

Memorias de Teno

**DE LA TIERRA A
LOS CALDEROS**



Oficina de Gestión
Parque Rural de Teno



Red Canaria de Semillas, 2022

Maquetación: Gislaine Hasse
Imprime: Makarográfica Impresión Digital

Fotografías:
Pablo Vázquez Gil
Coromoto Hernández Alonso
Luz Sosa Contreras







Memorias de Teno

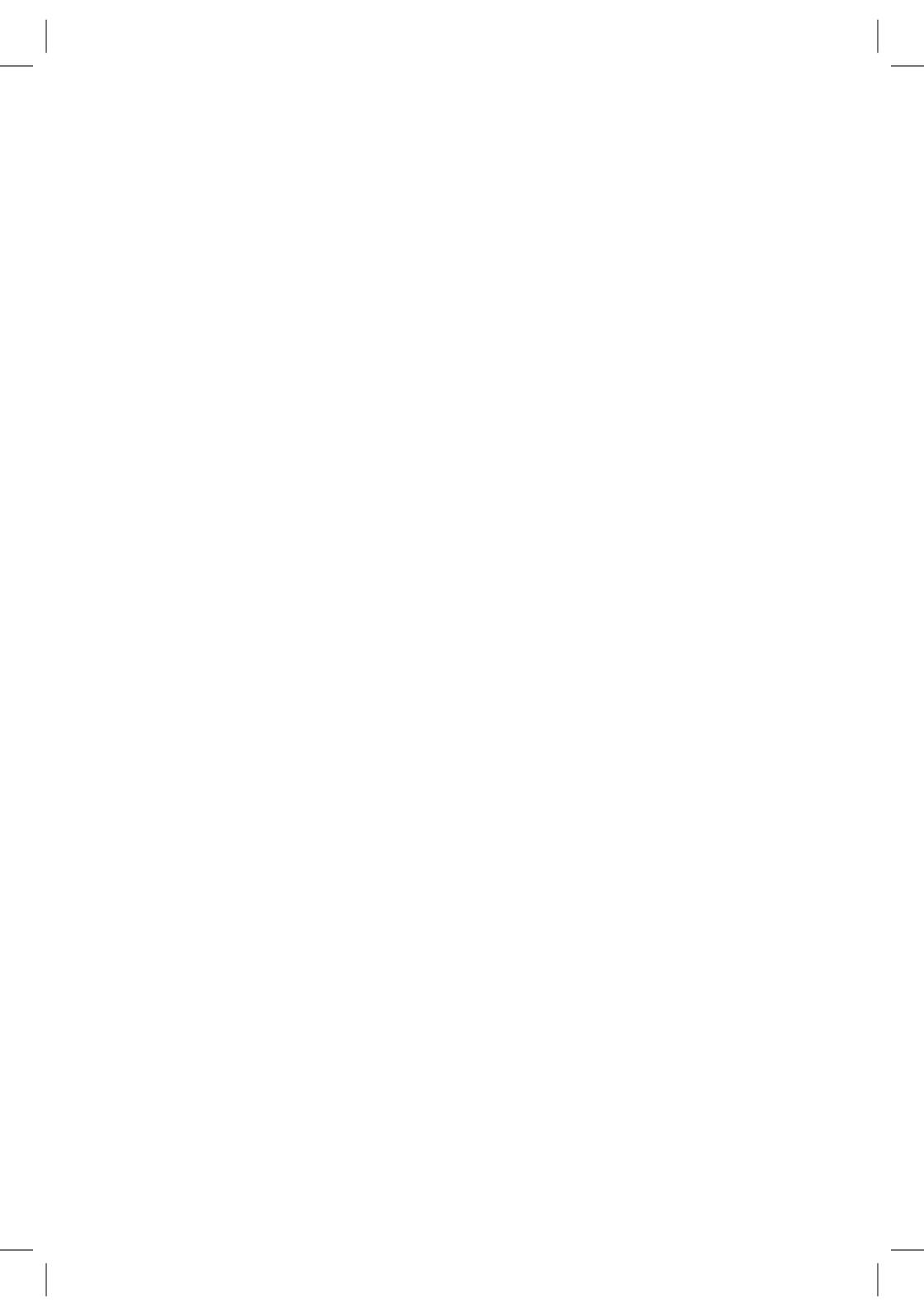
DE LA TIERRA A
LOS CALDEROS

Recuperación de los conocimientos
etnoagronómicos y etnogastronómicos del Parque
Rural de Teno

