo plantando cebollino, ayudando pa' que me ayudaran a mí» (Yai).	*«[...] las cabras pegaban a parir a fines de noviembre, diciembre y ya uno comía [...] y sueros [...]» (Moj).
	*«[...] el garbanzo se planta en Navidad...» (Vegu.)	
	*«[...] si las echábamos [las papas] tempranito en octubre y llovía, pues ya pa' las pascuas ya podía alguno coger un sancucho» (Moz).	

GLOSARIO

GLOSARIO¹

TÉRMINOS TÉCNICOS

□ Autopolinización. Facultad que poseen las flores de ciertas especies vegetales para polinizarse sin el concurso de las flores de otras plantas.

□ Caracterización morfológica. Descripción de una planta efectuada dando cuenta de aquellos rasgos de la misma cuya expresión no varía en función del ambiente, son altamente heredables y pueden ser advertidos a simple vista.

□ Celemín. Medida de superficie que designa cada una de las doce partes en las que se divide una fanega.

□ Cotiledones. Hojas rudimentarias contenidas en las semillas y que forman parte del embrión.

□ Cuencas endorreicas. Formas del paisaje caracterizadas por la acumulación de materiales arcillosos como consecuencia de la obstrucción del cauce que los evacuaba. Vegas de cultivo como las de Tahiche, Guatiza, Femés... se ubican sobre estos depósitos.

□ Depósitos coluviales. Acumulaciones de materiales, usualmente al pie de laderas pronunciadas, procedentes de los arrastres ocasionados por las aguas de escorrentía.

□ Derecho consuetudinario. Aquél que tiene su origen en la costumbre.

□ Dunas fósiles. Acumulaciones de arenas orgánicas originadas bajo unas condiciones climáticas muy diferentes de las actuales y que hoy, además de presentar una elevada compactación, carecen de una dinámica de transporte.

□ Fanega. Medida de superficie que en Lanzarote equivale a una hectárea, 36 áreas, 95 centiáreas y 4.124 centímetros cuadrados o lo que es lo mismo, 13.695,4124 metros cuadrados. También medida de capacidad

para granos.

□ Feraz. Fértil.

□ Hilum. Especie de cicatriz que presentan las semillas y que corresponde a la inserción del pedúnculo que unió el primordio seminal a la pared del ovario.

□ Neolítico Antiguo. Periodo de tiempo que en el oeste del mediterráneo comenzó hace unos 7.000 años y que marca la aparición de los primeros signos de actividad agrícola.

□ Panificar. Romper las dehesas y tierras eriales, arándolas, cultivándolas y haciéndolas de pan llevar (Real Academia Española, 1984).

□ Piroclastos. Materiales fragmentarios de tamaño y forma variable expulsados al aire durante las erupciones volcánicas. Su tamaño determina su clasificación en cenizas, lapilli y escorias.

□ Plantas condimenticias. Plantas comestibles cuyo uso, normalmente en pequeñas cantidades, aporta sabor y también aroma.

□ Población. Término empleado para hacer referencia a las variedades locales de plantas cultivadas, en virtud de la heterogeneidad de sus individuos y en oposición a la homogeneidad de las variedades comerciales.

□ Sistema(s) agrícola(s) tradicional(es). Se designa de esta manera al conjunto de conocimientos, costumbres y prácticas agrícolas tradicionales de una determinada zona, resultantes del transcurrir de diferentes generaciones de agricultores. Además de factores de índole agronómica y ecológica, influyen en la concepción de un sistema agrícola tradicional otros de índole cultural, social, económica...

□ Suelo franco-arenoso. Suelo caracterizado por la presencia de una baja proporción de arcilla (< 30%), una proporción de limo siempre inferior al 50 % y una fracción arenosa cuya proporción oscila entre el 45 y 85 %.

□ Técnicas tradicionales de cultivo. Conjunto de prácticas agronómicas características de una determinada zona o localidad resultantes de la transmisión de las experiencias acumuladas durante generaciones.

□ Textura. Uno de los parámetros utilizados para la caracterización física de los

¹ En este glosario, además de aquellas palabras presentes en el texto que demandaban para su comprensión una sencilla definición, figuran multitud de términos propios del habla agrícola de la isla recogidos durante el trabajo de campo que precedió a esta publicación.

suelos. Se define como la proporción de partículas minerales existentes en él, clasificadas por categoría de tamaños.

□ Variedad. Denominación comúnmente empleada para designar la variación existente dentro de cualquiera de las especies de plantas, ya sean éstas silvestres o cultivadas. Resultaría, sin embargo, más propia la utilización del término *cultivar* cuando se hace referencia a estas últimas, dada la intervención consciente o inconsciente del hombre en la generación de tal diversidad. La preferencia de ciertos autores por el empleo del término *variedad* radica en ser éste más cercano y, por tanto, de fácil entendimiento para el público en general.

□ Variedad(es) o cultivar(es) comercial(es). Son aquéllas que desde hace más de un siglo y hasta nuestros días han sido generadas deliberadamente por el hombre y donde éstos han acumulado aquellas características que en cada momento han considerado convenientes, siempre en aras de una mayor productividad. Hoy la legislación vigente exige de ellas, entre otros aspectos, que sus características se muestren estables en el tiempo y uniformes en todos los individuos; cualidades éstas ausentes en las *variedades primitivas* o *locales*.

□ Variedad(es) primitiva(s). Conjunto de individuos que presentan una serie de características morfológicas y agronómicas particulares que los diferencian de otros de la misma especie, pero que actualmente son consideradas obsoletas por no estar en sintonía con las modernas exigencias productivas y comerciales. En la generación de estas variedades ha sido enorme la influencia de los diferentes grupos humanos, cada uno de ellos con sus particulares preferencias, y los diferentes ambientes donde éstos se han ubicado. Debido a ello, muchas de estas variedades muestran una distribución restringida a un ámbito espacial y cultural

reducido, presentando algunos cultivos miles de ellas. La primacía de este componente local ha hecho que sean también designadas como *variedades* o *cultivares locales*.

□ Vitritorrands. Andisoles de regiones áridas. Suelos desarrollados sobre materiales volcánicos recientes bajo condiciones de aridez.

TÉRMINOS GENERALES

□ **(A)ventosa/s** (*Sbar.*). Que favorece la acumulación de gases intestinales. Término comúnmente empleado en Lanzarote para hacer referencia al efecto que provoca el consumo de arvejas en forma de gofio.

□ **Allá cuando** (*Yai., Con., Mon.*). Mucho tiempo atrás. □ «[...] *arvejas en La Violanta, abajo, y en la Peña del Gato porque era más de piedra y las otras eran más lisas, que no tenían piedra, que fueron trabajadas allá cuando...*» (*Con.*).

□ **Alrededores** (*Tin., Con., Cal., Vegu., Sbar.*). Contornos de la casa. Espacio inmediato a la misma. □ «[...] *después los alrededores allá, que es donde yo vivo, eran de mi suegro, pues empezó mi suegro al cogote trayendo cestas de arena de arriba, pa' renar eso, ese cuadrado ahí*» (*Tin.*).

□ **Amasa(d)era** (*Mont.*). Útil donde se elaboraba la masa del pan. □ «*Mi madre las tostaba [las arvejas] y las cogía, después las ponía en una amasaera...*» (*Mont.*).

□ **(A)sá(da)** (*Mág., Uga, Cas., Tin., Yai., Tab., Mon.*). Azada. Útil de labranza constituido por un cabo de madera en cuyo extremo se inserta una pala de hierro cuadrangular o trapezoidal. Se empleaba, entre otras cosas, para enterrar los granos cuando se sembraban en terrenos con mucha pendiente, rozar aulagas y cavar las papas. □ «*Echar el grano y ararla, no, y cuando era muy pendiente a la 'sá'*» (*Uga*). □ «[...] *le decíamos La Coruja, íbamos a rozar las aulagas, y echándolas así pa' dentro del barranco, y después con la asá hacíamos un escarbadero...*» (*Cas.*). □ «[...] *estas laderas mismas de la montaña, en eso se sembraba también, lo que no podía ir con burros se plantaba con una asada...*» (*Mont.*).

□ **Balaya** (*Mág.*). Útil de fondo circular y paredes bajas, carente de asas, elaborado con paja de centeno y junco. De mayor tamaño que el *balayo*, se empleaba para recoger los granos ya limpios durante el cribado y como

recipiente para guardar el pan y las tortas.

□ **Balayo(s)** (Mág., Tes., Ye, Har., Órz., Mont., Sbar.). Útil de fondo circular, paredes bajas y carente de asas elaborado con paja de centeno y junco, utilizado entre otras labores para la limpieza de los granos tras la trilla □ «[...] un soco de centeno o cebada, pero de centeno era lo más, y después lo querían los abuelos nuestros pa' balayos [...]». (Mág.).

□ **Banda(s)** (Cas., Ye, Tab., Tab., Tes.). Lado(s) □ «[...] yo tenía atravesado de banda a banda porque era mío el barranco...» (Tab.).

□ **Barriles** (Soo), **perrulitos** (Sbar.) o **cancañales** (Moz.). Nidos fósiles de abejas mineras (Meco, 2003) □ «[...] no era barro, sino como si fuera formando tegue, como ese tegue blanco que hay, que salían como unos perrulitos...» (Sbar.) □ Hernández-Pacheco (1907-1908) recogía a principios del siglo XX la denominación popular *barrilitos*.

□ **Bastos** (Mág.). Especie de albarda □ «[...] centeno era lo más, y después lo querían los abuelos nuestros pa' 'cer balayos, pa' bastos del burro...» (Mág.).

□ **Borjuo** (Moz., Con.). Cáscaras, semillas y restos del racimo que quedan tras el pisado y prensado de la uva □ «[...] el borjuo, eso antes, eso antes era apreciao» (Moz.). «El borjuo ese para los animales, pa' cochinos, pa' cabras...» (Con.).

□ **Brisa** (la) (Bre., Tin., Mág., Soo, Tes., Tiag.). Tiempo caracterizado por la presencia de viento constante del nordeste □ «[...] la brisa no moja camisa» (Tin.).

□ **Broncas** (Sbar.). Ásperas, secas □ «[...] eso cuando se seca es como espinas, eso coge uno arrancando, si están algo broncas los brazos...» (Sbar.).

□ **Caldo** (Mal., Uga., Cab., Vall., Vegu., Tab., Guat., Tes., Mág., Tao, Coh., Fem., Bre., Ye., Cal., Sbar., Con., Har., Cas., Mac., Moj., Arr., Tab., Soo). Plato popular elaborado a base de granos, verduras y en ocasiones, papas y carne. Estos ingredientes se consumen junto con el agua en que se cocinaron. □ «[...] hay quien echa un algún pedacito, pero muy poco, muy poco aquí, pa' comer caldo de judías...» (Vall.). «[...] se le 'chaba mi hija hasta garbanzo, en el caldo millo se echaba garbanzo...» (Cab.) «Con caldo de millo, con caldo de chícharos o con garbanzos, con lo que quisiera, pero a mí como me gustaban [las pardelas] eran fritas» (Gol.). «[...] al trigo le puedes echar chícharos, garbanzos [...] y pardelas, pardelas también se le puede echar al caldo de trigo...» (Coh.). «[...] montones de rábanos, los guisába-

mos en caldos, me acuerdo caldo de garbanzos, que los lavábamos bien, se les hacía una rajaita en el tronco...» (Con.). «[...] cuando las pobrezas la gente de antes hacían caldo de cebada...» (Vegu.). «[...] lo echaba porque el trigo pelón después de esgranao sirve pa' caldos...» (Tab.). «[...] los pobres comían caldo de cebada, caldo de trigo, caldo de millo y cosas así» (Vegu.). «¿Rábanos?, no pocos, que se hacían hasta caldos de rábano, se lavaban bien, se rajaban...» (Con.).

□ **Ce(d)aso** (Tin., Sbar.). Cedazo. Útil empleado para separar los elementos gruesos del gofío y la harina. Está formado por un aro de madera cerrado por una trama tupida □ «[...] pan, el blanco, el que se pasaba por el ceaso fino...» (Sbar.).

□ **Cestón** (Vegu., Tab.). Cesto grande de base cuadrada hecho de pírmano □ «[...] la paja [de] arvejas, si era muy grande, mi padre tenía unas tierras, nos ponía allí y venga a picar, un cestón, dos cestones...» (Vegu.).

□ **Comistraje** (Sbar.). Mezcolanza. Mezcla confusa de ingredientes. También, comida extraordinaria y abundante (Corrales et al., 1992) □ «Cuando se mataba un cochino lo embarriaban, una barrica, se le echaba sal, un tenderete de ajos, orégano y too eso, después otra tandada de carne, otra de too ese comistraje...» (Sbar.).

□ **Costal** (Tab., Sbar., Mág., Mon., Bre., Uga, Moj.). Saco grande de tela utilizado comúnmente para el transporte del grano a la molina □ «[...] a fuerza de gofío, a ca[d]a instante mi padre con un costal que daba mico, de millo, por Máguez pa' fuera, a casa Don Gabino a moler, a los pocos días otra vez con otro costal...» (Mág.).

□ **Del campo**. Silvestre, que nace por sí solo, sin necesidad de ser sembrado.

□ **Empleita(s)** (Tin., Mág.). Trenzado elaborado comúnmente con foliolos de palma (o tiras angostas de los mismos), aunque también con tallos secos de trigo, en función del uso al que esté destinado □ «[...] perdí el trigo, ¡plantaba poco trigo! [...] y hacíamos el pasto, pero yo ya dejé las tierras, y pidió ésta [se refiere a su señora] una semilla pa' 'cer una sombrera, ¡mira tú!, la empleita...» (Tin.). «[...] el forro de dentro de los sombreros, de paja trigo, de las empleitas de paja trigo, quea más fuerte, más yertito...» (Mág.).

□ **Entrevera(d)o/a** (Mág., Con.). Mezclado/a □ «[...] se echaba para hacer gofío, se echaba entreve-

rada con cebaa, arvejas sólo no tostábamos, sino con cebaa...» (Con.).

□ **Floreerse** (el millo, la cebada, el trigo) (Tías, Sbar., Yai., Fem., Tes.). Reventarse los granos por efecto del calor al tostarlos o guisarlos. □ «[...] lo único que acostumbrábamos echarle jable es al millo, pa' que floreciera, pa' tostarlo se le echaba un poquito de jable» (Tías). «[...] se tostaba [cebada romana] y se florecía [...] y si hacía un caldo, era rico, porque [...] se hacía to[d]a como una flor, se abría el grano...» (Fem.).

□ **Frangollo** (Cas., Cal., Bre., Mon., Cab.). Harina gruesa de millo. También el plato resultante de cocinar dicha harina junto con otros ingredientes. □ «[...] hacíamos frangollo, lo molía el millo y hacíamos frangollo, millorola [d]o que le decían...» (Cab.).

□ Mala planeta (Uga, Con.). Coyuntura del ambiente que afecta negativamente el normal comportamiento de los animales y las plantas. □ «[...] antes los granos no se picaban y ahora de la noche a la mañana los ve usted y enseguida se pican sí, yo no sé debió a lo que es, si es mala planeta, yo no sé...» (Uga).

□ Malino/a(s) (Vegu., Tao, Uga, Vall.). Dañino/a(s). □ «[...] el garbanzo también es malino para el terreno [...] porque lo deja ensalitrado, el garbanzo tiene un salitre y entonces todo no se da» (Vegu.). «Arvejas menudas si le echaban alguna [al gofio], pero eran medias malinas...» (Tao).

□ Más antes (Teg, Mal., Goi., Sbar., Mág., Fam.). Antiguamente. Tiempo atrás. □ «La verdina y todo eso más antes tampoco, eso lo hemos visto después de la guerra...» (Goi.).

□ **Meanos** (Teg., Tías, Soo, Tiag.). Dunas. Médanos. □ «[...] me acuerdo de ver, que ustedes no lo van a creer, siete meanos de jable, cumplíos así, largos...» (Teg.).

□ Mestura(s) (Mág., Ye, Cas.) o mistura(s) (Teg, Mág.). Mezcla de diversas harinas y afrechos de trigo destinada a la elaboración de tortas. □ «[...] le decían mesturas, le echaban hasta arvejas, habas, chícharos y de todito, y garbanzos...» (Mág.). «[...] amasábamos y mi madre los afrechos que le sacábamos por encima, entonces esos los dejaba, y después molía centeno, le decían mestura, y millo...» (Cas.).

□ Mole (Mág.). Blando. Reblandecido, que ha perdido su consistencia natural.

□ **Mollisna** (Mách., Tiag.). Lluvia fina.

Llovizna. □ «[...] no hay solución, ya está todo en quiebra, pues se presenta una mollisna y nada...» (Mách.).

□ Mortero (Con., Mág., Vall., Fem., Tes., Cab., Vegu., Moji.). Útil de madera o labrado en piedra donde, con ayuda de un palo, se majan granos y otros alimentos. □ «[...] too Conil iba al mortero pa' majar las pasas, el bizcocho pa' las morcillas...» (Con.). «[...] el trigo marrueco, eso lo majábamos en un mortero de majar millo que le decíamos...» (Con.). «[...] se muele en un mortero de piedra o de palo, como usted lo tenga...» (Vall.).

□ **Nublina** (Mont.). Neblina. Brumas. □ «[...] esto es más asoliao, y [en] Teseguite, Haría y Máguez [...] hay más nublina, y la nublina cría el grano más blando...» (Mont.).

□ Pasar (por el tiesto) (Yai., Tías, Fem., Coh., Cas., Sbar., Mont.). Tostar levemente los granos para asegurar su conservación. □ «[...] mi madre ponía mucha arveja [en el gofio] y la pasábamos por el tiesto para que no se picara [...] dejaba la semilla sin pasar y la otra la pasaba por el tiesto...» (Fem.). «[...] en ese tiempo se pasaban por el tiesto [las arvejas], se pasaban por el tiesto de tostar [...] y así ya no criaban bichos» (Yai.). «[...] también se pasaba el trigo por el tiesto, ponías el tiesto a calentar y echabas el trigo y le dabas unas vueltas ahí y lo sacabas enseguida pa' que no quedara tostao, eso le decían pasarlo...» (Cas.).

□ Pila(s) (Cal., Vegu., Tías). Mortero labrado en piedra. □ «[...] machacaban en las pilas [cebada], y después la espezonaban toda, como el millo...» (Vegu.).

□ Piojillo (Mal., Soo, Mág.). Pulgón. Insecto de la familia Aphididae. □ «[...] la sandiera tenemos que estarla azufrando, y tratándola por el piojillo...» (Soo).

□ **Rolón** (Ye, Cas.). Harina gruesa elaborada principalmente de millo. □ «[...] quedaban las piedras más levantaditas, entonces lo que hacía era rolar el millo, lo partía, lo partía, no quedaba como harina, [...] eso le decían rolón...» (Cas.).

□ **Seña(s)** (Cas.). Señales, referencias, también indicios. □ «[...] ¡muchacha levántate ya que viene el arao alto!, por las estrellas, se guiaban por las estrellas y eran señas verdaderas ésas...» (Cas.). «¿Cuándo llueve, Señor Antonio? «Antodavía no hay señas ninguna»». (Tías).

□ **Sequero** (Tías). Seco. □ «[...] pa' sacarle dos cosechas en el pueblo este donde estamos nosotros, en el pueblo este, es muy difícil, [...] esto es muy sequero...»

(Tías).

□ **Socairo** (Uga). Lugar al abrigo del viento. □ «Ese Islote no era sino paseros, hacían paseros al socairo, eso para que se pasaran al sol» (Uga).

□ **Tafeña(s)** (Tiag, Tes., Tab., Tías, Cal., Phon., Yai., Cas., Fem., Cab). Granos tostados solos o con sal para chascar. □ «[...] tafeñas de millo y de garbanzos, ¡que buenas!» (Cal.). «[...] se hacían tafeñas de arvejas y todo...» (Cas.). «La [cebada] romana, ¡chacho!, ¡jacia una tafeña más buena, y la otra pa' jacerla había que majarla en un mortero pa' quitarle el casullo» (Fem.). «[...] una vez nos acostamos con una tafeña millo, no había más nada» (Phon.).

□ **Tahona o tajona** (Tiag, Mách., Mág., Uga). Ingenio mecánico empleado antaño para moler grano, accionado por la fuerza animal y provisto, entre otros artilugios, de dos piedras trituradoras. □ «Las tabonas las hicieron otros más viejos que yo» (Tiag).

□ **Tiempo** (del sur) (Mág., Har.). Tiempo caracterizado por la llegada a la isla de borrascas procedentes del sudoeste. □ «Antes llovía del sur» (Har.).

□ (Tiempo) ('e) leste (San., Soo, Tin., Tiag, Cal.). Tiempo caracterizado por la llegada de masas de aire frío y seco procedentes del continente africano; en otras islas, tiempo sur o levante. □ «[...] los lestes, fuego...» (Cal.). «Tiempo leste, eso trai fuego. Quema la batatera, quema parra...» □ Aparece dicho término ya citado en 1685 en los *Acuerdos del Cabildo de Fuerteventura* (Roldán, 1967): «[...] por los muchos vientos lestes que ha habido este mes se frustraron las simientes tardías, con daño de las tempranas...».

□ **Tiesto** (Coh., Yai., Con., Tías, Cas., Fem., Moj., Vegu., Tab.). Útil de barro o metal de fondo circular y paredes pequeñas empleado para tostar el grano. □ «[...] antes se tostaba en un tiesto de barro o en un tiesto de bidones...» (Yai.).

□ **Torta(s)** (Mág., Con., Tin., Cas., Moj., Gol.). Especie de pan grosero de forma redondeada elaborado con una mezcla de harinas de diferentes granos y los afrechos del trigo. □ «[...] una torta, mestura, mestura es porque era de millo, centeno y de los afrechos...» (Cas.). «[...] la harina la molíamos con un poquito de cebada [...] pa' que se amorosara el millo y la torta no se rajara...» (Mág.). «[...] mire, pasé hambre [...] mi madre, en paz descansa, a buscar esas tortas brujas que eran de afrecho» (Tin.).

□ **Torta(s)** (de los techos, de los pajeros) (Mách., Uga, Fem., San., Vall.). Barro amasado con agua y paja gruesa, empleado para cubrir los techos de viviendas y corrales y coronar los pajeros. □ «[...] en la tortaleechabangransón [...] esa paja, esa gruesa, no se la comen los animales, y esa es la que le echaban revuelta con el tegue...» (Uga).

