

**MÁSTER PROPIO EN AGROECOLOGÍA, SOBERANÍA
ALIMENTARIA, ECOLOGÍA URBANA Y COOPERACIÓN AL
DESARROLLO RURAL**

**Análisis etnoagronómico del cultivo del cereal tradicional en
Garafía, La Palma, Canarias**

CURSO 2022-2023

Alumna: Clara Perez Reus

Tutor: Antonio Perdomo

La Laguna, Octubre 2023

D, Antonio C. Perdomo Molina Profesor del Máster Propio en Agroecología, Soberanía Alimentaria, Ecología Urbana y Cooperación al Desarrollo Rural de la Universidad de La Laguna

CERTIFICA:

Que la presente memoria, titulada: "Análisis etnoagronómico del cultivo del cereal en Garafía, La Palma, Canarias", corresponde al trabajo realizado bajo mi dirección por D/Dña. Clara Perez Reus, para su presentación como Trabajo Fin de Máster en el Máster Propio en Agroecología, Soberanía Alimentaria, Ecología Urbana y Cooperación al Desarrollo Rural de la Universidad de La Laguna.

Y para que conste firma/n el presente certificado en La Laguna, a 12 de octubre de 2023.

Fdo. Antonio C. Perdomo Molina

Este documento incorpora firma electrónica, y es copia auténtica de un documento electrónico archivado por la ULL según la Ley 39/2015.
La autenticidad de este documento puede ser comprobada en la dirección: <http://sede.ull.es/validacion>

Identificador del documento: 5915722□□□□ Código de verificación: ZszwmKzS

Firmado por: Antonio César Perdomo Molina
UNIVERSIDAD DE LA LAGUNA

Fecha: 14/10/2023 17:18:20

RESUMEN

El objetivo de este trabajo es rescatar la información etnoagronómica que conservan las personas conocedoras del agrosistema tradicional de Garafía, poniendo en valor el registro del conocimiento oral.

A partir de entrevistas semi estructuradas con los habitantes del municipio palmero, se busca conocer las principales claves agroecológicas del cultivo tradicional del cereal, que fue fundamentalmente un cultivo de subsistencia.

Palabras clave : Agricultura tradicional- Agroecología- Fuentes orales- Garafía- Cultivo del cereal- Historias de vida.

Abstract:

The objective of this work is to rescue the ethno-agronomic information kept by farmers who know the traditional agrosystem of Garafía before it is lost due to the passage of time. From semi-structured interviews with the inhabitants of the municipality of Garafía, we seek to know the main agroecological keys of the traditional cereal cultivation.

Key words : Traditional agriculture- Agroecology- Oral sources- Garafía- Cereal cultivation- Life stories.

Autora: Clara Pérez Reus

Tutor académico: Antonio Perdomo

La Laguna, Octubre 2023

ÍNDICE

RESUMEN	2
1. INTRODUCCIÓN	5
1. OBJETIVOS	6
2. REVISIÓN BIBLIOGRÁFICA	7
3. 1 Agroecología y agricultura tradicional	7
3.1.1.La Agroecología	7
3.1.2.Agricultura tradicional	8
3. 2. El cultivo del cereal tradicional en Canarias.	9
3.2.1. Referencias históricas	9
3.2.2.El millo	10
3.2.3. Los granos menudos: trigo, cebada, centeno	11
3.3. Cultivo del cereal tradicional	12
3.3.1.El cultivo y la recolección	12
3.3.2. Los sistemas de molienda	15
3.3.3.El consumo	18
3.4 Garafía: un abanico norteño	20
3.4.1. Descripción y localización	20
3.4.2. Formas de subsistencia y organización	23
3.4.3. Garafía: un espacio rural	24
3. MATERIALES Y MÉTODOS	26
4.1 Etnoagronomía	26
4.2 Fuentes orales	26
4.3 Los informantes	27
4.4 Las entrevistas	29
4.5 Transcripción	30
4.6. Dificultades	30
4. RESULTADOS Y DISCUSIÓN	32
5.1 Contexto temporal del estudio	32
5-2 Los cereales en Garafía	33
5.2-1. La siembra	34
5.2.1.1. Trigo	34
5.2.1.3. Millo	35
5.2.1.4. Plagas	35
5.2.2.La recolección	36
5.2.2.1. Trilla	37
5.2.2.2. La ganadería	38
5.2.2.3. Unidad de medidas	38
5.2.2.4. Almacenamiento	39
5.2.2.5. Semillas	39
5.2.3.La transformación	40

5.2.3.1 La molienda	40
5.2.3.2. El gofio	41
5.2.3.3. La paja	41
5.2.3.4. El pan	42
5.2.3. La vida en el campo	42
5.2.3.1. Gallofas	43
5.2.3.2. El trueque	43
5.2.3.3. División del trabajo	44
5.2.3.4. Transformación socioeconómica	44
5. CONCLUSIONES	46
BIBLIOGRAFIA	48
APÉNDICE	50
Apéndice 1. Guión de las entrevistas	50

1. INTRODUCCIÓN

Hoy en día, en muchos municipios como el de Garafía (Isla de La Palma, Canarias), todavía se puede contemplar las huellas de aquellos trabajos de la tierra que marcaron nuestras generaciones pasadas. Son numerosos los rincones que revelan el esfuerzo de los agricultores. En Garafía es fácil observar gran cantidad de construcciones como eras, molinos y hornos, relacionadas con la agricultura canaria de una época donde cada se aprovechaba cada parcela de tierra para plantar, y cubrir necesidades vitales.

Con los cambios socioeconómicos que vivió Canarias en la segunda mitad del siglo XX, y con el desarrollo de la agricultura industrial, las prácticas tradicionales fueron poco a poco reducidas a un rincón de la memoria de nuestro pueblo.

Con la Revolución Verde y la modernización de la agricultura -mecanización, abonado de síntesis, fitosanitarios y semillas híbridas- el mundo agrícola se volvió un mundo comercial y capitalista, donde no caben sistemas “primitivos” y tradicionales.

No obstante, estos sistemas tradicionales han demostrado su sostenibilidad, ya que traspasaron los siglos. A través de la oralidad, dejaron a cada generación conocimientos adquiridos experimentando y observando el entorno.

La Agroecología considera la agricultura tradicional como clave para diseñar nuevas alternativas a la agricultura convencional, ya que demostraron ser capaces de adaptarse a diferentes variables y condiciones, sabiendo cómo manejar las interacciones e interrelaciones del propio medio.

Con este planteamiento que dibuja la Agroecología, el presente trabajo trata de reflexionar y entender cuáles fueron los impactos socioambientales del cultivo de cereal tradicional en Garafía anterior a la llegada de las ideas de la Revolución Verde a la agricultura local.

1. OBJETIVOS

Con la elaboración de este trabajo se pretende alcanzar los siguientes objetivos:

- Rescatar la información etnoagronómica que conservan las personas conocedoras del agrosistema tradicional de Garafía antes que por el paso del tiempo acaba por perderse.
- Conocer las principales claves agroecológicas del cultivo tradicional del cereal

2. REVISIÓN BIBLIOGRÁFICA

3. 1 Agroecología y agricultura tradicional

3.1.1. La Agroecología

“El mundo moderno ha liberado enormes, digamos que gigantescas, fuerzas naturales y sociales. Pero ello ha tenido un costo, una doble paga: la violencia intra-específica (incluyendo la marginación social) y la destrucción de la naturaleza. En su compulsión por el progreso y el cambio, el mundo moderno ha tenido que pagar un costo altísimo, porque su principal mecanismo de creación de oportunidades, la rentabilidad económica como factor para incrementar la productividad y la eficiencia, se encuentra fincado en una doble explotación: la social y la natura”
-Toledo y Barrera Bassols (2008).

Los profesores Altieri y Nicholls definen a la Agroecología de la siguiente manera:

“La agroecología se perfila como una disciplina única que delinea los principios ecológicos básicos para estudiar, diseñar, manejar y evaluar agroecosistemas desde un punto de vista integral, incorporando dimensiones culturales, socioeconómicas, biofísicas y técnicas. La agroecología va más allá de una visión unidimensional de los agroecosistemas: su genética, edafología o agronomía, para mejorar un entendimiento de los niveles ecológicos y sociales de coevolución, estructura y función de los sistemas agrarios. (...) El objetivo fundamental de la agroecología es permitir a los investigadores, estudiantes de la agricultura y agricultores, desarrollar un entendimiento más profundo de la ecología de los sistemas agrarios, de manera de favorecer aquellas opciones de manejo adecuadas a los objetivos de una agricultura verdaderamente sustentable.” (Altieri y Nicholls, 2000)

Los sistemas agrícolas no se acaban en los límites del campo. Las estrategias agrícolas no solo se centran en responder a presiones bióticas o procesos de cultivo, sino que también reflejan estrategias de subsistencia y condiciones económicas de los agricultores. La Agroecología prioriza la construcción de propuestas de desarrollo basadas en el conocimiento detallado de los agroecosistemas locales, reforzando el potencial medioambiental, cultural y organizativo del campesinado.

El objetivo de esta disciplina se puede resumir a través de la siguiente: fomentar “*Prácticas agrarias que sean ecológicamente compatibles, económicamente viables, socialmente equitativas y culturalmente aceptables por los pueblos*” (Sabaté, 1994)

3.1.2. Agricultura tradicional

Como lo describen los autores en la cita ulterior, en un tiempo muy corto, la agricultura tradicional pasó de ser una manera de ser y vivir a una manera de acordarse de “cómo lo hacían los abuelos”.

“ *Tan solo han pasado cincuenta años para que la agricultura tradicional de las Islas haya quedado reducida a la memoria de nuestros mayores y, para los más jóvenes, tan sólo en las fotografías del pasado o bien, en imaginar lo que nos cuentan nuestros abuelos y abuelas*” (Escobar y Perdomo, 2014)

Sin embargo esta práctica traspasó los siglos, delegando de generación en generación su sabiduría a través de la oralidad, es decir, transmitiendo el conocimiento oralmente, en un espacio y un tiempo determinado. La agricultura tradicional alberga un “ *repertorio ecológico que generalmente es local, colectivo, diacrónico y holístico*” (Toledo y Barrera-Bassols, 2008)

El campesinado de aquella época sabía manejar todo un agrosistema, trabajando con diversos ecosistemas que proporcionaban complementos para la sociedad como: materiales de construcción, medicinas o fertilizantes orgánicos. Se podría decir que la tierra o la agricultura marcaban el ritmo de la vida del campesinado, puesto que esta determinaba la propia subsistencia.