Red Canaria de Semillas
2022



*Agradecer enormemente a las personas que habitan en estos
caseríos dentro del Parque Rural de Teno que nos han brindado
desinteresadamente su parte más humana y un trozo de sus vidas,
colaborando a que este vulnerable legado se quede en la memoria
escrita para siempre.*



ÍNDICE

Presentación 11

Recopilación de los conocimientos asociados a las variedades tradicionales 17

Personas entrevistadas 19

Resultados 23

Las memorias de Teno, con las manos en la tierra 25

Rotaciones de Cultivos 25

Conocimiento tradicional en el manejo del Monte 26

Los cultivos tradicionales. Información recogida 27

El cultivo de la Papa 29

Los cultivos de Cereales 41

Los cultivos de Legumbres 47

Otros Cultivos 57

Las memorias de Teno, la ilusión en los calderos... 67

Maneras de consumir las variedades tradicionales en el Parque Rural de Teno 72

Conclusiones 75



Presentación

La Devolucion de los conocimientos campesinos de Teno en su contexto:

La Red Canaria de Semillas propone la puesta en marcha del proyecto denominado **“Memorias de Teno, de la tierra a los calderos”** que pretende la **revalorización de las variedades tradicionales de cultivo dentro del Parque Rural de Teno**, ya que este conserva importantes valores ecológicos, paisajísticos y culturales.

“La importancia de las variedades tradicionales reside en que estas son el fruto de un proceso de mejora practicado por los agricultores y agricultoras a través de métodos tradicionales desde antaño hasta llegar a nuestros días. Gracias a estos procesos continuos de mejora, estas variedades de cultivo están adaptadas a las condiciones locales de clima y suelo y presentan resistencia frente a plagas y enfermedades. Estas variedades están presentes en la cultura y gastronomía tradicional y forman parte de los hábitos de alimentación de los lugares donde se cultivan”¹.

En el Parque Rural de Teno, sobretodo en las medianías de los municipios de Buenavista del Norte, Los Silos, El Tanque y Santiago del Teide, nos encontramos ante varios agroecosistemas tradicionales en los cuales se desarrollaba una agricultura fundamentalmente de secano, de policultivo, en régimen de trabajo familiar y en su mayoría para el autoabastecimiento de las comunidades. Los agroecosistemas son cualquier tipo de ecosistema modificado y gestionado por los seres humanos con el objetivo de obtener alimentos, fibras y otros materiales de origen agropecuario.

1. Manual para la utilización y conservación de las variedades locales de cultivo. 10 preguntas básicas sobre variedades tradicionales. Red Andaluza de Semillas “Cultivando la biodiversidad”, Red de Semillas “Resembrando e Intercambiando” Sevilla. 2021.

La existencia de variedades locales, como las lentejas blancas o menudas de Teno, las jabas de Las Portelas, los chícharos de Teno, las peras Rabudas, etc. exclusivas de la comarca, constituye un valor indudable de cara a la puesta en práctica de proyectos de desarrollo rural.

Con este objetivo la Red Canaria de Semillas y el Ayuntamiento de Buenavista del Norte vienen colaborando en la conservación de variedades tradicionales de cultivo, de las medianías de dicho municipio, desde el año 2018 multiplicando semillas de variedades tradicionales de legumbres y algunos cereales en la finca Los Pedregales, y realizando algunas acciones de divulgación, como la trilla y limpieza de granos de manera semi-artesanal (**Fase 00. Multiplicación**).