□ **Turbón** (Ye., Tes., Mon., Uga, Mal.). Lluvias de carácter torrencial que ocasionan la avenida violenta de aguas por laderas y barrancos. □ «[...] es el desagüe, por ahí tira el agua pero claro, un año vino mucho agua, no resistía y se rompió por ahí [...] too agua. Yo estaba ahí abajo, cuando miro pa' rriba y no veo más que agua jun turbón que hubo aquí, caminé con todo eso, lo menos hace catorce años» (Tes.). «[...] el año treinta y uno, el dos de octubre, hubo un turbón de agua aquí que cogió toda la isla y el barranco que salió ahí de la montaña, de 'sa de Timbaiba, que toda se ajuntó aquí llegó hasta la mar...» (Mon.).

□ **Viento** (Tes., Goi.). Ventosidad. □ «De arvejas sólo [el gofio], entonces más viento toavía, na[d]a más pa' darle gusto al gofio» (Tes.). «[...] éstas eran más buenas pa' potaje, lo que se echaba uno algún viento, con perdón de la palabra» (Goi.).

□ **Vientotamo** (Órz.). Gofio de cebada. □ «[...] mis dos hermanos estaban picando leña y entonces estaban comiendo gofio de cebada, y el gofio de cebada pues lo llaman vientotamo, porque es frío» (Órz.).

TÉRMINOS REFERIDOS

A LA ACTIVIDAD AGRÍCOLA Y A LA MORFOLOGÍA DE LAS PLANTAS

□ (A) **bali/ear** (Tiag.). Operación de limpieza del grano en la era, consistente en barrer con unas escobillas rudimentarias (baleos) la paja gruesa y granzones que quedan entre el grano tras su aventado. □ «[...] ellos a juntar y nosotras a limpiar, a balear y a todo» (Tiag.). «[...] la pargana toda se marchaba, después se abaliaba y se medía» (Vall.).

□ **Acompañado** (grano) (Uga, Con.). Próximo. Uno cerca del otro. □ «[...] la desgracia que tiene la arveja es si el viento la tuerce, por eso la arveja quiere un granito que sea acompañado, acompañáito uno de otro, que no esté sembrado muy largo...» (Uga).

□ (A) **guarecer(se)** (Har., Soo). Lograrse. Aplicado al hecho de llegar una cosecha a

buen fin. □ «[...] nacía y se 'guarecía, hoy no sale ni una barrilla» (Soo).

□ **(A)garrapachada** (Vegu.) o garrapateada (Con.). Tendida. □ «[...] solía de ser la..., esa la [cebada] romana, más agarrapachada, echaba más hijos, más arropada...» (Vegu.). «[...] está viniendo así pa' animales y eso, de afuera, que la cebada no es como ésta que tenemos aquí, es una cebada más garrapachada, no es tan levantada» (Mág.).

□ Ahl'joyar (Tiag., Cuch., Vall., Tab., Tin., Sbar., Tías, Moz.). Término propio de la agricultura en El Jable que hace referencia a la apertura de hoyos para efectuar la plantación de batateras, tomateras, calabaceras... □ «Ajoyando desde pequeña con una pala de ajoyar...» (Cuch.). «[...] enterraban estiércol, ahoyaban pa' tomates, araban y hacían de todo...» (Tías).

□ Ahogarse (la semilla) (Tao). No alcanzar la superficie del terreno el germen que brota de la semilla, debido a una siembra demasiado profunda. □ «La arveja se daba un surco, yo, por ejemplo, iba arando y mi mujer por detrás echando un chorrito así y después [...] iba tapando, no mucho porque después si no entonces se ahogaba cuando nacía...» (Tao).

□ **Alcansel**. En la isla de Tenerife, se denomina así al cultivo de cebada destinado a servir de forraje o como abono verde. El *alcansel* sucedía en las tierras al trigo y precedía a las papas o el millo (Hernández et al., 1995).

□ A(l)/de/con plantón (Tao, Tiag., Con., Mág., Cas., Aso., Mont., Moz., Tías, Uga, Mal., Órz., Coh., Fem., Moj., Beb., Gol., Yai., Isl., Vegu., Ye). Expresión que hace referencia a la plantación de granos, papas y cebollino utilizando el plantón. □ «[...] en los arenaos lentejas, garbanzos, judías, habas, todo eso a plantón» (Tiag.). «[...] antes se plantaban a plantón porque decían que la tierra, pero ya hay muchos años que hacen el surco, después le echan los garbanzos y con un sacbo...» (Tías). «[...] unos arrastres y se plantaban los garbanzos de plantón...» (Isl.).

□ A(l) de(d)o (Vall., Aso., Moj., Con., Tab., Tías, Cas., Gol., Uga, Yai.), de de(d)o (Cuch., Moz., Uga, Mont.) o con el de(d)o (Beb.) (echar). Sembrar los granos dejándolos caer en el fondo del surco, dosificándolos entre los dedos. □ «Los garbanzos los echábamos así con el deo» (Beb.). «[...] el garbanzo, hoy ya en día se usa más echarlo de deo que plantar porque antes usábamos pa' garbanzo a plantón...» (Uga). «[...]

se tapaba, le digo, que si usted lo echa de deo así, va usted con los pies...» (Mont.). «[...] la arveja echaa al deo, la echaba mi madre al deo en el surco, iba el camello alante arando y después mi madre atrás echando...» (Gol.).

□ **Alhorra** (Soo), **aljorra** (Mac., Bre., Aso., Fem.) o **aslorra** (Vall., Mal., Fem.). Término empleado de forma general para designar diversas enfermedades que afectan a los cereales de bidasahongos como *Pucciniagraminis*, *Puccinia hordei*, *Puccinia recondita*, *Erysiphegraminis* y con toda probabilidad otros. □ «Cuando le entraba la aljorra esa mucho se perdía [...] el grano más fuerte que había era la cebada, la cebada no había aljorra que le entrara, el trigo sí, el trigo sí se aljorraba...» (Mac.). «El centeno había años que se podría de alhorra, después too eso lo cogíamos y lo trillábamos» (Soo). «[...] la aslorra sí era peligrosa, eso era, si le caía echaba a perder el trigo» (Vall.). «Me gustaba más sembrar en Los Ajaches [...] se recogían menos fanegas, pero si usted sembraba trigo, lo recogía, y aquí en La Vega lo vía de tamaño grande y basta que no lo recogiera no lo contaba porque le caía una aslorra amarilla y se podría todo» (Fem.). «[...] en Los Ajaches no cae aljorra, y aquí en La Vega tenía el trigo casi ya con la cosecha arriba y le caía una aljorra roja...» (Fem.). □ Las actas del cabildo celebrado el día 19 de mayo de 1771 recogen el uso de este término de la manera que sigue: «Leyose en este cavildo dos pedimentos dados por los Señores diputados de abastos, por los que ponderan el misero estado en que esta Ysla y sus naturales se hallan por la falta de granos, producida de los años cortos que han havido, por falta de lluvias [...] la langosta y aniquilación de alhorra lo que se a experimentado en el presente año de tal modo que ha presiado a muchos de los naturales soltar su patria y pasarse a las ajenas²...».

□ Amorosa/o/ito (Guat., Isl., Har., Tes., Mág., Bre.). Reblandecido por la humedad. También, suave al paladar cuando se aplica al gofio. □ «[...] traje un viaje de garbanzas, puse un viaje en la era, porque eso hay que sacarlo amoroso, por la mañana...» (Guat.). «[...] gofio de millo, millo y cebaa, y ya le digo, el que teníamos así trigo, pues le echábamos alguna vez, porque el de trigo era mejor entoavía que la cebaa,

² Libro de acuerdos del Cabildo Antiguo. SIG. 25-1, COD. 1-3. Archivo Municipal de Tegüise.

más amoroso...» (Isl.).

□ **Amorosar** (el gofio) (Guat., Mág., Isl., Gol.). Hacer el gofio más suave al paladar añadiendo a la mezcla algún grano que le reste aspereza y sequedad. □ «[...] arvejas un poquitito, pa' amorosar, la fuerza era millo y la cebada, la arveja nada más pa' amorosar...» (Mág.).

□ (A)probar (el terreno) (Tab., Soo, Sbar., Mách.). Responder adecuadamente el terreno a una determinada siembra, garantizando que ésta prospere. □ «[...] el terreno lo 'prueba mejor y da más, si usted planta ahora millo, pa' 'l año planta cebada o trigo [...] al terreno no bay que echarle siempre los mismos granos...» (Tab.).

□ **A puño** (sembrar) (Fem., Mbl.). Sembrar a voleo, esparciendo la semilla sobre la superficie del terreno. □ «Plantar es con un plantón y sembrar es a puño» (Mbl.).

□ **Ara(d)a larga** (Cob., Cuch.) **clara** (Tin.) **o ancha** (Tin.). Labor de arada en la que los surcos se trazan bien separados unos de otros. □ «[...] hay quien siembra barbecho, que es la arada más ancha...» (Tin.). «[...] ésta [arada] es larga, ésta no es muy fina, un barbecho» (Cob.).

□ **Ara(d)a menú(d)a o menu(d)íta**, (Sbar., Cal., Soo, Moz., Mon., Mont., Tiag., Tin.) **cerrada** (Cas., Aso.) **o fina** (Cob.). Labor de arada en la que los surcos se trazan muy próximos unos de otros. □ «[...] más antes sembraba arado menúo y después más tarde se sacó eso, se sembraba surcándolo» (Sbar.). «[...] se rastrilla o se ara menúito así y cuando llueve...» (Mont.). «[...] cuando sembrábamos trigo o centeno la arada se hacía menudita para que quedara tapao el grano...» (Sbar.). «Procuraba que la arada fuera más cerrada para que quedara todo [tapado]» (Aso.).

□ **Ara(d)o(s)** (Sbar., Mal., Mág., Ye, Goi., Isl., Bre., Aso., Tao, Uga, Guat., Moj., Beb., Tiag., Tab.). Apero empleado en la realización de labores propias de la labranza tales como barbechar, surcary fabricar las tierras. □ «Tenía unos arados buenos mi padre, tirados por la yunta de vacas y le echaba estiércol por los surcos y después entre un surco y otro surco hacíamos otro surco que era donde plantábamos el millo...» (Beb.). «[...] tenían pa' los camellos unos araos muy hondos con unas rejas muy grandes, [...] pa' abrir un surco muy largo...» (Sbar.). «[...] después le ponían el arao al centro y araba, un camello araba solo, pero una yunta no» (Ye). «[...] los araos había que prepararlos pa' tierras más jonditas y más pelaitas» (Tao). □ **Ara(d)o de cebollino(s)** (Fem., Tías). «[...] hacíamos surcos con un arado de

cebollinos y con un plantón en la mano, y con otra la papa...» (Fem.). □ **Ara(d)o de dos camellos** (Soo, Isl., Tiag., Cob.). «[...] en ese Peñón surcaban con un arado de dos camellos...» (Soo). «[...] en polvillos en surco, había unos araos tirados por dos camellos...» (Isl.). □ **Ara(d)o de mano** (Sbar.).

□ **Arena negra** (Tías, Sbar., Goi., Cas., Soo, Tiag., Mont., Con.). Lapilli. □ «[...] sería arena negra, pero se va poniendo vieja...» (Goi.). «[...] no es arena negra, pero sí están más arenositas [...] eso es bueno para arvejas y cosas de 'sas». (Tías). «[...] es el polvillo, que no es arena negra...» (Mont.).

□ **Arena(d)o(s)** (Órz., Har., Tes., Mách., Isl., Cas., Ye, Bre., Sbar., Tiag., Moz., Tao, Tías, Yai., Vegu., Mbl., Cal., Vall., Tin., Mont., Tab., Tab., Soo, Mon., Fem., Mág., Aso., Gol.). Terrenos de cultivo preparados por los agricultores con el objeto de aprovechar los beneficios que supone la presencia de una capa de lapilli sobre el suelo, principalmente en relación al mantenimiento de la humedad en el mismo. La mejora de la infiltración del agua de lluvia, la prevención de los fenómenos erosivos así como la regulación de las oscilaciones térmicas del suelo, son otros de los muchos beneficios que aporta la presencia de esta capa de material volcánico. □ «[...] el millo también se plantaba en la tierra porque antes no había arenados, hacíamos surcos grandes con los camellos, surcos largos y después se plantaba a plantón...» (Fem.). «[...] se plantaban [los garbanzos] en los arenaos y en las tierras también...» (Cas.). «[...] los millos más bien ahora, porque antes no habían arenados [...] eso es artificial, estos arenados son artificiales...» (Cas.). «La gente no tenía arenados, sólo plantaban trigo y cebada» (Fem.). «[...] se echaba también en las tierras 'polvilladas, porque no habían arenados, pero cuando eso se plantaba muy poco, muy poca lenteja, porque antes la lenteja era pa' los ricos...» (Vegu.). «[...] antes había menos arenao, con arena de 'sas montañas, porque no había de La Geria...» (Tin.).

□ **Arena(s)** (Aso., Tao, Goi., Isl., Uga, Bre., Mont., Tías, Sbar., Vegu.). Denominación popular ampliamente utilizada en Lanzarote para designar el lapilli. □ «[...] no importa con tal que el arao rompa toa la arena o el polvillo...» (Isl.). «[...] a medida que va el animal caminando va desplazando la arena pa' fuera, no la deja caer dentro del surco...» (Isl.). «[...] el centeno

lo utilizabas más [...] en sitios donde era mucha arena...» (Uga). «Son [tierras] de arena, una arena mezclda que no es como esa que hacemos los arenaos, que lo hacemos artificial...» (Bre.).

□ **Arenal(es)** (Tao, Bre., Cas., Vegu.). Terrenos donde existe una gran acumulación de arena de origen volcánico. □ «[...] *habían dos trozos de arenal que tenía mi suegro, en esas partes de arenal se plantaba el centeno*» (Cas.). «Centeno más bien en los sitios arenosos, una finca que tenga fondo, que decían arenales...» (Cas.).

□ Arenas viejas (Goi.). Tierras de polvillo. □ «[...] *arenas viejas que nosotros le decimos polvillos...*» (Goi.).

□ **Arenusco/a** (Mág., Tiag., Soo, Mbl.). Arenoso. □ «[...] *eso no es polvillo, eso es como una arenusca...*» (Vegu.). «[...] *tiene capas de distintos nateros, tiene uno más bermejo, otro más blanco, otro más arenusco*» (Soo).

□ **Arrastre(s) o arrastro(s)** (Isl., Mont.). Añadido de varas de parray/o paja de cebada, que colocado en el arado permite aumentar la anchura del surco. □ «[...] *el arrastre se pone con unas varas de parras...*» (Isl.). «[...] *si es arveja se le ponen unos arrastros pa' que aparte la arena pa' los laos...*» (Mont.).

□ **Arveja nueva** (Tías). Arveja cosechada durante la campaña en curso. Aquélla de más reciente cosecha. □ «[...] *en mi casa no vi yo usar sino en la arveja nueva, de echar una tostadura al gofio*» (Tías). □ En las actas correspondientes al cabildo celebrado el día 5 de agosto de 1768 figura la utilización de los calificativos *nuevo y viejo* en el siguiente contexto: «En cuia vista se acordó por los señores de este Cabildo se de causa a la Real Audiencia del mísero estado en que se halla esta isla por la falta de cosecha y no haver granos viejos y los nuevos se están estraendo a toda prisa³...».

□ A voleo (*sembrar*) (Tao, Uga, Goi.). Sembrar las semillas esparciéndolas sobre la superficie del terreno. □ «[...] *se siembra a voleo y después se araba, y entonces ya se mezcldaba el grano con la tierra y cuando ya llovía, pues nacía*» (Tao).

□ **Bagullo** (Mal) o **bagullaje** (Soo). Revuelto de tierra y pequeñas piedras que arrastran los barrancos en sus avenidas. □ «[...] *hay*

nateros que a lo mejor tienen bagullaje, entonces ese bagullaje lo pasamos...» (Soo).

□ Baleo (Uga, Har., Vegu.). Especie de escoba sencilla preparada con racimos secos de las palmas, ramas de olivo, arrayán o tallos de hierbas como el abrepuño o el balango. Véase (A) *bali/ear*. □ «[...] *barríamos por la orilla de los montones que se hacían de grano, íbamos barriendo con los baléitos de abrepuño, de una yerba, abrepuño le decían, y las hacíamos un manojo, y lo poníamos trincáito pa' que se hiciera alajaíto...*» (Vegu.).

□ Barbechar (Mách., Cuch., Cas., Coh., Soo, Mal., Teg., Moz., Sbar., Aso., Tías, Uga, Mág., Tab., Vall.). Realizar o ejecutar en las tierras de cultivo la labor de barbecho. □ «*Barbechar es cuando tú sembrabas una tierra, cuando tú sembrabas una tierra de arvejas, ésa había que barbecharla siempre, porque la arveja emporca más la tierra [...] y arrancaban la arveja y después cuando ya quitaban los montones la barbechaban...*» (Cas.). «[...] *antes de plantar el millo, la llenábamos bien [la gavia], la teníamos bien preparáita, bien barbechaa y too, como dicen aquí, la tenía barbecháita...*» (Tab.). «*La Vega en verano se barbechaba en surcos largos, pa' que el agua se aposara en aquellos surcos...*» (Mág.). «[...] *la tierra la araban, la araban sin sembrar durante el verano, que le decían barbechar*» (Uga).

□ Barbecho (Moj., Isl., Teg., Sbar., Coh., Mon., Moz., Cas., Mág.). Primera labor de arada realizada en las tierras una vez recogida la cosecha. Consiste la misma en trazar surcos anchos y separados. □ «[...] *y después esas tierras cuando quitabas los montones de cebaa o de arvejas o tal, ya después se le daba un barbecho, un barbecho que era un surco por aquí, lejos uno de otro, largos largos...*» (Teg.). «[...] *el barbecho era más largo, no se araba tan justo, tan cerrado*» (Cas.). «[...] *el barbecho era pa' que la tierra se soliará más y mantuviera más el agua, el barbecho era unos surcos largos...*» (Moj.). «[...] *entonces en el verano, la cogía [la tierra] y le hacía un barbecho pa' que cogiera y se ablandara el terreno y después volvía cuando llovía pues se empastaba...*» (Sbar.).

□ Barbecho (*sembrar de/echar de*) o barbechado (*sembrar/echar*) (Moz., Mon., Tin., Tiag.). Sembrar el grano sobre una tierra previamente labrada con surcos anchos y separados. □ «[...] *el centeno lo sembrábamos de barbecho, no lo tapábamos ni nada...*» (Moz.).

□ Bardo(s) (Sbar., Tiag., Mbl., Mon., Coh.,

³ Libro de acuerdos del Cabildo Antiguo. SIG. 25-1, COD. 1-3. Archivo Municipal de Teguisse.

Soo, Tes., Vall., Cab., Cal., Vegu., Mont., Mách., Guat., Gol., Tiag., Goi.) Barrera comúnmente elaborada con los tallos secos de ciertos cereales que protege los cultivos del viento. Esta protección también se consigue mediante la siembra en hileras de dichos cereales. «[...] el centeno se cortaba de aquí abajo, y esto de aquí pa' bajo servía para abrigar, echar un bardo, pa' 'cer soco...» (Mon.). «[...] aquí había que venía que le decían millín, que algunos lo plantaban en arenados pa' bardos...» (Cal.). «[...] se plantaba na' más que sino pa' sacar el soco, el aquello pa' 'cer bardos y otros echaban un surco...» (Guat.).

□ Barranco(s) (*Moz., Soo, Mon., Sbar.*). Acumulación de tierra, arena y piedras que encuentran en ocasiones los agricultores bajo las arenas orgánicas de El Jable, resultado del correr violento de los antiguos barrancos que surcaban la zona. «[...] un barranco, como una avenida...» (Soo). «[...] son 'venías, barrancos...» (Sbar.).

□ Barrón (*Mág.*). «Mar de nubes» formado por el reforzamiento en verano de los vientos alisios. «[...] llovía de postre, el mes de San Juan, que le decían las lágrimas de San Juan, se formaba un barrón y llovía chubascos fuertes, pero ahora...» (Mág.).

□ Bellota(s) (*de la cebolla*) (Soo). Inflorescencia de la planta de la cebolla. «[...] un año planté unas cebollas pa' semilla; mire, las bellotas así...» (Soo).

□ Berrenda/o(s) (*Har., Moj., Tab., Tab., Tiag., Isl., Vegu., Tías*). De dos colores. «[...] mi abuela plantaba muchas judías allí, plantaba unas chiquititas blancas y moradas, después plantaba otras berrenditas de dos colores...» (Vegu.).

□ B(i)elgo (*Vegu., Vall.*). Apero de labranza destinado a aventar en la era, formado por un cabo de madera y cuatro dientes igualmente de madera insertos en su extremo. «Eso es el bielgo con que se avienta» (Vegu.). «[...] le quitaba el tamo, aventar con un belgo [...] y ya cuando estaba la cebada limpia se tendía en la era, se le echaba la cobra...» (Vall.).

□ B/Mermejo (*lo*) (*Cuch., Tes., Soo, Tiag., Vall., Bre., Mal.*). Expresión que hace referencia a aquellas tierras de labranza que nunca fueron cubiertas natural o artificialmente por arenas de origen volcánico. El empleo de este término viene dado por la tonalidad rojiza que presentan muchos suelos de la

isla. «[...] echábamos habas en lo arenado, y en lo mermejo, que se araba con yuntas, cebada...» (Vall.). «[...] antes se sembraba too, too eso, mire los morros esos ahí mismo, esas gavias ahí, too eso se sembraba con burros, eso mermejo que está ahí, las paredes esas» (Bre.). «[...] aquí se vienen a conocer los arenados después del año uno pa' 'cá, porque antes no se conocían arenados sino todo bermejo» (Soo).

□ Bronco (*gofio*) (*Mág., Isl.*). Áspero y seco. «[...] se tostaba un poco de habas, una tostaúra decían ellos, dice que el gofio era muy amorosito, más suave, y el gofio de millo es más bronco...» (Isl.). «[...] el gofio de millo tiende a ser más bronco...» (Mág.).

□ Brusca (*Mal., Tab.*). Arena y grava de granulometría variable procedentes del cauce de los barrancos, empleadas antiguamente para arenar tierras de cultivo en ausencia de arena de origen volcánico. «[...] pa' las papitas esas [...] sean papitas negras o papitas de la tierra, lo que echaban en esas cosas, en esa brusca, no ve que antes no había de 'sto, antes no había arena, esa brusca era pa' esas cosas» (Tab.). «Eso llamamos nosotros brusca [...] lo tendíamos y allí plantábamos...» (Mal.).