Según Toledo y Barrera-Bassols cada campesino o familia de campesinos tenía su estrategia de cultivo: “ *una forma particular en que cada familia reconoce, asigna y organiza sus recursos productivos, su trabajo y su gasto monetario con el objeto de mantener y reproducir sus condiciones materiales y no materiales de existencia...*” (Toledo y Barrera-Bassols, 2008).

Para resumir, según Altieri (1991), los aspectos más importantes de los sistemas de conocimiento tradicional serían:

- El conocimiento acerca del medio ambiente físico.
- Los sistemas nativos de clasificación.
- El conocimiento sobre prácticas de producción.

3. 2. El cultivo del cereal tradicional en Canarias.

“Demeter” es la diosa griega de la agricultura y la fertilidad, también conocida como “Ceres” en la mitología romana, diosa también de las cosechas. Los cereales llevan acompañando la dieta humana desde casi el comienzo de su existencia. Al ser productos fáciles de recolectar, de conservar y al tener una alta cualidad nutritiva, estuvieron -y están- presentes en una práctica totalidad de las civilizaciones humanas. Podría decirse que cada cultura se identifica con un cereal distinto. Los primeros cultivos están fuertemente vinculados con la construcción de poblados, procesos de domesticación de los animales, desarrollo artesanal y con la primera división social del trabajo.

En Canarias, explica el autor de la guía educativa “ La cultura del cereal en Canarias”, todas las islas conocieron el cultivo de los cereales. Se puede justificar de una cierta manera, por la presencia del gofio en todo el archipiélago, transformación del cereal en harina al tostar los granos, un importante alimento de la dieta canaria (Suárez, 2022).

3.2.1. Referencias históricas

Durante el Antiguo Régimen, el sector agrícola canario se dividía en dos subsectores agrícolas. El primero, fuertemente vinculado en los mercados europeos y americanos, producía productos para la exportación, como el azúcar y el vino. El segundo trataba más del cultivo de granos para el autoconsumo como el millo, el trigo o la cebada.

A mediados del siglo XIX, la economía canaria concentra su producción agraria en las diversas ofertas de exportación, con un vínculo muy fuerte con el mercado británico.

Cochinilla, plátanos, tomates o papas son los grandes protagonistas de este tipo de intercambio entre países, sin duda fomentado con el desarrollo portuario y comercial.

Con estos factores, la producción de cereales canarios no alcanza en buen rendimiento económico, además tocado por el régimen de puerto francos (1852), que permitió la entrada de granos y harinas de fuera más baratos (Suárez, 2022) .

A lo largo del siglo XX, entre los tiempos de la dictadura que fueron supervisados por una economía de aislamiento y posteriormente con los años dorados agrícolas de exportación de los tomates y plátanos, seguido por el auge del sector turístico, la superficies dedicadas al cultivo del cereal fue fuertemente reducida.

Han sido múltiples las especies de cereal que se han cultivado en Canarias desde épocas prehistóricas e históricas, a continuación desarrollaremos sucintamente algunas ideas de cada uno de ellos.

3.2.2. El millo

Originario del continente americano, el millo (“maíz”), empezó a cultivarse en Canarias en la segunda mitad del XVII, después de la caída de la producción de la caña dulce y de la industria azucarera. Como principal cultivo de regadío, el millo tuvo valor de oro para la economía de subsistencia, fuertemente demandado por la población para su transformación en gofio, utilizado como moneda de cambio entre las poblaciones canarias.

El laboreo para este cereal varía de una isla a otra. No obstante, las tareas de estercolado y el arrasado de la tierra son labores imprescindibles para preparar el cultivo, y se mantienen iguales en todos los casos.

A la hora de recolectar el millo, tres meses después de haberlo sembrado, se destacan dos actividades que requerían mucha mano de obra. Quitar las hojas de las piñas, llamado descamisado y el desgranado, que consiste en separar el grano del carozo.

La transformación más conocida del millo en Canarias, es el gofio. Fuerte alimento nutritivo, el gofio se hace tostando los granos y luego se tritura en un molino hasta obtener una harina. En general el gofio se hacía mezclando varios cereales

3.2.3. Los granos menudos: trigo, cebada, centeno

Los procesos de trabajo de los granos menudos son bastantes parecidos a los del millo, excepto a la hora de la recolección. Se siembran a voleo después de las primeras lluvias del año. Una vez que se *segaba* el cereal, se llevaba a la *era* para la *trilla* de la paja. Se separaba el grano de la paja *aventando* las mieses. En la mayoría de ocasiones, se adjuntaba a la trilla animales para pisotear las mieses como lo podemos ver en esta fotografía



Fotografía 1: Trilla con animales

Fuente: Luisa Castro (habitante de Garafía)

3.3. Cultivo del cereal tradicional

La autora Pilar Cabrera Pombrol explica en su libro “El gofio y el pan en Garafía” que existe un desacuerdo entre algunos investigadores sobre el origen de los cereales en La Palma (Cabrera, 2009). Algunas fuentes historiográficas afirman que no existía ni cereales ni legumbres al llegar los primeros colonos en el siglo XVI. En esta época, según ellos, existía el gofio pero era de rizoma del helecho y de semillas de amagante. Otros investigadores sí afirman que los cereales estaban presentes desde antes de la llegada de los conquistadores

porque encontraron semillas carbonizadas en los Sauces del siglo IV o IX. Para estos autores, los habitantes prehispánicos decidieron sustituir los cereales por los helechos porque estos últimos llevaban menos trabajo.

3.3.1. El cultivo y la recolección

En Garafía el cereal está presente, por lo menos, desde el siglo XVI. En 1688, el cultivo del cereal representaba 30,8% de la producción agrícola (Cabrera, 2009). Garafía siempre se recuerda como el “granero de la isla”, por la capacidad de siembra que tuvo en su pasado, así como de proveer de alimento a gran parte de la isla. Fue en 1852, con la instauración de las franquicias y el decreto de puertos francos, autorizando la entrada de cereales de fuera que la superficie dedicada al cultivo fue disminuyendo.

Las principales actividades garafianas, según Cabrera Pomerol, vinculadas con el cultivo de cereales: la siembra, la siega y la trilla, son muy similares a las de otras islas. Se prestaban los animales para la yunta, se sembraba a voleo, y muchos de los trabajos se ejecutaban en gallofas (Cabrera, 2009).

La cebada se solía sembrar en diciembre-enero, después de cavar las papás de invierno en la costa. En el monte, el trigo y el centeno se diseminaban después de las primeras lluvias, en los primeros meses del año, y se recolectaban para San Antonio de Padua, el 13 de junio.

A la hora de la siega se utilizaba la hoz. Una vez las espigas recogidas, los segadores se encargaban de atarlas formando las *gavillas*, o *manojos*. Después, las colocaban de pie de manera en formar un círculo, con las espigas mirando hacia dentro para proteger los granos de las lluvias, formando lo que se llama, la *meda*. Después se trasladaban los cereales a la *era* para la *trilla*.

Existe en Garafía un número importante de eras integradas en el paisaje. Muchas han desaparecido a lo largo de los años por edificar viviendas, preparar huertas o construir carreteras. Sin embargo, se podrían contabilizar cerca del millar desde el inicio del cultivo del cereal.

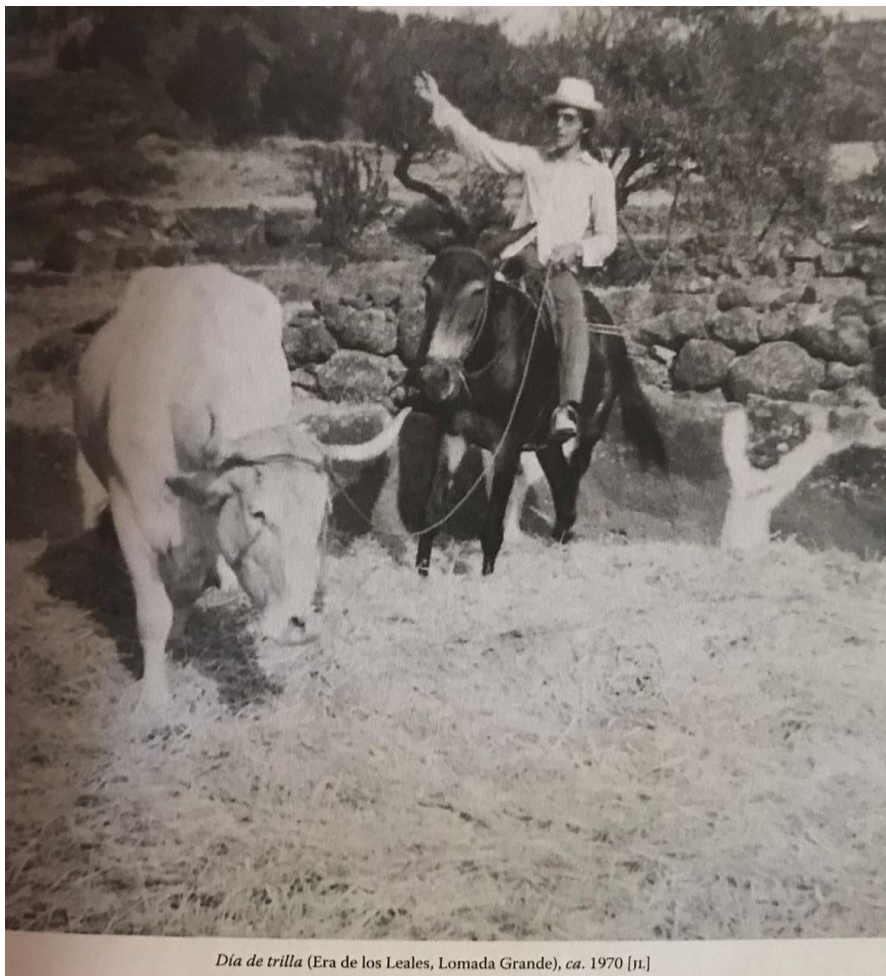
Prácticamente todas las eras son de forma circular, con un diámetro entre 3,5 y los 10 metros (Cabrera, 2009). Se situaban en lugares donde se recibía el viento, fundamental para el trabajo de *aventado* (ver fotografía 2). La autora Cabrera Pomerol contabilizó cerca de 60 eras por todo el municipio, con unas antiguas de más de 300 años que se encuentran en Las Tricias. Pero es muy seguro que la cantidad de eras es mucho más elevada, ya que muchas de ellas se encuentran en lugares abandonados, ocultas entre la naturaleza.



Fotografía 2. Era del barrio de Machín. *Fuente:* fotografía propia

Al inicio de la trilla, se introducían bestias o ganado atados, que daban vueltas dentro de la era, pisoteando las espigas con el fin de desprender el grano. Después continuaba la labor de *aventado*. Cuando el grano ya casi estaba desprendido y el viento estaba a favor, se procedía a levantar el material una y otra vez con la ayuda de un *belgo* o una pala de madera. El objetivo de esta actividad era de dejar el grano lo más limpio posible en un lugar

determinado, dejando volar el *tamo*. Al final, con una escobilla de brezo se reunía el cereal limpio formando una *sierra* en el centro de la era.



