

GRADO EN GEOGRAFÍA Y ORDENACIÓN DEL TERRITORIO
CURSO 2018-2019

**DEL AUGE A LA CRISIS DE LA AGRICULTURA
TRADICIONAL EN TINAJO (LANZAROTE)**



Trabajo realizado por: Juan Andrés Toribio González

Dirigido por: Víctor O. Martín Martín

ÍNDICE

RESUMEN	3
INTRODUCCIÓN.....	4
1.OBJETIVOS.....	4
2.HIPÓTESIS, METODOLOGÍA Y FUENTES	5
3.ESTADO DE LA CUESTIÓN.....	7
4.ASPECTOS GEOGRÁFICOS DEL MUNICIPIO DE TINAJO.	8
4.1. Descripción geográfica.....	9
4.2. Aspectos geodemográficos	11
4.3. Las actividades económicas	14
5.LOS SISTEMAS AGRARIOS TRADICIONALES PRESENTES EN TINAJO.....	15
5.1. El sistema agrario de los enarenados o arenados.....	16
Preparación y tipos de enarenados	16
Los cultivos sobre enarenados.....	18
5.2. El sistema agrario del jable	25
Origen.....	25
Ubicación del jable	25
Los cultivos sobre jable	26
5.3. El sistema agrario de las gavias sobre tierras bermejas.....	28
Características	28
Cultivos sobre gavias.....	29
6.OTROS ASPECTOS DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LOS SISTEMAS AGRARIOS TRADICIONALES.....	31
Sistemas de siembra	31
Formas de conservar las semillas.....	32
La ganadería asociada a la agricultura	33
7.LA LUCHA CONTRA EL VIENTO, LA ESCASEZ DE AGUA Y LA ARIDEZ	34
8.LA COMERCIALIZACIÓN DE LAS PRODUCCIONES AGRARIAS: ENTRE LA EXPORTACIÓN Y EL AUTOCONSUMO	38
9.CRISIS DEL SISTEMA AGRARIO Y UN NUEVO MODELO ECONÓMICO	42
El turismo	43
El comercio.....	46
10.LA AGRICULTURA EN LA ACTUALIDAD	48
CONCLUSIÓN.....	50
BIBLIOGRAFÍA.....	52
RELACIÓN DE INFORMANTES.....	53

RESUMEN

Tinajo es uno de los pocos municipios de Lanzarote que reúne unas condiciones en la tierra óptimas para que se dé un buen aprovechamiento agrícola. La diversidad de sus sistemas agrarios tradicionales así lo testimonia, constituyendo el análisis de los mismos una buena parte de esta investigación. Es un municipio conocido por el arraigo que aún tiene la agricultura entre sus gentes y también porque de sus tierras sale una uva malvasía de gran calidad. A pesar de todo ello sus sistemas agroecológicos tradicionales, de gran valor para la sostenibilidad y también patrimonial, se han visto enormemente desplazado como fuente económica por el sector terciario, y dentro de éste por el turismo. Se investigarán las causas económico-sociales de la decadencia de la agricultura, entre las que destaca la influencia del auge y consolidación del turismo conejero a principios de los años ochenta del pasado siglo XX.

Palabras clave: Tinajo, sistema agrario, agricultura, tradición, turismo, cambio económico.

Abstrac:

Tinajo is one of the few municipalities of Lanzarote that gathers optimal conditions in the land to give a good agricultural use. The diversity of their traditional agrarian systems testifies it, constituting the analysis of them is a part of this investigation. It is a municipality known for the roots of the agriculture that is still among its people and also because of its land that comes with a high quality Malvasia grape.

In spite of all this, their traditional agroecological systems, of great value for sustainability and also heritage, have been greatly displaced as an economic source by the tertiary sector, and within it by tourism. The economic and social causes of the decline of the agriculture will be investigated, among which stands out the influence at its peak and the consolidation of the Lanzarote tourism at the beginning of the eighties of the past twentieth century.

Keywords: Tinajo, agrarian system, agriculture, tradition, tourism, economic change.

INTRODUCCIÓN

El tema a tratar en este Trabajo de Fin de Grado es la evolución de la agricultura y los sistemas agrarios de una zona de la isla de Lanzarote, más concretamente el municipio de Tinajo.

Lo que me ha impulsado a llevar este trabajo a cabo ha sido el interés por algo que siempre ha estado presente en la vida de muchas personas conocidas y familiares, al igual que en la mía también. El interés por conocer cómo era antaño la agricultura y cómo ha evolucionado y poder compartir esta información con las personas interesadas en este tema de estudio.

El valor de este trabajo no solo se basa en conocer los sistemas de cultivo y la evolución de éstos. También se quiere dar a conocer las causas que llevaron a estos sistemas agrarios a entrar en crisis. Y sobre todo dejar constancia de que es necesario fomentar la agricultura mayormente de autoconsumo, ya que beneficia al agricultor local por las rentas que le genera y a los consumidores por el ahorro económico que supone, así como por la contribución del sector primario a la no dependencia alimentaria del exterior y por la necesidad de revalorizar tanto el paisaje como las prácticas agropecuarias que están cayendo en el olvido y desapareciendo con ellas parte del patrimonio tangible e intangible de los conejeros.

1.OBJETIVOS

El objetivo de este trabajo es intentar resumir, explicar y enseñar los métodos agrícolas que se usaban y se usan en el municipio de Tinajo. Pretendemos dar a conocer sus diferentes sistemas agrarios tradicionales mediante la caracterización de los mismos. Para ello partimos de los elementos de su paisaje natural (geomorfología, clima, vegetación y suelos), con el objetivo de conocer las condiciones ambientales en las que tenían lugar los diferentes cultivos.

Los sistemas agrarios tradicionales de Tinajo tuvieron una gran importancia antes del cambio de modelo económico que supuso la llegada del turismo. A partir de entonces descendió radicalmente el importante papel que hasta entonces tenía la agricultura para los habitantes de Tinajo.

Se definirá el papel simbiótico que la ganadería tenía con la agricultura, y cómo la primera también perdió importancia cuando se incorporan a la agricultura las novedades tecnológicas.

Finalmente, se hablará sobre la actualidad de la agricultura en el municipio y sobre todo del sector económico que impulsa en estos momentos la isla de Lanzarote, el turismo, como principal causante indirecto del abandono paulatino de los sistemas agrarios tinajeros.

2.HIPÓTESIS, METODOLOGÍA Y FUENTES

La hipótesis que se baraja en este trabajo es la de por qué en el municipio de Tinajo se pasó del sector primario al terciario, abandonando un sistema agrario innovador y que generaba una gran producción. Para ello, como se ha señalado antes, veremos en qué se basaba este sistema agrario y cuáles pudieron ser las causas para que sus habitantes decidieran abandonar el sector agrícola y pasar al sector terciario, que por aquel entonces estaba en auge.

Para corroborar la hipótesis y los objetivos de esta investigación, fue necesario obtener una serie de datos cualitativos y cuantitativos del municipio de Tinajo, los cuales nos permitieron la elaboración de informes tanto de carácter agrícola como socioeconómicos, y con ellos describir el marco histórico y socioeconómico que compone el área de estudio. El objetivo de dicha recopilación y elaboración de informes no era otro que corroborar las conclusiones a las que llegamos después de elaborar el trabajo. Aparte, como todo trabajo geográfico, también se ha generado una cartografía temática que pudiera hacer más visibles los datos y explicaciones del texto.

Además de lo señalado en el anterior párrafo, añadir que he hecho uso de mis conocimientos sobre Tinajo y la agricultura en este trabajo, que han sido posibles debido a las vivencias y a una tradición familiar ligada con el municipio y con la agricultura de Lanzarote.

Primeramente, empezar destacando la escasez de bibliografía relacionada con los sistemas agrarios insulares, en general, y de Tinajo en particular. Esto ha causado que en partes de este trabajo la obtención de datos haya sido complicada, como por ejemplo en las fechas exactas de la introducción de los cultivos en la isla. Las aportaciones bibliográficas que hemos utilizado para la elaboración de este trabajo han sido, principalmente, tres: una concretamente centrado en Tinajo, otra en la agricultura de Lanzarote, donde se detallaban aspectos del municipio de Tinajo, y la otra sobre la agricultura de exportación de Canarias, de donde hemos extraído la

información que se refería a Lanzarote y, de ahí, la que estaba relacionada con Tinajo. Por otra parte, también se han visitado varias webs de donde hemos podido obtener información de Tinajo, como fue una entrevista en un diario digital, y en otras webs que hablaban sobre el municipio de Tinajo o sobre la agricultura de Lanzarote.

La información demográfica ha sido obtenida de la última actualización del Censo de Población, cedida por el Ayuntamiento de Tinajo, gracias a la Oficina del Catastro. En ella nos han facilitado datos del Censo en números brutos, y posteriormente los he preparado para que la obtención de información fuera más fácil y también más acorde con lo que se buscaba para este trabajo. Por otra parte, también se ha obtenido información de la página web del Instituto Canario de Estadística (ISTAC). Del ISTAC hemos obtenido las cifras poblacionales del municipio de Tinajo del año 2000 hasta 2018, esta información nos ayuda a comprender la evolución poblacional que ha tenido el municipio en los últimos años. Por último, para obtener información cuantitativa de datos económicos y agrícolas hemos recurrido a la página web Centro de Datos. Esta web es un centro de datos estadísticos de la isla de Lanzarote y que pertenece al Cabildo de Lanzarote. De este centro de datos hemos obtenido información importante como la superficie cultivada según municipio y tipo de cultivo, las empresas según actividad económica, superficie comercial por municipio y las plazas alojativas de Lanzarote según tipo y municipio.

La información cartográfica ha sido obtenida en su totalidad de GRAFCAN. Una empresa pública pero autónoma de Canarias la cual se dedica a la gestión de información geográfica y territorial. De aquí hemos obtenido los archivos DGN correspondientes al municipio de Tinajo. Luego de la parte de IDE Canarias perteneciente a GRAFCAN hemos obtenido la capa WMS de la OrtoExpress. Y finalmente, de la parte de SITCAN se ha descargado un archivo SHP con los cultivos de Lanzarote. Con esta información se han podido elaborar varios mapas, los cuales nos facilitan la comprensión de algunos de los temas que se hablan en el trabajo.

Aparte, para conseguir información más detallada se decidió entrevistar a personas que tienen conocimiento en este tema, y que también han vivido muy de cerca lo que se expresará en este trabajo. Esta información que se obtiene de las entrevistas es muy importante para este trabajo debido a que es una información personal y directa

que nos acerca más a lo que significa la agricultura en este lugar y sobre todo a lo que significó tiempo atrás. La totalidad de las personas entrevistadas han sido, por un lado, agricultores y agricultoras del municipio y, por otro, expertos documentados sobre la agricultura de Lanzarote.

En total han sido seis personas entrevistadas, tres mujeres y tres hombres. Se decidió entrevistar estas personas por su nivel de conocimiento en el tema que engloba el trabajo. El rango de edad de los entrevistados está entre los 60 y los 90 años, debido a que se ha pensado que es el intervalo de edad perfecto en el que estas personas han podido vivir de cerca la evolución de la agricultura en el municipio y poseer información transmitida por sus ancestros.

En cuanto a las preguntas de la entrevista se puede decir que no han sido unas preguntas estáticas para los entrevistados, exceptuando las de nombre, edad y ocupación. Las demás preguntas han sido en parte abiertas y flexibles, ya que a cada entrevistado se le ha preguntado por los temas de interés del trabajo. Un ejemplo es que dependiendo de la persona se le ha preguntado por un cultivo en concreto que quizás a otros no, debido a que esta persona tenía más información que las otras. A otros se les ha preguntado por los sistemas de cultivo en jable debido a su experiencia en este tipo de campo. Así que se puede ver que no se ha llevado una batería de preguntas estáticas, sino cambiante y adaptable según la persona entrevistada. La mayor parte del trabajo que habla sobre los sistemas agrarios tradicionales de Tinajo se ha elaborado a través de la síntesis obtenida de las entrevistas realizadas a los informantes (ver relación de informantes al final de este trabajo).

Por último, con la finalidad de recabar información para los objetivos que se marcaron para este estudio, se han realizado salidas de campo, las cuales nos ayudan a recabar información específica sobre algunas cuestiones. En estas salidas de campo mayormente se ha obtenido contenido visual como fotos de cultivos, procesos de siembra y técnicas de cultivo. Por otra parte, también han ayudado a recordar información sobre los sistemas de cultivo.

3. ESTADO DE LA CUESTIÓN

Uno de los asuntos más importantes de este apartado, ha sido la dificultad para encontrar información detallada sobre Tinajo, mayormente de la parte de sus

sistemas agrarios y los cultivos. Aun así, se ha podido conseguir bibliografía que nos ha portado buena información para el contenido del mismo.

Primero empezar destacando al principal autor del cual hemos obtenido información, Juan Santana De León, ya que parte de su libro *“Recorrido por la historia agrícola de Lanzarote de ayer. El saber popular”* publicado en 2007, nos habla sobre el territorio de Lanzarote y cada una de las características vinculadas a la explotación del suelo con fines agrícolas y ganaderos.

Otra bibliografía importante para este trabajo ha sido el libro de los autores Javier L. Gil León, Claudio Moreno Medina y Nicolás Martín Cabrera, que se titula *“Tinajo, el lenguaje de la tierra”* publicado en 2007. Este libro nos refleja con la ayuda de imágenes y pequeños textos la riqueza paisajística, agrícola y humana del municipio de Tinajo.

También quiero destacar la importancia para este trabajo del libro escrito por Wladimiro Rodríguez Brito *“La agricultura de exportación en Canarias (1940-1980)”* publicado en 1986. De donde nos ha interesado el capítulo de *“Lanzarote: una agricultura punta con técnicas artesanales”* ya que trata sobre los cultivos importantes en la isla y su comercialización.

Finalmente resaltar también el trabajo elaborado por Pedro Cabrera Lemes *“Evolución e impactos del desarrollo turístico en Lanzarote”* publicado en 2005. En este trabajo podemos observar cómo ha sido la evolución del turismo en la isla, sus causas y los impactos que ha ido generando en diferentes ámbitos.

Para concluir este apartado cabe destacar que se ha consultado muchas más fuentes bibliográficas, pero se han querido resaltar estas cuatro debido a la importancia que han tenido en este trabajo.

4.ASPECTOS GEOGRÁFICOS DEL MUNICIPIO DE TINAJO.

La zona en la cual se ambienta este Trabajo de Fin de Grado es el municipio de Tinajo. El municipio de Tinajo se encuentra situado en la isla de Lanzarote, ocupa el centro-oeste de la isla. Mayoritariamente es un territorio de origen volcánico reciente, debido principalmente a las erupciones de Timanfaya (1730-36) y del volcán de Tinguatón (1824).

Estas erupciones han hecho que una gran parte de los suelos de Tinajo, hayan sido arenados con sus cenizas y/o cubiertos por coladas basálticas.