□ (Calderas) (de) calicanto (*Cal., Soo, Mon., Teg., Moz., Tiag.*). Acumulaciones de arenas calcáreas de origen marino pertenecientes al antiguo campo de dunas que atravesaba la parte central de Lanzarote. «Calicanto le llamamos nosotros al jable blanco ese que tenemos en los morros esos, que no permanece ni aulaga ni nada...» (Soo). «Los morros [...] que tienen calicanto blanco que no sirve pa' nada, ¡bueh!, eso es duro y no tiene más que chuchangas y barriles...» (Soo). «[...] yo creo que es lo mismo, lo que unos le dicen calicanto y otros le dicen tegue...» (Moz.).

□ **Calsar** (*tomateros*) (*Yai.*). Calzar. Mantener mediante piedras la rama de los tomates tendida sobre el suelo a fin de que ésta no sea castigada por el viento. «Con piedras, por ejemplo, los tendíamos así y pa' viento y too, pa' que el viento no los..., los calsábamos toitos con piedras» (Yai.).

□ Cambiar/variar la semilla (*Tao, Isl., Tiag., Coh.*). Alternar en el transcurrir de los años la siembra de diferentes cultivos en una misma tierra. «[...] la cebada y el trigo es muy parecía, ¿sabe?, pero si llueve sí produce, pero eso lo va viendo uno, y entonces va variando la semilla, que pueda producir más, que no repetío, es como

si a uno le dan potaje todos los días» (Isl.). «[...] la que echa cebada puede echarla de arveja [...] y la que echa de trigo lo mismo, cambiar de arveja, porque el trigo y la cebada casi igual» (Cob.).

□ **Camellón** (Sbar., Cuch.). *Talabardón. Elevación de la tierra entre dos surcos (Corrales et al., 1992). «[...] plantábamos también mucho el millo, y plantar en el camellón judías después...» (Sbar.).*

□ **Camisa(s) (de millo)** (Mág., Vegu., Isl., Har., Pbl., Ye, Uga., Cas.). Brácteas u hojas modificadas que envuelven y protegen la inflorescencia femenina de la planta de millo. «[...] un colchón de camisas y otro de clin, era como una yerba y se esparganaba y quedaba blando, llevé dos colchones, mis mantitas...» (Mág.). «[...] según la zona echa camisa, son distintas zonas, La Montaña te echa más camisa que abi abajo, es otra camisa fina...» (Har.).

□ **Canuto (de la rama de batata)** (Moz., Muñ., Sbar.). Entrenudo. Tramo del tallo de la batata comprendido entre dos nudos.

□ **Caña (del trigo, del centeno)** (Soo). Tallo. «[...] antes íbamos a cortar el pasto a Teseguite, en Teseguite echaban mucho trigo del nuestro, el pasto del nuestro dicen que era más fuerte, aguantaba más años que el [trigo] pelón, ése, el pelón, era la caña más gruesa, y entonces esa caña, al ser más gruesa, valía menos...» (Soo).

□ **Caño(s)** (Ye, Mág., Sbar., Soo, Tab., Mal., Tes.). Estructuras destinadas a captar el agua de escorrentía y conducirla hasta aljibes, gavias y/o bebederos. También lugar acondicionado para que el agua entre en la gavía y/o bebedero. «[...] después cuando trancaba le tapaba el caño bien abi, pa' que no entrara [...] estaba aquello rebosando hasta que se lo chupaba la tierra...» (Sbar.). «[...] tenemos un trocito de montaña, pues escurre y después preparar el caño pa' que entre pa' las gavias...» (Tes.). «En 1758 el Cabildo de la isla acordaba «que los dueños de alhives ahonden los caños de sus acohidas y los enlosen», dejando constancia del uso de este término para nombrar la acanaladura que lleva el agua a los aljibes.

□ **Carilcaero** (Tao, Vall., Ye, Con., Cal., Guat., Har.). Paja extendida en la era para ser trillada de una vez. «[...] estaba yo con el trillo y virando el carcaero al mismo tiempo...» (Tao). «[...] lo extendíamos todo el trigo pa' poner el trillo, decían: ya tenemos el carcaero tendío...» (Con.).

□ **Caroso(s)** (Con., Pbl., Cal., Mách., Tin., Har.,

Tías, Mág.). Eje central de la piña de millo sobre el cual se disponen los granos. «[...] los guisábamos con leña en chozas que teníamos y le metíamos moñigos o carosos...» (Cal.). «Se trilla pa' separar el caroso del grano» (Tin.).

□ **Carreras (del millo, de la cebada)** (Moz., Mal., Mág., Mách., Tes., Sbar., Moj., Teg., Ye, Bre., Tiag., Har., Tao, Mon., Beh., Isl., Mont.). Así se denomina a cada una de las hileras de grano que presentan las espigas de cebada y las piñas de millo. «[...] el palote es así, grande, grueso y echa una piña de dieciseis carreras, yo tengo semilla de 'sa...» (Mal.). «[...] tenía un millo un poco más menúo que el que yo tenía, el mío era un poco más granao, pero era más carreras y más sellaita la piña» (Tiag.). «La cebada de afuera [...] sale en la espiga en dos carreras y la nuestra es la espiga pareja toda» (Mág.).

□ **Cascajo** (Tao, Uga, Cal.). Material de origen volcánico de mayor tamaño que la arena, empleado en el pasado para arenar las tierras de cultivo. «Arenas de 'sos de cascajo, cascajito asina, pero esto ahora es más menúito...» (Tao).

□ **Cascajullo** (Vegu., Moz.) o cascabullo (Moz.). Piedras pequeñas arrastradas por los barrancos en sus avenidas. «[...] le decíamos la avenida, sí, eso es que venía de esas montañas [...] un cascabullo decíamos también nosotros, el cascabullo, piedras...» (Moz.).

□ **Cáscara** (Isl., Yai., Mách.), **casarilla** (Cal.), **forro** (Fem.) o **casullo/a** (Fem.) (de la cebada). Cubierta característica de los granos de la cebada. La carencia de esta envoltura en determinadas variedades ha dado lugar a las denominadas cebadas desnudas. «[...] la cebada romana no tenía casulla» (Fem.).

□ **Cáscara/cascarilla** (Vall., Sbar.) **casarón** (Isl.) o **casullo** (Mon.) (del millo). Película que recubre la semilla de millo y que corresponde al pericarpio.

□ **Casne vaca** (Sbar., Teg.). Expresión popular utilizada para referirse a aquellas tierras consideradas de muy buena calidad. «Esto por aquí es fresco, esto es bueno, lo que no llueve, pero esto por aquí es muy bueno, esto es casne vaca como dice la gente» (Sbar.). «[...] La Montaña es, le decimos casne vaca, porque la montaña daba todo lo que le pusiera» (Teg.).

□ **Casoleja** (Mách., Mág., Ye, Mon., Cob., Moz., Tab., Guat., Tab., Cas., Cal., Har., Tin., Tías, Con., Uga, Mbl., Yai.) o **casita** (Tiag., Vegu.,

Mon.) (*plantar de*). Retirar la arena o el polvillo de una pequeña superficie del terreno y depositar la semilla y el abono en la tierra subyacente, cubriendo de nuevo ésta última con la arena previamente apartada. «[...] una casoleja, se planta el millo a un lao y la judía en otro, y da judías y da millo» (Con.). «[...] se plantaba una [judía] en cada casolejita y después salía y daba sus vainitas y claro, como eso poco se consumía...» (Tiás). «La garbanza la plantamos de casoleja» (Har.). «El garbanzo lo plantábamos, se plantaba a plantón, en casita o en surco, lo plantábamos de las dos maneras» (Vegu.). «[...] antes plantábamos el millo con un puño de estiércol de los animales, de las cabras [...] echábamos en el boyito, en la casita como llamábamos...» (Mon.).

□ Casquillo (*Sbar., Tiag.*). Capa compacta de lapilli que en ocasiones encuentran los agricultores bajo el jable y que dificulta las labores de plantación. «[...] hay partes que encuentras tú arena negra, y aquello se quitaba porque entonces se endurecía y no salía la planta, es como arena negra, casquillo que le decían, casquillo...» (Sbar.).

□ Ceniza (*Uga, Aso.*). Término empleado de forma general para designar diversas enfermedades causadas por hongos. En Lanzarote lo hemos recogido en referencia a la arveja y a la viña cuando son afectadas respectivamente por *Erysiphepisi* y *Uncinula necator*. «[...] cuando viene la ceniza es arreglado al tiempo...» (Aso.).

□ Cobra (*Bre., Guat., Vall.*). Grupo de animales, en ocasiones pertenecientes a especies diferentes, unido para efectuar las labores propias de la trilla. «[...] la cobra llamamos nosotros unír dos o tres reses, la yunta de vacas y de burros, lo que fuera, o camellos...» (Vall.). «[...] la cebaa romana es mala de trillar con una cobra, tiene que meterle un trillo arriba» (Bre.). «[...] mi madre tenía que tocar la cobra pa' nosotros comenzar a sacudir y virar...» (Guat.).

□ Colmo (*Tiag., Sbar.*). Colmado. «[...] colmo es que resalte, que se caiga de por sí...» (Sbar.).

□ Corazón (*del millo*) (*Isl., Mon., Vegu., Tes.*). Endosperma de la semilla del millo. «[...]

este millo [de la tierra] tiene más jugo dentro, en el corazón tiene más jugo, en cambio el otro no tiene sino el cascarón» (Isl.).

□ Corona (*del pajero*) (*Moj., Mon., Vall.*) Torta de barro y paja que colocada en la parte superior del pajero lo resguarda de la lluvia. También, de forma general, se utiliza este término para referirse a la parte alta del pajero. «[...] llenaba uno un pajero de cebada, hacemos un pajero de paja, y después se metía; cuando el pajero estaba becho se metía uno por la corona, día abriendo una cueva, una cueva y lo llenaba de cebada y de millo, pa' si venía un año ruin tener uno gofio» (Moj.). «[...] amasa tierra mermeja de 'sa [...] la amasa y le pone la corona, y se dice: se coronó el pajero, pa' que no se introduzca el agua...» (Mon.).

□ Cuartillo (*Uga, Con.*). Medida para granos. Cuatro cuartillos hacen un almod. «[...] nunca, jamás en la v[er]da le robé al amo un cuartillo de grano...» (Uga). □ También se empleó el cuartillo para medir productos como la almendra: «[...] un cuartillo de almendras en un real⁴... ».

□ Cruzar (*la gavia, la tierra, la arada*) (*Moj., Mal., Mon., Moz., Tin., Tab.*). Trazar la arada en un terreno, de manera que atravesase la anterior que en éste se realizó. «[...] la tierra suelta, pues mantiene el jugo, y la vuelve a cruzar para que no se raje la tierra...» (Mal.). «[...] le dabas dos aradas o tres, cruzabas las aradas...» (Tab.). «[...] la teníamos barbechada así, después la cruzábamos acá...» (Moz.). «[...] antes venían los tiempos tan fuertes de aquí del sur, y se llevaba la sementera pequeñita, cuando estaba pequeñita [...] y había quién las volviera a cruzar [las tierras] y sembrarlas otra vez...» (Mon.).

□ Cuchillos (*Fem.*). Terrenos escarpados. «[...] cuando se sembraba y arrancaba en los cuchillos esos...» (Fem.).

□ Cuéscano (*Vall., Mág.*). Hueso o pipa del durazno. «[...] un duraznero muere más pronto, porque nosotros tiramos el cuéscano a la basura, sale en el estiércol, y nace un duraznero en la tierra, en pocos años se seca...» (Mág.).

□ Culo (*de la piña de millo*) (*Mág.*). Parte basal de la piña de millo; aquella más próxima al pedúnculo. «Sale mucho millo pequeñito, macho, del culo de la piña» (Mág.).

□ Cumpli(d)a/o (*Tiag., Fem., Con., Mont., Isl., Goi., Vall.*). Alargada. «Dos clases, hay la [cebada] romana que es más gordita; la cebaa natu-

⁴ Libro de cuentas de los géneros vendidos o fiados durante el año 1858 en la tienda del señor D. Antonio Armas Vera. Servicio de Patrimonio Histórico del Cabildo Insular de Lanzarote.

ral, la nuestra, es más cumpli[d]ita...» (Mont.).

□ **Chaboco(s)** (Sbar., Con.). Grietas y desplomes surgidos en las coladas volcánicas acondicionados por los agricultores para la plantación de parras, higueras y otros árboles frutales. También, hueco. □ «[...] en El Islote mismo, nosotros tenemos unos cachitos ahí. Abrí un chaboco allí y planté [...] rompiendo piedras...» (Sbar.).

□ De/a(l) chorro (echar) (Con., Tes., Tin., Bre., Tao, Uga, Tía). Esparcir los granos en el fondo de los surcos abiertos. □ «[...] las echaban al chorro así [las arvejas], no sembrada como la cebada, no, ni como la lenteja...» (Tes.). «[...] de chorro día más pronto abajo a la tierra y nacía más pronto» (Tías).

□ De banco (arrancar) (Mách., Tías, Cas.). Cosechar las plantas arrancándolas y empujándolas hacia adelante formando un montón. Se arrancan de banco las arvejas cuando crecen entrelazadas. □ «[...] recuerdo de estar en las tierras de mi suegro, que nosotros las hacíamos, y echando arvejas, mira ¡un calor, un calor! y después vino de la Inmaculada, mire ¡llovió tantísimo! que las arvejas se arrancaron de banco, de tan grande que crecieron» (Mách.). «[...] de banco era cuando la arveja estaba grande, cogías, ibas arrancando pa' lante y echando pa' lante [...] después cuando te parecía hacías un montón...» (Cas.).

□ De(d)il (Tab.). Protección de cuero que resguarda parte de la mano de posibles cortes al arrancar el trigo u otros cereales cuando la tierra se encuentra endurecida. □ «De cuero cabrito o de cabra, lo raspa, le quitas los pelos y haces un d[é]lil...» (Tab.).

□ De mana(d)a (arrancar). (Tías). Realizar la cosecha arrancando las plantas con las manos y colocándolas entre el brazo y el antebrazo. □ «Eso se llama una manaa, después eso se llama [...] arrancar cebada de manaa, y trigo, y la arveja se arranca de banco, mándándole pa' lante...» (Tías).

□ Desagüe (Cas., Mal., Tab.). Apertura en el teste de una gavia o bebedero por la cual sale, una vez ésta se ha llenado, el volumen de agua que se ha introducido en exceso. □ «[...] el barranco venía al bebero y cuando el bebero se llenaba tenía su desagüe...» (Cas.). «[...] si es pequeña le dejas un desagüe pequeño, según la gavia le dejas el desagüe...» (Tab.).

□ Echar, entrar, meter, poner o dar agua (a

la gavia, a las vegas) (Vall., Mág., Ye, Tab.). Introducir en las gavias o bebederos, una vez encauzada, el agua de escorrentía proveniente de laderas y/o barrancos. □ «[...] esta gavia está de maíz y ésta de cebada, pues le daban agua a ésta, y ésta, ésta no...» (Ye). «[...] aquí si una gavia bebía era cosecha segura, si una gavia bebía, usted que le echaba el agua que usted creía que llevaba, aquella gavia era difícil que no diera cosecha...» (Vall.). «[...] había que meterle agua a esa vega, o a esos nateros, o beberos como le llamaban [...] porque le metían a lo mejor un barranco de agua pa' lli...» (Mág.). «[...] cuando había que ir a arar, cuando había que dar agua a las vegas...» (Ye).

□ Emparejar o **tabliar** (la gavia) (Mal.). Nivelar la superficie de la gavia. □ «[...] con la tabla arrima la tierra y empareja usted la gavia [...] pa' que quede parejita [...] pa' que quede allanaíta...» (Mal.).

□ Empinar o levantar (los testes) (Tes., Mal.). Aumentar en altura los testes de una gavia para garantizar la retención del agua en su interior.

□ **(En)canutillar(se)** (las papas) (Sbar.). Llenarse las papas, una vez almacenadas, aunque también en el mismo campo, de galerías como consecuencia del ataque de la polilla de la papa (*Phthorimaea operculella*). □ «[...] los costales de papas que llenaba una habitación, se encanutillaban porque antes no había cosas de' sas...» (Sbar.).

□ Engavia(d)o (Vall., Mal.). Se dice de aquel terreno preparado para el cultivo mediante la construcción de gavias. □ «[...] los fondos del pueblo, todo estaba engaviado, pa' luego después llenarlas de agua...» (Vall.).

□ Enrastrar (el arado) (Cas.). Agregar al arado varas de viña y/o paja de modo que cuando se labren los campos pueda desplazar hacia los lados mayor cantidad de tierra y abrir así surcos de mayor anchura. □ «[...] se plantaba con un camello, con los araos los enrastraban, tenía que abrir un surco ancho, enrastrarlo era coger varas de parras, le ponían varas por debajo y varas así atravesadas por encima, entonces surquiaban...» (Cas.).

□ En seco (sembrar) (Vall., Tab., Con., Tao, Guat., Tin., Tías, Cal., Isl., Vegu., Tiag., Soo, Cuch., Sbar., Beh.). Sembrar antes de que las primeras lluvias tengan lugar. □ «[...] en seco

no, porque la yerba te comía...» (Tab.). «[...] las sembraba a veces en seco, cuando ellos vían que los tiempos eran ya de tiempo de llover...» (Vegu.). «[...] centeno lo sembrábamos en seco, y después dejábamos el surco así, se sembraba así, siempre había viento, el viento día tapando el centeno» (Sbar.). «[...] [las tierras] se tenían listas, se araban dos o tres veces pa' no criar la yerba y después antes de llover la sembraba usted, que le decía en seco, la sembraba y cuando ya llovía queaba naciendo» (Tiag.). «[...] se siembra [el trigo] en seco antes de llover, y después viene el viento y lo arrasa, y después cuando viene el agua que nace ya está la tierra rasa...» (Tao). «[...] también trigo lo sembraba en seco, si daba tiempo, si no se sembraba después de que lloviera...» (Cal.). «[...] el que tenía lugar escardaba too, porque eso mayormente, lo que se sembraba en seco, nacía más de yerba que de sementera, que de grano...» (Tías). «[...] también hubo quién sembrara en seco, y si bebía [la gavia] después era igual, lo que pasa es que mientras no llovía no crecía...» (Vall.).

□ Escarcha(s) (Uga, Coh., Teg., Har., Bre., Soo). Término que designa de forma genérica diversas enfermedades de origen fúngico que afectan a distintos cultivos. □ «[...] las espigas eran así, vía usted aquel centeno, se metía usted y no lucía, eso era antes, pero vinieron las escarchas...» (Teg.). «[...] le caía ceniza sobre todo a las arvejas, le caía escarcha, y entonces si se escarchaba, pues el grano salía más consumido» (Uga). «[...] esta cebada se plantaba, me acuerdo yo, en La Montaña por las escarchas» (Har.). «Se escarcha [...] se ponen amarillas [las batatas] cuando hay ciertas serenadas fuertes...» (Soo).

□ Espiga (del millo) (Vegu., Sbar., Tin., Har.). Inflorescencia masculina de la planta de millo. □ «[...] quitarle la espiga primero, y después hay que quitarle el cogollo...» (Tin.).

□ Espiga (Uga, Soo). Pargana, barbas o aristas de la espiga, en este caso, de cebada. □ «[...] había quien sembraba una que le decían marroquina que no tenía espiga» (Uga).

□ (Es)rabar (la cebada) (Tías, Tin.). Eliminar los restos de pargana que tras la trilla aún permanecen unidos a los granos de cebada. □ «[...] aventarla, y después cuando está el grano solo, 'rabarla, con un camello esrabando, quitándole la pargana» (Tin.).

□ Esripiar (Guat., Tin.). Retirar la piedra de pequeño tamaño o ripio de un terreno. □ «[...] esripiando en La Costa, no con carretillas

sino cestas de piedras, de pírganos, cargándolas al pescuezo pa' echarla a la pared, jeh!... » (Tin.).

□ Estajo (Tiag., Tab., Vall., Tías, Goi.). Trabajo realizado por un tanto prefijado. En Lanzarote muy común en las faenas de la cosecha. □ «[...] estajo quiere decir que ahora mismo pues gente rica que tenía, pues tenía que arrancar, pos cebada o trigo o garbanzos o lo que sea, decía: «mira coge este trozo y yo te doy tantas fanegas de grano...» (Tab.). «[...] había quién recogiera hasta diez fanegas de cebada na' más que en los estajos, con arrancar ahí un verano ya tenía él...» (Vall.).

□ Estera(s) (Vall., Cal., Mág., Uga, Vegu.). Trenzado de foliolos de palma empleado para diversos cometidos como tender la fruta pasada una vez retirada del pasero, recoger el grano cuando se aventaban pequeñas cantidades, etc. □ «[...] tendían las esteras pa' aventar el millo» (Vall.). «[...] le mandaban en una piedra grande, ponían una estera pa' que no se fuera pa' los laos el centeno y le mandaba...» (Mág.).

□ Fábrica(s) (Uga, Mal., Tes., Tab., Tin., Mbl., Tías, Goi., Sbar., Moj., Mon.). Sucesivas aradas que se dan a las tierras, cuando éstas se dejan vacías, para mantenerlas limpias de hierbas y mullidas. También se emplea este término para hacer referencia a aquellos cultivos cuya presencia en los terrenos responde a la idea de mejorar la fertilidad de los mismos.

□ «[...] lenteja o garbanzos o chícharo, eso sí son fábricas verdaderas, el trigo sí se daba, pero no era fábrica verdadera...» (Tes.). «[...] la arveja era media fábrica porque se arrancaba temprano y luego se barbechaba, y decían que era media fábrica» (Fem.). «[...] tiene que estar limpia para sembrarla porque para la sembradura también tiene que estar limpia, limpia, limpia de..., le da dos aradas, dos fábricas a las tierras...» (Mon.).

□ Fabricar (Goi., Con., Tes., Soo, Mal., Cas., Tin., Fem., Coh., Mbl.). Dejar una tierra sin sembrar para que recupere su fertilidad, evitando la aparición de hierbas mediante sucesivas aradas. También sembrarla con alguna especie de leguminosas (habas, arvejas, chícharos). □ «Lo que se fabricaba casi siempre era el jable, el jable sí, de tercer año...» (Goi.). «[...] antes se sembraba todo, antes los suelos no se fabricaban [...] eso era debió a que había miserias...» (Tes.). «[...] cuando se fabricaba pa' dejar una tierra vacía pa' otro año,

pues era cuando se terminaba de sembrar, a veces se terminaba de sembrar y seguimos arando pa' fabricar, y daba la tierra más» (Cas.). «[...] le decían fabricar, se arrancaba todo, y antes de que llovía se araba otra vez, fabricar pa' que la tierra estuviera más fresca, cogía más jugo y se mataba la yerba» (Con.). «[...] se dejaba alguna [tierra] de fábrica de un año pa' otro, se araba y se dejaba, era una fábrica, y después le echábamos cebaa [...] y después sobre la cebaa, el trigo, el trigo era más dañino, se mamaba la..., y después volvíamos a fabricar otra vez...» (Fem.).