Fotografía 3. Trilla en Loma Grande.

Fuente: libro de Cabrera (2009)

La paja del trigo y del centeno se aprovechaban para el colmado de los pájaros, con alambres que se sujetaban entre las varas. Al final, para saber cuánto grano era recogido, se medía la cosecha de la siguiente manera: dos *medios almudes*, un *almud*, tres *almudes*, una *cuartilla*, cuatro *cuartillas*, una *fanega* (Orribo y Rodríguez, 1997). Se transportaban los granos en sacos de lana hasta las viviendas, donde se vaciaban en cajas de tea.

3.3.2. Los sistemas de molienda

Existieron en el municipio norteño varios sistemas de molienda, algunos siguen marcando el paisaje garafiano. Cada uno se diferencia por la fuente de energía que necesita para funcionar.

Pero antes de moler, el grano tenía que ser tostado. Los primeros tostaderos fueron de barro, después de hierro. Se ponía una determinada cantidad de grano en el tostador y se removía continuamente con el *remejadero*, un pequeño palo, normalmente de caña. La cebada necesitaba pasar por otro proceso después de ser tostado: el *desrabado*. Consistía en colocar el cereal en un saco, pisarlo hasta separar el grano del pequeño “rabo” vegetal que no solía separarse a la hora del trillaje (Orribo y Rodríguez, 1997).

Las *tahonas* o también llamadas “molinos de sangre” se componen de dos piedras de molino y de un eje central donde se engancha un buey o una yunta para girar a su alrededor, tapando los ojos de la bestia para evitar el mareo. Con la fuerza del animal, se movía la muela superior que trituraban los granos. Desde la conquista, se documenta la existencia de estas herramientas, cuyo uso perpetuo hasta el siglo XIX (Cabrera, 2009).



Fotografía 4. Molino y era en Santo Domingo .*Fuente. Luisa Castro*

Cuando el municipio se incorporó a la corona de Castilla y comenzó el desarrollo del cultivo del cereal, se levantaron los primeros molinos de viento, construidos con madera de tea. El primero se construyó en Santo Domingo en el siglo XVI y el último se cerró en 1974. Cuando el tiempo lo permitía, aprovechando el *terral de la cumbre*, “un viento parejito muy propicio para molturar”, los habitantes del municipio se acercaban con sus sacos de granos ya tostados, al molino que tenían más cerca (Cabrera, 2009).

El primer molino de la isla fue el *Molino de la Marquesa*, situado en Santo Domingo. El *Molino de Marcelino* se situaba en el casco urbano de la capital y funcionó hasta 1974 el último en cerrar en Garafía. Hoy en día solo se conservan 4: Molino El Calvario, Molino de Marcelino, Molino de Llano Negro y Molino de Arriba.

También llegaron a Garafía en los años cincuenta las *molinas*. Funcionaban con motores de gasoil que, al mismo tiempo que producían energía eléctrica para un pequeño núcleo de habitantes, también hacían mover unas ruedas para moler granos. Este tipo de artificio fue bastante utilizado por la falta de molinos de viento en aquellos años, pero no llegó a ser competencia porque la calidad del gofio fabricado en molinos era superior a la de la molina.

Los molinos marcaron fuertemente la vida cotidiana de los habitantes de Garafía. Fueron lugares de encuentro e intercambios. Muchas de las personas llegaban de puntos alejados (ver fotografía 5), cargando los ingredientes tostados y un *jacho* de tea, que servía para alumbrar al regreso, porque las horas de espera podían ser largas. Muchos de los habitantes que vivían lejos aprendieron a descifrar las señales del cielo para saber cuándo podía acercarse a los molinos.



Fotografía 5. De camino al molino
Fuente:
libro de Cabrera (2009)

Cuando salía el primer gofio, para matar el hambre, lo amasaban en el *zurrón*. Pasaban el tiempo cantando, chismorreando, algunos tocaban la guitarra otros recitaban en décimas, que constituía una importante reunión social (Cabrera, 2009).

También no hay que olvidarse de la gran labor del molinero, indispensable para la supervivencia en tiempos difíciles. Gran observador del cielo, el molinero ponía y orientaba las velas del molino al iniciar su trabajo. Él mismo limpiaba y preparaba algunas piezas si hacía falta. Fue un trabajo al servicio de la comunidad, un trabajo arduo pero necesario.



Fotografía 6. Molino de Llano Negro

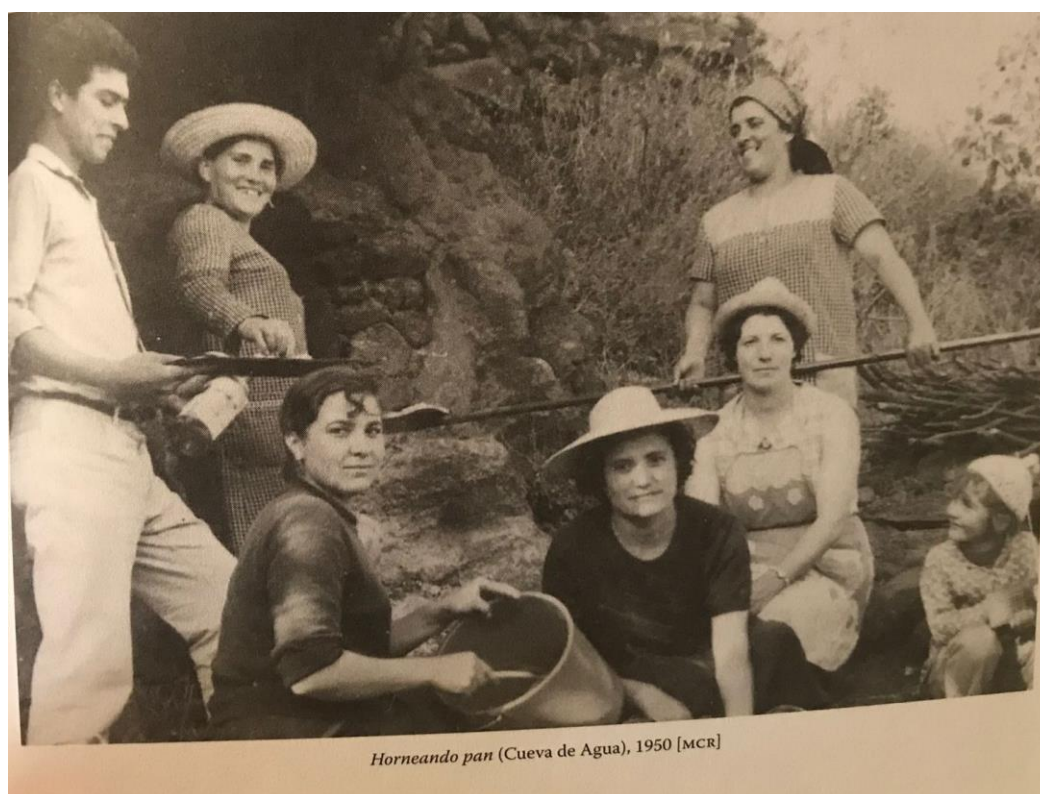
Fuente. Luisa Castro

3.3.3. El consumo

La transformación de los cereales para el consumo puede darse en diversas formas. Una de las más conocidas y emblemáticas del pueblo canario es el gofio. Hoy en día la receta sigue siendo la misma: se tuesta el grano y después se muele hasta obtener la harina.

En Garafía, el gofio fue conocido como “farulla de trigo”. Hasta los años cincuenta del siglo pasado, el gofio fue la base de la alimentación garafiana. El gofio podía ser de trigo, cebada, millo y algunas veces de garbanzos, lentejas, o altramuces. En las viviendas se tostaban los ingredientes según los gustos pero también según las posibilidades (Cabrera, 2009).

Con el trigo se hacían varios tipos de potajes pero también uno de los derivados del trigo era el *turrado*. Se doraba el trigo en un caldero con azúcar y un poco de agua, que se removía hasta formar unas pelotas. Con el millo elaboraban el *funche*, moltura del gano de manera más gruesa. Y finalmente, con la harina de granos que no tostaban (ver fotografía 7), solían hacer panes de agua o de leche, galletas, mantecados, bizcochos, etc.



Fotografía 7. Habitantes del municipio horneando pan en un horno de piedra
Fuente: libro de Cabrera (2009)

El gofio estuvo presente en todas las comidas que se realizaban a lo largo del día. En el desayuno, se tomaba leche con gofio. A media mañana, tomaban pelotas de gofio amasado pasados por azúcar, acompañado de un vaso de vino, un trozo de queso o tocino y unos higos pasados. Para el almuerzo, se acompañaba el gofio amasado con papas guisadas,

mojo, huevos fritos, un trozo de queso, y los afortunados lo comían con un trozo de carne o de pescado. A la caída del sol, la cena era la comida más fuerte del día. Se preparaba el potaje de trigo, acompañado de coles, piñas, verduras de temporada, carne de cochino y con el caldo se escaldaba el gofio (Cabrera, 2009).

Estas últimas maneras de consumir el gofio, descritas anteriormente, se pueden definir como más “domésticas”. Pero los habitantes de Garafía también supieron transformar el gofio de una manera que pudiera llevarse al espacio de trabajo. Agricultores como pastores realizaban largos desplazamientos por todo el municipio y las jornadas de trabajo eran largas, en estas ocasiones llevaban siempre con ellos gofio. Lo transportaban y lo amasaban un un *zurrón* (ver fotografía 8). Podía ser gofio amasado con agua o leche de cabra. Algunas veces, un poco más elaborado, se hacía *escacho*: se mezclaba el gofio con agua tibia y un poco de miel, después se le añadía queso rallado, papas guisada y queso tierno y se mezclaba todo.



Fotografía 8. Garafiano amasando gofio en un zurrón.
Fuente. Luisa Castro

3.4 Garafía: un abanico norteño

3.4.1. Descripción y localización

El municipio de Garafía, segundo más grande de la isla después de El Paso, se encuentra en el norte de La Palma. “Tagalguen”, topónimo aborigen del lugar que significa “lugar poblado”, se extiende sobre 100 kilómetros, entre los municipios de Barlovento y Puntagorda, situado en la zona geológica más vieja de la isla, y cuenta con 12 entidades de población: Franceses, Roque Faro, El Tablado, Don Pedro, La Mata, Llano Negro, Las Tricias, El Castillo, Cueva de Agua, Santo Domingo, El Palmar, Juan Adalid.(ver mapa 1)

La sucesión de barrancos profundamente encajados, con una abundante vegetación, desniveles de decenas de metros, paredes verticales, y una costa formada por acantiladas, cortadas como cuchillo, que dejan inaccesibles a las personas la mayoría de las zonas costeras, caracterizan este espectacular paisaje garafiano.