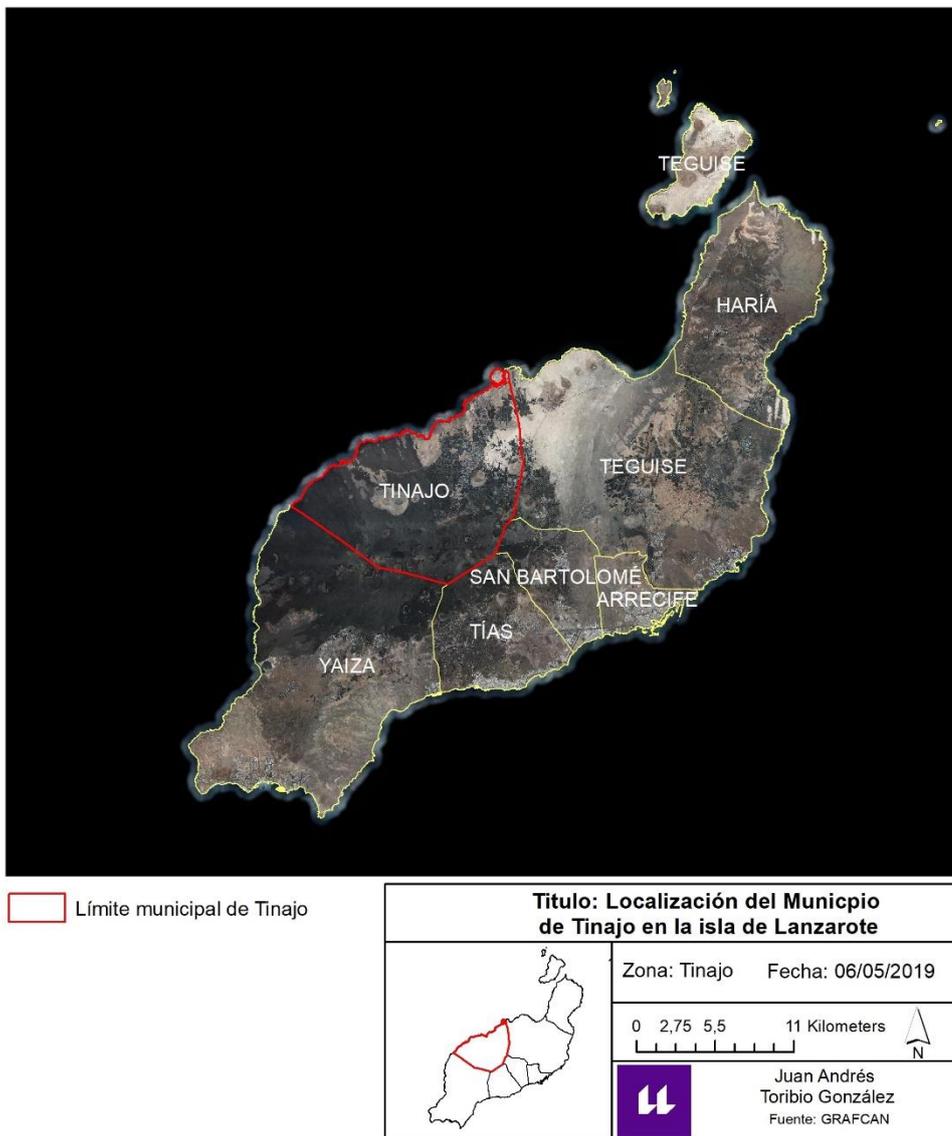
4.1. Descripción geográfica.

Tinajo es uno de los siete municipios de Lanzarote. Cuenta con una población de 6.278 habitantes según datos del padrón municipal en 2018 (Ayuntamiento de Tinajo, 2019). Tiene una superficie de 135,28 km², teniendo así una densidad de población de 46,4 habitantes por km². Su perímetro municipal es de 54,73 km de los que 26,30 km corresponden a su línea de costa. La altura máxima del municipio es de 509 metros s.n.m., en la Montaña Negra, cerca del Paisaje Protegido de La Geria. Mientras que la altura media de Tinajo es de unos 250 metros.

Tinajo ocupa el centro-occidental de la isla de Lanzarote, sus límites forman una especie de anfiteatro curvo que se abre hacia el mar.

Tinajo es el municipio con más colindes en términos municipales dentro de la isla. Por el Este se encuentra con Teguise, por el Sur están los municipios de San Bartolomé y Tías y por el Suroeste está el municipio de Yaiza con el cual comparte el Parque Nacional de Timanfaya. El término municipal de Tinajo contiene cinco pueblos importantes. El pueblo de Tinajo que es centro neurálgico del municipio. La Santa que está situada en la costa, es un pueblo pesquero, donde se da también la actividad turística y residencial. Están luego La Vegueta y Mancha Blanca situados más hacia el interior de la isla, son zonas residenciales, aunque Mancha Blanca tiene algo de actividad turística debido a la Ermita de Los Dolores. Y por último está El Cuchillo es un pueblo de carácter residencial, situado entre Tinajo y La Santa. También podemos destacar otros dos pequeños pueblitos del municipio que son Tenesar y Tinguatón.

Mapa 1: Localización de los límites municipales de Tinajo.



El litoral de la zona es estrictamente volcánico y presenta características de un malpaís, debido a que las erupciones recientes llegaron hasta la costa. En esta costa se ubican varias playas, algunas de cayados y otras de arena negra de origen volcánico. Son playas poco aptas para el baño debido a que el mar del norte de la isla es muy bravo y con muchas corrientes, lo que las convierte en una zona peligrosa para el ocio. También podemos encontrar acantilados de tamaño medio-bajo y una pequeña isleta en la zona de La Santa. Esta isleta se conecta naturalmente por un punto a tierra generando entrante de agua salada conocido como El Río, donde se practican actividades acuáticas dirigidas al turismo, gracias a que es una zona tranquila y no como las que dan a mar abierto.

En el interior del municipio predominan cráteres volcánicos de baja altitud que generan portillos entre ellos. La erupción de Timanfaya cambió radicalmente el paisaje de la zona, sobre todo de la parte occidental y meridional del municipio.

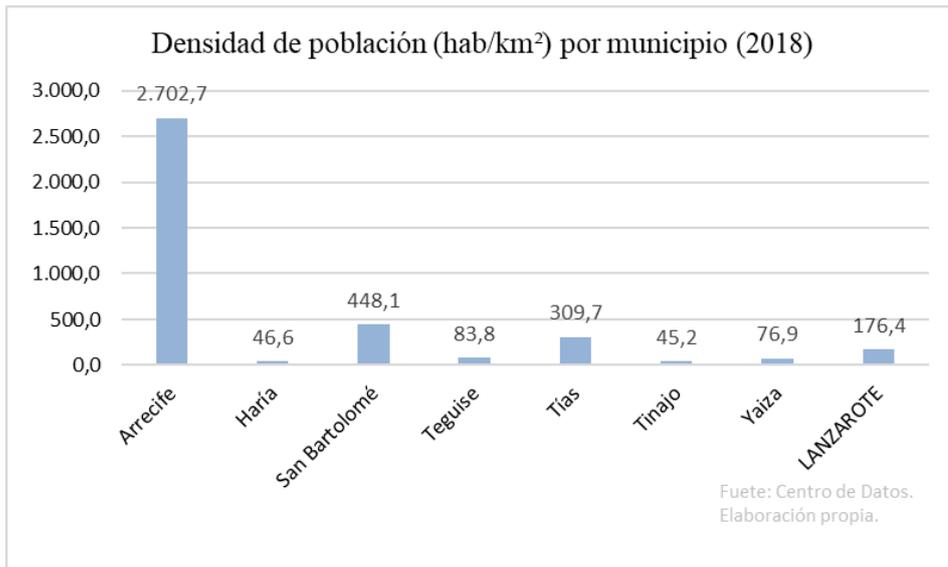
A grandes rasgos se distinguen cuatro zonas bien diferenciadas en Tinajo. En primer lugar, está el malpaís en la zona de Timanfaya y en parte del litoral; luego los enarenados en la zona centro e interior del municipio, donde predomina la agricultura; en tercer lugar, podemos encontrar una zona de tierras sedimentarias en La Santa; y, por último, al este del municipio se encuentra los jables de origen marino, que han sido transportados por la acción del viento, tierra adentro desde la zona de Famara. Se puede decir que en el municipio de Tinajo se dan todos los suelos que hay en Lanzarote.

Como se dijo anteriormente Tinajo es municipio con escasa altitud al igual que el resto de la isla, lo que condiciona su climatología. El clima en la zona está marcado por la aridez, es una zona de pocas lluvias, pero con bastante humedad debido a su disposición abierta al mar que deja pasar a los alisios. La cubierta vegetal ha sido desplazada por las zonas que se han adecuado para la agricultura y por las erupciones recientes. Predominando la vegetación de sustitución, mayormente xerófila.

4.2. Aspectos geodemográficos

Como se ha mencionado antes, el municipio de Tinajo cuenta con 6.278 habitantes y tiene una densidad de población de 45,2 hab/km² en 2018. La densidad de población del municipio de Tinajo es la más baja registrada por los municipios de Lanzarote, dejando ver que el municipio de Tinajo es el menos poblado de la isla. Destacar que el único municipio que tiene una densidad de población muy parecida es el de Haría (46,6 hab/km²), ya que los municipios restantes tienen una mayor densidad de población. También queda lejos de la media de densidad poblacional de la isla de Lanzarote (176,4 hab/km²), que está muy por encima de las cifras de Tinajo.

Gráfico1: Densidad de población por municipio (Lanzarote).



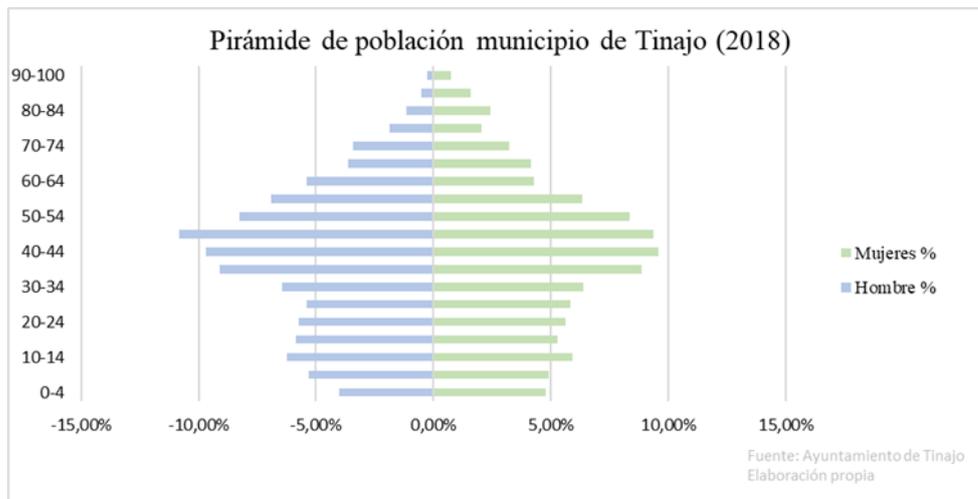
Fuente: Centro de Datos del Cabildo de Lanzarote. Elaboración propia.

La población del municipio se divide entre 3.237 hombres y 3.041 mujeres, hay 196 hombres más que mujeres, por lo que el índice de masculinidad nos da 106 hombres por cada 100 mujeres.

Mirando la pirámide de población también podemos observar que la evolución de esta población tiende al envejecimiento. Esto se puede ver en que los grupos de menor edad tienen menos población que los de mediana edad, sugiriéndonos que los índices de natalidad han bajado, y si esto no cambia el crecimiento futuro de la población será negativo, además de dejar como resultado lo que se anticipaba antes, una población envejecida.

Destacar que en los grupos de edades comprendidas entre 65-69 hasta los 90-100 hay una feminización de la población. Esto es debido al estilo de vida que había hace unas décadas, donde los varones tenían mayor riesgo laboral debido a que se encargaban de los trabajos más peligrosos y forzados, en el caso de Tinajo trabajar en una cantera o en los roferos, donde muchas veces había accidentes debido a desprendimientos. Otro factor fueron los hábitos saludables de las mujeres, debido a que no bebían alcohol ni fumaban tabaco, ya que era una práctica mal vista en la sociedad de la época. Esto ha generado que las mujeres hayan tenido una esperanza de vida mayor, dando como resultado una feminización en los grupos de edades más mayores de la población tinajera.

Gráfico 2: Pirámide de población municipio de Tinajo.

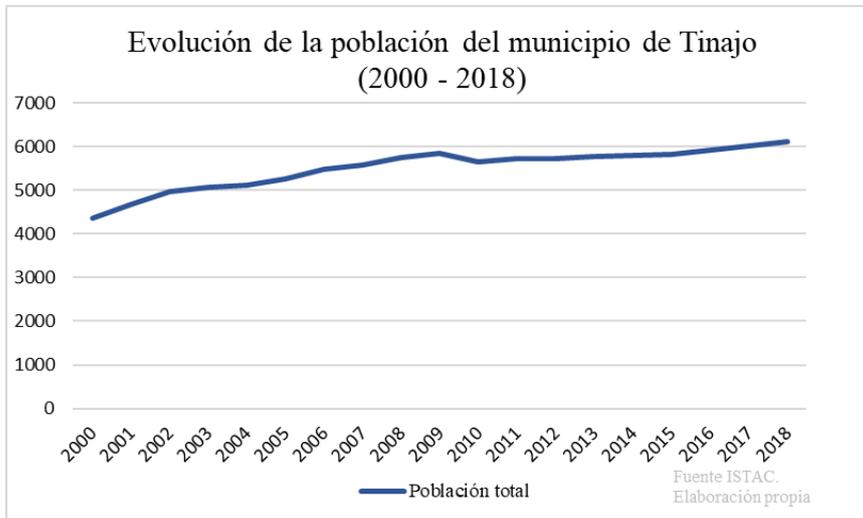


Fuente: Ayuntamiento de Tinajo. Elaboración propia.

En cuanto al crecimiento poblacional del municipio, se puede decir que Tinajo ha crecido desde el año 2000 hasta ahora un 39,9%. Esta subida no se ha generado debido a una alta natalidad en estos últimos 18 años, sino más bien a la llegada de inmigrantes, sobre todo de países europeos, mayormente ingleses, italianos, alemanes y daneses. También nos encontramos con inmigrantes marroquíes y latinoamericanos, pero la afluencia es mucho menor que la de los europeos, ya que estos dos últimos grupos vienen buscando oportunidades de trabajo al contrario que los anteriores, y en el municipio la oferta laboral es reducida. La mayoría de los inmigrantes son varones de entre 35 y 45 años, seguido de mujeres del mismo rango de edad, razón por la cual la pirámide de población se engrosa tanto en ese percentil de edad. Esta afluencia se debe a que muchos vienen buscando la tranquilidad que les da el municipio y a las oportunidades para hacer deporte, ya que la mayor parte de italianos se asienta en La Santa, debido a que su estilo de vida se basa en el mar, más concretamente en la práctica del surf. Eligiendo al pueblo de La Santa debido a que su costa está considerada una de las mejores zonas para la práctica de este deporte acuático de Europa, y es reconocida a nivel mundial. Otras condiciones que atraen a los migrantes al municipio, a parte de la tranquilidad, son el buen tiempo, el precio bajo de la vivienda y también las oportunidades de inversión debido a las nuevas tendencias inmobiliarias, como es el caso de las viviendas vacacionales. Una parte de estos ciudadanos tienden a comprar casas antiguas con extensos terrenos donde, primero, poder reformar la casa existente para destinarla al alquiler.