□ Flor (la) (Har.). Aquel fruto de calidad superior a cualquier otro. □ «[...] eso crece mucho y esa paja ya no te resulta, no resultaba, sino la nana esa que te echaba la flor pa' la venta...» (Har.).

□ Flor de color cambiado (Mág.) o variada (Mág.). Expresión que da cuenta de la variabilidad que presentan las flores de diferentes especies de plantas cultivadas en cuanto a su coloración. □ «[...] tú sabes que la arveja y los chícharos echan la flor variada [...] de dos colores, las mismas papas echan la flor distinta...» (Mág.).

□ Fonditos (Soo, Moj, Guat., Tes.) o fondo(s) (Tin.). Términos utilizados por los agricultores para hacer referencia a pequeñas áreas dentro de las tierras de cultivo que se distinguen por sus mejores cualidades agronómicas. □ «[...] papas y millo se plantaba también, a según los pedazos, los fondos que eran buenos (Tin.). «[...] pa' esas legumes se buscaban terrenos mejores, fonditos buenos, cachitos donde el barro estaba a menos profundidad...» (Soo). «[...] el que quería, y si necesitaba y tenía un cacho que tenía jable y que vía que tenía algo de fondito así, pues plantaba...» (Guat.).

□ Ganado **jairo** (Mág.). Aquél que se cría en las cercanías de la casa. □ «El ganado que está inmediato a la casa, que no están tiraos en el monte» (Mág.). □ En 1776, D. Silvestre Izquierdo daba cuenta del robo de rama de batatera de la forma que sigue: «[...] algunos de los vecinos se an quedado con algunos jairitos a la puerta dándoles la rama de las güertas que tengo separada para las vacas que aran, de modo que me van a dejar sin una mata que darles...» (Gil y Peña, 2001).

□ Gavia bebi(d)a (Tin., Tab., Moj, Vall., Órz.). Gavia que en su momento absorbió el agua que en ella se encerró y quedó por tanto en

disposición de hacer prosperar cualquier cultivo a establecer en la misma. □ «[...] una gavia estando bebida ya no es menester que lloviera más» (Moj). «[...] si la gavia estaba bebida no se plantaba nada de 'so, sino millo, luego garbanzos...» (Tin.). «[...] si estaban bien bebías [las gaviás], bien bebías quería decir que se llenaban de agua...» (Tab.).

□ Gav(i)ecita (Tes., Mal., Guat.). Gavia de poca embergadura. □ «[...] en un trocito, el fondito de la gaviecita esa, y después sí tenía las gaviás grandes...» (Tes.).

□ Gavilla(s) (Tin., Sbar., San., Vegu., Mág., Cal., Moj, Mbl., Soo, Tab., Tiag., Tes., Cas., Mág.). Conjunto de plantas arrancadas al momento de la cosecha. La unión de varias manadas forma una gavilla. □ «[...] eso se agarra y se arranca todo, se hace en gavilla, lo corta parejito...» (Tab.). «[...] hacíamos gavillas, íbamos poniendo en el suelo pa' 'cer gavillas, pa' después juntarlo» (Soo). «[...] después íbamos haciendo gavillas, es decir, dos, tres manadas o cuatro, o menos...» (Moj.).

□ **Goire** (Mac., Bre.). Pequeña construcción de piedra que tenía por finalidad resguardar los baiños del ataque de los cuervos. □ «Un goire se hace de piedra, pone una jilera de piedras aquí así y después lo van enferrando, como un horno [...] y lo trancan ansina pa' que se cierre el baiño allí y no lo piquen los cuervos...» (Bre.).

□ Grana o granilla (de la uva, de los bigos picones) (Ye, Tin., Bre., Con., Fem.). Semillas de pequeño tamaño. □ «Todo mezclado, se le ponía maíz, hasta la grana de la uva...» (Ye).

□ Grana(d)o/a o (a)grana(d)ito/a (Mág., Yai, Mal., Con., Isl., Tes., Tab., Ye, Guat., Har., Aso., Mac., Mbl., Soo, Cas., Gol., Tin., Tias, Vegu., Sbar., Bre., Tab., Teg., Cab., Tiag., Moj., Vall.). Que presenta un buen tamaño. □ «[...] la garbanza un poco más delicada, es granada y tiene otro aspecto...» (Moj.). «[...] la gente antes estaba adaptada al garbanzo menudo, porque garbanzo hay: garbanzo, garbanzón y garbanza; garbanzón es más granado...» (Ye). «La piña [de millo] que más carreras tiene y más granada, esa es la propia pa' plantar...» (Moj.). «[...] el treinta fue un año ruin, el treinta y uno fue un gran año, ese año estaba el centeno que parecía millo de granao» (Soo).

□ Granar (Tes., Teg., Tao). Formarse y aumentar de tamaño los granos hasta alcanzar el que se supone propio de cada especie. □

«[...] seca la planta y la deja a medio, a medio grano, no le grana» (Tes.). «[...] echa la piña, y después si no llueve lo suficiente se quean granos que no granan, pero si tienen suficiente fuerza sí granan...» (Tao).

□ Grano macho (Bre., Sbar.). Expresión utilizada para nombrar de forma general a las legumbres.

□ Grano menú(d)o (Mon.). Expresión utilizada para nombrar de forma general a los cereales. □ «[...] nunca hacíamos gofio de arvejas porque teníamos grano menú, teníamos centeno, teníamos cebaa, teníamos trigo...» (Mon.).

□ Grano(s) ruin(es) (Tias). Granos que por su rusticidad no requieren especiales condiciones para progresar. □ «En el polvillo se echaba siempre granos más ruines» (Tias).

□ **Gransa(s)** (Tes., Isl., Tab., Mon.). Granzas. Restos de la trilla de los cereales constituidos por pequeños fragmentos de paja y cascarillas que recubren los granos. También granos sin descascarillar. □ «[...] la cebaa tiene mucha gransa en lo que es la cáscara, el trigo no, el trigo está pelao» (Isl.). «[...] hay que pasarlo por un cribo para quitarle la piedra y quitarle la gransa que decimos, porque queda trigo ensurrinado con la pajita...» (Mon.).

□ **Gra(n)són(es)** (Mách., San., Soo, Tin., Mon., Moz., Fem., Bre., Yai., Órz.). Granzón. Paja gruesa de trigo y por extensión de otros granos resultantes de la trilla. □ «Los techos eran de tierra amasaa y se le echaba gransón, cuando se trillaban los trigos, los pajullos que no se los comían los animales» (Bre.). «Gransones de los garbanzos, los palos de los garbanzos, pa' tostar, pa' echar fuego» (Órz.). «[...] la paja [de trigo] es muy liviana y el viento se la lleva, y la queríamos para echársela a los animales, y el gransón, la paja pa' 'lante y el gransón pa' 'tras...» (Mon.). «[...] las forraba usted [las papas] con paja por arriba y por debajo, gransón como le decíamos nosotros, del mismo trigo, lo grueso...» (Mách.).

□ **Grello(s)** (Isl., Mág., Bre., Tin., Aso., Mal., Sbar.). Plúmula. Germen que brota de la semilla y que dará lugar al tallo y las hojas de la planta. También los brotes de las papas y las batatas. □ «[...] el grello pa' 'rriba, lo que sale pa' la superficie de la tierra, y la raíz pa' 'bajo...» (Isl.). «[...] fíjese usted como es la arveja, la arveja picaa nace y el gorgojo sale y la deja engüecaa [...] se come lo de adentro, pero el grello, la boquita negra, ésa no se la come...» (Bre.). «Lo que

echa pa' echar el palote, echa la raíz a la tierra y el grello pa' 'l palote» (Tin.). «[...] yo bajaba abajo a coger yerba, y después entraba en las tierras que cogían batatas y si encontraba grellos de retoños jalaba por ellos...» (Sbar.).

□ Greña (del millo) (Tin.). Conjunto de filamentos que sobresalen del extremo apical de la piña de millo y que corresponden a los estilos de las flores femeninas.

□ Hacer semilla (Tin., Isl.). Aumentar a través de siembras sucesivas la cantidad de semilla disponible de una determinada especie o variedad de planta. □ «[...] ésa de sesenta días había poca cuando yo chico, un medio hombrito ya, doce o trece años, se empezó a ver esa arveja de sesenta días y todo el mundo haciendo semilla» (Isl.). «[...] ésta [judía] es que venía en el millo revuelta y hicimos semilla» (Tin.).

□ **H/Joya(s)** o **h/joyita(s)** (Tiag., Soo, Mách., Con., Tin., Moz., Cal., Tao, Bre.). Depresiones del terreno caracterizadas por poseer mayor volumen de tierra arable que las áreas circundantes. □ «[...] eso trigo y cebada y alguna tie-rrita, alguna joyita, que decíamos nosotros, que era bueno...» (Tiag.). «[...] el morrito ése de centeno o de arvejas y las hoyitas más aquello las echábamos de..., plantado de tomate...» (Moz.). «El tomate, ya apartaba las hoyitas, lo más planito, y más arenita, más negro» (Mách.). «[...] que fuera hoyitas buenas abajo, buen piso, que fuera un piso bermejosito...» (Cal.).

□ **Hondor** (Tiag.). Profundidad. □ «[...] donde las tierras tenían un hondor regular, tocaban, el arado día arrastrando por el barro...» (Tiag.).

□ Hondura (Tab.). Profundidad. □ «[...] la lenteja no quiere mucha hondura» (Tab.).

□ Islote(s) o jislote(s) (Bre.). Terrenos constituidos por materiales anteriores a la erupción de 1730 que no fueron cubiertos por las lavas de dicha erupción, sino rodeados por las mismas. □ «[...] en La Tabla, en medio del Volcán abí, hay un jislote...» (Bre.).

□ Jablito (Teg., Soo), jablillo (Teg., Guat., Soo, Mal.), jable nac[*d*]o (Mal.), jable volón (Tiag.) o jable fresco (Mon, Tiag., Soo). Jable en circulación. □ «Jablillo finito, de 'so ya no hay, de relance [...] en La Caleta hay un poco, que sale un poco por la mar...» (Teg.). «[...] lo dejaban [el pasto] pa' [que] el jable se fuera manteniendo allí, pa' que la finca cogiera jable fresco...» (Mon.). «[...] el jable fresco ése que entra, que es un jable que produce [...] entonces pues la

tierra que era pelaa, entra el jable ése, producía más...» (Tiag.). «Nació es que es volao del tiempo, que no es masa de jable...» (Mal.). «[...] el jablito volando, ¡más bonito!, y eso se ha esparció, me acuerdo yo de verlo...» (Teg.). «[...] el jablito fresco ése, si llovía, ayudaba mucho a la planta, porque el jable venía de otro sitio más fresco» (Soo).

□ **Jarnero** (Mág.). Especie de cribo elaborado con paja de centeno y junco. Además de ser utilizado en la limpieza del grano, en ocasiones, se empleó para colar el mosto en el lagar.

□ **Jase(s)** (Mág., Tab., Vall.). Porción de paja. □ «[...] haciendo jases ahí, que te quedaran todos iguales, una parte pa' 'l amo y otra pa' ti» (Tab.).

□ **J/Horquetón** (Har., Cas.). Útil para mover la paja formado por un cabo de madera en el cual se inserta una pieza de hierro con tres o cuatro dientes. □ «[...] íbamos poniendo aulaga ahí con el borquetón y poniéndonos encima, apretándola y haciendo las gavillas...» (Cas.).

□ **Jillao** (trigo) (Tab.). Consumido, que no se desarrolló en la forma en que debió hacerlo. □ «[...] está jillao porque no llovió» (Tab.).

□ **Jorqueta(s)** (Cal., Mont.). Útil para mover la paja formado por un cabo de madera en el cual se inserta una pieza de hierro con dos dientes. □ «[...] la paja se va sacando pa' 'rriba con las jorquetas, y se va yaciendo una sierra pa' los animales y el grano quea too en el fondo» (Mont.).

□ **Jose** (Tiag., Tab., Soo, Cas., Guat., Cal., Mág.). Siega. Hoz. □ «[...] centeno se segaba, eso se hacía pasto, eso se hacía así grande, después se arrancaba y se segaba a una altura más o menos así, se cortaba con una jose y le servía pa' pasto, pa' bardar la batatera» (Tiag.). «[...] si volvía otra vez por segunda [vez] a beber [la gavia] había que cortarla [la cebada] como en la península, con una jose...» (Guat.).

□ **Juelgo**. En la isla de El Hierro, mezcla de plantas leguminosas que da alternancia a las tierras y sirve para alimento en verde de los animales.

□ **Jugo** (Tiag., Vall., Máchb., Cuch., Sbar., Mal., Con., Teg., Órz., Goi., Tab., Tías, Bre.). Contenido de humedad del suelo de cultivo. □ «[...] la gavia, pues estuvo con agua, tenía buen jugo, y entonces salía después que daba buena cosecha de millo, garbanzos o lo que quiera que fuera...» (Vall.). «El millo [se planta] más postrero porque él busca el jugo en el fondo, se puede plantar en el verano, que él se agarra...» (Vall.).

«[...] las [tierras] de tomate, como llevaba más jugo, siempre las dejábamos fabricadas...» (Tías).

«[...] el jable diendo a poco a poco va cogiendo [agua], se va filtrando y ya tiene jugo para luego ya plantar...» (Tab.). □ Aparece este término con idéntico significado en la obra *Tratado sobre el cultivo, uso y utilidades de las patatas o papas* de Doyle (1797): «[...] arrancar la hierba y broza que disipan las raíces de su xugo».

□ **Jugo fuerte** (Sbar.). Elevado contenido de humedad en el suelo. □ «[...] si entraba la vara, si se enterraba pa' 'bajo, es porque tenía jugo, jugo fuerte...» (Sbar.).

□ **Jugo viejo** (Sbar., Soo). Humedad existente en el suelo proveniente de años anteriores. □ «[...] antes se sembraba el centeno y salía con el jugo viejo...» (Soo). «[...] llevaba seis años vacía, sin plantarla, tenía jugo viejo...» (Sbar.).

□ **Labra(d)or(es)** (Uga, Tao, Sbar., Tes., Tiag., Sbar., Beb., Tin., Cas., Mág., Soo). Persona dedicada a la labranza. En Lanzarote, también se utilizó este término para nombrar a aquéllos que cultivaban tierras propias. □ «Mi padre era labrador, antes le decían labrador al que sembraba la tierra» (Uga). «[...] Señor' José Martín, un hombre que era labrador, era más labrador que mi padre...» (Cas.). «[...] siempre se ha plantao las papas, se plantaba después millo, pa' que dieran dos cosechas al año, pero los labradores como tenían tierras sobrantes las dejaban fabricadas de un año pa' otro...» (Mág.).

□ **Labranza** (Vall., Guat., Tías, Tiag., Soo, Tab., Tin., Isl., Gol.). Agricultura. Cultivo de los campos (Real Academia Española, 1984). □ «[...] creo que entodavía haya plantada, yo ya perdí todo, porque yo labranza ya nada» (Guat.). «[...] casi toda la labranza era arvejas, eso toas las casas estaban llenas de paja [de] arvejas» (Tías). «Yo trabajaba la labranza y en el ganao» (Gol.).

□ **Lagume(s)** (Mág., Soo, Bre., Cas., Tao, Moji) o **legume(s)** (Mont., Goi., Moji., Vegu., Cas., Bre., Yai., Soo, Cal.). Legumbres. □ «Lo más que se plantaba eran arvejas y lentejas, bueno todos esos lagumes, chícharos, garbanzos, habas...» (Mág.). «Lagume es la lenteja, los arvejos y toíto eso» (Tao). «[...] cachitos donde el barro estaba a menos profundidad se echaban las legumes esas, porque donde había metro y medio de altura...» (Soo).

□ **Largura** (Tes.). Espacio. Distancia. □ «[...] el millo necesita más largura, más separado de uno a otro...» (Tes.).

□ Levanta[d]ja (*la*) (*Tab., Tes.*). Término que designa la faena mediante la cual el grano se lleva de la era a los almacenes. □ «[...] cuando era la levanta de cebada en esos cortijos, era cientos y cientos de fanegas de cebada...» (*Tab.*). «[...] cuando nos reuníamos era pa' levantar el grano, sí, para recogerlo, para meterlo de la era al [...] no ve que antes se recogían cuatrocientas..., hasta quinientas fanegas de cebaa, se necesitaba casi medio pueblo...» (*Tes.*).

□ Llover postrero (*Uga, Bre, Goi., Tes.*) o de postre (*Mág.*). Llover tardíamente. Presentarse las lluvias con posterioridad a como suelen hacerlo. □ «A muchas de ellas [se refiere a las tierras] se les daba dos aradas porque si la dejabas de fábrica y volvía a llover postrero salían yerbas» (*Uga*). «La arveja no esquilma el piso, si la arrancabas algo verdosa y llovía postrero quedaba el terreno fresco...» (*Goi.*). «[...] se echó millo, cuando llovía postrero se echaban gavias de millo» (*Bre.*).

□ Macollo/a (*de centeno/de trigo*) (*Yai., Tab., Tes., Soo*). Cantidad de centeno o trigo que se puede abarcar con la mano mientras se siega o se hace pasto. □ «[...] cogían los viejos una silla, o un banco, se sentaban como aquí ahora, y la jose aquí, y cogía el centeno, y cogía el macollito, lo que podía apañar en la mano y cortaban...» (*Tab.*). «[...] agarraba y venga y venga y venga, hacíamos la macolla y después proseguíamos, había quien segaba hasta la fanega de tierra por día...» (*Soo*).

□ Maná(d)ja (*Con., Tías, Tiag., Cas., Yai., Moj., Mbl.*). Cantidad de plantas arrancadas que cabe entre el brazo y el antebrazo. □ «[...] iba arrancando y haciendo una maná aquí [...] cuando ya tenía la maná la soltaba, si podías, le ponías piedras encima...» (*Cas.*).

□ Manchón (*Mág., Tiag., Tég., Mon., Cob., Goi., Cal., Soo*). Terreno inculto destinado tradicionalmente al pastoreo. También, terreno de cultivo abandonado. □ «[...] de manchón pa' guardar los ganaos...» (*Mág.*). «[...] todo era jable, eso se araba, ahora no, no ve que ahora está todo de manchón...» (*Cal.*). «[...] están todas de manchón, de aulaga, ¿no?, ahora no corre jable, cuando estaba todo limpio sí corría jable, la polvacera, ¡bueh! ...» (*Tiag.*).

□ Mata (*del garbanzo, de la arveja, de centeno, de judía, del millo, de trigo, de cebada*) (*Sbar., Tab., Guat., Mág., Mon., Har.*). Parte aérea de la planta o ésta en su conjunto. □ «[...] la garbanza es más grande, la mata más asombrosa, se nombra, el más pequeño de mata es el garbanzo...»

(*Tab.*). «[...] una clase de arvejas que dan más cantidad que las normales que teníamos nosotros aquí, pues una mata no sé cuántas vainas le contaron...» (*Mág.*).

□ M/Besana (*Cuch., Tiag.*). Primer surco que se abre en la tierra cuando se labra y que sirve de guía para los que se trazan a continuación. □ «[...] si cogía la besana, como le decíamos nosotros, por ejemplo por aquí, entonces le hacía una melga así, la sembraba y después la araba...» (*Tiag.*).

□ Melgar (*Soo, Uga, Cas.*). Dividir el terreno de cultivo en diferentes lotes (*melgas*) para efectuar la siembra de cada uno de ellos por separado y asegurar así una distribución uniforme de la semilla. □ «[...] eso llamamos nosotros melgar, hacíamos nosotros una rayita así, otra así, sembrábamos para dejar descansar los animales, sembrábamos dos melgas, tres melgas...» (*Uga*). «[...] melgabas la tierra, cogías tu semental colgao y cogías un puño, lo tirabas y seguías tirando...» (*Cas.*).

□ Melga(s) o *merga(s)* (*Mbl., Yai., Tiag., Uga, Mont., Cas., Cal., Fem.*). Cada una de las partes en que se divide un terreno de cultivo en el momento de la siembra. También se denomina *melga* a la marca que hace efectiva tal división. □ «[...] hacíamos las melgas, una raya, se sembraba aquella melga, pa' pasar, pa' saber hasta donde llegábamos sembrando, después hacía otra raya, después otra y así se terminaba la tierra» (*Yai.*). «[...] y hacer la raya, porque se sembraba melga por melga, entonces mi padre sembraba y yo melgaba, después ya pegábamos a arar...» (*Cas.*).

□ *Mo/Muchilla* (*Mág., Berr., Fem.*). Talega de lana o lona de uso común entre de los pastores. También, especie de bolsa de lona que amarrada a la cintura contiene la semilla en el momento de la siembra. □ «[...] ibas arando, y según ibas abriendo el surco te ponías una mochilla [...] ibas echando hacia 'trás...» (*Mág.*). «[...] había algodouneros canelos también, igual, y si queríamos adosnar, si hacíamos una mochilla [...] pues la adosnábamos...» (*Fem.*).

□ *Molle(s)* (*Mág., Har.*) o *mollo* (*Moj.*). Manojito de cereal segado. □ «[...] un molle no es sino lo que abraza un hombre con los brazos, eso se cogía y se agarraba por mitá el molle [...] y se le daba con una piedra en la era...» (*Mág.*). «[...] molle es un manojito de centeno, o de trigo, un abrasao» (*Mág.*). «Los molles son las manaditas (*Har.*).» □ Freitas (1987), en su obra *Camponeses*

da Madeira utiliza este término en un contexto similar: «O grão ceifado era atirado em punhado para tras do segador, de forma a, na sua retaguarda, ser apanhado por auxiliares que o atavam para formar molhos».

▣ Monte (*Tin., Tiag., Teg., Mon., Sbar.*). Lugar inculto poblado de vegetación espontánea. ▣ «[...] *eso era monte, pero después eso lo compartieron pa' los pobres que no tenían tierras...*» (*Sbar.*).

▣ Mora[d]ita (*Sbar.*). De color morado pálido. ▣ «[...] *antes habían [papas] montañesas, que eran como moraitas...*» (*Sbar.*).

▣ **Morcha** (*Cas.*). Marchita. ▣ «[...] *al sacar la yerba arrancabas la arveja, se aflojaba [...] se vía la arveja morcha, la arveja más caída*» (*Cas.*).