Mapa 1. municipio de Garafía

Fuente. GRAFCAN

Por esta orografía, este “pequeño continente”, posee un abanico de microclimas que favorece el desenvolvimiento de una gran diversidad de vida animal y vegetal.

Las zonas más costeras son bastante áridas, se encuentran a unos 400 metros, y ahí reinan tabaibas, jaras, cardones y núcleos poblacionales como Santo Domingo (ver fotografía 9) o Las Tricias. Más arriba, a unos 1 100 metros, se encuentran los barrios de La Mata, Llano del Negro y Roque del Faro. A esta altura, nos encontramos con “la Garafía siempre verde”, compuesta por brezos, fayas, helechos y laurisilva (Orribo y Rodríguez, 1997).



Fotografía 9. El Tablado, barrio de costa
Fuente. fotografía propia.

A mayor altura, aparece un paisaje predominado por pinos. Finalmente, al llegar a “la cumbre” -el punto de mayor altitud- el clima se torna más árido y la vegetación se reduce: solo encontramos codesos espinosos que sobreviven y acompañan al Roque de los Muchachos (punto más alto del municipio y de la isla con sus 2.428 metros de altitud).

Al igual que en otras islas, cuando los castellanos tomaron La Palma en el siglo XVI, se procedió a un reparto de la tierras y de las aguas entre las personas que, directa o indirectamente (aportando dinero), habían participado en la conquista. Queriendo implementar un nuevo modelo de organización del espacio que había dado sus frutos en Andalucía o en Gran Canaria, los colonos tuvieron que adaptarse a una nueva realidad física de este territorio insular. Uno de los primeros objetivos de los conquistadores fue garantizar el consumo de los nuevos pobladores, practicando una agricultura de subsistencia. Surgió después la necesidad de incorporar la isla en las redes mercantiles atlánticas, exportando nuevos productos como la caña de azúcar (Viña Brito,2020).

Durante años, Garafía fue el único municipio de la isla en organizarse mediante el denominado “sistema de Quintos”. Esto implicaba que, en todo apropiamiento de tierra, la quinta parte correspondía a los reyes. Estos territorios ocuparon un total de 1 380 hectáreas de cultivo y 750 de monte en todo el municipio (Orribo y Rodríguez, 1997). Un siglo después de la conquista, estas tierras se reparten entre los campesinos para su cultivo, teniendo la obligación de abonar la quinta parte de los productos . En el siglo XIX, al formarse los municipios, estas tierras se pusieron en venta y acabaron siendo propiedades de estos últimos, dejando al campesino solamente como usufructuario del terreno y teniendo que pagar una determinada cantidad al Ayuntamiento. Durante los años 1950, el municipio recaudó grandes cantidades a los campesinos, actuando de manera muy controlada y represiva.

La llegada de la democracia supuso el fin del sistema de “Quintos”. Además, la legalización de la emigración permite a los habitantes del municipio trasladarse a otros territorios. Al abrir nuevas comunicaciones, Garafía queda conectada con otros municipios, aportando nuevos productos del exterior y reduciendo progresivamente la necesidad de cultivar dentro del municipio.

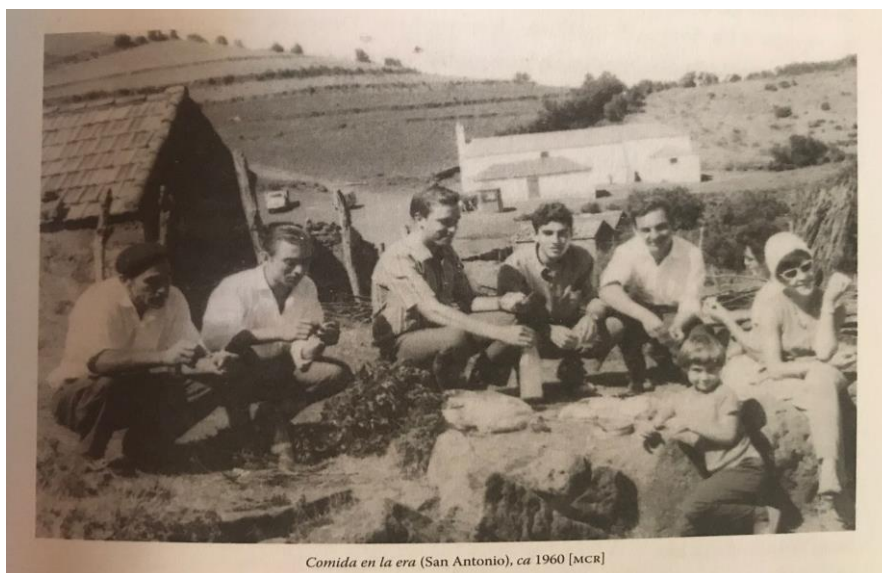
Como lo narran los autores Orribo Rodríguez y Rodríguez Martín, desde la guerra civil a los años 1970, fueron años difíciles para los habitantes del municipio norteño, donde emigrar de manera ilegal era la única vía de escape. Fue una época de profunda autarquía. Por la falta de conexión con los otros municipios, sólo entraban limitadas cantidades de productos gracias a pequeñas embarcaciones marinas: “Se vive únicamente de lo que la tierra produce, pero la tierra no la dejan producir” (Orribo y Rodríguez,1997).

Como se ha explicado anteriormente, en la época de los quintos era imprescindible pagar al Ayuntamiento por cultivar. Pero también se tenía que declarar lo que se producía y se cosechaba, así como el número de animales de cada especie. A todo este control se unieron multas por cortar brezo, fayas y tagasastes.

3.4.2. Formas de subsistencia y organización

Los años cuarenta y cincuenta fueron años muy difíciles para el pueblo garafiano, años de miseria y aislamiento. Pero a pesar de estas dificultades, los habitantes del municipio encontraron dinámicas para organizarse de manera colectiva y así poder hacer frente a las épocas de hambruna y escasez de recursos.

Las denominadas “gallofas” fueron claves para el trabajo colectivo en el municipio (ver fotografía 10). Estas reuniones no remuneradas, unían a los vecinos para trabajar juntos en la finca de uno de ellos. Había gallofas para plantar o cavar papas, vendimiar, para la matanza de un cochino o la trilla de los cereales. Se solía preparar una comida, casi común en todas las gallofas: papas guisadas, pan, gofio, mojo, queso y no podía faltar el vino (Orribo y Rodríguez,1997). Estos trabajos comunales fueron claves para mantener las redes de ayuda, apoyo y comunicación entre los vecinos, fortaleciendo el lazo social dentro del municipio.



Fotografía 10. Comida de Gallofa.

Fuente: sacada del libro de Cabrera (2009)

También se hacían trueques con los habitantes de los pueblos del sur. Los habitantes de Tazacorte subían caminando a Garafía, cargados de chicharros, sardinas o morenas con la intención de intercambiar productos con los norteños. La necesidad de alimentar a sus próximos pasaba por encima de cualquier esfuerzo físico. Estas mujeres -porque solían ser mujeres las que iban al trueque- llamadas “*barqueras*”, no les interesaba el dinero sino productos básicos que la tierra del norte daba como las papas y los higos pasados (Orribo y Rodríguez, 1997). Tanto *garafianas* como *bagañetas* (habitantes de Tazacorte) conseguían, gracias a estos intercambios, diversificar sus alimentaciones. Estas barqueras trashumantes fueron desapareciendo con la emigración de los habitantes del norte y con la mejora de las carreteras.

3.4.3. Garafía: un espacio rural

Desde la mitad del siglo XX, el mundo rural ha sufrido varios cambios, consecuencias de distintos procesos, derivados de la crisis de la agricultura tradicional provocada por la introducción de la Revolución Verde (López, 2014). Desde los años cincuenta, en España, el despoblamiento rural se ha convertido en un fenómeno casi imparable (García y Valdovinos y Tulla, 1995). Una de las consecuencias mayores de esta crisis es la despoblación de las áreas rurales y con ella el abandono de las actividades agrarias. El paso a la nueva era de las tecnologías, a una nueva economía postindustrial, llevando consigo el establecimiento de nuevas relaciones sociales y económicas en un contexto de globalización.

Antes de esta crisis, el espacio rural servía de soporte para la producción de alimentos básicos para su población rural. Se desarrollan varias actividades interdependientes entre ellas como el desarrollo de actividades ganaderas y los recursos forestales. Este espacio era lugar de trabajo y residencia, que se ha visto alterado con la modernización agrícola, que ha roto el modelo tradicional: del policultivo al monocultivo (Castro, 2016).

Hoy en día, se define el espacio rural como un espacio geográfico caracterizado por su escasez de población, de una densidad demográfica de menos de 150 habitantes por km² según los criterios de la OCDE (Organización para la Cooperación y el Desarrollo

Económico). En gran parte de los territorios rurales, la agricultura ha dejado de ser la base de la economía y ha dejado de ser el principal eje articulador de estos espacios.

La Palma es una isla que se destaca por ser un territorio esencialmente rural, por su baja densidad demográfica. Como muchos territorios, también ha sufrido las consecuencias del despoblamiento rural en los últimos 65 años. Los municipios más tocados fueron los de la comarca norte, lo cual comprende Garafía. Una de las razones de dichos cambios se produjo principalmente por causas económicas.

En el periodo de 1921 y 1950, a diferencia de otros municipios, Garafía alcanzó un importante índice de crecimiento demográfico debido a su aislamiento orográfico, que retenía y frenaba las salidas de su población (Castro, 2016).

En 1950 Garafía contaba con 5.196 habitantes, y ahora, desde el último censo se cuentan 1.830 habitantes, siendo el municipio de la comarca norte que refleja mayor pérdida poblacional.

La población del municipio dejó de crecer cuando se abandonaron principalmente las actividades vinculadas con la explotación de territorio que se hacía de manera vertical, desde la costa hasta la cumbre, extrayendo diferentes recursos forestales como las varas para las plantaciones de tomate, las cujes para el tabaco y el carbón. Poco a poco estas actividades tradicionales han ido desapareciendo, reduciendo los efectivos humanos del territorio. El mundo rural ha pasado de ser una fuente de materias primas, de trabajo, de vida a ser un territorio en el que ahora se da prioridad a cuestiones medioambientales.

3. MATERIALES Y MÉTODOS

4.1 Etnoagronomía

Para este trabajo, se intentó abordar el tema del estudio desde el punto de la Etnoagronomía. Así la define Perdomo (2011).