Y, segundo, fabricar un pequeño apartamento en el suelo restante de la parcela, donde ellos puedan residir.

Gráfico 3: Evolución de la población de Tinajo (2000-2018).



Fuente: ISTAC. Elaboración propia.

Finalmente, resaltar que la bajada de población de 182 personas en el año 2010 se debe a una actualización en el padrón, no a un descenso repentino de los ciudadanos en el municipio.

4.3. Las actividades económicas

Tinajo es el municipio de Lanzarote donde más se ha mantenido la agricultura. Uno de los factores que ha hecho que esto sea posible, ha sido la calidad de los suelos, el otro es la mentalidad de la gente por seguir trabajando la tierra a tiempo parcial, ya que la mayor parte de la agricultura que se da en el municipio es más por tradición y ocio, que para subsistir. Con esto quiero decir que la mayoría de las personas que se dedican a la agricultura tienen otros oficios que son los que generan los ingresos principales, mientras la agricultura queda desplazada a un segundo plano (a tiempo parcial), en lo que al aspecto económico se refiere.

En cuanto a los cultivos que más se plantan con intención de venta son: la uva, la cebolla, la batata, la papa y luego otras hortalizas y legumbres.

Sin embargo, y a pesar de que Tinajo sea uno de los municipios con a mayor superficie cultivada de la isla, el sector terciario es el que sustenta la actividad económica del pueblo. Dentro del sector terciario, destaca el turismo que se localiza en La Santa.

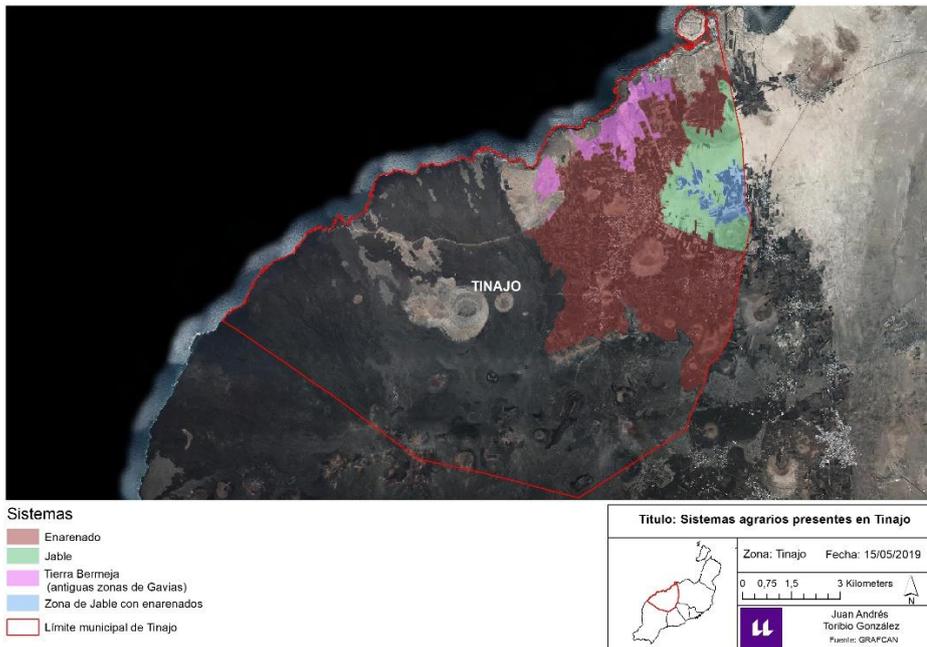
Después le sigue el sector secundario en importancia, destacando la construcción como el ámbito que más puesto de trabajo genera después del turismo.

En cuanto a la importancia de la agricultura, cabe destacar que, como se dijo antes, hay muy pocas personas que se dediquen a esta como la principal fuente de ingresos, así que el sector primario pasa a ser el tercero en importancia económica en el municipio. Dentro del sector primario, el más importante es la agricultura, seguido de la pesca.

5.LOS SISTEMAS AGRARIOS TRADICIONALES PRESENTES EN TINAJO

El sistema agrario de la isla de Lanzarote es muy variado y con peculiaridades que solo aquí se dan, como el cultivo de la vid en hoyos que se puede ver en La Geria. Aunque es muy raro encontrar esta técnica de cultivo en el municipio de Tinajo, excepcionalmente existen algunos casos. No obstante, y al igual que en el resto de Lanzarote, el paisaje agrario de Tinajo es muy variado. Y no solo por los diferentes suelos donde se cultiva, sino también por las diferentes formas de manejo que han ido implantando los agricultores, debido a que se han tenido que adaptar a las condiciones a las que les expone el clima y el terreno, tales como las escasas precipitaciones y los constantes vientos que se traducen en la aridez del suelo. Y es que estos campesinos y campesinas han sabido controlar y por así decirlo “domar” la tierra hasta el punto de conseguir excelentes resultados que a priori parecen inconcebibles en un lugar como este. Ahora veremos cómo ha sido posible todo esto y como aprovechaban cualquier recurso para sacar partido a estas difíciles tierras.

Mapa 2: Los sistemas agrarios presentes en Tinajo.



5.1. El sistema agrario de los enarenados o arenados

Antes de empezar a definir que es un enarenado, hay que explicar que algunas personas y en un lenguaje más popular les llaman arenados.

El principal ingrediente del enarenado es el picón o rofe¹, una arena producto de los fragmentos piroclásticos emitidos por las erupciones basálticas recientes, el cual juega un importante papel en la agricultura, que es la retención de humedad, algo primordial debido a la escasez de precipitaciones que tiene la isla de Lanzarote. Y es que los aportes de agua que tienen los terrenos en Tinajo, no solo los enarenados, también en el jable y en la tierra, provienen de las precipitaciones, que como se mencionó antes son escasas. Aparte de esto también juegan un papel fundamental en el aporte de humedad, el sereno y los vientos alisios, debido a que son vientos frescos y húmedos que evitan que la tierra esté seca. En los enarenados se distinguen los naturales de los artificiales.

Preparación y tipos de enarenados

Enarenados naturales: es la manera de cultivar en un suelo que ha sido cubierto por la ceniza de una erupción volcánica. La profundidad del rofe en estos suelos puede ser de más de un metro, por lo que los agricultores se ven obligados abrir hoyos hasta

¹ Lapilli o ceniza volcánica.

llegar al suelo donde se planta las semillas o el árbol. Cuando tiene dichas profundidades lo más conveniente es que se planten árboles y arbustos frutales tales como la vid, higueras, cítricos, guayaberos, nísperos, etc. Un claro ejemplo de enarenados naturales es el paisaje de La Geria.

Enarenado artificial: es cuando se esparce una capa de rofe sobre la tierra para crear un campo de cultivo.

Para crear una nueva finca, lo primero que se miraba era si ese terreno contaba con una base de tierra o polvillo² y si carecía de este se le añadía una altura de entre 10 y 12 cm. Cabe destacar que entre la tierra y el picón se pone una fina capa de estiércol para proveer a la tierra de nutrientes. En cuanto al rofe que se le añade por primera vez dependía de lo que se fuera a cultivar en dicho enarenado. Cuando se trata de papas, cebollas, cereales (trigo, millo, centeno, cebada y otros), etc., la altura de la tierra debe ser de 10 a 12 cm al igual que antes con la tierra. Para los árboles frutales y la viña la altura es diferente, tendiendo a ser un poco más.

No debe tomarse a la ligera lo de la altura del rofe, ya que la producción depende mucho de ello, debido a que mucha altura de picón perjudica y puede asfixiar a las semillas, pudiendo hacer que gran parte de ellas no lleguen a germinar.

Aparte de hacer el enarenado, cada cierto tiempo hay que acondicionarlo, ya que con el uso se va desgastando. Primero se saca la arena o rofe y se amontona, luego se saca la primera capa de tierra y se amontona también, pero teniendo cuidado de no tocar la parte fértil de la tierra para no dañarla. Luego se le añade una fina capa de estiércol, que antiguamente era fina, aunque hoy en día la suelen poner de 2 cm, esto es debido a que si pones una capa tan gruesa ese año no se puede cultivar porque el estiércol quema la planta, y antes la gente no podía permitirse que la espera fuera tan larga debido a las necesidades alimenticias. Después de esto se ponía la tierra y luego el rofe y se iba nivelando el terreno para que todo estuviera parejo.

La arena para arenar se sacaba de los roferos³. En Tinajo había varios como Tinache, Tenesara, El Calvario, etc., aunque la mayor superficie se cubrió con la arena sacada

² Es la parte superficial del suelo cultivable que no es jable ni arena. Es de mala calidad y se produce de una mezcla de materiales superficiales y la base del mismo (Santana, 2017).

³ Lugar de donde se extrae el rofe (Santana, 2017).

de la montaña de Los Rodeos. Esta arena se transportaba en camello con serones⁴ desde los roferos a la tierra que se iba arenar. Muchas veces entraba el camello en las cuevas y se cargaba ahí directamente. Más adelante se dejaron de usar los camellos y se transportaba por medio de vagonetas, usando railes. En la época de las vagonetas, la arena se sacaba de Ortiz y Cardona, y dicen que era la mejor arena de Tinajo, ya que es más fina y retiene mejor la humedad.

Las fincas de enarenados son las más abundantes en el municipio de Tinajo. Las podemos encontrar desde la zona de El Cuchillo, llegando casi a La Santa y desde ahí hasta la montaña de Tenesara. Desde la montaña de Tenesara sigue en línea con el malpaís, adentrándose hacia el interior, hasta llegar a Tinguatón. Luego hacia el Este hasta llegar a La Vegueta, que desde ahí va hacia el pueblo de Tinajo que acaba conectado de nuevo con El Cuchillo.

Hay que destacar que en la mayor parte de las tierras arenadas el suelo es tierra (arcillas). Y en los enarenados más próximos a las zonas volcánicas el suelo contiene una fina capa de polvillo mezclada con maisapei⁵.

En Tinajo las formas de plantación en los enarenados son diferentes y depende de la semilla o planta que se vaya a cultivar, ya que cada una requiere un trato, no siendo lo mismo la papa que el millo, por ejemplo.

A continuación, se hablará de la importancia que han tenido ciertos cultivos en la historia y en la economía del municipio de Tinajo. Entran dentro del apartado del enarenado la mayor parte de cultivos, debido a que principalmente se han sembrado o plantado en los mismos.

Los cultivos sobre enarenados

El tabaco

El tabaco fue una planta que se empezó a cultivar en los años treinta en la isla de Lanzarote, pero su apogeo fue en los años cuarenta en Tinajo, destacando la importancia de este municipio, debido a que era donde más se cosechó. Casi todo el suelo agrario se plantaba de esta singular planta, ya que se obtenían buenas cosechas y se vendía a altos precios. Para hacerse una idea del impacto del tabaco en el

⁴ Cesta grande generalmente de esparto, que se usa para transportar mercancías o productos, y es colocada sobre los animales.

⁵ Tierra, barro con piedra (Santana, 2017).

municipio, hay que tener en cuenta que era el cultivo que mayor superficie ocupaba en las tierras del municipio. Esto constata que la economía del municipio y sus gentes dependía de un solo producto, de ahí la importancia de esta planta en la historia de la agricultura de Tinajo.

Actualmente en las tierras de Tinajo ya no se planta el tabaco, pero curiosamente si damos una vuelta por la zona de enarenados de Tinajo, podemos encontrar matas salvajes de tabaco, que siguen ahí saliendo año tras año.

El tabaco es una planta proveniente de América Central, de un clima subtropical. Requiere mucha humedad ambiental, algo que en Tinajo no ocurre. Esto, unido a los constantes vientos de la isla de Lanzarote, generaron particularidades en la planta, como una hoja gruesa y con más venas, generadas para adaptarse a este tipo de clima. Esto hizo que dichas hojas no se usaran como capa del tabaco, así que se acabaron usando para relleno de tabaco, para algunos puros y sobre todo picado para el tabaco de liar. Generalmente la variedad del tabaco era la Virginia, debido a que la variedad Habano era muy castigado por el viento y las hojas se rompían.

El cultivo del tabaco comienza con la elaboración de un cantero o semillero, el cual consiste en apartar el rofe de una zona previamente elegida, que en cada casa tenían siempre una zona de terreno expresamente para esto, y el tamaño dependía de lo que se iba a cultivar. Después de retirar la arena, se ablanda la arcilla y se pone un poco de estiércol o guano artificial, seguidamente se echan las semillas y se tapan con una capa de rofe muy fina. Después de esto, se riega el cantero todos los días. El semillero se hace y se cultiva a finales de verano principios de otoño. Luego el tabaco se trasplanta a las tierras de enero a marzo usando la técnica de la cazoleja⁶. La recolección depende de cuando se planten las matas y el tiempo meteorológico dado en ese periodo, pero viene a ser entre marzo y octubre.

En la recolección se corta la planta del tabaco y se cuelga en cuje⁷ para que se seque al sol, más tarde muchos agricultores dejaron de usar esta técnica, y tendían el tabaco sobre los muros de piedra para la seca debido a que era menos trabajo y más rápido. En cuanto al secado, dependía de cada campesino, ya que cada uno estipulaba más o menos cuando estaba en el punto de secado óptimo para pasar al siguiente paso.

⁶ Hoyo que se hace en la tierra para plantar (Academia Canaria de la Lengua, 2015).

⁷ Vara horizontal que se coloca sobre otras dos verticales, en la que se cuelgan las mancuernas en la recolección del tabaco (RAE, 2018)

Después de la seca del tabaco, venia el deshojado, donde se quitaba las hojas del tallo y se hacían manillas con ella. Después, estas manillas se apilaban, a la espera de la llegada de los intermediarios, que se llevaban el tabaco en fardos para su exportación a Gran Canaria mayormente.

La cebolla

La introducción de la cebolla en la isla de Lanzarote fue a finales del siglo XIX, aunque en el municipio de Tinajo el “boom” de la cebolla fue tras la crisis del tabaco. Fue el nuevo mercado al que se abrieron los agricultores. Cabe destacar que muchas fincas de tierra bermeja y ripios⁸ usadas para tabaco, fueron arenadas con la intención de plantar cebollas, ya que este era el tipo de sustrato que requería el cultivo.