▣ **Morriñenta** (*Teg.*). Débil, sin fuerza. ▣ «[...] *la planta no se le da, sino le sale morriñenta...*» (*Teg.*).

▣ Nano/a o nanito/a (*Mág., Har., Ye*). De escaso porte. ▣ «[...] *estaban mezcladas las arvejas, todas mezcladas, la larga con la nana y todo eso...*» (*Ye*).

▣ **Negrasco** (*Sbar., Vegu.*). Negruzco, algo negro. Oscuro. ▣ «[...] *chícharos también tengo yo, éste es el chícharón, el otro era más chiquitito, más negrasco*» (*Sbar.*). ▣ «[...] *el garbanzo moro era más negrasco, y la lenteja también...*» (*Vegu.*).

▣ Ojo(s) (*de las papas*) (*Har., Aso., Sbar.*). Depresiones de la superficie de los tubérculos donde se encuentran las yemas que darán lugar a una nueva planta. ▣ «[...] *la papa crece más que la de la tierra nuestra, y buena, buena de comer, lo que es algo ojienta, no es como la de moñigo de camello que es lisa, ésta tiene mucho ojo*» (*Sbar.*).

▣ Orejeras (*del arao*) (*Uga, Moz., Isl.*). Piezas que colocadas a ambos lados de la cabeza del arado permiten dezplazar la tierra hacia el exterior, ensanchando el surco ▣ «[...] *la arada de siembra tiene que ir bien trincada y que vaiga voltiando, [que] la orejera vaya voltiando siempre la tierra, la vaya moviendo...*» (*Isl.*).

▣ Orillas (*Tin., Fem., Soo, Cas., Vegu.*). Bordes de las tierras de cultivo. ▣ «[...] *se cebaba en las orillas, 'onde menos tierra hubiera, donde menos fondo tenga la tierra*» (*Fem.*).

▣ Pajero(s) (*Guat., Mág., Vall., Mách., Tías, Tes., Mac., Mon., Ye, Fem., Sbar., Moj., Tin.*). Construcción de paja de figura troncocónica que tiene como fin la conservación del grano y de la propia paja. ▣ «*El pajero se hacía,*

tanto se hacía de palote de millo como se hacía de paja cebada, como se hacía de paja de trigo, como se hacía de arvejas...» (*Tías*). ▣ «[...] *el pajero se hace arreglado a la fuerza del labrador, si el labrador cogía mucha paja de cebada, lo hacía de cebada...*» (*Mág.*). ▣ «[...] *decían los hijos que ellos no comieron nunca sino gofio de gorgojos, porque tenían los pajeros llenos de arvejas y en lo que no se acabara la vieja no dejaba usar la nueva, y cuando se terminaba la vieja ya la nueva estaba llena de gorgojos también*» (*Tías*). ▣ «[...] *un pajero de paja arveja le entra el aire y el de cebada se apreta y se va peinando, que después llueve y no le entra el agua*» (*Tías*).

▣ Pala(s) (*de tunera*) (*Fem.*). Fragmentos del tallo de la planta de la tunera que, dado su fácil enraizamiento, se usan para reproducir el cultivo. ▣ «[...] *tiene mucha granilla, ese bigo es más bien pa' comer fresco [...] cualquier día las arranco y planto palas nuevas...*» (*Fem.*).

▣ Palote (*del millo*) (*Mách., Tiag., Mág., Mon., Gol., Vegu., Mac., Con., Tías, Mal., Arr., Tao., Beb., Isl., Vall., Sbar., Tin.*). Conjunto de hojas y tallo secos de la planta de millo. ▣ «[...] *lo que nacía, le decíamos el palote a la vez que se secaba*» (*Gol.*). ▣ «[...] *iba yo a casa de mi abuelo, le ayudaba a pelar camisas de millo, palote pa' las vacas...*» (*Vegu.*). ▣ «[...] *si tenía polvillo la preparaba pa' coger paja y palote, si no tenía eso, ¿cómo mantenía el camello?»* (*Sbar.*). ▣ «[...] *ahora echa piñas más grandes y más alto el palote...*» (*Vall.*).

▣ Pan (*de espiga(s)*) (*Sbar., Cas., Tin., Vegu., Vall.*). Trigo, cebada y centeno. ▣ «[...] *al pan de espiga se le pasa el rallaero así, y lo otro no, lo otro es colmo*» (*Sbar.*). ▣ «[...] *en los legumes sí, pero en lo que le decían el pan de espiga no...*» (*Cas.*). ▣ «*Pan de espiga, al trigo y la cebada...*» (*Cas.*). ▣ «[...] *la hierba crecía igual que el pan, cebada y trigo no podía escardar...*» (*Tin.*). ▣ «[...] *mi abuelo decía: en septiembre el que tiene pan que lo siembre; y el pan le dicen a la cebaa, al trigo y al centeno*» (*Vegu.*).

▣ Pan macho (*Sbar.*). Legumbres. También grano macho. ▣ «[...] *pan macho le llamaban chícharos, garbanzos, lentejas, millo...*» (*Sbar.*).

▣ Pare(d) o pare(d)itas (*Tab., Bre., Mont., Fam., Moj., Tab.*). Muros de piedra que, contruidos en las laderas de pendiente acusada, aguantan la tierra que arrastra el agua de lluvia en su discurrir, originando pequeños espacios aptos para el cultivo. ▣ «[...] *forma una paré aquí y después otra paré*

más arriba y too aquello se araba...» (Tab). «[...] hacían pareítas y mantenían tierra y hay un fondito aquí, otro fondito más allá...» (Moj).

□ Pare(d)ones o pare(d)oncitos (Mág, Tab, Soo, Har, Aleg). Terrazas de cultivo. También, paredes fabricadas como consecuencia del despedregamiento de los terrenos. □ «[...] un año echaba trigo, al año echabas cebada o si eran paredoncitos buenos, tierras buenas, le echabas lentejas menudas...» (Tab). «[...] hay unas tierras que le decíamos Los Pareones porque tiene mucha piedra, y al quitarle las piedras se hicieron unos pareones tremendos...» (Soo).

□ **Pargana** (Sbar, Mág, Mal, Mách, Mac, Tin, Cob, Tab, Tías, Moz, Har, Vegu, Mbl, Cas, Vall, Fem, Tes, Fam, Goi, Yai, Bre, Tab, Soo). Barbas o aristas que usualmente presentan las espigas de cereales como el trigo, la cebada y el centeno. □ «[...] no cría, cría sí, pero poco, poca pargana, entonces el pájaro le ataca más...» (Mách). «[...] hay dos clases también de cebada, hay una, ¿cómo le dicen por aquí?, que no tiene pargana...» (Mbl). «[...] por eso el centeno le decía [a la cebada]: «cállate barbúa», con los aquellos que tenía de pargana» (Soo).

□ Pasto (Tes, Con, Sbar, Tao, Cal, Tab, Mon, Cab, Ye, Mág, Mách, Tiag, Fam, Mont, Vegu, Soo, Vall). Tallos secos de trigo y centeno que desprovistos de la espiga se emplean tradicionalmente en la elaboración de bardos. También, hierba seca. □ «[...] unas se plantaban de arvejas, otras de cebaa, otras de trigo pa' pasto, pa' abrigar sandías...» (Con). «[...] la cebada no servía pa' pasto...» (Sbar). «[...] el pasto del trigo creíamos que no era pasto pa' abrigar, el que servía era el centeno, hoy, la cebada si se da buena la cortan pa' pasto...» (Tiag). «[...] en los arenaos lo echamos, pero pa' después segarlo pa' dir al Lable [Jable] con el pasto...» (Cab). «[...] era de manchón, lo que trabajaron pa' quitar los pastos secos y las yerbas secas y después lo arenaron too...» (Mág). «[...] el terreno se labraba para cultivarlo, había que limpiarlo de pasto...» (Mách). «[...] se tendía en el suelo y la mitad de ella [cebada marrueca] no echaba hijos, no echaba gajos, no echaba ni espiga sino un pasto en el suelo...» (Tab).

□ Pelón (trigo) (Mal, Tab, Soo, Mág, Tao, Goi, Vall, Tin). Se aplica este término para designar aquel trigo cuya espiga no tiene

aristas (pargana). □ «[...] también hay trigo pelón de 'se que no tiene pargana...» (Mág).

□ Pencas (Ye). Plantas de tunera. □ «[...] mi padre tenía un pedazo de tierra de pencas y parras...» (Ye).

□ Permanecer (la semilla, la sementera) (Vegu, Soo). Prosperar. □ «[...] decían que si las semillas cambiadas suelen de permanecer mejor, yo tengo una semilla plantándola muchos años, muchos años, pues yo la cambio con otra zona...» (Vegu).

□ Picón (Soo, Mág, Mbl, Mách, Tías, Ye, Moj, Con, Tab, Goi). Lapilli. Arena volcánica. □ «[...] eso nada, sino emparejarla y limpiarla, y echarle el picón» (Mág). «[...] estaban montuosas y llovía poco, pero garbanzo, como que ya se empezó a arenar, ya el picón ataja, hacía mucho...» (Mbl). «[...] se surquiaba el picón, se plantaba con un plantón» (Ye). «[...] partes que no tuvieran mucho picón también se sembraban en seco, más a la costa, aquí arriba en seco no» (Con).

□ **Pírgano** (Har, Mont, Tab). Eje central de la hoja de la palma. □ «[...] un cestón de 'sos de pírgano...» (Tab).

□ Piso (Mách, Tiag, Cob, Cal, Tao, Teg, Guat, Tab, Aso, Sbar, Isl, Tes, Goi, Soo, Vall, Vegu, Con, Mon), madre (la) (Mon, Isl, Soo, Moz, Bre, Tiag, Tab, Sbar), barro (Mág, San, Soo, Sbar, Tao, Isl, Goi, Tías, Fem, Cal, Tab, Tiag) o tierra (Isl, Guat, Uga, Sbar, Fem, Goi, Cas, Mbl, Bre, Yai, Tías, Con, Cal). En aquellos terrenos caracterizados por la presencia de una capa de *jable* o *polvillo* en superficie, se denomina de cualquiera de estas formas al suelo subyacente donde arraigan las plantas y del cual éstas toman los nutrientes y el agua para desarrollarse. En El Jable es casi exclusivo el empleo del término *madre*. □ «[...] tampoco la judía se planta en el barro, abajo en la madre...» (Isl). «[...] con el plantón iba picando apenitas un poco el barro, abajo el piso, pa' que desde que nace...» (Isl). «Se dice el barro, la tierra...» (Sbar). «[...] el centeno porque no llegue abajo, al piso abajo, no importa, pero trigo y arvejas y..., eso si no llega no da» (Sbar). «[...] el piso bermejo, unas tenían bermejo y otras eran calicanto, pero tenían su piso» (Tiag). «[...] el trigo y la cebada en tierra más ruin no se da, no crece ni echa la espiga como tiene que echarla, el centeno sí, el trigo y la cebada quiere terreno mejor, que tenga piso» (Soo). «[...] en tierras de mucha profundidad el garbanzo no va a llegar a

la madre...» (Soo). «[...] centeno sí da aunque no tenga madre, es lo único que da, centeno y cebaa...» (Sbar.). «[...] sea garbanzo, arveja o todas esas cosas, si no se pica la madre, no da...» (Moz.). «[...] la haba se plantaba con un plantón que fuera picando un poquito la tierra y el chícharo se plantaba al costao del surco...» (Isl.). «[...] y debajo tenía la madre, la tierra como decíamos nosotros...» (Bre.). «[...] no es bueno sino echarle centeno [...] porque tiene mucha arena y la tierra está profunda...» (Bre.). «No llegaba a ver la tierra, allí es donde se daba el centeno» (Cas.).

□ Planta (de batatera) (Tiag., Soo, Moz.). Esquejes de los tallos de la planta de batata destinados a reproducir el cultivo. □ «[...] pasa igual que la batata, yo voy a cortar planta a una tierra y voy mirando la que me gusta, miro pa' los nuditos...» (Moz.).

□ Plantón (Sbar., Mág., Fem., Tao, Isl., Tab., Tao, Gol., Uga, Vegu., Coh., Yai., Mbl., Tiag., Moj., Har., Moz., Vall.). Herramienta utilizada para facilitar la plantación de los granos, las papas y el cebollino en el suelo donde arraigará el cultivo. El plantón está formado por un pequeño mango de madera en cuyo extremo se inserta una pala de hierro de forma oval y algo afilada. □ «[...] el jable no lo plantamos a plantón sino de dedo, sea garbanzo...» (Moz.). «Con plantón, se abría un surco y con plantón se plantaba» (Coh.). «[...] si uno va a plantar uno tiene que dar el surco y después plantarlo con el plantón...» (Tao).

□ Por/de/en (el) surco (sembrar o echar) (Goi., Coh., Tes., Isl., Tab., Tiag., Mon., Sbar., Tin., Cas.). Sembrar depositando la semilla en el fondo del surco que previamente se ha abierto. □ «[...] la lenteja se siembra por el surco, va el camello, por ejemplo, arando, y después va uno detrás con el semental colgao, va cogiendo puños y va regando atrás...» (Isl.). «[...] eso lo echamos [el garbanzo], se araba y se echaba por el surco» (Tes.). «[...] si era chícharos o judías o garbanzos, eso se echaba en el surco y después araba, tapaba el surco aquél y volvía a echar en el otro...» (Tab.). «[...] la echábamos por el surco [la lenteja], y si no la sembramos como si fuera trigo y cebada, la sembramos, la aramos y ya está...» (Tes.). «[...] las arvejas las echaba de surco, se abre el surco y después van cogiendo, y una persona detrás echando las arvejas...» (Sbar.).

□ Por (en)cim(b)a o por arriba (sembrar) (Sbar., Soo, Goi., Moz., Mont.). Sembrar

esparciendo la semilla sobre la superficie de la tierra y enterrándola mediante una arada. □ «[...] mi padre en pa' descansa no sembraba sino por encimba y arada menúa...» (Sbar.). «[...] el centeno casi siempre lo sembraba por encima...» (Soo). «[...] la cebada y el trigo se siembra por cimba y después las arvejas las echaba de surco...» (Sbar.).

□ Porro (ajo) (Yai., Mbl., Vegu.). Cabeza de ajo sin dientes. □ «[...] el ajo porro le decíamos nosotros cuando plantábamos ajo y salía alguno que era la cabeza sola, no tenía dientes sino aquella pelotita [...] alguno de casualidad salía...» (Yai.).

□ Punta(s)/ita(s) (de la piña de millo) (Mág., Har., Mon., Moj.). Parte distal de la piña de millo. □ «[...] se le quita la punta de la piña y el culo...» (Mág.).

□ Quebrar o trancar (la gavia) (Vall.). Obstruir la entrada de agua a la gavia. □ «[...] quebrar la gavia es taparle el caño pa' que no entre más agua...» (Vall.).

□ Quemero(s) o quema(d)ero(s) (de barrilla) (Aleg., Tin., Soo, Moj.). Estructuras destinadas a la combustión de plantas barrilleras, principalmente *cosco* y barrilla, para la obtención de piedra de barrilla. □ «[...] era una de las plantas que más valía; y eso se quemaba, se hacía un quemero, un quemero de un metro, a según las cantidades de cosco o barrilla que usted tuviera hacia el quemero. [...] eso se quemaba, se majaba, se revolvió y se hacía ralo, se hacía piedra...» (Tin.).

□ Quitar el agua (a la gavia) (Guat.). Cortar la entrada de agua en la gavia una vez se ha considerado que ha entrado la suficiente para que prospere el cultivo que en ella se piensa establecer. □ «[...] tumba toa la garbanza y quean pegadas ahí y eso se seca too, eso puede trancar la que usted crea conveniente y mirar la que puede quitarle el agua y la que no puede quitarle el agua...» (Guat.).

□ Rabo(s) (Tin., Mách., Mbl., Bre., Ye, Har., Yai., Tes., Con.). Pargana. También restos de pargana que permanecen unidos a los granos de cebada tras la trilla. □ «[...] cebada que le decían la romana, que no tenía rabo ninguno...» (Tin.). «[...] había, después más tarde el trigo que no echaba rabo, ¿romano le decían?» (Mách.). «[...] después se ponía a ventar, aventando, y después a la cebada había que [...] pasarle otra vez los animales pa' quitarle los rabos, porque le queaba la pargana tiesa...» (Har.). «[...] el rabito del grano

de la cebada, ya ve que es una pajita delgada, a eso le dicen pargana» (Yai).

□ **Raisero** (Mág). Conjunto considerable de raíces. □ «[...] too ese raisero [...] tanta raicita, tanta raíz es un abono» (Mág).

□ Rama(s) (Uga, Guat., Vall., Isl., Tin., Tías, Fem., Ye, Vegu., Mal., Cab., Mách., Tab., Mág., Bre., Har., Tes., Sbar.). Popularmente, parte aérea de las plantas. □ «Algún garbanzo había quién se lo echara, pero muy claro, y se daban buenas ramas, y se daban buenas ramas...» (Vall.). □ «[...] a ésa le decíamos nosotras arveja menúa, y plantada, en rama, es la más alta, que da una rama de este alto...» (Vegu.). □ «[...] yo recuerdo de ir a coger unas ramas de papas para mi madre preparar unas arvejas...» (Uga). □ «[...] se dejaba madurar el tomate en la rama, después se apartaba, se exprimía en un saco...» (Mách.).

□ Razas (Uga). Variedades. □ «[...] habían dos razas, un chícharo blanco...» (Uga).

□ **Reis** (Tin.). Raíz.

□ Reja (del arao) (Tao, Uga, Cas., Tiag., Moz., Sbar., Tab., Goi.). Instrumento de hierro que es parte del arado y sirve para romper y revolver la tierra (Real Academia Española, 1984). □ «Eso es la rabisa y esto es la cabeza y esta es la reja y hay una adivina que dice: «¡oh!, ¿qué hijo tan cruel que a su madre despedaza y ella con su misma traza se lo va comiendo a él?», ¿sabe?, es la reja, porque la reja siempre va ruyendo en el fondo de la tierra» (Isl.). □ «[...] al arar la reja levantaba barro y se revolvió todo eso» (Tao). □ «[...] el camello iba tirando y un hombre montao si había que apretar pa' 'bajo ahí, si había que buscar la tierra, tenía que dejarle que queara la reja arretirao de la tierra lo menos dos deos...» (Uga).

□ Rejada (Moz.). Barra de hierro afilada en uno o en ambos extremos. □ «[...] díamos a 'jogar pa' batatas o pa' sandía, pa' lo que fuera, teníamos que llevar una rejada pa' cortar la capa esa [...] pa' llegar a la madre, porque encima no daba. [...] llevábamos una rejada y dándole [...]. ¡Boh!, muy duro de romper, muy duro de romper» (Moz.).

□ Reventar (la hierba, la aulaga, la cebada) (Har., Vall., Con., Mbl., Cas.). Brotar. □ «[...] los pastores no les gustaba que rosaras las aulagas de tronco, que le sacaras el tronco, sino mochárselo, porque después esa aulaga reventaba, y eso era pa' los ganaos, y era verdad...» (Cas.). □ «[...] el arao maíta la yerba, porque se dejaba primero reventar la yerba para ararla» (Mbl.). □ «La rosaba pa' los

animales y reventaba, echaba la espiga...» (Har.).

□ **Reviento** (Soo). Brote.

□ Riego (sembrar de /hacer el) (Sbar.). Sembrar las semillas a voleo esparciéndolas sobre la tierra. □ «[...] la reja día picando abajo, después se iba tapando un poco, después se iba haciendo el riego así por encima, en el mismo surco, después eso lo iba tapando con los mismos pies...» (Sbar.). □ «[...] la cebada y el trigo se sembraban de riego, las arvejas no...» (Sbar.).

□ Ripio(s) (Cuch., Mág., Tin., Mal., Mon., Vegu., Tes.). Piedras de pequeño tamaño. □ «[...] si es gavia no tiene más que tenderla [la arena], pero si es otra tierra, usted le quita los ripios...» (Mal.).

□ **Rofo** (Mách., Ye, Soo, Mont., Tiag.) o rofo (Moz.). Arena volcánica. Picón. □ «[...] ahora lo que hacemos, a una tierra que es pelada, lo que le ponemos es rofo, arena de 'sa, arena...» (Tiag.). □ «[...] a ésta le llamamos nosotros rofo, aquí le llamamos rofo, pero la otra es una arena negra como la de La Geria» (Moz.). □ El uso del término rofo aparece reflejado en las actas del cabildo de Lanzarote en la temprana fecha de 1640 (Bruquetas, 1997): «por el acarreto de 22 fanegas de rofo que hizo traer para el encalado de la carnicería...».

□ Romper (Sbar., Coh., Goi.). Roturar un terreno inculto para su posterior puesta en cultivo. □ «Los ganaos los llevaban de la Montaña Mina pa' 'llá, que todo ese terreno era monte, el monte que eso lo rompieron y lo hicieron tierras» (Sbar.).

□ Ruedo(s) (del pajero) (Vall., Mon., Vegu.). Cada una de las capas de paja que colocadas una sobre otra forman el pajero. □ «[...] el pajero se va haciendo todos los días por la mañana, amorosa la paja, un ruedito o dos...» (Mon.).

□ Sacho(s) (Con., Tías, Mont., Cas., Tiag., Cal., Tin., Uga) o escardilla(s)/so(s) (Mág., Isl., Sbar., Tab., Tin.). Apero utilizado para quitar la hierba de las tierras de cultivo compuesto por un cabo de madera en cuyo extremo se inserta una lámina de hierro. □ «[...] y después con un sacho de mano escardando pa' poder uno comer...» (Tin.). □ «[...] a escardar las parras y teníamos que dejárselas como un [...] se las teníamos que dejar más bien muchacho, no es como ahora que las dejan toítas dejadas a perder, no, no, las escardábamos y después las alisábamos con el sacho y quedaban bonitas» (Con.). □ «[...] después si sale mucha yerba le puede pasar el escardillo...» (Mág.).

□ Sanguino (Tes.). Perjudicial. □ «[...] los gar-

banzos, si usted sigue plantando en el mismo sitio, los pierde, lo otro no tanto, el garbanzo es más sanguino...» (Tes). □ Quizás el uso de este término aplicado al garbanzo se encuentre relacionado con la concepción tradicional de que este grano esquilma la tierra.

□ **Saranda(s)** (Tiag., Mon., Aso., Con.). Útil comúnmente elaborado con paja de centeno y junco utilizado para la limpieza del grano en la era. □ «[...] *aventamos [...] le sacamos la paja, volvemos a trillararlo otra vez, porque quedan espigas, y después hay que sarandiarlo todo con una saranda...*» (Mon.).