“La disciplina que estudia los sistemas de conocimiento, prácticas, estrategias, creencias y principios agroecológicos que los diferentes grupos humanos han empleado en el desarrollo de los agroecosistemas, y que han sido transmitidos oralmente de generación en generación.”

4.2 Fuentes orales

Se podría caracterizar la oralidad como propia al ser humano. De generación en generación, los testimonios de vida han viajado para crear historia, para crear una realidad social.

Para la investigación, las fuentes orales son un recurso que enriquecen la documentación escrita. Recoger testimonios orales significa recoger experiencias de vida pasadas y conocimientos que fueron transmitidos por antepasados. Al escuchar a personas adultas por ejemplo, propias a una localidad, recibimos información importante sobre el entorno, sobre las fiestas, las costumbres, los trabajos, acontecimientos, etc.

La validez de las fuentes orales siempre fue centro de discusión. Muchas disciplinas científicas no han valorado la memoria humana como fuente de conocimiento al igual que el conocimiento científico. Para otras como la Antropología Sociocultural, las fuentes orales han sido y son herramientas fundamentales para la investigación.

Fue después de la Segunda Guerra Mundial que la oralidad se impone como fuente historiográfica (González, 2012).

Como explica González, en Canarias se tuvo que esperar finales del siglo XX para que se consolidara el núcleo académico e institucional y llegar a utilizar este método de investigación. En la década de los años treinta, se alcanzaban los 50 % de analfabetismo en

algunos lugares del archipiélago. En aquel entonces, gran parte de la población se dedicaba a la ganadería y a la agricultura. Por estos motivos el desarrollo de esta metodología llegó a Canarias más tarde que en otros centros de investigación (González, 2012). Por estas circunstancias, la transmisión de forma oral se hace obvia en estos tiempos.

4.3 Los informantes

Para este estudio se seleccionó informantes que hayan vivido el tema de investigación, es decir personas adultas que formaron parte del agrosistema tradicional de Garafía. A primera vista no resulta ser una tarea difícil visto que un porcentaje alto de la población del municipio es envejecida y que en su mayoría tuvo una relación muy cercana con la agricultura y las actividades ligadas a esta última.

Estas son algunas de las particularidades que se tuvieron en cuenta al elegir los informantes:

- Personas mayores, que hayan vivido el cultivo tradicional de cereal en Garafía.
- Seleccionar personas que vivieron en diferentes zonas geográficas del municipio para tener mayor diversidad de las áreas de cultivo.
- Procurar tener el mismo número tanto de mujeres que de hombres para obtener una información que tendría en cuenta la diferencias vividas entre los géneros al respecto del tema estudiado.

En un trabajo de investigación, Sabaté con otros autores desvelan cómo las tareas se dividen entre los dos géneros (Sabaté, et al., 2008). Las mujeres y las niñas se relacionaban con todo lo que tocaba el ámbito doméstico, los huertos cercanos a la casa, la ganadería doméstica y todas las actividades de transformación. El hombre se ocupaba más de los huertos alejados a la zona de residencia y del desplazamiento del ganado.

Pero para ciertas actividades específicas que demandaban unos desplazamientos muy largos, como ir a buscar agua a la fuente o vender determinados productos, eran las mujeres las encargadas de estas labores.

A la hora de realizar este trabajo, aparecieron varias dificultades para responder correctamente a las características de los informantes expuestas anteriormente. Este tema se abordará en breve, en el apartado “ dificultades” de esta misma parte del trabajo.

Se fue preguntando a las personas cercanas, originarias del municipio, cuáles podrían ser los interlocutores. Al tener una pequeña lista, se tomó contacto, por teléfono o en persona, con aquellos habitantes. Muchos de ellos resultaron ser cercanos o conocidos de vista por compartir espacios sociales del pueblo. Existía entonces una cierta confianza que resultó facilitar los encuentros e intercambios.

Tabla de presentación de los informantes:

Nombre y Apellido	Fecha de Nacimiento	Lugar de residencia	Trabajo/lugar de trabajo	Fecha de entrevista
María Rosa Medina Medina	30-09-1950	Juan Adalid-Garafía	Cabrera	20/07/2023
Isidoro Castro Medina	17-04-49	Llano Negro-Garafía	Medio ambiente/ agricultor	20/07/2023
Aurelio Pérez Machín	02/08/1958	Los LLanos de Aridane	Agencia de extensión agraria en San Andrés de los Sauces	25/07/23
Juan Martín Pérez	17/12/1924	Hoya Grande-Garafía	Agricultor/ Ganadero/ Marchante de animales	25/07/2023
Antonio Manuel, “Man” Cabrera Monzón	09/11/1974	Santo Domingo Garafía	Informador turístico	20/07/2023

4.4 Las entrevistas

La entrevista es una herramienta fundamental a la hora de trabajar con fuentes orales, ya que es de ella que surgen las historias de vida, las diferentes realidades que viven en la memoria de la gente.

Para este trabajo, se apoyó sobre la metodología de la entrevista semiestructurada para guiar las entrevistas. El investigador Perdomo, la define de la manera siguiente:

“ (...) aquella que en los temas a tratar han sido preparados con antelación, pero no se presentan como una batería de preguntas cerradas, sino que se abordan a lo largo de una conversación, dejando por tanto que el entrevistado sea él quien exprese libremente sus ideas” (Perdomo, 2002).

Después de preparar las entrevistas, es decir informarse sobre el cultivo del cereal tradicional, de documentarse sobre la historia del municipio de Garafía, se realizó el guión de la entrevista (ver apéndice 1). Este último sirvió de hilo rojo durante los intercambios pero dejando espacio para que el entrevistado se exprese libremente.

En el contexto temporal de este trabajo, no se pudo hacer una segunda entrevista, lo que suele permitir aclarar algunos temas específicos vistos en el primer encuentro. Para cada entrevista se intentó llegar a la hora de conversación, en algunas ocasiones se pasó la hora y media.

Para grabar las entrevistas se utilizó una aplicación del teléfono “Dictaphone” y no supuso un problema, todos los informantes aceptaron la utilización de ésta.

El lugar de la entrevistas varió según las disponibilidades de cada uno. Para uno fue en su domicilio, para otro en un rincón del bar justo antes de la partida de dominó, y para otros en el lugar de trabajo, lo que no supuso ningún problema a la hora de interrumpir sus jornadas.

Las entrevistas fueron a mi gusto la mejor parte de este trabajo. Poder hablar con personas que solo saludaban por el pueblo y de repente conocer el mundo de cada, las vivencias de cada uno en el municipio fueron muy gratificantes. Cada testimonio tiene sus singularidades pero todos comparten la misma tierra, el mismo territorio que es el de Garafía.

Agradezco la oportunidad de haber podido intercambiar con estas personas que me acercaron un poquito más al corazón del municipio y que me permitió sentirme más cerca de su gente y entender algunos aspectos de la vida actual en Garafía.

4.5 Transcripción

Una vez obtenida la grabación de las entrevistas, se procedió a la transcripción. Según Joutard, existen tres tipos de transcripciones en el campo de la historia oral (Joutard,1986). La “simplificada”, es la que se omite todo aquello que no interesa en la investigación como las risas, los silencios, etc. En la “casi literal” se intenta restaurar el clima percibido durante la entrevista analizando los argumentos de los intervinientes. Y en la “ totalmente literal” se reproduce todo lo que el entrevistado expresa, con sus códigos, signos y ritmos que marcan la conversación.

Para esta entrevista, con el poco tiempo disponible entre las entrevistas y la entrega del trabajo escrito, se recurrió a la transcripción simplificada.

4.6. Dificultades

Una de las mayores dificultades ha sido la falta de tiempo para elaborar un trabajo lo más completo posible. Fue difícil encontrar tiempo y organizar entrevistas cuando estaba trabajando en el Valle, a una hora de Garafía. Una de las consecuencias de la falta de tiempo ha sido el poco número de intervinientes.

Me hubiese gustado entrevistar a más gente y más mujeres. Al ser Garafía un municipio poco poblado, localizar personas que vivieron en la época del cultivo del cereal tradicional, con condiciones físicas o mentales adecuadas para poder conversar sobre el tema resultó ser una tarea poco fácil .

También, traté de ponerme en contacto con dos mujeres que me habían dicho que me podrían dar buena información, pero fue imposible cuadrar un momento para encontrarnos, ya que casi todas las mañanas tenían visitas de médicos o familiares. Mi intención era hablar con las esposas de algunos de los señores entrevistados, pero una hija

de ellos me avisó que iba ser imposible porque a la madre no le gustaba compartir a través de entrevistas. En estos casos me hubiese gustado tener más tiempo para acercarme a ellas personalmente.

Con más tiempo también habría visitado más el municipio para conocer los lugares que los entrevistados describían. Recorrer caminando lo que en aquella época eran caminos cotidianos y que ahora denominan “ caminos reales”. Quería conocer los molinos, algunas de las eras principales y los antiguos lugares de siembra. Solo lo puede hacer una vez, camine del monte hasta la costa, pasando por una era que se encuentra en San Antonio del Monte, la cual me habló Isidoro durante su entrevista.

Por estas dificultades solo se encuentra a una mujer en los entrevistados y muchos de ellos, menos Juan, han vivido esta época siendo niños. Manuel, el más joven de todos, no vivió esta época. Decidí hablar con este último porque al trabajar en la oficina de turismo sabía que iba a tener información importante.

Otra de las dificultades surgidas, ha sido la escasez de información escrita sobre el cultivo en este municipio. Muy pocos trabajos han investigado sobre este tema. Por eso muchas de las informaciones recolectadas provienen, en la mayoría, de dos libros: *Del lugar de Tagalguen* y *El gofio y el pan en Garafía*.

4. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

Los resultados obtenidos a partir de las entrevistas sobre el cultivo del cereal tradicional en Garafía, coinciden en gran medida, como no podría ser de otro modo, con lo que recogen las fuentes escritas citadas. Los procesos del cultivo, las herramientas, las transformaciones, el consumo y las dinámicas sociales que evocamos anteriormente gracias a las fuentes escritas son, para una gran parte, compatibles con lo que las personas contaron en las entrevistas.

Por estas razones, en esta parte del trabajo nos encontramos con grandes descripciones de los entrevistados, que confirman lo que se explicó en los párrafos anteriores.

5.1 Contexto temporal del estudio

Como se describió anteriormente, el estudio se interesa a una época específica, de los años 30 a, más o menos, los años 70. Saliendo de una Guerra Civil y entrando en una dictadura militar, la sociedad atravesaba unos momentos muy difíciles a causa del hambre y de la miseria. En Garafía, como en muchos otros lugares, fue una época muy dura, donde el que no tenía donde plantar vivía grandes penurias.