*Imagen 1: Cebolla en flor.
Foto del autor.*

Tinajo fue una zona de cultivo importante para Lanzarote, ya que la cosecha en esta parte de la isla era más tempranera que en las zonas del norte. La baja humedad a la hora de la recolección de la cebolla, las horas de insolación y unas temperaturas cálidas con pocas variaciones hacen perfecta a la isla para el cultivo de la cebolla. Sobre todo, para la variedad de cebolla “grano de oro”, que se adaptó bastante bien al clima lanzaroteño.

El cultivo de la cebolla tiene dos fases y es muy parecido al del tabaco, aunque los periodos de recolección son diferentes.

El cultivo de la cebolla comienza con la creación de un cantero para el cebollino. El cantero o semillero es con exactitud igual al explicado anteriormente del tabaco. La diferencia está a la hora del riego, mientras en el tabaco se regaba una vez al día, el cebollino se riega dos veces al día, hasta que este brote del suelo, luego se riega una vez al día.

En cuanto a los periodos de plantación del cebollino son parecidos a los del tabaco, sobre septiembre, octubre es la siembra. Luego el trasplante viene a ser dos tres meses después de la siembra, que suele coincidir con los meses de noviembre y

⁸ Piedras de pequeño tamaño.

diciembre dependiendo de las lluvias. El sistema de plantación es en surcos. Con un arado se abre un surco, en el cual se van poniendo las matas de cebollino, que luego van siendo cultivadas con un plantón. Pero antes de abrir los surcos se suele esparcir por la tierra guano.

La cosecha se viene a recoger entre finales de marzo y mediados de mayo, dependiendo de cuando se hayan plantado. La forma de recolectar la cebolla es sencilla, se arranca del suelo y se separa el bulbo de la planta, y se le cortan las raíces. Después de esto se meten en sacos y se pesan. Así quedan preparadas para la venta al por mayor.

Tomate

Canarias fue un gran exportador de tomate a Europa y entre las islas que lo cultivaron estaba Lanzarote. El municipio de Tinajo fue uno de los que explotó este fruto para la venta.

La plantación del tomate es muy parecida a la del tabaco o la cebolla, consta de dos partes importantes.

La primera es la de hacer un semillero o cantero al igual que la del tabaco o la cebolla. Este semillero se hace sobre el mes de agosto y como muy tarde septiembre. La planta suele estar preparada para el trasplante sobre el mes de noviembre.

La segunda parte es la del trasplante. Que suele ser en noviembre, más o menos cuando empieza la temporada de lluvias. Consiste en coger las matas del semillero y trasplantarla al enarenado, allí se plantan mediante la técnica de la cazoleja, se abre un hoyito hasta llegar a la tierra, se pone abono se tapa y se planta la mata. La mata crece a ras de suelo en Lanzarote, debido a que si se levanta como en otras zonas el viento la castigaría bastante, haciendo que la producción merme o sea nula. Un truco usado por los agricultores tinajeros para luchar contra el viento era el de ir colocando piedras de tamaño reducido sobre la mata, para intentar que el viento no estropease la planta. En cuanto a la recolecta, se coge el tomate de la mata con suavidad y se pone en cajillas para que posteriormente sean vendidas a los mayoristas.

Vid

La vid o parra es una planta que se adaptó perfectamente a los suelos y al clima lanzaroteño. Esta planta tiene la capacidad de adaptarse y prosperar en cualquier tipo

de suelo ya sea por los diferentes sustratos o los desniveles que se puedan encontrar en el terreno, hasta puede salir en lugares con mucha tierra o poca. Se puede decir sin ninguna duda de que es una de las plantas a la que se le puede sacar mayor rendimiento en Lanzarote, debido a que sus necesidades no son tan exigentes como otras.

Cabe destacar que la vid ha arraigado tanto en la isla de Lanzarote que ha generado endemismos, como ha sido la de la malvasía volcánica, una uva que es endémica de Lanzarote, y que podemos encontrar en las fincas de Tinajo. La llegada de este tipo de uva, refiriéndonos a la malvasía, está fechada según hemos podido comprobar sobre el S. XV. A partir de ahí la uva se fue adaptando y tomando nuevas características, dando lugar a malvasía volcánica que hoy en día es muy apreciada por los agricultores lanzaroteños. Claro está que esta especie de uva ha sido generada, ya que se ha cultivado en zonas de volcanismos reciente y bajo un clima de precipitaciones escasas e irregulares, estos factores han hecho que la planta haya tenido que adaptarse a condiciones muy diferentes a las de su procedencia de origen.

Si nos hablan de Lanzarote y sus viñedos, pensamos rápidamente en La Geria y su paisaje de parras plantadas en hoyos, y esto nos infunde al error de pensar que La Geria pueda ser el mayor productor de uva de Lanzarote, pero no es así. El mayor productor de uva de la isla es el municipio de Tinajo que produce entre un 30% o 40% de la cosecha.

En la historia de la viña de Tinajo hay que diferenciar dos periodos. Por un lado, el de un cultivo residual de aprovechamiento de las peores zonas de las fincas. Por otro lado, el de cultivo estrella.

La primera fase de la parra en Tinajo fue la de un cultivo poco apreciado, el cual se plantaba en zanjas pegadas a las paredes de las tierras o en las zonas menos aprovechables de la finca, como lugares escarpados, suelos más duros, o suelos con sustratos más pobres, y, sobre todo, en las zonas de vulcanismo más recientes como la Hoya La Perra, Malpeis. Esto se debía a que la uva en ese momento no daba beneficio económico a los agricultores, solo se usaba para hacer vino de autoconsumo, no para la venta. La parra se plantaba como una optimización de los recursos, ya que en las zonas donde no podían darse otros cultivos debido a que no prosperaban, porque los suelos eran pobres como se explicó anteriormente, y como la

vid es una planta poco exigente en cuanto a requerimientos medioambientales, pues se optó porque este era el cultivo idóneo para aprovechar esas zonas vacías y obtener un pequeño beneficio para la casa, que mayormente era vino, aunque también se podía elaborar uvas pasas.

La segunda fase comenzó con la llegada de las bodegas, como puede ser la Bodega El Grifo, la más antigua de Canarias, fundada en 1775. Aunque no fue en esta fecha cuando se empezó a comercializar la uva. Esto fue más adelante, ya en el siglo XX, cuando se empezó a embotellar el vino entre los años 30 y 50. A partir de ahí, y con la aparición de bodegas Mozaga en 1973, la comercialización del vino fuera de Lanzarote empezó a crecer de manera exponencial en los países europeos. Esto trajo consigo el reconocimiento del vino lanzaroteño, llegado a conseguir premios fuera de las fronteras españolas por la calidad del mismo sobre todo el de la variedad malvasía. Actualmente no hace falta mucha explicación, ya que el vino con denominación de origen de Lanzarote es reconocido mundialmente, destacando sobre todo como mencionamos anteriormente los vinos de la variedad malvasía. No obstante, aunque se haga mucha mención a los vinos de uva malvasía, hay que destacar la gran calidad que tienen los otros vinos, como pueden ser los obtenidos con las variedades listán blanco, los de uva negra y también los vinos moscateles.

En cuanto a las viñas de Tinajo, empezaron a experimentar cambios no solo físicos, sino también en el manejo que los agricultores empezaron a hacer de las mismas. Se dieron cuenta de que ese cultivo, que tenían aislado y para aprovechar un suelo pobre, les podía dar beneficio. Así que empezaron a tratar mejor las viñas, a usar productos para controlar las plagas, a crear más zanjas para aumentar la superficie de viñedo. Resaltar que en muchas tierras se siguió respetando la zona central del arenado para otro tipo de cultivo que necesitaban mayor calidad en el sustrato como cebollas, millo, papas, legumbres, etc.

El sistema de plantación de la parra en Tinajo es en zanjas. Estas suelen disponerse paralelas a los muros, o bien, si la parcela se va a dedicar solo a viña, se plantan en zanjas contiguas. Cabe destacar que en las zonas de malpaís o de vulcanismo reciente se aprovechan los hoyos generados naturalmente por el volcán para cultivar vid. Se arena el hoyo, igual que las tierras y se planta. Así también se saca rendimiento a esas zonas, aunque bien es cierto que solían ser hoyos cercanos a los enarenados.

En principio, existen dos maneras de plantar la parra. Una, la más común, consiste en elegir una vara de la parra, se corta dicha vara, para luego abrir un hoyo que llegue hasta la tierra. Se introduce la vara, se rellena de tierra, se pisa un poco la zona, para endurecerla y que la vara no se mueva y luego se esparce el picón.



Imagen 2: Zanja de parras. Foto del autor.

La otra manera es elegir una vara de la parra y dejarla crecer, y cuando ya se crea que esta apta, pues se entierra un trozo de la vara, para que poco a poco se genere otra parra, y cuando esta se genera, se corta lo que antes

era una vara de la parra principal, y se obtiene como resultado dos parras. A este método se le conoce como “marguir”.

En cuanto al cuidado o preparación de la parra en vista a obtener el mayor rendimiento de esta, se puede considerar que hay tres pasos o tres momentos.

El primero es la poda y preparación de la parra. Podar es cortar las varas de la parra, pero a sabiendas de lo que se quiere conseguir de esta. Dependiendo de los ojos⁹ que dejes o quites, servirán para distintas cosas. Pero se suele dejar entre 2 y 4 ojos a la vara. Cuánto menos ojos menor cantidad de uva dará esa vara, pero se debilitará menos a la parra. Y por el contrario cuantos más ojos decidas dejar más cantidad de uva dará la vara, pero con el coste de que se forzará más a la parra. La cantidad de varas que se deja en la parra es opcional pero siempre se intenta dejar las mejores, las otras se quitan, debido a que son un sobre esfuerzo biológico para la parra, ya que perderá productividad al final.

A parte de la poda, hay que limpiar la parra quitándole las hojas caídas que se quedan en el tronco o cepa.

Después de la poda, llega el cuidado para intentar que las enfermedades ataquen lo menos posible a las parras. Primero se empieza con un azufrado con azufre. Luego se

⁹ Nudos o yemas que tiene la parra.

sulfatan las parras con productos fitosanitarios para prevenir plagas como el mildiu, la tiñuela, la ceniza que puedan estropear la uva y hacer disminuir la cosecha. Se suele dar 3 a 4 sulfatos dependiendo de cada producto fitosanitario.

Después de todo esto, sobre agosto o septiembre se empiezan a vendimiar la viña. Se suele empezar por la uva blanca debido a que es la primera que madura, después la negra, y finalmente la uva moscatel.

Hay agricultores que venden su cosecha a bodegas industriales, pero hay otros que prefieren elaborar ellos mismo un vino artesanal para luego venderlo o consumirlo. También podemos encontrar agricultores que vendan parte de su cosecha y con la otra elaboren vino.

5.2. El sistema agrario del jable

Origen

El jable es arena marina de color blanquecino de origen orgánico. Esta arena proviene de la descomposición de los animales marinos, sobre todo de los que cuentan con conchas o caparazón. Son arrastradas tierra adentro por la acción del viento. En Lanzarote la constancia y fuerza de los vientos es tal que hace que la arena llegue desde Famara al otro lado de la isla. Aunque debido a los asentamientos generados, el radio de acción del jable se está viendo reducido, siendo en la actualidad el tope del radio de acción la zona de jable de San Bartolomé.

Antiguamente el jable llegaba hasta Playa Honda, nutriendo así también las playas de este pueblo costero, que actualmente las ven mermar poco a poco debido a que no les llega el aporte de esta arena. La causa ha sido que ha pasado de ser un pueblo a una extensión de la ciudad de Arrecife, y toda esta gran masificación de viviendas ha generado la interrupción de la llegada de la arena.

Ubicación del jable

En Tinajo la zona de jable abarca la parte noreste del municipio, quedando delimitada en El Cuchillo. El suelo es maisapei, lo que hace que sea una tierra buena para el cultivo. Es un área pequeña en comparación con los enarenados, y actualmente hay pocas zonas cultivadas debido a que plantar en jable es más costoso que hacerlo en un enarenado, ello es debido a que el espesor del jable dificulta la tarea de llegar al suelo infrayacente para sembrar la semilla o plantar la mata, dependiendo del cultivo.

Los cultivos que se plantaban en los sustratos del jable de El Cuchillo eran muy variados: melones, millo, batata, sandías, cebollas, etc. Antiguamente, una parte de la cosecha se destinaba a la venta y otra para el autoconsumo. Actualmente, la variedad de cultivos ha disminuido, al igual que la superficie dedicada a los mismos. Hoy predominan la sandía, el melón y la batata, destinada mayoritariamente a la venta.

Los cultivos sobre jable

La Batata

La batata en la isla de Lanzarote se introduce hacia el siglo XIX. Las condiciones físicas y climáticas del centro de la isla hicieron de esta el hábitat perfecto para la batata. Con la zona centro de la isla nos referimos a la zona de jables en Lanzarote. Por esta época el cultivo de la batata en Tinajo era escaso, ya que la zona de jable de Tinajo es reducida.

Las condiciones que presentaba el jable debido a su gran capacidad para retener la humedad fueron claves para que la batata pudiera producir debido a la escasez de agua. La planta tuvo que adaptarse a la ecología de la zona, enarenado, cambios en su genoma para subsistir en medio de la sequía y tan solo con la humedad que retenía la arena.

Para que se dé bien la batata siempre hay que tener la tierra limpia, y no plantar la misma zona muy seguidamente, hay que dar descanso.

Hay batatas con distintos tipos de ciclos productivos que pueden ir de los 6 a los 9 meses, según la variedad. La plantación de la batata puede ser en cualquier época de año, aunque influye la época de más humedad, y también la temperatura del jable. Con esto se quiere decir que se suele plantar en la época en la que el suelo esté más húmedo, pero hay zonas donde el jable está muy frío y la planta no prospera. En estos lugares se suele cultivar a partir de marzo, cuando el suelo aún está húmedo y no tiene una temperatura tan baja.

El sistema de plantación que se usa en la batata es el de “ahoyar”: se abre un hoyo en el jable hasta llegar a la tierra. La profundidad del hoyo depende de la altura del jable, que suele ser bastante, en algunos casos muy extremos puede llegar casi al metro de profundidad. Cuando ya se tiene abierto el hoyo, se echa un puño de estiércol o algún abono artificial y se tapa el hoyo, y se hace un montoncito de jable.

Finalmente, se abre un pequeño hoyo con la mano en el montón y se planta el esqueje que anteriormente ha sido cortado de una planta madre. Interesa que la mata no llegue a la tierra, para que luego pueda brotar el bulbo.

La introducción de la batata en Tinajo se realizó tardíamente, hacia los años setenta-ochenta. Básicamente el municipio cambió radicalmente el cultivo de la batata en la isla. Una, porque fueron los pioneros en plantar la batata en un enarenado y, otra, por la forma de plantación.