□ **Sasón** (Bre., Uga, Tiag., Soo, Vegu.). Sazón. Contenido idóneo de humedad del suelo para afrontar con garantías una siembra o plantación. En Lanzarote, simplemente contenido de humedad del suelo. □ «[...] *es una tierra dura, una tierra que aguantaba sasón*» (Bre.). «[...] *si ha llovido el millo crece un montón, si no llueve el millo se queda pequeño, pero si es sitio donde haiga bastante sasón, el millo crece bastante...*» (Uga). «[...] *era la época del tabaco, las tierras preparaas pa' tabaco, si las tierras estaban buenas de sasón, las plantaban toos los años...*» (Veg.).

□ **Semental** (Tiag., Mac., Tab., Isl., Uga, Mont., Moj., Moz., Fem., Cas., Vegu., Sbar.). Especie de talega utilizada para llevar la semilla durante la siembra. □ «[...] *hay una época de meses que está lloviendo, que es cuando corre el agua, después otra época de meses que no llueve, que es cuando aran con los camellos y los burros y lo siembran, cogen el grano con un semental y lo siembran...*» (Tab.). «[...] *barbechamos y después nos colgábamos el semental así, y venga a sembrar...*» (Moz.).

□ **Sementera(s)** (Tin., Mac., Mág., Tao, Vall., Mon., Beb., Cuch., Con., Mal., Fem., Tias, Har., Tab., Tes., Bre., Moz., Cas., Isl., Ye, Guat., Tiag., Sbar., Soo) o **sembradura** (Isl., Tiag., Tao, Mon., Fam.). Sembrado. Tierra sembrada. También, aquello que se siembra. □ «[...] *después en esas zonas pa' fuera [del jable] [...] sembradura, pues ya echábamos sembradura, trigo y cebada le echábamos...*» (Tiag.). «[...] *todo esto por aquí todo era para el ganado, para el ganado, y sembradura también...*» (Fam.). «[...] *la sementera siempre era en las tierras de labrantía como le decimos nosotros...*» (Tiag.). «[...] *el trigo es malo, la sementera más mala que hay, más trabajosa...*» (Guat.). «[...] *ése es el millo propio de aquí, porque aquí se ha modificado mucho la sementera, es decir*

los granos...» (Isl.). «*Se cogía la yerba en la sementera pa' echarle a los camellos...*» (Cas.). «[...] *la tierra cuando llovía se endurecía y después cuando arrancaban ponían la sementera allí y la trillaban, eso no era sino cebada y trigo...*» (Sbar.).

□ **Semilla** (Yai.). Variedad. □ «[...] *era otra semilla mejor, ésas sí se echaban al deo, como los chícharos...*» (Yai.).

□ **Semilla(s) cambiada(s)** (Vegu., Moj.). Semilla que proviene de otro lugar, normalmente obtenida por medio de intercambio o compra. □ «[...] *decían que si las semillas cambiadas suelen de permanecer mejor, yo tengo una semilla plantándola muchos años, muchos años, pues yo la cambio con otra zona...*» (Vegu.). «*Buenas cosechas, parece que cambiarla, las semillas cambiadas, igual que aquí plantamos el millo de Tinajo aquí da buenas cosechas y el de aquí lo plantan en Tinajo y da*» (Moj.).

□ **Serón(es)** (Vall., Fam., Mal., Tiag., Fem.). Útil de madera a modo de gran cajón, adaptado para la carga de diferentes materiales a lomos de burros y camellos. □ «[...] *arenaítos, los arenaos que habían se hacían con camellos, en serones, un trocito; se plantaban judías y esas cosas, lo demás se sembraba todo*» (Fem.).

□ **Serosa** (Har., Bre., Soo, Vegu.). Cerolla. Calidad propia de aquellos granos que se cosechan antes de que la planta se seque por completo. □ «[...] *cuanto más seca más blanca se pone, y parece más bonita cogerla así, que la coge serosa, casi verde, que está el fruto granado...*» (Har.). «[...] *para que la arveja no se secara, saliera verdita, el grano, no la dejábamos secar mucho sino desde que estaba serosa, que estaba ya curada, la íbamos arrancando...*» (Vegu.).

□ **Siega** (Tes., Moj., Cas.). Jose. Hoz. □ «[...] *poníamos el puño aquí, y después con ésta le metemos la siega...*» (Tes.). «[...] *en algunas [gavias] se segaba, había que meter la siega...*» (Moj.).

□ **Sierra** (Uga, Tin., Har., Mon., Bre., Tab., Mont.) **serrote** (Mbl., Uga, Bre.) o **serrón** (Cal.). Montón alargado de paja menuda y grano que se forma en la era tras la trilla, en espera de ser aventado. □ «[...] *arvejas no, las arvejas se saca la paja, la cebaa se saca la paja porque ya es paja más grande, el trigo no, el trigo como es trillado con trillo, ese se hace una sierra asina...*» (Uga). «[...] *una sierra es un montón cumplío, pa' que después todo el tamo vaya allí cuando se avienta...*» (Mont.).

□ **Suelos** (Uga, Vegu., Yai.). Aquellos granos

que, por su pequeño tamaño, permanecen tras la limpieza y clasificación de la cosecha junto a las piedras y otros residuos de la misma. «[...] *todo grano que pasa por debajo del cribo, lo que sea garbanzo menúo que pasa por debajo del cribo, le decimos suelos, los chícharos, las lentejas...*» (Uga). «[...] *los suelos queaban después, mucha gente lo dejaba pa' semilla, pero no pa' semilla de plantón sino pa' tender, como el que tiende el trigo o la cebada...*» (Vegu.). «[...] *le dicen los suelos, que son los granos que van quedando con las piedras...*» (Vegu.).

□ Suerte (Guat., Órz.). Parte de tierra de labor, separada de otra u otras por sus lindes (Real Academia Española, 1984). «[...] *eso lo tiene uno arrendado, uno paga un tanto la suerte, si bebió, bebió, que bebió, ganó, que no bebió, perdió...*» (Guat.).

□ Surcos cerrados (Cas., Moj.). Surcos trazados de forma que queden próximos los unos de los otros.

□ Surcos gruesos (Mont.). Surcos anchos. «*Abriamos unos surcos gruesos con dos camellos, unos surcos gruesos, anchos y después habían tres mujeres o cuatro o lo que hubiera y después cada una un trozo echándolo [el garbanzo], pero tapándolo con los pies, porque el surco era retirado uno de otro y no tapaba*» (Mont.).

□ Surcos largos (Mág., Teg., Moj.). Surcos trazados de forma que queden retirados los unos de los otros.

□ Tabla (Sbar., Aso., Mal., Yai.). Aperero de labranza compuesto por varias piezas de madera unidas a modo de tablero, que es arrastrado por un animal. Véase **Tabliar**. «[...] *que estuvieran por ejemplo las arenas arriadas a las partes bajas, usted cogía un camello [...] con su tabla, y uno detrás con su palita...*» (Aso.). «[...] *con la tabla arrima la tierra y empareja usted la gavía...*» (Mal.).

□ **Tabliar** (Mal., Tab., Soo). Repartir uniformemente el polvillo, la arena o el jable de una parcela valiéndose de una tabla. También, emparejar la tierra de la gavía para que ésta quede *anivelada* y pueda *beber* de igual manera en toda su superficie. «[...] *cuando se levantaba tiempo del este teníamos que estar dos días tabliando...*» (Soo).

□ Tableta (Moz.). Deformación de los tallos de la planta de la batata consistente en la aparente fusión de varios de ellos. Técnicamente se denomina «fasciación

chata» (Clark y Moyer, 1991).

□ **Talabardón** (Isl., Vall., Mal.). Camellón. Elevación de la tierra entre dos surcos (Corrales et al., 1992). También teste de las gavias. «[...] *la arveja y todo lo demás, como era por surcos, el escardillo se le iba pasando en el talabardón del surco...*» (Isl.).

□ Tamo (Vall., Uga, Sbar., Fem., Mont., Har.). Paja muy fina, polvo y otros fragmentos de pequeño tamaño que se desprenden durante la trilla. «[...] *[el trigo] lo sembraba mucho también la gente pa' 'l tamo, el tamo es la paja menúa, pa' los animales...*» (Sbar.). «[...] *había paja de un año pa' otro, paja cebada, el tamo que le decían, [...] que sacaban de la cebada, de las espigas, lo que se va desgranando...*» (Uga). «[...] *el tamo son las parganas esas, que le decían el tamo, ¿tú no has oído el cantar?, no wayas si no quieres tamo, no wayas a la era*» (Har.).

□ **Tanganilla** (Mách., Mág., Mbl., Tes., Mon., Fem., Tin., Gol., Teg., Tao, Cas., Moj., Ye). Sembradora rudimentaria que, arrastrada por un animal, deposita en la tierra, a la vez que abre el surco, las semillas que el labrador va dejando caer en una tolva. «[...] *se plantaba el haba a plantón, no había tanganilla, la tanganilla después, visto que a plantón lleva más trabajo...*» (Ye).

□ Tapitas (de la judía). Cada uno de los dos cotiledones que contiene la semilla de judía. «[...] *la judía al nacer sale con dos tapitas y la hoja...*» (Isl.).

□ Tendí[d]o (Tin.). De hábito disperso. Aplicado a las plantas de crecimiento rastroso.

□ Tercer año (de /al) (Goi., Vegu., Soo, Moz, Moj., Mbl., Tao). Explotar una tierra de labor de forma que medie un año de descanso entre dos años de cultivo. «[...] *el jable casi siempre era de tercer año, pero algún año se echaba de garbanzos...*» (Goi.). «[...] *si llovía mucho las sembraban toos los años y si no llovía mucho las dejaban de tercer año...*» (Vegu.). «[...] *le gustaba la gente al tercer año, un año la plantaba, la dejaban ahí para que se conservara la humedad y después al tercer año la sembraban...*» (Tao).

□ Tercer surco (al/de) (Soo, Tes., Vall., Moj., Vegu.). Implantar un cultivo en una tierra de manera que entre surco y surco plantado medie una separación equivalente a la anchura de otro surco. «[...] *eso se plantaba al tercer surco, no se plantaba en todos los*

surcos, para que no quedara tan espeso, pues era siempre echar pa' un lado, y después tapar pa' 'l otro claro, porque ése era el garbanzo que no se puede plantar tan espeso...» (Vall). «[...] araban de tercer surco, hacía el camello este surco, y otro echando el grano detrás, ése no era con plantón, sino el camello iba haciendo el surco y el paje con el arao, y después con sus sementales, unas mchilas grandes, iban echando el grano, y después volvía el surco pa' 'ca, y el surco que venía pa' 'ca tapaba el otro...» (Vegu.).

□ **Terciar** (Tes.). Evitar la siembra año tras año de un mismo cultivo en una misma tierra, intercalando otro diferente. □«[...] no se cansaba [la tierra], porque [...] se sembraba, se terciaba, si usted le echaba lentejas detrás garbanzos...»(Tes.).

□ **Término** (Fem., Ye, Bre.). Territorio de uso comunal destinado al pastoreo.

□ **Terrenos inválidos** (Tías). Terrenos cuyas condiciones no permiten el progreso de cultivo alguno. □«[...] en terrenos inválidos, que no valían pa' nada...» (Tías).

□ **Terrenos o tierras aparentes** (Vegu., Mac., Beb., Tiag., Ye). Terrenos o tierras donde las propiedades físicas y químicas del suelo resultan idóneas para el establecimiento de un determinado cultivo. □«[...] pero allí mi padre no podía plantar millo, los terrenos no eran aparentes» (Vegu.). «[...] en Masión no cogíamos millo, no había tierras aparentes pa' eso...» (Mac.). «No se plantaba [de papas] por un motivo, que..., claro, que no eran tierras aparentes pa' eso» (Ye).

□ **Terreno(s)/Tierra(s) montuoso(s)/a(s)** (Mbl., Mal., Tin., Cas.) o de monte (Tin., Mon., Moz., Mbl.). Terrenos incultos donde predomina la vegetación espontánea. □«[...] el millo no se plantaba porque no había arenaos y eso estaba montuoso, eso todo de monte» (Mbl.). «[...] tierras así como éstas por aquí no se plantan ya, porque no se ara, ni se ara siquiera, solamente ara alguien pa' plantar algún pedacito de batata, ¡pos El Jable está todo de monte también!» (Mon.).

□ **Terrumen** (Mont.). Tierra. □«[...] aunque sea vieja la arena, el terrumen era fuerte (Mont.).

□ **Teste(s)** (Guat., Soo, Mág., Cob., Mal., Tab., Tías, Tab., Fem., Goi.). Amontonamiento de tierra, polvillo, arena o jable normalmente estrecho y alargado. También se designa con este término al camellón que se forma

entre dos surcos. □«[...] y después plantaban el millo en el fondo del surco y la judía arrimada al teste» (Coh.). «[...] todo eso se llena de agua, te aguanta un palmo o dos de agua, le ponen un testito de tierra detrás de la pared...» (Tab.). «El centeno se echaba en un teste de 'sos de polvillo, cualquier teste de polvillo, eso se daba donde quiera» (Tías). «[...] donde había antes mucho polvillo ya se hacía un teste gordo, pa' que queara ya un nivel, que el arao alcanzara abajo...» (Goi.).

□ **Tierra arrifienta** (Sbar.). Tierra ruin, usualmente pedregosa y con afloramientos rocosos. □«[...] se echaba [la lenteja] más en tierras más arrifientas» (Sbar.).

□ **Tierra bermeja** o **mermeja** (Vall., Moz., Har., Cal., Soo, Tin., Bre., Gol., Mal., Sbar., Cas., Cob., Mon., Mont., Mág., Tiag., Mac., Tab., Vegu., Tías, Mách., Fam.). Expresión utilizada popularmente por los agricultores para hacer referencia a los diferentes suelos rojizos presentes en la isla. □«[...] los granos más blandos pa' potajes, claro, cuestión de garbanzos, garbanzón y la lenteja y todo sale en gavias, en tierra bermeja...» (Tab.). «[...] el moralillo era bueno, a mí me tenía al trote buscando moralillo de tierra mermeja porque de arenaos no sirve...» (Vall.). «[...] bebederos, como nosotros llamamos aquí a llenar de agua y tierra bermeja...» (Mách.).

□ (Tierra de) **costa** (Moz., Tiag., Tab., Mbl., Tin.). Suelos poco profundos, muy pedregosos y provistos de un horizonte cálcico. Son muy comunes en Lanzarote, donde en ocasiones presentan también una elevada salinidad. □«[...] eso es como si fuera una costa, como si fuera una costa donde es risco y había barro y piedras revueltas» (Tiag.). «[...] por aquí esta zona [...] era una costa, tierras montuosas [...] montuosa es de piedras» (Mbl.). «[...] esa costa, como esa costa según se va pa' 'l Cuchillo, eso no es más que piedras toda la parte de abajo no es más que piedra, esa piedra se quitaba, se echaba polvillo, tierra y se le echaba arena negra» (Tin.).

□ **Tierra(s) arenosa(s)** (Uga, Tao, Tías, Bre., Cas.), **arenusca(s)** (Vegu.), de (más) **arena(s)** (Tiag., Mách., Aso., Cas., Yai., Tao, Sbar., Tías) o más **arenadas** (Con., Yai.). Se designa de cualquiera de estas formas a aquellos terrenos de cultivo cubiertos de forma natural por una gruesa capa de lapilli, donde las

labores propias de la labranza no han mezclado en exceso ésta y la tierra subyacente.

□ «No son arenadas y no son tan revueltas porque tiene..., son más arenosas, más limpia la arena» (Tao). «[...] plantaban algunas tierras de garbanzos, tenían unas tierras que, por ejemplo, tenían más espesor de arena, no, y eran medias arenosilas...» (Tías). «[...] ese rincón aquí, que llaman El Rincón de Las Casitas era buentísimo, unas fincas buenas que no son arenadas pero son arenosas...» (Cas.). «[...] esas tierras arenosas, pues llovía, se empapaba bien la tierra de ellas, se sembraban y se daban bien las arvejas» (Bre.). «[...] abajo hay tierritas que son más arenositas, eso da, por ejemplo, buenas arvejas, que se dan en tierras [...] un poquito más arenosas...» (Tías). «[...] polvillo o tierras de arenas como tú ves ahí el rincón ése..., no arena negra, pero arenosas, pero Mácher mismo hay muchas tierras arenosas...» (Cas.). «Más limpia quiere decir no está tan revuelta, porque son de más arena y los arados no revuelven tanto...» (Tao). «[...] lo otro también era más tierra de arena, eso ya era de sembrar cebolla, tomateros...» (Yai.). «[...] la cebada da en cualquier sitio, con poca arena, con mucha arena, se daba mejor, se daba peor, pero se daba, pero los garbanzos tenía que ser un poquito de fondo y más arena» (Vegu.). «[...] arado en tierras más malas, de casoleja en tierras mejores, más arenas, quiero decir más arenado de negro» (Mách.).

□ Tierra(s) de arar, de **arao** (Mág., Tiag., Arr., Coh., Tin., Yai., Guat., Vegu., Tías), de labradía/o, de **labrerío** o de labrantía (Tab., Tiag., Teg., Tías). Denominaciones todas que hacen referencia a aquellas tierras donde las labores se ejecutaban en base a prácticas ancestrales de cultivo (barbechos, siembras a voleo...), en oposición a aquellas cubiertas artificialmente por una capa de arena de origen volcánico donde se desarrollaron nuevas prácticas de cultivo. □ «Antes del Movimiento, tierras de arao...» (Mág.). «[...] hay muchos arenaos ya, pero hay tierras de las que estaban antes, de las que se hacen con arao, todavía hay muchísimas tierras por toos laos de las que se hacen con arao» (Veg.). «[...] la sementera siempre era en las tierras de labrantía como le decimos nosotros...» (Tiag.). «[...] aquí no hay parrales ni naa de 'so sino las tierras ésas de labradío, tierras, tiesto, tierras ruines...» (Teg.). «En las tierras de labrerío, de polvillo, se echaba cebada, arvejas, centeno...» (Tías).

□ Tierras de beber o lo bebí(d)o (Ye, Mác., Vall.). Tierras de cultivo donde la siembra o la plantación se efectúa después de introducir en ellas cierto volumen de agua procedente de la escorrentía formada tras las lluvias. □ «[...] la primera gavia que se arenó de too lo bebío es ésa mía, ¿y sabe por qué la arené?, que me trataban de loco...» (Vall.). «[...] La Punta, aquello era un cortijo, que las tierras toas eran de beber...» (Mac.).

□ Tierras de fondo (Sbar., Tés., Ye). Terrenos de cultivo a los cuales los agricultores asocian buenas cualidades agronómicas. □ «[...] en estas tierras, tierras de fondo, como acostumbraban a decir, lo más que se echaba era millo, judías...» (Sbar.). «[...] esta gente mía que era de los cortijos no te plantaba sino las garbanzas, porque eran cortijos buenos de fondo» (Tés.).

□ Tierras de horrura (Goi.). Tierras de cultivo que se estercolan. □ «Tierras de horrura le decimos aquí, que le echamos estiércol...» (Goi.).

□ Tierras de piedra(s) (Vegu., Tin., Mbl., Con.). Expresión utilizada popularmente para designar aquellos terrenos de cultivo caracterizados por una elevada pedregosidad en superficie. □ «[...] plantábamos garbanzos, plantábamos arvejas, en esas [tierras] de piedra pues cebaa y arvejas...» (Con.). «[...] los ricos son los que comían lentejas, los ricos, porque son los que plantaban, los pobres no tenían porque como no eran sino tierras blancas de 'sas, tierras de piedras...» (Vegu.).

□ Tierra(s) de sembrar o de sembra(d)ura(s) (Cuch., Tiag., Cas., Mac., Sbar., Soo). Tierras destinadas a la siembra de cereales. □ «[...] algún cacho también se aprovechaba, se ponía de garbanzos, en tierras éstas que son de sembradura...» (Cuch.). «[...] las tierras de sembraúra son de polvillo y ese terreno de Soo que es medio pareció al jable...» (Tiag.). «[...] eran tierras de sembraúras, después más tarde dejamos la sembraúra y todo lo que daba buena sembraúra, que tenía un pizco de tierra, lo hemos echado de batata...» (Soo).

□ Tierras h/jondas (Mách., Vegu., Tao, Sbar., Tab., Coh., Con., Teg., Soo, Fam.) o de fondo (Mac.) Son aquéllas donde el suelo se encuentra bajo una capa espesa de jable, polvillo o arena. □ «[...] se echaba en el jable [el garbanzo] y se echaba en tierras que lo pique el arao, ahora en esas tierras muy jondas no...» (Tab.). «Las lentejas se echaban en los polvillos

más bien, tierras pelaas, hondas no sirven, tienen que ser pelaas, con poco fondo» (Sbar.). «[...] toas las tierras jondas, las más jondas que hay, las plantábamos de centeno...» (Sbar.). «[...] ahí se sembraba mucho centeno, porque son tierras de fondo, de arena...» (Mac.). «[...] en tierras que tenían mucho fondo, se plantaban calabazas, sandías también se plantaban» (Mac.).

□ Tierra(s) inferior(es) (Goi.), ojas (Fem.), ruines (Sbar., Mág., Teg., Moz., Cal., Soo), pobres (Mal., Soo) o menores (Arr.). Tierras de baja calidad agronómica. □ *Toos esos jables se plantaban, en lo que no se plantaba de batatas, la tierra más inferior, se plantaban de trigo, centeno, garbanzos...» (Goi.). «[...] y el pobre, pues trabajaba y le compraba el millo, la cebada, las tierras ruines como daban algo de cebada, tenían cebada, arvejas, se hacía gofio de lo que había...» (Sbar.). «[...] pa' tierras ruines, arvejas y chícharos» (Mág.). «[...] el arao no entierre mucho pa' bajo, porque no tiene onde, no tiene tierra, eso son tierras flojas, que es onde se dan las lentejas mejor» (Fem.).*

□ Tierras negras (Fem., Cas., Bre.). Arenales. □ *«[...] tierra negra, siempre pa' 'l centeno tierra negra» (Fem.).*

□ Tierras pela(d)as, pela(d)ítas (Tes., Tao, Yai., Teg., Moj., Goi., Tah., Moz., Soo, Tiag., Cas., Sbar.), pelonas (Soo), bajitas (Sbar.) o de poco fondo (Soo). Son aquellas tierras que presentan una capa de jable o polvillo de poco espesor sobre el suelo que sostiene las plantas. Tierras peladas son también aquellas que por acción de los agentes erosivos han perdido parte del suelo. □ *Hay peasos buenos, pero esas tierras tienen poco fondo, esas tierras se sembraban antes de trigo y cebada» (Soo). «Habían tierras pa' 'quí pa' bajo en el jable que eran bajitas y se 'chaba trigo, centeno, que se sacaban los bardos esos pa' 'brigar...» (Sbar.). «[...] pelonas le decimos nosotros que tuviera el piso más al aire» (Soo). «[...] porque las tierras con la continuación de los años y los vientos y el agua arrastrando ya están muy peladas, eso ya están muy peladas, eso ya no...» (Moj.). «[...] en El Jable, ¿sabe lo qué hacemos nosotros?, en tierras que están peladas, plantamos batatas, porque son tierras pelaitas...» (Tah.). «[...] esas tierras peladas que son secantes...» (Tiag.). «[...] tierras más pelaas, que las pique el arao» (Tao). «[...] hay unas [tierras] más peladas, y otras más..., el*

polvillo más alto...» (Yai.).