“La gente si pasaba hambre en Garafía..habían barrios pobres..que no tenían nada.. El Mudo..era el barrio más pobre de Garafía, que tenía más pobres..300 personas viviendo en ese barrio.” (Isidoro Castro, 20/07/2023)

“Hubo una época que no venía nada de otro sitio (...) había miseria.. había quien no tenía nada...pero.. en casa hambre no pasé porque se sembraba mucho y había muchos animales, cabras y vacas ...Había casas que tenían miseria..” (Juan Martín, 25/07/2023)

Una de las maneras de enfrentarse a esta situación fue plantar. Plantar para comer, plantar para intercambiar, plantar para poder vivir. Y de estas necesidades, nació un sistema

de intercambio entre habitantes del municipio pero también con otras partes de la isla, y también nuevas elaboraciones de productos que creó una sociedad casi independiente.

“Mi familia cultivaba cereal para trueque (...) Había gente que si vendía , que se dedicaba a eso , los terrenos de quinto. Estaba el quinto del ayuntamiento y el quinto de la “viuda” esa gente era gente que decíamos gente pudiente. Tenían granero y vendían grano” (Isidoro Castro, 20/07/2023)

“ Cuando hablas de Garafía con gente mayor, sabe esta historia, quitó mucha hambre de la isla, todos venían a Garafía a coger papas y todavía hoy en día ves los fines de semana gente que vienen de las ciudades a recoger a pillar lo que pueden.” (Manuel Cabrera, 20/07/2023)

“De los años 50 pa’tras, aquí no vendían lentejas ni en paquetes, ni a granel, el trigo creo que si venía.. todo se cosechaba” (Aurelio Pérez, 25/07/2023)

5-2 Los cereales en Garafía

“El millo se utilizaba para la mazorca, la piña...entonces el millo es un cereal diferente... porque digamos que trigo, cebada, centeno son cereales de otoño/invierno y el millo de verano.. El millo requiere temperatura y requiere agua, en seco tiene que ser secos húmedos. En primavera para poder cultivar...por eso yo pienso que aquí no se cultivaba mucho sino asociado a otros cultivos: judías, papas..” (Aurelio Pérez, 25/07/2023)

En Garafía, como los hemos descrito anteriormente, se cultivaban diferentes cereales en diferentes zonas del municipio dependiendo de la necesidad de cada uno de ellos.

Como lo acaba de explicar Aurelio, el millo fue un cereal que tuvo otro tipo de cuidado, se diferencia de los otros tres por su cultivo, su consumo y su valor.

5.2-1. La siembra

Se repartían las semillas a voleo por toda la superficie del terreno. Solían haber huertas para sembrar sólo los cereales aunque no todos los años. Este tipo de siembra es la más frecuente en Canarias como lo hemos nombrado en el apartado anterior.

“Sembrando a voleo...otras veces se sembraba en línea, asociando cultivos...ee... y otras veces se hacían alternativa...es decir porque llevaban hojas...se ponía...un año se dejaba de barbechos, al siguiente se ponía trigo..al siguiente se alternaba con una leguminosa.. las leguminosas están en todas las rotaciones. en cultivo de secano se dejaba un año de barbecho, para que acumulara agua en el suelo, para cuando fueras a sembrar el suelo estuviese en condiciones” (Aurelio Pérez, 25/07/2023)

5.2.1.1. Trigo

Con estas explicaciones, sabemos un poco más sobre la especie de cereal que se utilizaba en aquella época. Muchos de los entrevistados, sobre todo los más ancianos, no se acordaban de los nombres que se plantaban en aquella época.

También aprendemos que el cultivo no demandaba tanto trabajo durante el desenvolvimiento del cereal. Lo más laborioso venía a partir de la siega.

“Normalmente la siembra se hacía en noviembre-diciembre o en enero como muy tarde.(...) La siembra en costa se hacía más tarde..en el monte había que ir en la variedades de ciclo más largo... El trigo “Tremes” más de costa y el trigo “ Rabo pelado” que era que se sembraba en la zona de medianía..” (Aurelio Pérez, 25/07/2023)

“El nombre del trigo, yo me acuerdo que se llamaban “Rabon y Rabudo” y después había uno más pequeñito , que nosotros no llegamos a cultivar, que lo llamaban marroqui (...) El rabudo y el rabon, en lo que es en el trigo no se distinguía.. ellos lo conocían..pero a la vista era casi igual.. era un trigo grande como la espelta. En los terrenos de la papa en la época de nochebuena se siembra el trigo.” (Isidoro Castro, 20/07/2023)

“A la hora del cultivo eeh... la única vez que se hacía, era la descarga.. pero claro era descarga manual, meterte dentro del trigal, arrancando hierba eeh y eso lo hacía la gente porque no había herbicidas.. ni falta que hace..y entonces si se necesita todo se iba sacando a mano..el único cultivo que se aporcaba era el millo” (Aurelio Pérez, 25/07/2023)

5.2.1.2. Centeno

El centeno se cultivó en las medianías y en la zona más costera y como lo comenta Isidoro:

“se sembraba también en los terrenos más pobres porque es un cereal más fuerte”
(Isidoro Castro, 20/07/2023)

“El centeno es el menos exigente: produce menos, la cualidad, digamos gastronómica es más mala digamos. Otras cosas es la cualidad biológica que cada vez se pone más en valor el centeno, pero digamos produce menos, pero ahora, el centeno es el que aguanta más el frío de toda. Y suelos peores...El centeno es más rústico y tal (...) Y la Palma de algunos datos que he visto en los año 40-50 era la isla donde más centeno se cultivaba..La zona de Garafía quizás era la zona donde más se cultivaba” (Aurelio Pérez, 25/07/2023)

5.2.1.3. Millo

El millo fue tal vez, el cereal menos plantado en el municipio, por lo menos en cantidad. Como lo explica Aurelio a continuación, se solía plantar asociándolo con otros cultivos.

“Después con respecto al millo, por encima de 600m no se da , mucho frío..El millo se da sin regadío, en una zona húmeda donde tal... por eso la siembra es un cereal típico de verano que se siembra de marzo a julio, es decir cuando estás recolectando trigo y cebada, es el momento de sembrar el maíz. Y se viene a recolectar pues en septiembre. Aunque el millo se puede sembrar durante dos años y es típico de asociarlo con judías y con papas. (...) La tradición aquí de la gente siembras la huerta de papas y pon una hilera de maíz , hasta con dos finalidades, una aprovechar las mazorcas y otro hacer cortaviento a la papa..Cuando se utiliza como forraje, se corta antes de que se forma la mazorca” (Aurelio Pérez, 25/07/2023)

5.2.1.4. Plagas

Estos dos testimonios resultan de interés, puesto que documentan sobre las interdependencias que podían existir entre la naturaleza y la agricultura. Los cereales no solo alimentaban a los humanos, sino también a otros seres vivos como, en este caso, las aves. Y, al igual que ellas, el ser humano también puede emprender un camino migratorio en los territorios donde no puede subsistir.

“Sí había pero muy pocas. Porque las plagas van a estar determinadas por la fertilización. Si tu metes nitrógeno va a tener plagas (...) Las plagas que tienen los cereales, enfermedades más que plagas porque todas las plagas de los cereales son de granejos, no son de campo.. y en campo las enfermedades son las royas y los cardones (...) Donde se cultiva de esa manera con cosechadora, ahí aparecen plagas, pero aquí yo no creo que tuviera nada de importante (...) Plagas como tal... con que luchaban la gente.. con los mirlos, las grajas eeh pero incluso había toda una fauna que ha desaparecido que yo no la conocí pero mi padre lo decía que... eeh... que había milleros, pájaros trigueros que vivían en el monte y vivían de los cultivos de trigo, que estaba todo sembrado de trigo por todos lados. Entonces claro, al desaparecer esos cultivos, ha desaparecido esos pájaros, yo hace años que no veo un pájaro triguero...claro porque desapareció el cultivo.” (Aurelio Pérez, 25/07/2023)

“No había plagas..había plagas los pájaros que se comían los granos. A mí y a los otros niños nos ponían a espantarlo. Los llamaban los “triguero”, tenían el pecho amarillo y comían mucho trigo, lo comían cuando nosotros decíamos “serollo” cuando quería ya madurar, se ponía amarillito y entonces ellos lo quitaban de las pigas... y después la grajas.(...)” (Isidoro Castro, 20/07/2023)

Cuando evocaron que los pájaros eran las únicas plagas, me resultó ser muy insignificante para la salud del cultivo, como muy “fácil” al comparar a nuestros tiempos en el que la gran parte del esfuerzo de un cultivo es pensar en cómo “luchar” contra las plagas.

5.2.2.La recolección

Al observar el cultivo, los agricultores ya sabían cuando se podía recolectar el cereal. Varios entrevistados informaron que el indicador era cuando la espiga empezaba a curvarse.

“A la hora de recolectar, un indicador... porque claro combine recolectar en su punto, si recolectas antes pierdas rendimientos, sacas un grano que todavía no está maduro, que tiene peor calidad pero si te pasas se te desgrana a la hora de segar..se te queda en el terreno. Un indicador es cuando la espiga empieza a curvarse, era un indicador en el que ya estaba en el momento para la recolección” (Aurelio Pérez, 25/07/2023)

5.2.2.1. Trilla

La trilla era la labor que demandaba más trabajo de esfuerzo y de observación.

“Mi abuelo, una noche, se quedaba con el hijo, con papá, aventado toda la noche, cada uno con un gancho y un saco (en la cabeza), y aventando toda la noche, y por la mañana estaba el trigo todo limpio. Y ponían una burra en la era, pa’que se marcaban ahí, pa’que los granos pa’qui.. Y entonces por la mañana, me acuerdo yo, que yo añoro esa vida, sierras de trigo en la era que parecía oro, el color y todo..es bonito. Y con la pala después, cuando lo tenían limpio, mi padre clavaba el rabio de la pala en la tonga según el tamaño que tu quieras, media pulgadas y sabía la fanega que tenía.. Y después con las cuartillas, porque el trigo se mide raso, en la cartilla hay un rayadero y, ahí vas llenando raso pa’..4 cuartillas es una fanega” (Isidoro Castro, 20/07/2023)

“Lo más emblemático de esto ...yo esto si lo he visto un poco (...) Se segaba manual, se iban hacer manojos, ramillas y después se amontonaban todas en medio de la huerta.. se iban poniendo tal.. se iban colocando y se hacían alamedas... todo agrupado... a la espera de la trilla .. esperar que la era estuviera libre o que viniera calor y viento para aventar...Entonces había una era cada 500 metros. Yo me acuerdo de ir cuando ya pues tocaba el turno para la era (...) había que buscar un día de calor y ventoso para aventar. Entonces se tiraba el grano para el aire y se iba llenando el tamu que se llamaba, la parte más fina” (Aurelio Pérez, 25/07/2023)

5.2.2.2. La ganadería

Todos los entrevistados evocaron el importante papel del ganado. Los animales eran protagonistas en muchas de las actividades agrarias. La fuerza que poseían era aprovechada para todas las actividades que sobrepasaba los límites humanos.