Los agricultores tinajeros se dieron cuenta que la batata podía prosperar bastante bien en un enarenado, claramente no llegaba a la productividad que se daba en el jable, pero no era mucha la diferencia. Aparte de eso, se dieron cuenta que plantar en enarenado era mucho menos trabajoso, debido a que no era necesario cavar a tanta profundidad y que el rofe es más liviano que el jable. En cuanto al sistema de plantado va a ser un poco diferente, debido a que el espesor del rofe no es mucho. La plantación en picón consiste en hacer entre un hoyo y una cazoleja hasta llegar a la tierra, y cuando este esté hecho, se le pone un puño de abono, se tapa, se hace un montón y, finalmente, se planta igual que en el jable. Cabe destacar que en la actualidad no se hace el montón, lo que facilita y agiliza el trabajo.

Prácticamente hoy en día la plantación de batata en la isla suele ser en enarenado, debido a la comodidad que este presenta a la hora de cultivarla, aunque en San Bartolomé mantienen la tradición de seguir plantando en jable. Ciertamente es que hoy en día y con las nuevas máquinas con que cuenta el Cabildo de Lanzarote, ideadas para este tipo de cultivo, se facilita la labor de plantación al agricultor.

La sandía y el melón

Son plantas de procedencia tropical, al igual que la batata. Lo bueno de estas plantas es que aprovechan la humedad y se adapta perfectamente a las zonas secas.

En la isla de Lanzarote la mayor parte de estos frutos se planta en el jable, sobre todo en la parte de Soo y Muñique. En cuanto a Tinajo, antiguamente también se plantaba en jable, hoy en día se cosecha en enarenado, ya que, como se mencionó antes con la batata, es menos trabajoso la plantación en enarenado que en tierra de jable.

En cuanto a la técnica de plantado es la cazoleja en enarenado y jable es parecido. Se abre una cazoleja hasta llegar a la tierra y se pone abono ya que son plantas muy

exigentes en cuanto a nutrientes se refiere. Luego se ponen las pipas o la mata y se tapa el hoyo.

Cabe destacar que la sandía lleva unos cuidados durante su crecimiento. Hay que despuntarla, para dejar la rama con mayor potencial, y quitar las restantes para que la planta no pierda productividad. También, se suelen quitar las sandías que están más pegadas al tallo, porque suelen ser las que se quedan pequeñas. De esta manera la producción es de mayor calidad, y enfocada a la comercialización. El melón recibe el mismo proceso de cuidados que la sandía.

La época de plantado suele ser febrero o marzo dependiendo de la zona, recolectándose en los meses de mayo, junio y julio.

5.3. El sistema agrario de las gavias sobre tierras bermejas

Características

La tierra bermeja, es una tierra muy fina y arcillosa de un color marrón rojizo. Es una arena proveniente de la sedimentación y meteorización que han sufrido las coladas volcánicas en esta zona durante un largo periodo de tiempo. En esta zona no encontraremos vulcanismo reciente, como se puede ver en otras partes del municipio, municipio, ubicándose cerca de la costa, entre los pueblos de La Costa y La Santa.



Las fincas de esta zona llevan más de 50 años en desuso, prácticamente es casi imposible

Imagen 3: Antigua gavia en el Picacho en desuso acompañada de un aljibe con una pileta. Foto del autor.

distinguir los lindes entre tierras, debido a que el deterioro ha hecho esto una tarea complicada. Aparte, hay que añadir que la escorrentía ha depositado ripios en las tierras dificultando las tareas agrícolas. La única zona donde podemos encontrar las gavias en un estado bueno de conservación es en la zona del El Picacho.

El abandono de estas zonas vino a raíz de que se empezara a usar los enarenados, debido a que la tierra bermeja no tiene esa capacidad retenedora de la humedad. Esto generaba que, en los años de escasa precipitación, la producción se viera reducida.

Además, en cuanto a nivel productivo, renta más un enarenado que las gavias de tierra bermeja.

Los cultivos que se realizaban en las gavias eran mayoritariamente cereales, como cebada, centeno, etc., siendo también muy importante, en su día, la barrilla. Actualmente, las gavias están en franco abandono, siendo muy pocas las que se mantienen, como indicamos más arriba.

Cultivos sobre gavias

Los cereales

El granero de Canarias es como fueron conocidas las islas de Lanzarote y Fuerteventura. Parte de estos cereales se cultivaron en las gavias de Tinajo, en tierra bermeja.

Después de la conquista, la población que se asentó en la isla tuvo que subsistir de alguna forma, la elección fue la agricultura de secano con riego eventual, debido a las pocas precipitaciones que tenía la isla. Así que decidieron cultivar el cereal. Principalmente los granos que se plantaron fueron el trigo, la cebada y el centeno. Grano que luego se exportaba al resto de las islas del archipiélago. Se puede decir que los cereales fueron el primer cultivo con fines comerciales de la isla, ya que estamos hablando de que esto fue después de la conquista, en los siglos XVI – XVII.

La técnica de cultivo en Tinajo para el cereal fueron las gavias. Se usaba esta técnica para aprovechar al máximo el agua de la escorrentía, debido a que el terreno era árido y llano, a parte el clima de la zona es seco.

El grano se sembraba sobre octubre, por las fechas donde comienza la época de lluvias. Primero se iba esparciendo el grano por la tierra y luego se araba con la ayuda de animales. La cosecha se recolectaba sobre abril y mayo, la recolecta simplemente era arrancar el cereal de la tierra y llevarlo a las eras para su posterior trillado con animales. El trillado consistía en separar el grano de la planta mediante la aplicación de peso. Una vez separado, el grano se guardaba, ya fuera para su posterior venta, para alimentación o semilla para la próxima campaña. Mientras que la planta la usaban de forraje para los animales, aunque podía tener más usos.

La barrilla.

Posiblemente la barrilla sea uno de los cultivos más antiguos que se ha dado en Lanzarote. Estamos hablando de que esta planta se cultivó y se comercializó desde mitad del siglo XVIII hasta principios del siglo XIX, aunque hay datos de que antes ya se había cultivado, pero con un carácter de autosuficiencia. La barrilla es una planta herbácea típica de terrenos secos y salitrosos, por eso se adaptó perfectamente a las zonas de El Cuchillo y La Santa. Ayudó bastante tener un suelo que es seco y de tierra bermeja, y localizado en gaviás cercanas a la costa, lo que les aportaba la salinidad necesaria. La variedad que se cultivó para la comercialización fue la *Mesembryanthemum crystallinum* (D. Miguel Yurrita).

La barrilla antes de ser comercializada se usaba por los isleños con fines alimenticios. Se cogían las semillas y se hacía gofio con ellas. Según cuentan el gofio salido de esta planta era muy salado.

En cuanto a su comercialización no tenía nada que ver con la industria alimentaria. La barrilla se usaba para la obtención de jabones, sosa caustica y tintes que se fabricaban en la isla y luego era exportados al extranjero.

Para cultivar la barrilla, primero se araba el terreno. Luego, se esparcía estiércol por la tierra y cuando era la época de lluvias se sembraba la semilla. En cuanto a la recolecta se esperaba a que la planta se secase, aunque esta tuviera aun las flores verdes. Luego se dejaba secar la planta durante aproximadamente un mes.

Finalmente, las plantas se llevaban a los “quemeros” que eran unos hoyos circulares de unos 20 cm de profundidad rodeados de un muro de piedra, donde se quemaba la planta. Con la ayuda de unas paletas de hierro se iba separando la barrilla del muro hasta que ardía. Luego se majaba con palos y se amasaba hasta que resultara una masa compacta. La piedra que se generaba se dejaba enfriar varios días para su posterior almacenado.

6. OTROS ASPECTOS DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LOS SISTEMAS AGRARIOS TRADICIONALES

Sistemas de siembra

En Tinajo hay dos grandes técnicas de siembra que bien podrían ser cuatro debido a que cada técnica tiene una variante. Estas dos grandes técnicas son el surco o la tanganilla y la cazoleja o el ahoyado.

El surco o la tanganilla: este sistema consiste en abrir un surco con un arado o una tanganilla en la tierra. Este último instrumento de labranza tiene en su parte posterior trasera una especie de fonil por el cual se va echando el grano, que según se va surcando se va sembrando por sí solo. La tanganilla antiguamente solía estar tirada por animales como el burro, hoy en día hay tanganillas preparadas para que una persona vaya tirando mientras la otra dirige la tanganilla por el surco y echa el grano. Hay que destacar también que la tanganilla es una herramienta reciente, no tiene ese uso ni antigüedad que tiene el arado.

En cuanto a la plantación en surco con el arado consiste en hacer un surco en la arena, y luego, con la ayuda de un plantón, ir plantando las semillas o las matas. Sin embargo, el cultivo de cereales se lleva a cabo de manera diferente. Primero se esparcen las semillas por la tierra y luego con la ayuda del arado se ara la tierra y las semillas se mezclan con la tierra, y de esa manera queda sembrado el cereal. Antiguamente, el arado era movido por animales de tiro, pero la evolución tecnológica ha ido actualizando las herramientas de labranza y se han creado arados que pueden ser movidos una sola persona o un vehículo.

Con esta técnica se suelen plantar los granos de cereales (trigo, cebada y centeno), y las legumbres (garbanzos, lentejas, judías y chícharos). También se planta así el cebollino, la papa, etc. En estos últimos años también se está plantando el millo con tanganilla, pero es una técnica nueva, ya que lo habitual es sembrar el millo con cazoleja.

La cazoleja y el ahoyado: este sistema consiste en abrir un hoyo hasta llegar a la tierra con la ayuda de un sacho, si es en enarenado, y de una pala en el caso de que fuera en jable. La diferencia entre la cazoleja y el ahoyado radica en que la cazoleja se da en enarenado y el ahoyado en jable. Obviamente, las profundidades son diferentes.



Imagen 4: Pasos a seguir en la plantación de las sandías en enarenado (Técnica: Cazoleja). Foto del autor.

En el jable es mucho mayor, de medio metro como mínimo, mientras que en el enarenado la profundidad máxima es de 20 cm.

En lo referente a la plantación en sí, son muy parecidos y depende de lo que se va a cultivar. En síntesis, el proceso es el siguiente: se abre el hoyo o cazoleja, se pone un poco de abono, y se plantan las semillas o la mata, y se tapa. Mientras que si se planta una batata es diferente, como explicamos anteriormente.

Con esta forma de plantado se suelen cultivar las batatas, el tabaco, los tomates, las sandías, los melones, las calabazas, el millo, etc.

Finalmente, en este apartado hay que destacar la importancia de la cazoleja en los cultivos de exportación de Tinajo. La mayoría de los cultivos importantes en la historia comercial de Tinajo han sido plantados mediante esta última técnica y en enarenado concretamente.

Formas de conservar las semillas.

La conservación de las semillas constituía una parte importantísima de la actividad de las familias campesinas, debido a que si se perdían las semillas, difícilmente iban a poder sembrar en la siguiente cosecha.

La forma más empleada para la conservación de semillas, no solo en Tinajo sino en la isla de Lanzarote en general, era la de enterrarlas.

Esta técnica consistía en colocar las semillas, ya fuera millo, papas, u otras, en un saco o una caja de madera y luego tapparlas con tierra. La tierra dependía de la zona

en la que se encontraba cada agricultor. Se solía tapar con jable o arena bermeja, que primeramente se cernía y luego se agregaba al recipiente con la semilla. Después de esto, se guardaba en un lugar seco y oscuro.

La duración de las semillas conservadas de esta forma no se sabe con exactitud, pero es seguro que cuanto más tiempo pasen enterradas su productividad se verá afectada. Por ejemplo, un año es el tiempo perfecto que dura la semilla sin que mermen sus capacidades productivas, pero al segundo año ya va perdiendo su capacidad. Por eso lo recomendable es, como mucho, tener las semillas un año y cultivarlas y luego volver a guardarlas, si lo que se quiere es conservarlas. Si bien es cierto que hoy en día hay nuevos métodos para conservar la semilla sin que pierda productividad, pero eso es a nivel de grandes empresas. Aunque hay agricultores que, emulando estas técnicas novedosas, ponen ciertas semillas en el frigorífico, como el millo para conservarlo. Es esta una medida que evita problemas de plagas como el gorgojo y también es menos trabajosa que la usada antiguamente.

La ganadería asociada a la agricultura

La variedad de animales asociados a la agricultura en Tinajo era escasa, debido a que no había recursos para mantenerlos. Así, las familias campesinas poseían animales fuertes que consumieran pocos recursos como los burros o camellos. Como bien se sabe, se adaptan bastante bien a la aridez y la sequía, un factor importante sabiendo la escasez de agua que había en la isla. Había algunas personas que podían permitirse el lujo tener vacas, pero se trataba de las que tenían un mayor nivel económico, debido al gasto en agua y comida que suponía tener un animal como este.

Los animales que más se usaron fueron el camello y el burro. Con el camello se arenaron la mayoría de las tierras hasta que llegaron los vehículos motorizados, que transportaran la arena de los roferos a las tierras. También con el camello y el burro se podía arar y también plantar con la tanganilla. Aparte se usaban también como animales de carga de mercancía o personas. En cuanto a la vaca se usaba fundamentalmente para arar.

Los animales tenían también la función secundaria de obtención de estiércol a partir de sus excrementos. Este estiércol no se sacaba solo de los burros y camellos, también de los animales domésticos como gallinas, cabras, ovejas, etc.

7.LA LUCHA CONTRA EL VIENTO, LA ESCASEZ DE AGUA Y LA ARIDEZ

En esta parte del trabajo explicaremos el aprovechamiento de los recursos naturales y las técnicas de lucha contra un medio hostil que usaron las familias campesinas de Tinajo, en particular, y de Lanzarote, en general. Pretendemos además mostrar el respeto y consideración que estas tenían con el medio, así como resaltar la optimización de los recursos con que contaban en nuestra área de estudio.

Las familias campesinas, mediante la experiencia, fueron comprendiendo y entendiendo la relación entre los cultivos y el suelo. Es lo que se conoce como conocimiento vernáculo. Comprendieron a qué terrenos se les podía sacar más y mejor partido y con qué tipo de cultivos. Pero también, al comprender el medio que les rodeaba, se dieron cuenta que los cultivos no solo eran una fuente de alimentación o de ingresos, sino que podían tener otros cometidos. Veamos algunos de ellos.

El millo es una planta con varias utilidades, una era la de la alimentación de personas, ya que el millo se podía comer como tal o en forma de gofio. La segunda, cuando el millo se arrancaba se usaba el palote como forraje para el ganado, ya fueran burros, camellos, cabras, ovejas, etc. La tercera es usar el carozo como combustible para hacer fuego. Otra opción era coger



Imagen 5: Soco hecho con millo. Foto del autor.

la camisa u hoja de la piña para rellenar colchones. La última, es la de usar el millo como soco para otros cultivos como podían ser la papa, las legumbres, las batatas, el cebollino, etc. O sea, la finalidad de usar el millo como soco permite crear una barrera fácil y versátil para la protección contra el viento, que en una época podía estar en una zona del enarenado y al siguiente año en otra. Y es que si se hiciera con piedra un soco en mitad de la tierra costaría moverlo mucho, sobre todo teniendo en cuenta que en muchas explotaciones se lleva a cabo sistemas anuales de barbecho o de rotación de cultivos.