□ Tierra(s) reventa(d)a(s) (Uga, Sbar., Coh., Vall.). Tierras donde, tras las primeras lluvias de la temporada, las yerbas acaban de salir. □ *«[...] cuando las tierras estaban reventadas se araba...» (Uga). «[...] cuando llovía, que estaba la tierra reventaa, se araba, y esa era la fábrica...» (Sbar.). «[...] cuando usted ya siembra con humedad, que está la tierra reventada, aquella capa de yerba usted la mata con el arado, y después, pues sale la cebada...» (Vall.).*

□ Tierra(s)/terreno(s) (a)polvilla(d)a(s)/o(s) (Aso., Yai., Tías, Vegu., Fem., Tao, Bre., Tías, Gol.) o empolvilla(d)a(s)/o(s) (Gol., Mách., Fem., Aso.). Se designa de esta manera a aquellos terrenos donde la capa de lapilli que en su momento cubrió la tierra de cultivo se encuentra actualmente muy mezclada con ésta debido a las labores propias de la labranza. Por extensión, también se aplica a aquellos terrenos arenados artificialmente donde la capa de lapilli se ha contaminado con el suelo subyacente. □ *«[...] estas tierras, pa' cebada, hay otras que son un poquito más arenosas, que no son tan apolvilladas, que entonces se dan las arvejas y cosas de 'sas, pero esas, pero esas así pa' cebada mayormente...» (Tías). «[...] el garbanzo y la judía y eso no, pa' polvillo no, ¡hombre! si no era la tierra muy apolvillada...» (Aso.). «Esa misma ya está empolvillaa toa, porque [...] se va revolviendo [...] al plantar se va revolviendo» (Gol.). «[...] la tierra media apolvillada, pero se plantaban cebollas» (Yai.). «[...] hay muchas tierras arenadas, pero hay sin arenar, y eso le dicen tierras apolvilladas...» (Vegu.). «[...] empolvilladas se iban haciendo con el arado...» (Aso.). «Papas en tierras apolvilladas, se arreglaban canteritos con los camellos, enterrábamos estiércol y daban buenas papas» (Fem.).*

□ Tierra(s)/terreno(s) fabricada(s)/o(s) o en fábrica (Cuch., Soo, Mág., Mon., Goi., Moz., Tías, Tiag., Tah., Coh., Moj.). Tierras de cultivo que permanecen vacías, pero trabajadas, durante una o varias campañas en espera de que recuperen su fertilidad. □ *«[...] estando fabricada, pa' l año llueve poco y ya es casi cosecha segura, con*

TOPONIMIA

poquito que llueva ya hay una cosecha segura, por eso la dejábamos fabricada» (Moz). «[...] si llovía poco no valía la pena plantarla, entonces se dejaba fabricada» (Goi). «[...] si usted le quitó la cosecha a esta finca de trigo [puede] echarle cebada, pero tiene que tenerla un año descansando ¿sabe?, eso son las tierras fabricadas...» (Mon).

□ Tierra(s)/terreno(s) fuerte(s) (Har., Mon., Soo). Tierras de buena calidad agronómica. «[...] el haba quiere tierra fuerte, porque el haba tira a buscar la humedad» (Har.). «[...] lo mismo pasa con el centeno nuestro, que en tierras fuertes echamos el centeno, salen unas cañas gordas» (Soo).

□ Tierra(s)/terreno(s) cerrada(s)/o(s) (Cuch., Soo, Mág., Sbar., Uga, Mal., Mbl.), vacía(s)/o(s) (Uga, Tías, Cal., Soo, Cas., Tin., Mág.) o quieta(s)/o(s) (Tab). Tierra que se deja sin cultivar. «Al año siguiente muchos la dejaban [la tierra] vacía, fabricada que le decían» (Mág.). «[...] ellos araban las [tierras] que dejaban vacías, que no le sembraban nada, pa' después sembrarlas pa' 'l año próximo...» (Tías). «[...] se sembraba una extensión de terreno y otra se dejaba fabricada, cerrada» (Soo). «[...] es mucho de dejar el terreno cerrado, porque si llueve queda sazón para el año próximo» (Uga).

□ **Tojio** (Cuch., Guat., Moj). Recipiente de barro provisto de un bico empleado para el ordeño. «Se ordeñaba en un tojio de barro o en un balde» (Cuch.). «[...] terminaba las últimas cabras, cogía el mismo tojio [...] me pegaba el estampío aquel de leche...» (Guat.).

□ Toma(d)ero (Mal., Guat., Tab.), torna o **tosna** (Mág., Bre., Órz., Ye, Mal., Guat.). Lugar por donde entra el agua a una gavia o bebedero. «[...] la complicación que había [era] si usted o yo era un sinvergüenza y le ponía la pala

en el tomaero pa' que no entre el agua...» (Mal). «[...] el tomadero es aquí atrás donde entra el agua pa' la gavia, eso es un tomadero...» (Tab).

□ Tomate (de la papa) (Har., Mág.). Fruto botánico de la planta de la papa. «[...] ese viejo siempre cogía buenas papas [...] sacaba la semilla de las mismas papas, del tomate hacía su semillero...» (Mág.).

□ Trancar (la tosna) (Tab). Cerrar la entrada de agua a la gavia obstruyendo la torna. «[...] si te duermes, ¿por dónde sale el agua? [...] te duermes al trancar la tosna ésta, la gavia que está llena ya, ¿por dónde sale?...» (Tab).

□ Trillo (Sbar., Moj., Con., Soo, Tao, Tin., Mont., Uga, Cal., Fem., Ye, Mách., Vall., Isl., Tes., Mág., Bre., Tab., Mon.). Tablero de madera con pequeñas piedras incrustadas en su parte inferior que, al ser arrastrado por un animal, desmenuza la paja y desgrana las espigas. «[...] el trigo, como es trillado con trillo, ése se hace una sierra, asina, asina, pa' 'rriba...» (Uga). «[...] eso [el trigo] lo hacíamos paja pa' los animales, [con] un trillo le íbamos dando vueltas con los camellos y se hacía menúo... » (Soo). «[...] el trigo, como se trilla con trillo, y el centeno lo mismo... » (Soo). «[...] la cebaa romana es mala de trillar con una cobra, tiene que meterle un trillo arriba» (Bre.). «[...] el trigo se tiene que trillar con un trillo, y el trillo es una madera con piedritas por debajo para que se vaiga moliendo la paja, y después se sacan tres clases de paja del trigo, se saca la menudita, se saca otra media granadita y después se saca el gransón...» (Uga).

□ Tronco (de la piña de millo) (Moz., Har., Vegu., Mon.). Parte central de la piña de millo, de donde es usual extraer los granos que van a servir de semilla en la campaña siguiente. «[...] apartaba el millo de semilla [...] sino el tronco éste, sino too esto porque dice que tenía más corazón pa' nacer». (Vegu.).

□ Valla[d]o(s) (de polvillo) (Sbar., Tiag).

¹ En el presente apartado se recogen aquellos topónimos surgidos de los encuentros mantenidos con agricultores y agricultoras de la isla. Entre paréntesis figuran de forma abreviada las localidades donde éstos fueron registrados.

² Agustín Pallarés apunta la denominación *Aganá*.

³ Aquellos topónimos que aparecen subrayados se refieren a lugares de la costa africana.

⁴ Cabo Juby.

⁵ Comúnmente *Casa Jonda*.

⁶ Es más popular esta segunda denominación

⁷ Existe constancia documental del topónimo *Lomo Chibusque*. Agustín Pallarés aporta la denominación *Morro Chibusque*.

⁸ Para Agustín Pallarés su verdadero nombre es *El Arenado de Mercedes*.

⁹ El Aaiún.

Amontonamientos de *polvillo* que con frecuencia aparecen en los contornos de las parcelas de cultivo, delimitándolas y que responden a su retirada de lo propios terrenos. □ «[...] cogían con una tabla y un camello y hacían un vallao al centro del huerto o formaban un terreno en el huerto, y se dejaba poco polvillo pa' plantar las cebollas, eso ahí mismo, me acuerdo yo, estaba too lleno de vallaos de polvillo» (Sbar.).

□ Varas (de parras) (Isl., Vegu., Moz., Tías, Con., Uga, Cas., Tin.). Sarmientos. □ «[...] antes con las varas de parras, con las cepas, pagaban; a vendimiar y a podar parras y a escavar y a todo, por las varas de parra...» (Con.).

□ Vaso(s) (Guat., Con., Cas., Tin., Uga, Soo, Tes., Tab., Mbl., Cal., Yai., Goi.). Útil destinado al transporte de diversos productos como yerba, paja, estiércol, etc. Se compone de una silla, sobre la que se apoya una estructura de madera (*angarilla*), de la que cuelgan dos mallas de sogá a ambos lados del animal (*barcinas*). □ «[...] amarrábamos los camellos y le echábamos yerba allí pa' que fueran comiendo y después llevamos pa' la casa los vasos llenos de yerba...» (Cas.). «[...] se cogían vasos y vasos de cebada, que se cogían hasta cien fanegas de cebada» (Soo). «[...] había unos vasos, que le decíamos vasos de estiércol, más estrechitos, unas mallas pequeñas...» (Guat.).

□ Vengar (Goi., Soo, Mách., Har., Isl., Tab., Muñ.). Lograr. Producir. □ «[...] la arveja es una planta que pronto florece, se crece y florece, y pronto venga el grano ¿sabe?, y no chupa mucho...» (Isl.).

□ Venir (Goi.). Darse o producirse una cosa en un terreno (Real Academia Española, 1984) □ «[...] la arveja se viene en menos meses y la tierra quea mejor...» (Goi.).

□ Virar (el agua) (Ye). Cambiar de sentido el curso del agua que corre por un barranco o un caño para introducirla en las gavias o bebederos.

TOPONIMIA¹

- (A)ganada² (Mág.).
- Bajo La Villa (Sbar.).
- Bajo [el] Risco (Ye).
- Bajo Tamia (Isl.).
- Banda [d]el Norte (Ye).
- Banda [d]el Sol (Ye).
- Barranco Curbelo (Tab.).
- Barranco [d]el Descanso (Bre.).
- Barranco de La Jondura (Guat.).
- Barranco[de]La Raya (Berr.). ▪ Barranco de Los Mácheres (Mách.).
- Barranco de Santa Lucía (Tab.).
- Barranco Jondo (Soo).
- Barrio Verde (Soo, Tiag., Mon.).
- Berrugo (Bre.).
- Bebe[d]ero del Agitao (Bre.).
- Cabo Blanco³ (Bre., Gol., Mal.).
- Cabo Jube⁴ (Bre.).
- Caldera Tenejote (Mbl.).
- Camino Barranco (Sbar.).
- Camino de Los Olivos o Camino Real (Aso.).
- Capita (Mách.).
- Casa de Los Paisanos (San.).
- Casas Jondas⁵ (Ye).
- Casillas (Mág.).
- Castillejo Grande (Fam.).
- Castillejo Pequeño (Fam.).
- Cejo Negro (Fam.).
- Cerquito del Millo (Har.).
- Cortijo Viejo (Mách.).
- Cortijo del Hurón (Tes.).
- Costa Roja (término de) (Bre.).
- Cuatro Panes (Mág.).
- Cueva de las Pardelas o del Jorao⁶ (Mág.).
- Cueva [de] La Arena (Guat.).
- Cueva [de] Los Verdes (Ye).
- Cueva Jura[d]a (Guat.).
- Cueva Paloma(s) (Mal., Guat.).
- Chibusque⁷ (Mon.).
- Chimí[d]a (Isl.).
- Cho Pescao (Con.).
- [De]trás (de) Tamia (Tiag., Vegu.).

¹⁰ También *Talisaiga* y *Taliscaida*. Agustín Palarés nos reporta *Chulistaiga*.

¹¹ *El Cercao la Marquesa*, *El Cercao Los Llanos*, *El Cercao Máguez* y *El Cercao*, son denominaciones, todas, de un mismo lugar.

¹² También *Cercaos Nuevos*.

¹³ Pudiera tratarse de *El Joyo* [de] *Siñó Alberto*.

¹⁴ Existe *La Paré del Lindón*.

¹⁵ Río de Oro.

- (El) *Quintero* (Sbar.).
- El Arena*[d]o de *Trabuco*⁸ (Aleg.).
- El Ayún*⁹ (Mág.).
- El Banco* (Guat.).
- El Barranco* [d]el *Agua* (Uga, Yai.).
- El Barranco* [de] *La Pila* (Mách.).
- El Barranco* [de] *Las Piletas* (Guat.).
- El Barranco* [d]el *Estanque* (Mal.).
- El Barranco de Servijao* (Guat.).
- El Barranco de Mala* (Mal.).
- (El) *Barranco Pacheco* (Mág., Órz., Ye).
- El Barranco* [de] *Tenegüime* (Guat.).
- El Barranquito de Juan Verde* (Tiag.).
- El Beberito* (Cas.).
- El Bebedero* [de] *La Romana* (San.).
- El Bebero* [de] *Chu Juan Mesa* (Aleg.).
- El/los Bebero/s de Don Paco Ramírez* (Sbar., Goi.).
- El Bebero de Los Curbelos* (Bre.).
- El Bebero de Tío Juan* (Bre.).
- El Cabeso* (Tao).
- El Caletón* (Con., Aso.).
- El Camino* [de] *Soo(n)* (Tao., Teg.).
- El Canto* (Mal.).
- El Caño* [de] *La Vega* (Mág., Har.).
- El Caño Lemes* (Bre., Berr.).
- El Cascajo* (Sbar.).
- El Cascajo de Timamala* (Guat.).
- [El] *Castillejo* (Mág.).
- El Cerca*[d]o (Con.).
- El Cerca*[d]o (Mág.).
- El Cerca*[d]o *Chilistaiga*¹⁰ (Mág.).
- El Cerca*[d]o [de] *la Marquesa* (Mág.).
- El Cerca*[d]o [de] *Los Llanos* (Mág., Ye, Har.).
- El Cerca*[d]o [de] *Máquez*¹¹ (Ye, Har.).
- El Cerca*[d]o *Mariano* (Mág.).
- (El) *Cerca*[d]o *Nuevo*¹² (Har.).
- El Cerca*[d]ito (Con.).
- El Cerca*[d]ito (Tiag.).
- El Cerra*[d]ero (Ye).
- El Cuchillo* (Guat.).
- El Chafari(s)* (Mág., Ye).
- (El *Charco*) [de] *Janubio* (Bre., Gol.).
- El Charco* [de] *La Pared* (Órz., Ye).
- El Charco* [d]el *Palo* (Mal., Guat.).
- El Chinero* (Guat.).
- El Chupa*[d]ero (Guat.).
- El Espejo* (Har.).
- El Filete* (Tiag.).
- El Goire* [de] *La Arena* (Berr.).
- El Gramillo* (Mách.).
- El Guanche* (Cas.).
- El Hoyo Chischís* (Mág.).
- [El] *Hoyo* [d]el *Agua* (Tías).
- El Islote* (Uga., Goi.).
- El Jable* [de] *Abajo* (San., Tes., Moz, Sbar.).
- El Jable de Argana* (Goi.).
- El Jable de Arrecife* (Tías).
- El Jable* [de] *Arri(b)a* (San., Tes., Tao).
- El Jable de Goime* (Goi.).
- El Jable de Muñique* (Vegu.).
- El Jable de Soo(n)* (Soo, Mon., Teg, Vegu.).
- El Jable del Centro* (Mal.).
- El Jablito* (Mont.).
- El Jameo* [de] *La Gente* (Mág.).
- El Joyo*¹³ (Mág.).
- El Joyo* [de] *Siñó Alberto* (Mág.).
- El Lindón*¹⁴ (Mal.).
- El Lomo Cumplí*[d]o (Mal.).
- El Llano* (Uga.).
- [El] *Malpaís de La Vega* (Ye.).
- El Mojón* (Bre.).
- El Monte* (Sbar., Goi.).
- El Monte* [de la Villa] (Cab., Tiag, Beb.).
- El Morro de Don José Cabrera* (Cal.).
- El Morro de Don Pedro* (Soo).
- El Morro de Juan el del Morro* (Sbar.).
- El Morro* [de] *La Vega* (Aleg.).
- El Morro del Canario* (Cas.).
- [El] *Morro* [del] *Hueso* (Fam.).
- El Patio* (Soo).
- El Peñón* (Vegu., Goi., Soo, Tab., Sbar.).

¹⁶ *Guigua*, según Agustín Pallarés.

¹⁷ Existe constancia documental del *Término de Guza*: «[...] erial situada en la jurisdicción de Haría, se denomina Término debajo del Risco o de Guza...». También existe *Fuente de Gusa*.

¹⁸ Sidi Ifni.

¹⁹ Comúnmente *Montaña La Atalaya*.

Los Cultivos Tradicionales de la Isla de Lanzarote

- Tías, Tiag, Mbl, Mon.*)
- *El Pico* [de] *La Aceituna* (Fem., Cas.).
 - *El Pie de La Cuesta* (Guat.)
 - *El Piquillo* (Teg.).
 - *El Pirón* (Guat.).
 - *El Pozo* [d]el *Estanquero* (Berr.).
 - *El Pozo Medero* (Tao, Tiag.).
 - *El Raso* (Har.).
 - *El Rincón* (Mág.).
 - *El Rincón de Guinate* (Mág.).
 - *El Rincón de Haría* (Mág.).
 - *El Rincón de La Paja* (Fam., Mal.).
 - *El Rincón (de Las Casitas)* (Cas., Mac.).
 - *El Rincón (de la Vega)* (Ye).
 - *El Rincón del Faro* (Berr.).
 - *El Riñón* (Goi.).
 - *El Risco/Rincón de la Mosa* (Mal.).
 - *El Río*¹⁵ (Bre.).
 - *El Rodeo* (montaña) (Tin., Mon.).
 - *El Rosario* (Muñ.).
 - *El Sumi*[d]ero (Ye).
 - *El Tablero* (Cas., Yai.).
 - *El Terminito* (Bre., Mac.).
 - *El Terminito* (cortijo) (Bre.).
 - *El Término* (Mac., Berr.).
 - *El Tope* (Órz.).
 - *El Valichuelo* (Guat., Mal.).
 - *El Valichuelo* (Mág.).
 - *El Vallao* (Vegu.).
 - *El Valle* (Mal.).
 - *El Valle* (Ye, Mág., Har.).
 - [E]l Valle [de] *Alonso* (Fem.).
 - *El Valle* [de] *La Casa* (Fem., Bre., Cas.).
 - [E]l Valle [de] *Fuente Salada* (Órz.).
 - [E]l Valle [de] *La Triguera* (Mal., Vall.).
 - [E]l Valle [del] *J/Higueral* (Fem.).
 - [E]l (Valle) (d)e(l) *Parra*[d]o (Fem., Bre., Mac., Cas.).
 - [E]l Valle [de] *Ribera* (Vall.).
 - [E]l Valle (el) *Palomo* (Mal., Mág., Vall.).
 - *El Valle de Los Dises* (Fem., Bre., Cas.).
 - *El Valle del Cortijo* (Cas.).
 - *El Vallito* (Órz.).
 - *El Volcancito* (Isl.).
 - *El Volcán de La Villa* (Tiag.).
 - *El Morro de La Sal* (Mág., Órz.).
 - *Entremontañas* (Moz.).
 - *Faja* (Har., Mág.).
 - *Famara* (Mon.).
 - *Fuente Dulce* (Órz.).
 - *Fuente Salada* (Ye).
 - *Gayo* (Mág.).
 - *Guantesive* (Vall.).
 - *Guasia* (Guat.).
 - *Guasia* (cortijo) (Tes.).
 - *Guasimeta* (Goi.).
 - *Guatifay* (Gui., Mág., Har.).
 - *Guatisea* (Mont.).
 - *Guenia* (montaña) (Vall., Guat.).
 - *Guigua* (Mbl.).
 - *Güüga*¹⁶ (montaña) (Cob).
 - *Gusa*¹⁷ (Ye).
 - *Higueral* (Cas.).
 - *Hoya de las Vacas* (Ye).
 - *Hoya* [del] *Lino* (Tin., Cal., Cob.).
 - *Hoya León* (Con.).
 - *Hoya Limpia* (Tías).
 - *Isne*¹⁸ (Bre.).
 - *Janubio* (Gol., Mac., Bre.).
 - *Juan Bello* (Tao).
 - *Juan el Fino* (Con.).
 - *Juan del Hierro* (Soo).
 - *La Aldea* (Soo).
 - *La Aljibe* [de] *La Corona* (Mág.).
 - *La Atalaya* (Bre.).
 - *La Atalaya*¹⁹ (Har., Mág.).
 - *Las Atalayas* (Aleg.).
 - *Las Atalayas* (Cas.).
 - *Las Atalayas* (Mag.).
 - *Las Avenidas* (Tab.).
 - *La Breña* (Tab.).
 - *La Breña* (Orz., Ye).
 - *La Brusca* (Mal.).
 - *La Brusca* (Teg.).
 - *La Bufona* (Mont.).
 - *La Caldera* (Aleg.).
 - *La Caldera* (Cob.).
 - *La Caldera* (Con.).
 - *La Caldera* [de] *Tamia* (Vegu.).
 - *La Caldera* [del] *Cuchillo* (Cuch., Cal.).
 - *La Caldera* (Mág.).
 - *La Caldera* [de] *Montaña Blanca* (Mont.).
 - *La Caleta* (Guat.).
 - *La Caleta* [de] *Famara* (Teg., Mon., Sbar.,