“Los animales pasaban trabajo igual que nosotros..igual las bestias, que los mulos...eso los cargaban barras con leña..tenían los lomos hechos mataduras.. el ganado trabajaba con la canga y el arado casi constante todo los días..bebían una vez al día ..porque no había agua, sino en los manantiales... y pasaban trabajo también, igual que uno... eran de casa...casi toda la gente que podía, la gente que no podía no tenía ni mulo ni vaca, pero

casi todo el mundo que tenía, tenía el mulo, que era como el coche para cargar...papá siempre tenía mulos.” (Isidoro Castro, 20/07/2023)

5.2.2.3. Unidad de medidas

Como se comentó previamente, se medía la cantidad de granos con objetos hechos de tea. Era raro encontrarse con una balanza y con cantidades marcadas por kilogramos.

“Aquí las hectáreas no se habla mucho, la gente habla más de fanegada que es media hectárea aproximadamente, pues hablamos de 700 kg por fanegada (...)Aquí cuando se habla de fanegada, nos referimos a una superficie, una fanegada: 5 244m. Un poquito más de media hectárea (...) era un volumen de grano para sembrar, y se compraba una fanegada de trigo (...) Que en esa época, una fanegada o fanega de terreno era la superficie que se necesitaba para sembrar un volumen de semilla equivalente. Era una medida de volumen de grano con la cual se sembraba en una superficie (...) La fanega tenía 12 almudes” (Aurelio Pérez, 25/07/2023)

“Todo mediadas de madera, cuartillas, almudes. No había sacos como ahora, escacíamos hasta los sacos! Había unas “romanas”, unos balancines: ponían el kilo aquí en el otro kilo por otra parte. Las romanas de gancho, que tenía un gancho de carga y dos ganchos pa’riba, y parece que pesaban hasta 100kg, pa’vender papa y trigo y todo eso.” (Isidoro Castro, 20/07/2023)

5.2.2.4. Almacenamiento

Hoy en día, en muchas de las casas palmeras encontramos cajas de tea, donde algunas siguen siendo utilizadas para almacenar y otras forman parte del mobiliario decorativo. Las cajas de tea eran fabricadas con la madera del pino que se encontraba en el municipio. Son cajas grandes y fuertes.

“Pero eso guardaban cajas de lentejas. Todos los días había potaje de lenteja, no había otra cosa. Pero cojían bastantes lentejas, se daba... Hoy en día no se da la lenteja porque no hay agua, porque no llueve” (Maria Medina, 20/07/2023)

“Em casa se llenaba una caja de tea, y se vaciaba el gofio ahí y ahí uno trancaba la caja y uno iba quitando.” (Juan Martin, 25/07/2023)

En la costa del municipio existen muchas cuevas, que hoy en día están rehabilitadas por los garafianos. Antiguamente, pero aún se suele hacer, era el mejor lugar para almacenar ciertos cultivos, como los cereales o las papas. Su temperatura fresca y seca es ideal para la conservación de los productos.

“Nosotros cojíamos cantidades de cebada y de trigo , teníamos debajo una cueva y ahí guardamos la paja. Echamos una camada de paja y después una manta de esas de lana y ahí íbamos vaciando el trigo y la cebada” (Juan Martin, 25/07/2023).

5.2.2.5. Semillas

“La semilla no se intercambiaba mucho. La gente intercambiaba muchos pa los rebaños eso sí ,papas eso sí.” (Aurelio Pérez, 25/07/2023)

Al empezar este estudio, había una presuposición que en la época del cultivo tradicional del cereal iba ser obvio el intercambio de semillas entre los habitantes. Sin embargo, al preguntar sobre las semillas, las diferentes respuestas coincidieron en que, en aquella época en Garafía, no se intercambian mucho los granos. Una de las posibles razones es que en aquella época no había plagas, la necesidad de mejorar el grano no existía y al tener poco contacto con otros municipios, todo el mundo tenía las mismas semillas y todos (los que podían) plantaban los mismos productos.

5.2.3. La transformación

En plena penuria no se podía permitir desperdiciar los alimentos. Los norteros sacaron el mayor provecho del cultivo del cereal, transformándolo generalmente en comida.

“Mi madre, creo yo, le quitaba al trigo el mayor provecho que podía ver. Porque el trigo era: potaje de trigo, trigo con leche, gofio...el gofio se comía con la leche de la vaca, que cuando vino la leche en polvo a mí no me gustaba”. (Isidoro Castro, 20/07/2023)

5.2.3.1 La molienda

Ir a moler era una actividad obligatoria para la transformación del cereal en harina. Muchos son los kilómetros que los habitantes tenían que andar, cargando los granos en muchas ocasiones a lomo, para llegar al molino.

Como lo hemos mencionado anteriormente y como Aurelio lo cuenta, esta parte del trabajo era momentos de encuentros e intercambios con familiares y vecinos.

“Yo me acuerdo de ir con mi abuela a moler al molino de Marcelino, ahí en Santo Domingo. Porque ya en el recuerdo mío, ya funcionaba la molina, la que está al lado de la funeraria..había un motor que generaba alumbrado en el pueblo que se encendía en invierno al oscurecer a las 7 de la tarde hasta las 12 de la noche (...) Entonces cuando encendían la luz empezaba la molina. Entonces yo siempre recuerdo ver la molina ahí y la mayor parte de la gente ya llevaba el trigo moler a la molina... unos al molino y otros a la molina. Pero yo recuerdo que mi abuelo decía que le gustaba más el gofio del molino porque la pierda se ve que pues no era tan fina y molía más grueso más rodón, y no le gustaba ese gofio tan fino.. sino que quedara más grueso” (Aurelio Pérez, 25/07/2023)

En el comentario siguiente, Isidoro recuerda cómo olía el valle grano tostado. Resulta interesante ver cómo se acuerdan de un aspecto del cultivo también a través de los sentidos, en este caso del olfato. El olor debía ser intenso porque en otras ocasiones, hablando con otras personas de la comarca, también se acordaban del olor de la harina y de los campos dorados llenos de cereales que se movían con el viento.

“Yo me acuerdo de ir con un mulo de San Antonio a Santo Domingo a moler... Y eso era precioso.. llegaba ahí con la mula, con dos costales de San Antonio y olía todo ese valle...eso era un olor”. (Isidoro Castro, 20/07/2023)

5.2.3.2. El gofio

“El gofio lo era el todo de las casas (...) Cuando iba a trabajar tenía un zurrón del cuero de un cabrito, preparado, se lo ponía más o menos el que uno comía en el zurrón, y se iba al trabajo y cuando eran horas de almorzar pues se le echaba agua y se amacaba, estergadito, y se comía...con queso si tenía , con lo que había” (Juan Martín, 25/07/2023)

5.2.3.3. La paja

La paja tuvo muchas finalidades en diversos sectores y cultivos. Se podía usar para aislar, amarrar, rellenar y también fue comida para los animales.

“Se iba poniendo en unos palitos colocaditos pa’colmar los pajeros...y eran abrigados..no se mojaba si una gota (...) Las azoteas no son buenas...vale más techar de faya y teja...ponerles una separación.” (Isidoro Pérez, 20/07/2023)

“Entonces aprovechamiento de la cebada: la paja para los colchones, yo me acuerdo cuando no existía el colchón flex..yo tenía como 8 años cuando empezaron esos colchones a comercializar ..pero ahí para atrás los colchones de las casa eran de paja y los pudientes tenían colchones de lana, eran mejores..Eeh y la paja de centeno no se usaba para los colchones porque el centeno es más renzhio yy haría como una cama mala, muy brusca, entonces la paja de centeno se utilizaba para cestería y pa’colmos de pajeros, por fuera”. (Aurelio Pérez, 25/07/2023)

“ Otra finalidad que tenía la paja de la cebada era para empaquetar los plátanos, para envolver la piña.. antes se mandaban la piña entera, y se envolvían en paja y en pinillo también” (Aurelio Pérez, 25/07/2023)

“La paja se usaba para cestería, para hacer colmos, incluso para amarrar la viña porque ahora todo el mundo utiliza la cuerda de plástico pero yo recuerdo cuando la viña todo lo que se necesitaba amarrar se amarraba.” (Aurelio Pérez, 25/07/2023)

5.2.3.4. El pan

“El pan de trigo era el mejor.. porque aquí en la Piedra, había una señora que llamábamos Eulalia, hacía un pan.. mi madre le barría la iglesia al cura y le daba 20 duros. Me daba para pan, compraba y los niños eran.. eso era como una colmena!” dame una mordida” (Isidoro Castro, 20/07/2023).

“Y con el trigo hacíamos pan. Mi suegra tenía un horno fuera , ella hacía pan, pan bueno” (Juan Martín, 25/07/2023)

Todas estas transformaciones que se hacían de los cereales, atestiguan de una parte la obligación de no desperdiciar el producto y también reflejan una capacidad de creatividad para sacar todo tipo de provecho al producto.

5.2.3. La vida en el campo

“Piensa que antes la mano de obra era nada.. osea la gente no dice no es que voy a trabajar 3 horas, 4 horas, si no que la gente iba al campo y no tenía prisa ninguna.”(Aurelio Pérez, 25/07/2023)

5.2.3.1. Gallofas

“Eran los trabajo comunales que las familias no podían atender, llamaban a los amigos y ahí se intercambiaban todo tipo. Eso también...un aceite social importante, de comunicación, que la gente está comunicada, se ayudan unos a otros” (Manuel Cabrera, 20/07/2023)

Como se evocó anteriormente, las gallofas reflejaban la necesidad de cooperación entre vecinos para sacar mejor rendimiento a las actividades ganaderas.

“Las matanzas de cochino en una familia , eso era una parranda.. hoy matas a un cochino ahí y tal te meten a la cárcel. Compartiendo todo, el trocito pa’fulano pa’ mangano, todo era más compañerismo, más familiaridad entre todo..