No se ha hablado del millo en la otra sección debido a que el millo no se plantó con objetivos comerciales directos. Sí había casos de agricultores que exportaban millo o gofio, pero la cantidad no fue representativa como para tenerla en cuenta. Pero si hay que resaltar que el millo fue un alimento básico en los hogares de Tinajo, al igual que en los de la isla de Lanzarote, es decir, era un cultivo para el autoconsumo.

El sistema de cultivo del millo es en cazoleja. Su época de siembra y recogida es extensa. Se suele sembrar entre los meses de diciembre a marzo cuando el terreno está húmedo, ya que es un cultivo de secano al igual que todos los que hemos visto en este trabajo. Y su recolección va desde abril hasta septiembre, dependiendo del mes que se haya cultivado.

Al igual que en los enarenados se usaba el millo de soco, en el jable se usaban los bardos de centeno y trigo para dar soco a las batatas, sandías, tomates, etc. También la función de los bardos era que el cultivo fuese enterrado por el jable que iba siendo movido por el viento. Los campesinos se dieron cuenta de que un muro de piedra poco a poco iba quedando enterrado en jable, aparte del costo que supone llevar piedra al jable. Por eso tuvieron la idea de usar estos cereales como bardo, ya que eran temporales y no llegaban a ser enterrados por el jable.

A parte de dar soco, estos cereales se segaban y se utilizaban en la alimentación. Mayormente con ellos se hacía gofio, al igual que con el millo, e incluso se hacía gofio de mezcla (trigo, centeno y millo). La parte restante de la planta que sobraba después de la siega seguía teniendo la utilidad de bardo.

Los cereales se plantaban en la zona donde daba el viento, mediante el sistema de surco. Cuando las batatas ya estaban crecidas, se arrancaba los bardos y se hacía un pajero, ya que estas plantas servían de nuevo para el año siguiente. Estos bardos duraban dos años, luego había que sembrar semillas de nuevo.

Respecto a los árboles frutales, la variedad de los mismos en Tinajo no era numerosa, debido a las exigencias del terreno y de la climatología, pero podemos encontrar higueras, breveras, tuneras y vid. En las tierras menos aptas para el cultivo los campesinos se dieron cuenta de que podían plantar frutales para aprovecharlas. Estos lugares solían ser los limítrofes con las paredes, donde había poca tierra como en las morras o pequeñas colinas pedregosas o en algún lugar escarpado y en hoyos generados naturalmente, como pueden ser los que encontramos en los malpaíses. De

esta forma se aprovechaba la mayor parte del terreno y se obtenía algunas producciones.

Estos árboles y arbustos, además de que se han adaptado perfectamente a las condiciones ecológicas del lugar, dan unos exquisitos frutos, que antiguamente se veían como una fuente energética. La recolección de sus frutos se realiza en verano, desde principios hasta finales del mismo. Esto va dependiendo de las variedades, las más tempranas, por ejemplo, hablando de higueras, suelen dar sus primeros frutos por la época de San Juan. En cuanto a las uvas y a los tunos, la época de maduración es un poco más tardía, sobre finales de julio o principio de agosto. Aunque bien es cierto que todo dependerá del tiempo meteorológico que se ha ido dando a lo largo de ese año.

Para una buena parte de los frutos se generó un método para conservarlos y que estuvieran disponibles para el consumo a lo largo del año, sobre todo en época de escasez. Los campesinos recolectaban los frutos dejando una parte para comer esos días y otra para “echar a pasar”. La forma de secarlos era diferente para cada una de las frutas. Para los higos y las pasas se ponían en el pasero y se dejaban secar al sol durante días, hasta que ya estaban listos. Por otro lado, los tunos llevaban un proceso un poco más elaborado: primero se cogían, se barrían con una escoba o con una rama de leñero¹⁰ o tojia¹¹ para quitarle los picos, luego se pelaban y se ponían a secar. Al cabo de varios días se iba y se picaban los tunos debido a que se hinchaban, y se seguían dejando secar hasta que estuvieran listos. Finalmente se recogían y se guardaban en una caja que se apretaba para que comenzara el proceso de la fermentación de azúcares y quedaran dulces, este proceso llevaba mínimo un mes. Así se obtenía lo que se conoce como “higos porretos”.

Cabe destacar, que muchas de las ramas o las plantas que finalmente se arrancaban al acabar la cosecha se aprovechaban como forrajes para los animales, como es el caso de la rama de la batatera, el millo, el pámpano de la parra cuando es la época de poda o el deshoje, las pencas de tunera, las hojas verdes de la higuera, etc.

¹⁰ También conocido como tabaco moro o tabobo (*Nicotiana glauca*).

¹¹ Es un pequeño arbusto de hojas amarillas (*Asteriscus intermedius*).

Otros aprovechamientos y técnicas que se mencionarán a continuación no son solo de Tinajo, pero los destacaremos debido a que en este municipio han tenido una gran importancia para la vida y la agricultura.

Por ejemplo, la maretta es un depósito de agua, el cual se excava en la tierra haciendo un hoyo cerca de un cauce de un barranco o donde confluyen las aguas de lluvia para recogerlas. Hay dos formas de hacer las maretas. Por un lado, está la más sencilla que es abrir un hoyo profundo en la tierra con una forma rectangular, aunque había casos que tomaba una forma circular. Y, por otro lado, una forma más duradera y profesional era la de abrir un hoyo parecido al anterior, pero en vez de dejarlo en tierra descubierta, a este se le forraba con piedra y cal para que la maretta fuera más duradera en el tiempo y más impermeable.

Las maretas eran depósitos excavados descubiertos, ya que si llevaban techo serían un aljibe. En algunos casos donde hubiera una maretta en una casa, lo más seguro es que estaba junto a un aljibe. La idea era que, si la maretta se llena su agua, mediante un canal, pase al aljibe y así no desaprovechar el excedente de agua. El canal solía estar hecho de material de mampostería, a no ser que el canal estuviera surcado en la tierra, y entonces bien podía tener un recubrimiento como cal o cemento.

Prosiguiendo con la forma de captación de agua de lluvia, en algunos hogares tenían más de un aljibe, pero conectados entre ellos a través de un canalillo. La idea era la misma, intentar coger la mayor cantidad de agua posible. La red de aljibes que podía ser de dos, solía contar con el primer aljibe de pequeño tamaño y el último de gran tamaño. Entonces todos captaban agua, ya que no solían estar alineados, y el primero al ser más pequeños cuando se llenaba iba pasando el agua al de mayor tamaño que era el principal.

Otro método para la recolección del agua de precipitaciones fue la alcogida. Se acondicionaban las laderas de las montañas o algún cauce de un barranco con cal para recoger y canalizar las aguas que bien eran distribuidas a una maretta o a un aljibe.

La mayor parte del agua recogida se usaba para consumo humano o animal, para el cultivo se usaba muy poco, porque premiaba lo primordial, debido a la falta de agua.

8.LA COMERCIALIZACIÓN DE LAS PRODUCCIONES AGRARIAS: ENTRE LA EXPORTACIÓN Y EL AUTOCONSUMO

Ya hemos visto los cultivos cuyas producciones eran destinadas a la exportación. También describimos que técnicas se usaban para cultivarlos, recogerlos y prepararlos para la venta.

Ahora intentaremos ver en un orden cronológico el proceso de exportación y en algunos casos por qué entró en crisis.

El cereal: se podría decir que fue el primer cultivo que se plantó en la isla con el objetivo de exportación. Aunque el mayor exportador de grano fue el municipio de Teguiise, seguido de Haría. Tinajo también aportó su pequeña cantidad cultivada en sus gavias. Los datos de exportación del municipio no se han podido conseguir, pero se sabe que fue uno de los que menos exportó. El destino principal de este grano era el resto del archipiélago canario, a excepción de Fuerteventura.

La exportación del cereal en Lanzarote data su comienzo sobre el año 1600 (Quintana Andrés, 2008). Pero a mitad del siglo XVIII, aparece un nuevo cultivo que le hace la competencia generando que la producción de cereal baje.

La barrilla: a mitad de siglo XVIII comenzó la comercialización de la barrilla. Este nuevo cultivo daba mayor beneficio económico y se exportaba fuera de las fronteras españolas a países tales como Inglaterra, Italia y Portugal. En los primeros años la producción creció bastante, como ejemplo poner que en el año 1806 se exportaron 4.300 toneladas de barrilla y en 1809 se exportó 5.028 toneladas (D. Miguel Yurrita). Claramente se vio que la producción y exportación de barrilla fue a más.

Las Guerras Napoleónicas fueron la causa de la implantación de este cultivo en las islas. Los países buscaron zonas que no estaban afectadas por los conflictos para seguir con la producción de la barrilla. Eligieron Lanzarote y Fuerteventura debido a sus condiciones idóneas para el cultivo y a su posición geoestratégica para su fácil comercialización.

El cultivo de la barrilla desapareció tan rápido como empezó. Entró en crisis al acabarse los conflictos a principio del siglo XIX, debido a que la paz instaurada en los países hizo que pudieran volver a producirla ellos mismos. Aparte de esto, el

precio de la barrilla bajo mucho y los impuestos subieron, lo que complicaba el tener beneficio cultivando barrilla.

Vistos los primeros cultivos de exportación de pueblo de Tinajo, pasamos a los cultivos más actuales, los que dominaron el siglo XX. Aunque alguno aún está de moda en el siglo XXI.

El tabaco: como se habló antes el tabaco en Tinajo fue el cultivo que más se extendió, convirtiéndose en el mayor productor de Lanzarote. El tabaco canario era exportado a varios países europeos como Inglaterra o Alemania. Aunque el de Lanzarote se exportaba a las fábricas de Gran Canaria, ya que en la isla solo había una pequeña fábrica que no estuvo activa mucho tiempo.

A mitad del siglo XX el comercio de tabaco y las políticas que potenciaban su implantación favorecían que los agricultores cultivaran toda su tierra del mismo producto, ya que era beneficioso para ello debido a que se vendía bien y a buenos precios. Pero a partir de los años sesenta empieza a ver roces entre la administración y la cooperativa creada por las empresas de tabaco, lo que da como resultado que en los años setenta casi no se compre el tabaco producido por la isla. A esto se le sumó que el tabaco que importaban de países sudamericanos era mucho más barato, agravando así la situación de crisis que había con este producto. Finalmente, a mediados de los años ochenta casi había desaparecido el cultivo de tabaco en la isla. Destacar que fue un cultivo que tenía una producción anual de mil toneladas, pero en los años ochenta acabo siendo de treinta toneladas (Rodríguez Brito, 1986).

El tomate: con la caída del tabaco en los años setenta, en Tinajo se empieza a cultivar el tomate y, en algunas fincas, también la cebolla. Había pocos lugares de la isla que cultivaran el tomate, la mayor parte en esta época estaban con la cebolla, pero como el tomate se daba bastante bien en Tinajo, muchos agricultores optaron primero por el tomate antes que la cebolla, aunque posteriormente se pasaron a esta última.

La mayoría del tomate se enviaba a la Península, aunque había casos en los que se enviaba a Gran Canaria. El problema del tomate fue la escasa superficie dedicada al cultivo, la poca producción junto con la mala comunicación entre productores y compradores. Esto generó que las producciones de tomates se fueran reduciendo y en el caso de Tinajo que los agricultores se fueran pasando a la cebolla que en ese

momento iba adquiriendo mayores rentabilidades. Más o menos, la producción de tomates duró hasta principio de los ochenta.

La cebolla: la cebolla en Tinajo empezó con la caída del tabaco, junto al tomate como vimos antes, aunque en el comienzo se plantó más el tomate. Los agricultores se dieron cuenta de que tenían que pasarse a la cebolla, ya que esta estaba dando mayor beneficio y que el tabaco estaba en decadencia y no parecía recuperarse.

La producción de cebollas en la isla aumentó, y Reino Unido era el mayor importador de cebolla de las islas. Se llegó a exportar más de 5 millones de kilos solo a Reino Unido (Rodríguez Brito, 1986). Debido a la gran dependencia de las Islas Británicas, cuando dejaron de comprar cebollas, el mercado se vino abajo, los precios de las cebollas bajaron muchísimo y no suplían los costos del transporte. Así que en los años ochenta la producción de cebollas empezó a decaer, ya que se volvió un cultivo que daba escasos beneficios.

La batata: la batata también comenzó a comercializarse en los años setenta, pero después del tomate y la cebolla, y en Tinajo quizás un poco más tarde que en el resto de la isla.

Este tubérculo era exportado a Gran Bretaña, que era el principal comprador de la producción insular. Al igual que con las cebollas en los años ochenta, decae la producción de la batata porque los precios que llegó a tener eran demasiado bajos para los agricultores, a los cuales ya no les rentaba plantar este cultivo.

Las sandías y los melones: quizás sean de los cultivos que menos se ha exportado de los que sean visto. Sin embargo, por ello no deja de ser significativas las exportaciones de estos frutos. Se trataba de cultivos secundarios que se combinaban con el principal. El ejemplo sería una familia que tuviera como cultivo principal la cebolla, y luego pues plantaban sandías para obtener más beneficios ya que las épocas de sembrado y recogida son distintas.

Finalmente, con las sandías y los melones pasó lo mismo que con los demás productos, los precios decayeron y no se hizo rentable seguir cultivando.

La vid: en cuanto a la parra lo que se exporta no es el fruto, la uva, sino el vino. Hay dos épocas diferentes en la exportación de vino en la isla de Lanzarote.

La primera fue a partir del siglo XV cuando se introduce la parra en las islas Canarias. A partir de ahí se cosecha la uva, como un cultivo residual como hablamos antes en la zona de Tinajo. Con el vino obtenido de estas cosechas, se sabe que se exportaban algunas cantidades a Inglaterra, y posiblemente algún otro país europeo. Este vino básicamente se exportaba para los nobles de los países europeos, debido a que era un vino que gustaba y tenía una gran ventaja. El vino conejero tenía una peculiaridad, era un vino que tenía una alta graduación alcohólica, lo que ayudaba a que el vino al ponerlo en una barrica de madera aguantara más sin picarse¹², a diferencia de uno con menos graduación. Esto favorecía los grandes trayectos en barcos que tenía que recorrer el vino de Lanzarote a Europa.

La segunda parte fue a partir de los años setenta hasta la actualidad. Es cuando Lanzarote y sobre todo Tinajo y la Geria se empezaron a profesionalizar en el cultivo de la vid. Como se dijo anteriormente se piensa que la Geria es donde está la mayor producción de uva en la isla, pero no es así, la mayor producción se da en Tinajo. Posiblemente, si miramos la producción de vino, la mayor productora sea La Geria, pero es porque allí están la mayor parte de las grandes bodegas de Lanzarote. Por otro lado, si miramos la cantidad de uva por tipo recogida, no cabe duda de que la que gana es la malvasía volcánica, sirva de ejemplo que en 2018 se recolectaron 2.589.955 de kilos solo de esta variedad, seguida de la listán negra con 619.448 kilos (Consejo Regulador, 2019). Se obtuvieron cuatro veces más de uva malvasía que de listán negra que fue la segunda que más se vendimió. Este dato nos habla de la importancia de esta variedad en los vinos de Lanzarote. En cuanto al precio de la uva, la malvasía es la más rentable de vender para los viticultores ya que en 2018 estaba a 1,90€ el kilo, casi en 10 años su precio ha aumentado 0,75€, ya que en 2009 estaba a 1,15€ el kilo (Consejo Regulador, 2019). Esto nos deja ver el auge de la uva en Lanzarote y sobre todo la de la variedad malvasía.