- Soo, Vall., Fam.*)
 ▪ *La Cancela (Mách.)*.
 ▪ *La Cancela (Mág.)*.
 ▪ *La Caña[d]a (Mách.)*.
 ▪ *La Caña[d]a [de] La Mareta (Bre.)*.
 ▪ *La Capellanía (Bre., Cas.)*.
 ▪ *La Capellanía (Har., Mág.)*.
 ▪ *La Capitana (Mon.)*.
 ▪ *La Carrigüela (Con.)*.
 ▪ *La Casa Honda (Tiag.)*.
 ▪ *La Casilla (Teg.)*.
 ▪ *La Casilla (Mac., Bre.)*.
 ▪ *La Casita [d]e Juan Pérez (Bre.)*.
 ▪ *La Casita [de] el Palmero (Mac.)*.
 ▪ *La Cerca (Cas.)*.
 ▪ *La Cerca [d]el Mato (Aleg.)*.
 ▪ *La Concepción (Guat.)*.
 ▪ *La Corona (Har., Yé)*.
 ▪ *La Coruja (Cas.)*.
 ▪ *La Costa (Berr.)*.
 ▪ *La Costa (Tin.)*.
 ▪ *La Costa (Yai., Uga)*.
 ▪ *La Costa de Soo (Soo)*.
 ▪ *La Costa Abajo (Guat.)*.
 ▪ *La Costa Atrás (Guat.)*.
 ▪ *La(s) Costa(s) de Tías (Con., Mách., Isl.)*.
 ▪ *La Costa [del Cuchillo] (Tin.)*.
 ▪ *La Cuesta [d]el Estanque (Mal.)*.
 ▪ *La Cuesta [d]el Paso (Bre., Berr.)*.
 ▪ *La Cuesta [de] La Rosa (Tiag.)*.
 ▪ *La Cuesta Mataburro(s) (Guat.)*.
 ▪ *La Cueva [de] La Patú[d]a (Fem.)*.
 ▪ *La Cueva de Las Siete Gotas (Yé)*.
 ▪ *La Cueva Zonzamas (Tab.)*.
 ▪ *La Chalaída (Con.)*.
 ▪ *La [De]gollada (Tiag.)*.
 ▪ *La Degollá[da] (Fem., Cas.)*.
 ▪ *La Florí[d]a (Isl., Sbar., Beh.)*.
 ▪ *La Fuente (Vegu.)*.
 ▪ *La Fuente de Gayo (Mág.)*.
 ▪ *La Fuente de Las Ovejas (Gui., Órz.)*.
 ▪ *La Fuente de Los Pobres (Aso.)*.
 ▪ *La Garita (playa) (Arr., Har.)*.
 ▪ *La Geria (Con., Mách., Gol., Sbar., Cal., Yai., Cas., Tao, Tías, Aso., Moz., Uga, Tin.)*.
 ▪ *La Guarda (Bre.)*.
 ▪ *La H/Jondura (Tes., Guat., Mal., Beh.)*.
 ▪ *La Hondura (cortijo) (Gua., Tab.)*.
 ▪ *[La] Hoya La Perra (Tin.)*.
 ▪ *La Hoya [de] Los Aljibes (Mon., Cal., Cuch.)*.
 ▪ *La Hoya (Mac., Cas., Yai., Gol., Bre.)*.
 ▪ *La Hoya (Teg.)*.
 ▪ *La Hoya de Abajo (Con.)*.
 ▪ *La Hoya de La Gota (Fam.)*.
 ▪ *La Hoya de Las Turmas (Mal.)*.
 ▪ *La Hoya de Los Conejos (Vegu.)*.
 ▪ *La Hoya [de] Los Corrales (Berr.)*.
 ▪ *La Hoya del Centeno (Bre.)*.
 ▪ *La Hoya Lino (Tin., Tiag., Cuch., Cal.)*.
 ▪ *La Huerta (Guat.)*.
 ▪ *La Joya (Cas.)*.
 ▪ *La Joya Cumplí[d]a (Aleg.)*.
 ▪ *La Joya [de] La Caleta (Teg.)*.
 ▪ *La Joya [de] Los Morales (Mág.)*.
 ▪ *La Joya Verde (Guat.)*.
 ▪ *La Laguna (Guat.)*.
 ▪ *La Laja Blanca (Berr.)*.
 ▪ *La Madre [d]el Agua (Mal.)*.
 ▪ *La Majada (Aso.)*.
 ▪ *La Majada [de] Los Corrales (Berr.)*.
 ▪ *La Majadita de Don Eusebio (Mág.)*.
 ▪ *La Majina (Sbar.)*.
 ▪ *La Majorera (Teg.)*.
 ▪ *La Mancha (Bre.)*.
 ▪ *La Manzanilla (Mal.)*.
 ▪ *La Mar de Abajo (Yé)*.
 ▪ *La Mareta de Curbelo (Guat.)*.
 ▪ *La Marquesa Grande (Guat.)*.
 ▪ *La Marquesa Pequeña (Guat.)*.
 ▪ *[La] Montaña Mina (Sbar., Soo, Cab.)*.
 ▪ *La Montaña (cortijo) (Tab.)*.
 ▪ *La Montaña [d]el Cuchillo (Tin., Tiag.)*.
 ▪ *La Montaña [de] Los Llanos (Mág.)*.
 ▪ *La Montaña (Vall., Har., Mág., Teg., Mal., Tiag., Tes., Guat.)*.
 ▪ *La Montaña Tinajo (Tin.)*.

²⁰ Según Agustín Pallarés tal denominación puede referirse al *Morro de La Avutarda*.

²¹ *Cortijo de Las Cuevas* o *Cortijo del Capitán Mora*.

²² *Guigua*, según Agustín Pallarés.

- *La Montañeta* (Sbar.).
- *La Palmita* (Ye).
- *(La Pared de) Tres Peñas* (Tías, Mách.).
- *La Peña* (Cas.).
- *La Peña* [d]el Corral (Órz.).
- *La Peña* [d]el Dise (Tías, Mách.).
- *La Peña* [d]el Gato (Vegu.).
- *La Peña del Gato* (Con., Tías).
- *La Peña del Guanche* (Cas.).
- *La Peñita* [d]el Rayo (Mág.).
- *La Pequeña* (Mal.).
- *La Peraza* (Sbar.).
- *La Pila de La Barrilla* (Con.).
- *La Playa de Afe* (Bre.).
- *La Playa de San Juan* (Tías).
- *La Playa del Jigüeral* (Fem.).
- *La Punta* (Bre., Mac.).
- *La Punta* (cortijo) (Bre., Mac.).
- *La Punta* [d]el Cuchillo (Tin.).
- *La Quinta* (Con.).
- *La Reboya* (Mách.).
- *La Rincona*[d]a (Tías, Mách.).
- *La Rosa* (Guat.).
- *La Rosa* (Mac.).
- *La Silleta* (Órz.).
- *La Tegala* (Mách.).
- *La Tabla* (islote) (Bre.).
- *La Tiñosa* (Tías, Yai., Mac.).
- *La Tierra del Cura* (Soo).
- *La Torrecilla* (Har., Mág.).
- *La Vega* (Aleg.).
- *La Vega* (Tes.).
- *La Vega* (Vegu.).
- *La Vega* (Yai.).
- *La Vega Chica* (Mág, Ye).
- *La Vega de Don Antonio López* (Har.).
- *La Vega de Juan De León* (Bre.).
- *La Vega* [de] Abajo (Mal., Guat.).
- *La Vega* [de] Arri[b]a (Guat.).
- *La Vega* [de] Conil] (Tías, Con.).
- *La Vega* [de] Don Pedro (Tin.).
- *La Vega* [de] Femés (Uga, Tías, Cas., Mac.).
- *La Vega* [de] Guatiza (Mal., Har., Mág, Vall., Tes., Guat.).
- *(La Vega)* [de] Machín (Bre., Goi., Sbar., Tías).
- *La Vega* [de] Máguez (Mág., Vall., Har.) o *La Vega* (Har.).
- *La Vega* [de] Mala (Mal., Guat.) o *La Vega* (Mal.).
- *La Vega* [de] San José (Bre., Sbar., Tes., Teg., Vall.).
- *La Vega* [de] Temuime (Uga).
- *La Vega* [de Tahiche] (Tab.).
- *La Vere*[d]a de La Corona (Mág.).
- *La Violanta* (Con.).
- *La Vuelta Abajo* (Tab., Mont., Mág., Tao, Tin., Sbar.).
- *La Vuelta Arriba* (Uga, Tin., Tao, Mách., Goi., Mont., Sbar., Mal., Tiag., Tab., Vegu., Aso., Cob., Bre.).
- *Las Breñitas* (Mág.).
- *La(s)* [A]vutarda(s)²⁰ (Guat.).
- *Las Cadenas* (Sbar.).
- *Las Calderas* (Yai., Bre., Gol.).
- *Las Calderas* (Sbar.).
- *Las Calderetas* (Aso.).
- *Las Calderetas* (Gol.).
- *Las Calderetas* (Isl.).
- *Las Calderetas* (Mág., Har., Ye).
- *Las Capellanías* (Vegu.).
- *Las Casas del Peñón* (Mon.).
- *Las Casillas* (Mág.).
- *Las Casitas* (Har.).
- *Las Colora*(d)as (Bre.).
- *Las Coronas* (Cas.).
- *Las Corujas* (Tiag., Soo).
- *Las Cruces* (Mon., Tiag., Soo).
- *Las Cuevas* (Mág.).
- *Las Cuevas* (cortijo)²¹ (Tab., Mág.).

²⁴ También *Los Lomos*.

²⁵ Existe también *Fuente de Los Pilonos*.

²⁶ Hemos recogido las variantes *Cañón de Maramajoy* *BarrancodeMaramajoy*. También *Fuente de Maramajoy*.

²⁷ *Montaña Cabera*, según Agustín Pallarés.

²⁸ Comúnmente *Caldera Gaida*, según Agustín Pallarés.

²³ Según Agustín Pallarés debe tratarse de *Los Casalones*.

- *Las Cuevas de Güügan*²² (Vegu.).
- *Las Chapas Bermejas* (Cas.).
- *Las Gavias de La Marquesa* (Guat., Mal.).
- *Las Gavias del Majo* (Guat.).
- *Las Gavias de Machín* (Tin.).
- *Las Gavias Negras* (Cas.).
- *Las Hoyas de Cha Manuela*.
- *Las Hoyas* (Muñ.).
- *Las Huertas del Serón* (Vall.).
- *Las Laderas* (Sbar.).
- *Las Malezas* (Ye).
- *Las Maretas* (Mac., Berr.).
- *Las Maretas* (cortijo) (Bre., Mac.).
- *Las Maretejas* (Ye).
- *Las Minillas* (Mal.).
- *Las Molinas de Cerdeña* (Bre.).
- *La Montaña de Tabiche* (Guat.).
- *Las Montañetas de Guenia* (Guat.).
- *Las Nieves* (camino) (Teg.).
- *Las Nieves* (montaña) (Vall., Teg.).
- *Las Peñas* (Tiag., Vegu., Tao, Soo).
- *Las Peñas* (cortijo) (Tiag.).
- *Las Peñas* (Ugá).
- *Las Peñas* (Vall.).
- *Las Peñas del Chache* (Mal.).
- *Las Peñas de(l) Pajaritos* (Cas.).
- *Las Paredes* (Orz.).
- *Las Quemadas* (Tin.).
- *Las Quemadas* (Mág., Har.).
- *Las Quema(d)as* (Gol.).
- *Las Quinsuelas* (Tías, Mách.).
- *Las Reboyas* (Mág.).
- *Las Reboyas* (Mal.).
- *Las Rosas* (Sbar.).
- *Las Salinas de la Marquesa* (Ye).
- *(Las) Tierras Viejas* (Mág., Ye).
- *Las Torres* (Guat.).
- *Las Torrecillas* (Bre.).
- *Las Vegas* (Mách.).
- *Las Vegas* (Tao, Coh.).
- *Las Viñas* (Tías).
- *Las Vistas de Tao* (Tías).
- *Liria* (Vegu., Mon.).
- *Lomo* [de] *San Andrés* (Teg., Fam.).
- *Lomo Blanco* (Orz.).
- *Lomo Blanco* (Vall.).
- *Lomo de La Triguera* (Vall.).
- *Los Ancones* (Mág., Guat.).
- *Los Ancones* (cortijo) (Guat.).
- *Los Arenales* (Cas.).
- *Los Arrabales* (Guat.).
- *Los Bebe[d]eros* o *Beberos* (Sbar., Teg.).
- *Los Bebe(de)ros* o *El Bebedero* (Tiag., Tao).
- *Los Beberos* (Tin.).
- *Los Beberos de Tío Juan* (Bre.).
- *Los Beberos de La Cancela* (Mág.).
- *Los Beberos de Los Curbelos* (Bre.).
- *Los Callaitos* (Har.).
- *Los Cascajos* (Cuch.).
- *Los Cascajos* (Mág., Órz.).
- *Los Caserones*²³ (Mách.).
- *Los Castillos* (Har.).
- *Los Castillos* (barranco) (Mág.).
- *Los Corralitos* (Goi.).
- *Los Cortijos* (Ye).
- *El Cuchillo* (Fem., Cas.).
- *Los Cump[la]d[os]* (Aleg.).
- *Los Goires* (Goi.).
- *Los Grimones* (Cas.).
- *Los Helechos* (Mág.).
- *Los Jameos* (Guat.).
- *Los Lajares* (Ye).
- *Los Llanos* (Mág., Ye, Har., Mal., Vall., Arr.).
- *Los Llanos de La Marquesa* (Mág.).
- *Los Llanos del Cuchillo* (Guat.).
- *Los Llanos de Robayna* (Ye).
- *Los Llanitos* (Mách.).
- *Los Llanitos de Paulino* (Mac.).
- *Los Lomos* (Yai.).
- *Los Lomos del Hoyo Alberto*²⁴ (Mág.).
- *Los Milochos* (Con.).
- *Los Pare[d]ones* (Soo).
- *Los Pe[d]acitos* (Mág.).

²⁹ También *Peña* 'rguía.

³⁰ Comúnmente *La Peña La Pardela*.

³¹ Según Agustín Pallarés tal denominación debe hacer referencia a *Ajache Grande*.

³² Comúnmente *Los Tablones de La Montaña*.

³³ Agustín Pallarés apunta como más propia la denominación *Tenésara*.

AGRADECIMIENTOS

Hansido innumerables los agricultores y agricultoras que de una forma u otra han colaborado en la realización del presente estudio. Todos nos dedicaron su atención y sobre todo parte de su tiempo. Hemos querido expresarles a ellos en primer lugar nuestro reconocimiento y nuestra gratitud.

Igualmente nos gustaría mostrar nuestro agradecimiento a todos aquellos que con su buena disposición facilitaron nuestro trabajo.

Doña Fefa Rodríguez y Don Lucas Peña nos cedieron los terrenos donde emplazamos las muestras que íbamos recolectando para su observación. Sin tal ayuda el presente estudio no hubiera podido llevarse a cabo, de ahí que la tengamos en mucha consideración.

A Carlos Samarín le podríamos dar las gracias por sus desvelos para resolver nuestras dudas botánicas o el envío de numerosas referencias bibliográficas de utilidad. Preferimos agradecerle su amistad y generosidad.

Carlos Santiago Martín y Carlos Enrique Álvarez tuvieron el detalle de acceder a la lectura, no siempre fácil, de los primeros textos que iban surgiendo. A ambos les reconocemos tal esfuerzo.

La obtención de determinadas referencias bibliográficas no hubiera sido posible sin la colaboración de las respectivas bibliotecas de centros como el Instituto de Productos Naturales y Agrobiología del Consejo Superior de Investigaciones Científicas, la Universidad de Alcalá, el Instituto de Estudios Canarios, la Real Sociedad Económica de Amigos del País de Tenerife, el Centro de Ciencias Medioambientales y el Centro Superior de Ciencias Agrarias de la Universidad de La Laguna.

Queremos resaltar igualmente el aprecio con que siempre se nos trató en el Archivo Municipal de Teguiise.

Muchos amigos e investigadores también nos facilitaron multitud de libros y artículos cuya consulta nos aportó gran beneficio. Queremos expresar nuestro agradecimiento a Vicente Soler, Alfredo Reyes, Concepción Jiménez, Poli Agnew, Agustín Pallarés, Francisco Bethencourth, Tomás Hernández, Carlos Juan González, Javier González, Julián Hernández, Maria Antonia Perera y José de León.

Queremos también mostrar nuestra gratitud a la familia Peña Delgado por permitirnos consultar los documentos pertenecientes al comerciante D. Bartolomé Peña.

A Jacob Morales le agradecemos además de la atención con que nos recibió en Gran Canaria el envío de diversos artículos sobre semillas arqueológicas.

A Fabio Di y a Mike Ambrose les agradecemos el envío de los descrip-

tores para la evaluación de las diferentes poblaciones de lentejas, chícharos, garbanzos y arvejas de Lanzarote.

A Francesco Salomone le debemos el envío del artículo *Hunting for Plants in the Canary Islands* de David Fairchild.

A Juan Carlos Carracedo le agradecemos la cesión de la imagen aérea de la Caldera de Blanca.

A Sigfredo le agradecemos su buena disposición a la hora de resolver nuestras dudas informáticas y sobre todo sus intentos por reanimar nuestro viejo Toshiba.

A Leticia siempre la tendremos en consideración por pesar nuestras semillas en la clandestinidad.

A Rubén Barone queremos agradecerle su pronta determinación de la puesta de alcaraván hallada dentro de una huerta de batatera en El Jable.

Igualmente queremos reconocer el trato atento que siempre recibimos por parte del personal del Servicio de Patrimonio del Cabildo de Lanzarote y en especial la diligencia mostrada por Sandra y Lorena a la hora de resolver nuestras innumerables consultas.

CRÉDITOS

■ *Entrevistas a Don Isidoro Rodríguez (Franceses, La Palma) y Don Manuel Rojas (El Palmar - Garafía)*. Manuel Hernández. ■ *Entrevista a Don Blas Pino (Mazo, La Palma)*. Ricardo Lorenzo. ■ *Entrevistas a Don Celso Díaz (Las Manchas de Abajo - La Palma), Don Sotero (La Barrera - La Palma), Doña Otilia (Las Tricias - La Palma), Don Sabas Pérez (Lomo Flaire - La Palma), Don Olegario (Fátima - La Palma), Don Valentín Martín (El Buen Jesús - La Palma) y Don Teófilo Sánchez (Llano Negro - La Palma)*. Ricardo Lorenzo y Jaime Gil.

■ *Entrevistas a Don Juan Antonio González (Hoyo del Barrio - El Hierro), Don Juan Urquía (Taibique - El Hierro), Don Lázaro Machín y señora (Taibique - El Hierro), Don Marcelino Morales y señora (Las Casas - El Hierro), Don Tadeo Casañas (San Andrés - El Hierro), Don Manuel Montero (Taibique - El Hierro) y Don Eliseo (Artenga - El Hierro)*. Jaime Gil.

■ *Entrevista a Don José Herrera y Doña Josefa Mendoza (Erquitos - La Gomera)*. Manuel Hernández.

■ *Entrevistas a Don Felipe Mendoza (Cueva de Sosa - Gran Canaria), Don Domingo Moreno (Caideros - Gran Canaria), Don Justo Cubas (Barranco Hondo - Gran Canaria) y Don José Reyes (Las Lagunetas - Gran Canaria)*. Jaime Gil y Marta Peña.

■ *Entrevistas a Doña María Rosa Ramos (Geneto - Tenerife) y Don Antonio Hernández (Pedro Álvarez - Tenerife)*. Manuel Hernández. ■ *Entrevistas a Don Daniel Goya (El Sauzal - Tenerife) y Don Anselmo Dorta (Lomo La Guancha - Tenerife)*. Jaime Gil

■ *Fotografía de la portada*. Dolores María Hernández.

■ *Fotografía del prefacio*. Cortesía del Museo Canario.

■ *Fotografía del colofón*. Marta Peña.

■ *Fotografía 1*. Servicio de Patrimonio Histórico. ■ *Fotografías 2, 3, 4, 8, 9, 13, 18, 21, 25, 27 y 28*. Jaime Gil. ■ *Fotografías 5, 6, 7, 10, 12, 15, 16, 17, 20, 23, 24, 30, 32, 36 y 43*. Marta Peña. ■ *Fotografía 11*. María Antonia Perera. ■ *Fotografía 14*. Carlos Juan González. ■ *Fotografías 19 y 29*. Raquel Niz. ■ *Fotografía 26*. Juan Carlos Carracedo. ■ *Fotografías 31, 34, 35, 38, 39, 40, 45, 46 y 47*. Tomás Roberto Ramos. ■ *Fotografías 33, 37, 41 y 42*. José Luis Carrasco. ■ *Fotografía 44*. Ricardo Lorenzo.

■ *Mapas 1, 2 y 3*. Juan Cabrera

■ *Croquis de las gavias del Barranco de Tenegüime*. Juan Cabrera

■ *Revisión del apartado Especies y variedades de plantas tradicionalmente útiles*. Alfredo Reyes. ■ *Revisión del apartado Gavias, bebederos y tierras de afuera*. Carlos S. Martín y Juan Miguel Torres. ■ *Revisión del apartado Legumes o legumes*. Carlos E. Álvarez y Carlos S. Martín. ■ *Revisión del apartado El Jable*. Carlos S. Martín y Joaquín Meco. ■ *Revisión del apartado Las arenas y los polvillos*. Carlos E. Álvarez, Carlos S. Martín y Juan Miguel Torres. ■ *Revisión de la Toponimia*. Agustín Pallarés.

*En cierto modo me puedo sentir un poco de aquí.
Entiendo por qué hay piedras donde las hay,
tierra donde la hay, cenizas donde las hay.
Entiendo también que muchas cosas surgieron de por sí,
y que allá cuando, más antes,
los primitivos viejos las compusieron en la forma en que están hoy.
Por todo ello,
siento que no es suficiente nacer en un lugar para ser de él,
siento también que es la ignorancia quien nos lleva a considerarlo nuestro,
cosa esta última bien diferente de la anterior y del todo desarreglada.*



*Durante el tiempo transcurrido entre la realización de las entrevistas que dieron fundamento al presente trabajo y su publicación, muchas de las personas que en su momento nos atendieron han fallecido. Ya no se encuentran entre nosotros Señor Tomás Niz, Señor Juan Bonilla (en la fotografía durante la entrevista con el autor), Señor Pedro, Señor Lorenzo Sánchez, Señor Julián, Señor Domingo Morales, Señor Pedro Betancor, Señor Guillermo Dorta, Señor Francisco Rodríguez, Señora Eloísa Acosta, Señor Feliciano Hernández, Señor Manuel García, Señor Manuel de Armas, Señor Guillermo Medina, Señor Policarpo Bermúdez...
A todos ellos va especialmente dedicado este libro.*