No había mucho dinero.” (Isidoro Castro, 20/07/2023)

5.2.3.2. El trueque

*“No solo el consumo aquí, si venían de otras partes a comprar y a tratar pescado por papas o por trigo..al no haber dinero trataban pues de comer.. venían por los puertos y caminando...
“ (Aurelio Pérez, 25/07/2023)*

“ Se hacía mucho el trueque en todo. Tu piensas que en esa época el dinero no circulaba, prácticamente, la gente era todo de autoconsumo y solamente compraban aceite y la azúcar.. y cuatro cosas más.. de resto todo se autoproducía y la gente, el dinero, la única forma de adquirirlo era si trabajabas de jornada, y en que se trabajaba de jornada? En el remate, en el monte para cortar barras y entonces, pocas más. Entonces todo era trueque.Las pescadoras aquí de Tazacorte subían una cesta de pescado, no a venderlo si no a cambiarlo por una cesta de papas porque aquí abajo no había papas. Y las de Puntagorda iban a Garafía con almendras y lo intercambiaban con papas o por lo que fuera de ahí.. y de ahí el nombre de Trocadero, donde estaba el trueque.” (Aurelio Pérez, 25/07/2023)

Hoy en día existe, en Los Llanos de Aridane (municipio de La Palma y centro económico insular), un centro comercial denominado “El Trocadero”, palabra procedente de la misma raíz que la del “trueque”: lugar de intercambio.

En el siglo pasado, como lo testiga Aurelio, existió un red de intercambios de materia prima entre diferentes municipios de la isla. En aquel entonces mucho tiempo y esfuerzo se empleaba para poder adquirir alimentos procedentes de otras tierras, tal y como se enunció en un apartado anterior.

Resulta curioso que hoy en día, el lugar donde el dinero circula incansablemente, en el que predomina la relación compra-venta, y donde uno puede encontrar todo tipo de productos, sea la prolongación-por lo menos por el nombre- de una serie de relaciones que permitieron atravesar una época de penuria.

5.2.3.3. División del trabajo

“Las mujeres siempre trabajaban más que los hombres. Mi madre llevaba la batuta en casa.. mi madre era muy ordenada y muy trabajadora.. porque imagínate tú: una pareja el padre se iba por ahí, ganaba un ornal... pero mi madre, yo desde pequeño, a trabajar tierra pa sembrar papas, a sembrar trigo, hacer la comida, a lavarnos la ropa mm no paraba. Él sentado a fumar y ella fregando la loza..eeeh las mujeres de antes eran fuertes porque estaban adaptadas a trabajar..las manos de mi madre eran fuertes, e iba con una cesta de ropa sucia a lavar a las piletas que están por ahí ” (Isidoro Castro, 20/07/2023)

Uno de los remordimientos que surgió en el proceso del trabajo es la casi inexistencia de información sobre el trabajo de la mujeres contado por mujeres. El punto de vista de esta parte de la población es clave para comprender todas las dinámicas sociales y destacar el trabajo de las mujeres en aquellos tiempos difíciles.

5.2.3.4. Transformación socioeconómica

La transformación socioeconómica que vivió el municipio de Garafía a lo largo del siglo XX, no sólo se ve reflejado en la pérdida de los cultivos tradicionales sino en el imaginario e identidad generado a través de la pérdida. De ser considerado un territorio de intercambio, producción y “despensa insular”, pasa a sufrir un proceso de abandono y aislamiento que moldea la subjetividad de sus habitantes:

“Si la tristeza la tengo yo, que llevo poco tiempo aquí, imagínate aquel que vivió esa vida.. y ahí es donde está el quiste de esto. Ese conocimiento y esa tristeza que tienen nuestros mayores, eso.. pues es normal. A veces cuando me siento con ellos, me deprimó pero entiendo perfectamente porque ellos vivieron como esto sacó del hambre, cuando la gente lo pasaba mal venía a Garafía a buscar las papitas, lo que no tenían para comer.” (Manuel Cabrera, 20/07/2023)

Las causas de esta transformación no pueden analizarse con profundidad en el presente trabajo. No obstante, cabe recalcar la visión que muestran las personas

entrevistadas sobre la situación actual del municipio en comparativa a otras realidades insulares:

“ (...) En el Cabildo Insular no habido una visión general de la isla y se acrecentó en el “Triángulo de las Bermudas” digo yo: Puerto Santa Cruz de la Palma -Puerto Tazacorte-Faro de Fuencaliente (...). Ahí donde han desarrollado la economía y la facilidad de población..se ha construido por todos lados y sin ningún tipo de problema...y sin embargo aquí.. uuuh.. que peligro. Claro, para ellos desarrollarse tienes que estrangular en otros lados. Yo no estoy en contra de Santa Cruz, ni de Los Llanos, ni mucho menos pero tenemos los mismos derechos y un poquito más por las dificultades y por el aporte biológico que hace Garafía un territorio de 103 km² , es el municipio más grande de la isla (...).” (Manuel Cabrera, 20/07/2023)

5. CONCLUSIONES

Para finalizar, se muestran a continuación las conclusiones más significativas a las que se ha llegado durante la realización de este trabajo:

- El cultivo del cereal tradicional formó parte de los cultivos de mayor importancia en el agrosistema tradicional garafiano.
- Los agricultores garafianos establecieron estrategias para poder aprovechar, de manera vertical, todos los ecosistemas del municipio, y sacar el mejor rendimiento del cultivo del cereal.
- Existían diversas relaciones y actividades dentro del manejo tradicional que dinamizaron la vida campesina del municipio.
- Se ha podido distinguir diferentes sectores sociales de aprovechamiento del cultivo del cereal: sector agrícola, sector ganadero y el sector doméstico.
- Las distintas formas documentadas de aprovechamiento del producto nos hablan acerca de la capacidad de acción y creatividad que tuvieron los habitantes de Garafía.
- Las fuentes orales son herramientas de investigación importantes para la obtención de información sobre agrosistemas tradicionales.
- Aunque hoy en día podemos romantizar una época donde los pueblos eran casi autosuficientes -produciendo su gofio desde cero- este trabajo nos revela que fueron

años muy difíciles, y donde el trabajo en el campo absorbía la casi totalidad del tiempo de vida y de la fuerza productiva

- Frente al proceso de globalización- esencialmente homogeneizador- que tiene consecuencias directas en lo político, cultural, social y ecológico, la sabiduría tradicional, como la defiende la Agroecología, resulta ser una herramienta valiosa para la comprensión del presente y la configuración del futuro.

BIBLIOGRAFIA

ALTIERI, M.A 1991. **¿Por qué estudiar la agricultura tradicional?** Revista Clades, Agroecología y desarrollo.

ALTIERI, M.A Y NICHOLLS, C. 2000. **Agroecología. Teoría y práctica para una agricultura sustentable.** México:

CABRERA POMBROL, P. 2009: **El gofio y el pan en Garafía.** Canarias

CASTRO PÉREZ, E. 2016: "**El despoblamiento del espacio rural del norte de La Palma**" [Trabajo Final de Grado, Universidad de La Laguna].

ESCOBAR LUIS, M, Y PERDOMO MOLINA, A. 2014. **Las voces del campo. Una visión desde la Etnoagronomía del agrosistema tradicional del Noreste del Valle de La Orotava (Tenerife).** Asociación Cultural "Pinolere. Proyecto Cultural". Ayuntamiento de la Villa de la Orotava.

GARCÍA RAMÓN, M.D Y VALDOVINOS PERDICES, N; TULLA I. PUJOL A.F. 1995. **Geografía Rural.** Espacios y Sociedades. Editorial Síntesis. Barcelona

GONZÁLEZ DÍAZ, A. 2012. **Aproximación al agrosistema tradicional del municipio de Fuencaliente de La Palma.** Trabajo Fin de Carrera. Director: Antonio C. Perdomo Molina. Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agraria. Universidad de La Laguna.

JOUTARD, P. 1986. **Esas voces que nos llegan del pasado.** México: Fondo de Cultura Económica.

LÓPEZ GARCÍA, D. 2014: **Metodologías participativas, agroecología y sostenibilidad rural.**

ORRIBO RODRÍGUEZ,T, Y RODRÍGUEZ MARTÍN, N. 1997. **Del lugar de Tagalguen.,.** Ayuntamiento de la Villa de Garafía.

PERDOMO MOLINA, A. C. 2002. **Algunas reflexiones sobre la entrevista como herramienta de investigación en las ciencias sociales.** El Pajar II (11): 64-68.

PERDOMO MOLINA, A. C. 2011. **Etnoagronomía: en la base de la agroecología**. AE. Revista Agroecológica de Divulgación, 6, 56-58.

SABATÉ BEL, F. 1994. **Conocimiento campesino tradicional en el caserío de Las Fuentes (Guía de Isora, Tenerife)**. Tenique: Revista de Cultura Popular Canaria. Num 2.97-116 pp.202

TOLEDO, V. Y BARRERA BASSOLS, N. 2008. **La memoria biocultural, la importancia ecológica de las sabidurías tradicionales**. 1. ed. Barcelona: Icaria editorial, 2009. 233 p. Disponible en: <https://elibro-net.accedys2.bbtk.uill.es/es/ereader/bull/217965?page=72>. Consultado en: 02 Oct 2023

VIÑA BRITO, A. d. C. 2020. **Agricultura y productos de exportación en La Palma en el siglo XVI**. En M. Poggio Capote, V. J. Hernández Correa, & A. Lorenzo Tena (eds.), Cinco mitos para cinco siglos: 525 aniversario de la fundación de Santa Cruz de La Palma (Vol. 1, Número 1, pp. 55-74). Cabildo Insular de La Palma.

APÉNDICE

Apéndice 1. Guión de las entrevistas

Antecedentes

- nombre y apellido
- fecha, lugar de nacimiento
- trabajos realizados
- lugar de residencia actual y anteriores (migración?)
- propiedad, patrimonio familiar
- cultivo autoconsumo o vender
- superficie más o menos del cultivo

Cultivo del cereal:

En cada etapa preguntar por géneros (H-M)

- *Especies cultivadas :*
 - monte//costa
 - clases
- *Semillas :*
 - origen
 - conservación
 - selección
- *Labores del cultivo:*
 - preparación del terreno
- *Siembra:*
 - época de siembra
 - métodos de siembra
 - cosecha
- *Plagas y enfermedades*

control
daños

- *Recolección*

épocas
métodos
rendimientos
aprovechamientos de restos
conservación
almacenaje

- *Ganadería*

tipo de animales (prestados ?)
estiércol
función que desempeñaba
estercolado
abonado
desherbado
otras

Transformación del cereal

- alimentación
 - pan
 - gofio
 - harina
 - cobertura techo pajeros
 - relleno de colchones...
- alimentación animal = **distinguir uso** paja y del grano

Dinámicas en torno al cereal:

gallofas
fiestas
canciones
moneda de intercambio
dichos
controles = Junta Agrícola de la Villa

Otros

- anécdotas
- volver a trabajar o cultivar el cereal?
- importancia del cereal
- nombrar un plato // receta con cereal
- utilización de otros conocimientos (astronomía, geo físicos) para cultivo