En cuanto a la exportación de vinos en Lanzarote, se sabe que son reconocidos mundialmente como vinos de calidad y son exportados mayormente a países europeos y a EE. UU. Lanzarote exporta el 20% del total del vino generado en las islas, solo superada por Tenerife. Y en total la isla exporta de media anual unos dos millones de litros (Consejo Regulador, 2014).

¹² Es cuando el vino se avinagra.

Finalmente, solo cabe destacar que el problema de Canarias en general es que se importa más vino, del que se exporta. Aunque parece que en los últimos años ha ido aparecido la costumbre de consumir lo local, algo que ayuda e impulsa a seguir generado y reconociendo el vino de calidad que se hace en las islas.

9. CRISIS DEL SISTEMA AGRARIO Y UN NUEVO MODELO ECONÓMICO

En este último apartado se tratará la crisis del sistema agrario de Tinajo y el auge de un nuevo sistema económico al que se trasladaron los ciudadanos del pueblo, dando como resultado un casi total abandono de la agricultura como medio de sustento principal.

Llegó un momento en que la agricultura dejó de ser un sistema económico estable para los agricultores. Los precios a los que se compraban los productos eran muy bajos y no compensaba el gran esfuerzo que ello conllevaba. Además, añadir a esto las dificultades que había en los sistemas de comunicación para exportar los productos. Cuánta menos cantidad se exportaba más caros se hacían los costos de transporte, algo que tampoco beneficiaba a los compradores o intermediarios.

Como se ha podido comprobar en el apartado anterior, se puede decir que el sistema agrario dejó de explotarse en los años ochenta, que fue cuando los precios de los productos bajaron a cifras no rentables debido a los costos de producción y transporte. Los países europeos decidieron comprar productos agrícolas a otros países que se los vendían más baratos, debido a que solían ser grandes explotaciones donde los trabajadores era explotados y no eran dueños de la tierra, mientras que el sistema de Lanzarote eran familias que producían en su propia tierra. Con esto se quiere decir que no podían competir con los precios de las grandes explotaciones, ya que no podía aceptar unos precios tan bajos si querían obtener beneficios. Esta bajada de precio y los altos costos del transporte hicieron que el sistema agrícola de Tinajo desapareciera como fuente principal de ingresos para las familias.

Después de esto, las gentes del pueblo tuvieron que buscar un nuevo sistema económico con el cual subsistir.

A finales de los años setenta y principios de ochenta en la isla estaba empezando un nuevo modelo económico. Es verdad que ya en los años sesenta había algún destello de este nuevo sector, pero no fue hasta estos años que la isla se dio cuenta de podía

explotarlo y sacar grandes beneficios con menos trabajos que la agricultura. Estamos hablando del turismo, algo de lo que Lanzarote aún vive, su único motor económico junto al comercio y la restauración, ya que la agricultura es un sector muy secundario y son pocos los que todavía dedican su tiempo a la misma, además de que su carácter ha cambiado y en muy pocos lugares se comercializan sus producciones, destinadas ahora al autoconsumo de las familias de la isla.

El turismo

La historia del turismo en Lanzarote empieza debido a que Canarias era vista como un destino exótico para los ciudadanos europeos, debido a que las personas no estaban acostumbradas a viajes largos como hoy en día, y en los años setenta y ochenta venir de Europa a Canarias era un viaje largo. A parte de esto hay que añadirle la seguridad y estabilidad del país. Canarias combinaba dos cosas importantes, por un lado, la tranquilidad y seguridad y por otro esa percepción que tenían los turistas de que era una zona muy al sur y era algo exótico. A parte de esto Lanzarote se fue especializando un poco y creando algunos paquetes turísticos.

A todo esto hay que añadirle las intervenciones de Cesar Manrique, quien intentó crear un destino turístico de calidad, no como el que tiene la isla en la actualidad. Él entendía el turismo de Lanzarote primeramente respetando el paisaje y, segundo, realzando la belleza de la isla, sobre todo de las zonas volcánicas. Con esta filosofía, realizó algunas infraestructuras turísticas altamente integradas en el medio físico de la isla, como Los Jameos del Agua. También hay que destacar que él se oponía la construcción masiva de complejos hoteleros para no desgastar el litoral. Después de su muerte el turismo en Lanzarote ha cambiado. Finalmente se ha mezclado sus ideas con un turismo de masas, más un nuevo tipo de turismo de experiencias.

A partir de los años noventa Lanzarote empezó a vender su turismo de nuevas formas, paquetes baratos, algunos con todo incluido que genera que los turistas no salgan del complejo donde se hospedan. Los elementos de atracción turísticas que se empezaron a vender fueron el sol, la playa, en un medio donde el tiempo es agradable todo el año. A esto le añaden los valores paisajísticos, culturales y gastronómicos peculiares de la isla.

Actualmente en la isla aún se sigue vendiendo el turismo de sol y playa, pero ahora para competir con los nuevos destinos turísticos que ofrecen lo mismo, pero más

barato, la estrategia ha sido añadir el turismo de experiencias, ya sean deportivas, gastronómicas como la ruta del vino, o culturales.

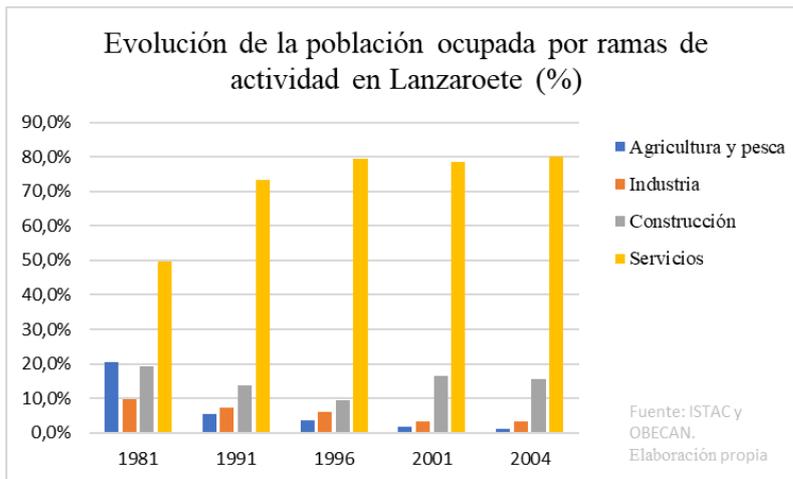
Después de este pequeño resumen del turismo en Lanzarote, se explicará el cambio que hicieron los agricultores de Tinajo del sector agrícola al turismo. Uno de los factores que ya se explicó, fue la caída del sistema agrario. Otro factor fue que en el sector turístico ofertaba mejores salarios, aparte que el turismo generaba puestos de trabajos directos como podía ser la construcción y la hostelería, en los cuales el salario también era mayor que en la agricultura. Además, como no se necesitaba mano de obra cualificada, facilitó que la gente dedicada solo a la agricultura no tuviera ningún problema a la hora de encontrar trabajo en estos sectores.

Aunque ya en los años ochenta había gente dedicada al sector servicio si observamos el Gráfico 4 es el 49% de la población de Lanzarote, y eso que no se le ha sumado la población dedicada a la construcción que es del 19%. Agricultura, junto a la pesca, solo representaba el 20%. Esto deja en evidencia la caída del sector primario en Lanzarote, y solo algunos municipios que no albergaban núcleos turísticos seguían aguantando el peso de la agricultura como sector principal. Estos municipios eran, fundamentalmente, Tinajo y Haría.

En los años noventa, cuando ya la agricultura casi ha desaparecido y se está en pleno “boom” turístico, la población activa de la isla pasa del 49% al 73% en tan solo diez años, aquí se puede ver la importancia que tuvo el turismo, y como hizo que la gente migrara de un sector a otro. Mientras, la población activa de la agricultura pasó del 20% al 5,5%, reflejando este dato que la mano de obra que ganó el sector servicio lo perdió la agricultura.

Ya para el año 2004 el sector servicio había monopolizado el mercado laboral con el 80% de la población activa. Mientras que los empleados en la agricultura tenían una representación escasa (1,1%). Aquí claramente se podía decir que la agricultura como medio económico en Tinajo y básicamente en la isla era algo muy residual.

Gráfico 4: Evolución de la población ocupada por ramas de actividad en Lanzarote (1981-2004).



Fuente: ISTAC Y OBECAN. Elaboración propia.

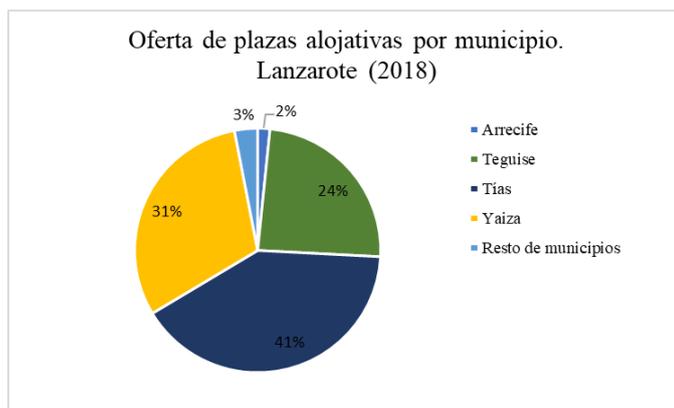
A pesar del gran “boom” del turismo en la isla, Tinajo tenía y tiene un hándicap, y es el de no poseer un núcleo turístico. Depende de otros municipios, ya que solo hay una instalación hotelera en Tinajo. Esto quiere decir que la mayor parte de sus ciudadanos se tienen que desplazar a diario del municipio para ir a trabajar, ya que la oferta de empleo se encuentra en los grandes núcleos turísticos como son Puerto del Carmen, Costa Teguise y Playa Blanca, a parte también de Arrecife que no ofrece tantos empleos dirigidos al turismo, pero sí al sector servicios.

El poco turismo del municipio de Tinajo se encuentra localizado en el pueblo de La Santa, más concretamente en el Club La Santa. Es un gran complejo hotelero especializado sobre todo en turismo deportivo. Combina el buen tiempo con el deporte, lo que atrae tanto a amateurs como profesionales del deporte, destacando la peculiaridad de que la mayoría de los clientes son daneses, debido a que es una oferta sobre todo dirigida a ellos debido que los propietarios son de Dinamarca. A parte tiene una sección llamada el “Green Team” donde se les da la oportunidad a jóvenes daneses de venir a la isla y trabajar en el Club La Santa. Algo que entorpece la creación de puestos de trabajo local.

La historia de este hotel empieza con la construcción de sus cimientos en 1968, pero no se acaba debido a la crisis del petróleo y se abandona el proyecto. En el año setenta y ocho un danés compró los cimientos del hotel. Y en 1.983 abrió sus puertas, pero no fue hasta 1995 que este complejo empezó a dar sus frutos (Club la Santa, 2017).

Como antes se dijo, este complejo es el único que hay en el municipio, así que se puede decir que al municipio de Tinajo no se le puede calificar como municipio turístico, ya que en 2011 su oferta de plazas alojativas solo representaba el 2,31% del total de la isla de Lanzarote. Y que en 2.004 solo representaba el 4% de las plazas alojativas de la isla, sumando cuatro municipios que son San Bartolomé, Arrecife, Haría y Tinajo. El otro 96% lo representan los municipios de Teguisse, Tías y Yaiza. Igualmente, para 2018 Tinajo junto a San Bartolomé y Haría solo representan el 3% de las plazas turísticas de la isla. Resaltar el dato de que entre los municipios que menor oferta tienen de plazas, Tinajo es el más que tiene entre ellos. Esto es debido a que en los otros municipios no hay complejos turísticos, mientras que en Tinajo hay uno.

Gráfico 5: Ofertas de plazas alojativas por municipio (Lanzarote 2018).



Fuente: Centro de Datos del Cabildo. Elaboración propia.

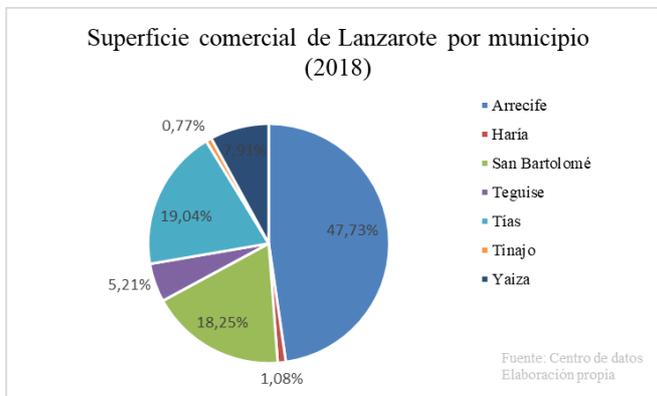
El comercio

Actualmente las personas que se encuentran trabajando en el municipio, están mayormente empleadas en sector servicios y la administración local. Anteriormente ya hablamos de una parte del sector servicio, que fue el turismo. Ahora nos centraremos en el comercio, las empresas con sede en el municipio de Tinajo. Vamos a comprobar en qué nivel se encuentra Tinajo con respecto a los otros municipios de Lanzarote.

En cuanto a la superficie comercial de Tinajo en 2018 solo representaba el 0,77% de la superficie total del comercio de la isla. Fue el municipio con menor superficie destinado al área comercial. Por otro lado, Tinajo cerró el cuarto trimestre de 2018 con 130 empresas, lo que supone el 2,54% del total de empresas de la isla para el

mismo trimestre. Hay que destacar que Tinajo es el segundo municipio de la isla de Lanzarote con menor número de empresas, solo por delante de Haría.

Gráfico 6: Superficie comercial por municipio (Lanzarote 2018).

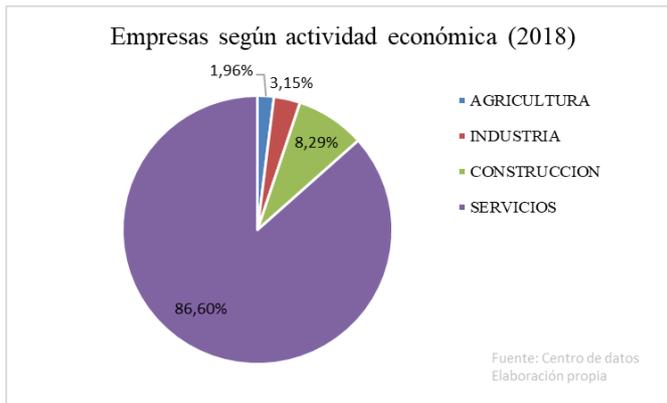


Fuente: Centro de Datos del Cabildo de Lanzarote. Elaboración propia.

Ahora si nos fijamos solo en la evolución del año en Tinajo el balance es positivo, ya que empezó en el 2018 con 125 empresas y cerró el año con 130. Y si lo comparamos con el cierre del año anterior, también sale positivo, ya que en 2017 el municipio contaba con 127 empresas (Centro de datos del Cabildo de Lanzarote; 2018). En principio no parece mucho, pero para una zona en la que su actividad económica en comparación con el resto de la isla es muy baja, estos datos representan buenas noticias para la actividad económica y el empleo.

Para concluir este apartado, en cuanto a las empresas según la actividad económica de la isla, se vuelve a destacar la superioridad de sector servicios frente a la cada vez menor importancia de la agricultura. Mientras el sector servicio supone el 86,60% de las empresas según la actividad, la agricultura solo representa el 1,96% del total. Esto nos refleja la importancia del sector servicios en la economía de la isla.

Gráfico 7: Empresas según actividad económica (2018).



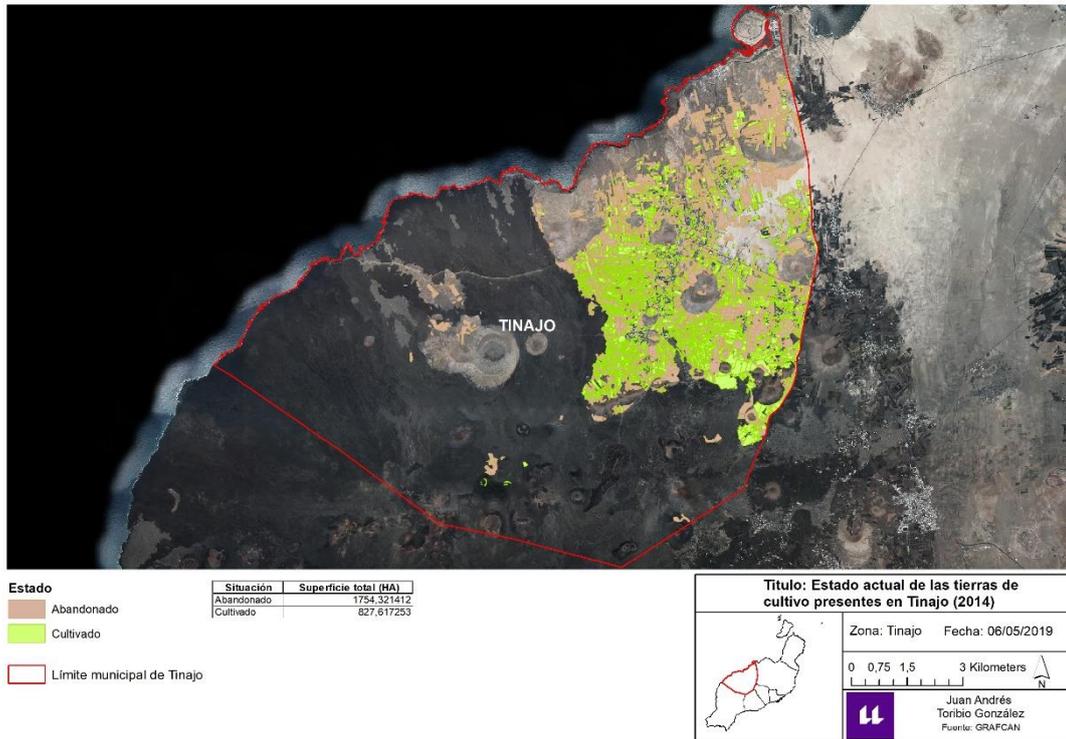
Fuente: Centro de Datos del Cabildo de Lanzarote. Elaboración propia.

10.LA AGRICULTURA EN LA ACTUALIDAD

Hoy en día la agricultura, como hemos visto, ha sido desplazada a un segundo plano. Actualmente, la agricultura ha tomado un carácter de “hobby” para la mayoría de los que aún la practican, ya que sólo aporta algunos ingresos extras o es fuente de alimentos para los hogares tinajeros. Ya son muy pocos los que se dedican a este sector como medio sustentador de su economía. Ahora se verá que es lo que está pasando en las tierras de cultivo del municipio.

En cuanto a la superficie actual cultivada de Tinajo, la podemos ver representada en el Mapa 3. Como se observa a simple vista, parece que la superficie abandonada es mayor a la cultivada. Ya con datos podemos asegurar que, del total de la superficie preparada para el cultivo, hay un 67,95% (1.754,32 has) abandonada, mientras que 32,05% (827,62 has) restante está en barbecho o cultivada. Con estos datos se puede afirmar que la agricultura está en retroceso y que solo un tercio o menos de las tierras están siendo usadas, lo que da a entender que una escasa minoría de agricultores se está dedicando a las labores agrícolas.

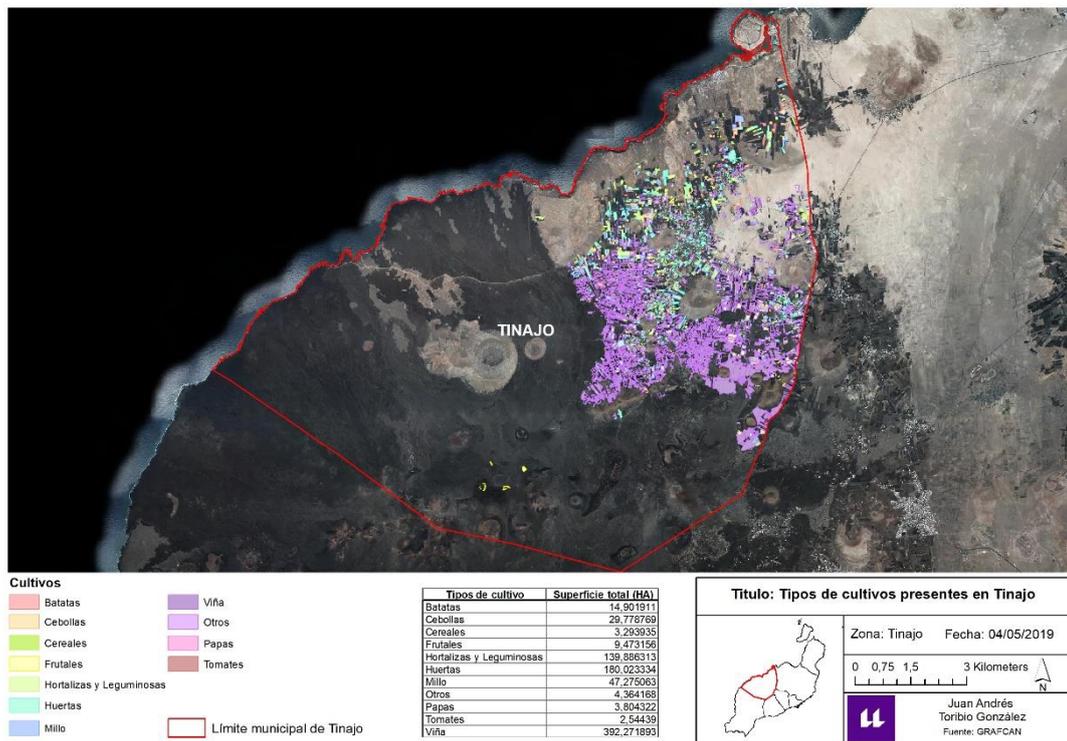
Mapa 3: representación de las tierras cultivadas y abandonadas en el municipio de Tinajo (2014).



Analizando la superficie cultivada, no cabe duda de que el cultivo estrella es la parra (viña), ya que 47,40% de las tierras cultivadas hoy son viñedos. Esto deja ver la importancia que tiene ahora mismo la uva en Lanzarote, básicamente para la producción vinícola. Por otro lado, los demás cultivos que hemos visto anteriormente ya tienen poca repercusión en el parcelario agrícola. El más cultivado es el millo (5,71%) y el que menos el tomate (0,31%). Claramente, este descenso ha sido debido a lo que ya se comentó, de que los precios de los productos han bajado bastante, aunque también es verdad que el millo está aguantando debido a su uso como forraje para el ganado.

Un dato importante es la extensión de las huertas (21,75%) y de las leguminosas y hortalizas (16,90%). Esto se debe a las nuevas ideas que se han ido tomando sobre la agricultura. La mayoría de los agricultores ya no tiene el cultivo con vistas a la comercialización, sino más bien como una forma de autoconsumo. Por estas causas se ha fomentado este tipo de cultivos donde en una misma tierra se siembran una gran variedad de cultivos con el fin de abastecer al hogar con los cultivos más consumidos.

Mapa 4: Tipos de cultivos que se dan en las tierras de Tinajo (2014).



Finalmente, solo queda seguir resaltando que la agricultura no solo ha ido en retroceso, sino que también se ha ido modificando de un modo de vida a una actividad de ocio secundaria.

CONCLUSIÓN

En este trabajo sobre la agricultura y los sistemas agrarios de Tinajo, se ha podido comprobar cómo funcionaba la sociedad y economía del pueblo. Una economía autosuficiente y que aprovechaba los recursos al máximo, pero respetando el medio que les rodeaba.

Comprobamos cuales fueron las causas que llevaron a la caída de este sistema económico. Un sistema duro y costoso para los agricultores y también arriesgado, ya que las cosechas dependían de muchos factores como las plagas, la meteorología, etc.

Además, las rentas no solo dependían de la cantidad de la cosecha que obtenían, sino también de factores externos como los precios de mercado y el transporte. Y es que hay que recordar que la insularidad afectaba y afecta al comercio de exportación.

Finalmente se vio que ha pasado después de la caída del sistema agrario. Si bien es verdad que la expansión del sector servicios, fundamentado en el turismo, llena la

vida económica de la isla por los beneficios que genera, también está generando enormes impactos ambientales. Además, no se debe olvidar que la isla depende de un solo sector económico que, de entrar en crisis, generará un enorme impacto social que puede traer graves consecuencias.

Para concluir solo queda resaltar la importancia que tuvieron estos hombres y mujeres que domesticaron las tierras de Tinajo, para pasar a tener paisaje agrario fértil y productivo, creando nuevos sistemas de cultivo y generando nuevas variedades de cultivo debidas a la adaptación a las particulares condiciones ecológicas de la isla.

Ahora solo nos queda a nosotros no perder estos valores de aprovechamiento y respeto con la tierra que nos da el sustento, recordando estas técnicas usadas por nuestros antepasados, que poco a poco van cayendo en el olvido.

BIBLIOGRAFÍA

Libros y documentos:

- Santana De León, J. (2017). *Recorrido por la historia agrícola-ganadera de Lanzarote de ayer. El saber popular*. Haría: Ayuntamiento de Haría.
- Gil León, J. (2007). *Tinajo, el lenguaje de la Tierra*. Tinajo: Ayuntamiento de Tinajo.
- Rodríguez Brito, W. (1986). Lanzarote: una agricultura punta con técnicas artesanales. *La agricultura de exportación en Canarias (1940-1980)* (pp. 25-50). Santa Cruz de Tenerife: Consejería de Agricultura y pesca.
- González Morales, A. (2010). *Síntesis histórico-geográfica de la isla de Lanzarote*. Las Palmas de Gran Canaria: Anroart ediciones.
- González Morales, A. (2006). *El agua en Lanzarote*. Las Palmas de Gran Canaria: Anroart ediciones.
- Calero Lemes, P. (2005). *Evolución e impactos del desarrollo turístico en Lanzarote*. Arrecife: UNED.
- Cabrera Perdomo A. (2008). *Tinajo en la memoria de su gente: retrato etnográfico de un pueblo*. Tinajo: Ayuntamiento de Tinajo.
- Hoz Betancourt, A. (1991). *Lanzarote*. Arrecife: Cabildo Insular de Lanzarote.
- Gil, J. y Peña, M. (2007). *Las papas antiguas de Lanzarote: caracterización morfológica básica*. Arrecife: ADERLAN.
- Acuña González, T. (2003). *Análisis integral del sector agrario en el municipio de Tinajo, Lanzarote: bases para la definición del plan de desarrollo agrario y rural*. Proyecto Fin de Carrera de Ingeniero Técnico Agrícola. Universidad de La Laguna.
- Quintana Andrés, P. (2008). *Recorrido sobre los cereales en la isla de Lanzarote durante el Antiguo Régimen, haciendo especial hincapié en las labores de producción, abastecimiento, almacenamiento particular y el pósito insular*. Arrecife: Cabildo Insular de Lanzarote y Cabildo Insular de Fuerteventura

Artículos en línea, webs y bases de datos:

- Municipio de Tinajo, (2018). Recuperado de: <http://www.ilanzarote.net/tinajo/>
- Instituto Canario de Estadística, (23 de abril, 1997). *Cifras Oficiales de Población*. Recuperado de: <http://www.gobiernodecanarias.org/istac/>
- Medina Quintero, R. (2017). *Entrevista por Saúl García*. Recuperado de: <https://www.diariodelanzarote.com/noticia/ram%C3%B3n-medina-y-aquellos-bares-de-arrecife>
- Cebolla, (2012). Recuperado de: <http://www.agrolanzarote.com/productos/cebolla>
- La Malvasía Volcánica, el vino canario más popular, (2015). Recuperado de: <https://www.catadelvino.com/blog-cata-vino/la-malvasia-volcanica-el-vino-blanco-canario-mas-peculiar>
- Antigüedad y progreso, (2018). Recuperado de: <https://elgrifo.com/antiguedad-y-progreso/>
- Consejo Regulador, (22 de diciembre, 2017). *Estadísticas*: Recuperado de: <https://dolanzarote.com/dolanzarote/estadisticas/>
- Las bodegas denominación de origen Lanzarote, las que más exportan vino al extranjero de toda Canarias, (2014). Recuperado de: <https://dolanzarote.com/las-bodegas-denominacion-de-origen-lanzarote-las-que-mas-exportan-vino-al-extranjero-de-toda-canarias/>
- Centro de datos, (19 de mayo, 2006). *La mayor colección de datos y estadísticas de la isla de Lanzarote en Internet*. Recuperado de: <http://www.datosdelanzarote.com/index.asp>

RELACIÓN DE INFORMANTES

- Juan Santana De León, (75 años, jubilado y actual presidente de la Asociación de Amigos del Vino y Queso de Lanzarote), Haría, 05-12-2018.
- Luisa Cedrés Morales, (89 años, jubilada), Tao, 20-01-2019.
- Carmen Cedrés Morales, (84 años, jubilada), Tao, 20-01-2019.
- Rosa Rodríguez Ferrera, (84 años, jubilada), Tao, 20-01-2019.

- Miguel Yurrita Domínguez, (62 años, funcionario del Ayuntamiento de Tinajo), Tinajo, 26-03-2019.
- Ángel Eduardo Toribio Martín, (63 años, empleado del Ayuntamiento de Tinajo), Tao y Tinajo, varias entrevistas.