Como consecuencia de este trabajo de conservación, se ha detectado la necesidad de recoger la información que los habitantes de la totalidad del Parque Rural de Teno aún conservan sobre **cómo se cultivan y cómo se consumen estos tesoros culinarios**, para poder desarrollar un proyecto de revalorización de las variedades tradicionales. Es por ello que se han realizado entrevistas a informantes clave, dentro del ámbito del Parque Rural, para la recuperación de estos conocimientos

La **presente publicación** es el **resultado de los trabajos realizados** por la Red Canaria de Semillas en la **Fase 01. Recuperación de Conocimientos**, durante los meses de **octubre y noviembre de 2021** para la “Recuperación de los conocimientos etnoagronómicos y etnogastronómicos del Parque Rural de Teno” en colaboración con el Área de Gestión del Medio Natural y Seguridad del Cabildo Insular de Tenerife y la Oficina de Gestión del Parque Rural de Teno.

El proyecto “Memorias de Teno, de la tierra a los calderos” se plantea en tres fases de ejecución dando continuidad a la Fase 01 de Recuperación de conocimientos, que finaliza con la presente

publicación (Devolución a la población local). Las futuras fases a desarrollar serían las siguientes:

Fase 02. Trabajo con los emprendimientos agrícolas: donde se facilitará el acceso a semillas, elementos para el control de plagas, maquinaria y técnicas para la postcosecha de los granos, formación, etc. a los y las agricultoras del Parque Rural para fomentar la producción y comercialización de las variedades tradicionales

Fase 03. Re-valorización con personas consumidoras: con la realización de acciones de promoción y puesta en valor de los productos cultivados dirigidas a consumidores, tanto residentes dentro (población local) como fuera del Parque Rural, y a puntos de venta y restaurantes.

De esta forma esperamos que éste sea solamente el primer paso en el camino hacia la recuperación de la memoria de los conocimientos agronómicos y culinarios del Parque Rural de Teno, que posibilite la producción de estas variedades rescatadas del olvido, que tristemente se encuentran en vías de extinción por el desconocimiento y la poca demanda de estos productos, lo que hace que **su revalorización sea cada vez más necesaria para recuperar una parte fundamental de la idiosincrasia de este territorio y así dinamizar su desarrollo rural.**

Memorias de Teno

DE LA TIERRA A LOS CALDEROS

FASE

00

Multiplicación

Reproducción y acciones de divulgación de las variedades tradicionales Parque Rural de Teno



2018

Red Canaria de Semillas
Ayuntamiento de Buenavista
del Norte

FASE

01

Recuperación de los conocimientos

Prospección de los conocimientos etnoagronómicos y etnogastronómicos del Parque Rural de Teno



2021

Red Canaria de Semillas
Parque Rural de Teno



2022

Red Canaria de
Semillas
Parque Rural de Teno
Ayuntamiento de
Buenavista del Norte

FASE
02

Fomento de la producción

Trabajo con agricultoras y agricultores para fomentar la producción de las variedades tradicionales de Teno



2023-25

FASE
03

Re-valorización

Acciones de divulgación con personas consumidoras y puntos de venta



2023-25

Fases pendientes de ejecutar



Recopilación de los conocimientos asociados a las variedades tradicionales

Para esta fase se recogió la información oral relativa a las prácticas culturales tradicionales y los usos gastronómicos. Consistió en la realización del trabajo de campo en todo el territorio del Parque Rural, incluyendo: la obtención de documentos sonoros, imágenes

Las **fuentes orales** han sido las encargadas de crear la historia en el pasado, a través de los testimonios de vidas, legándolo a las siguientes generaciones hasta que, con suerte, alguien las recoje y las escribe pasando a convertirse en **fuentes escritas**. Hoy en día, es utilizada como recurso indispensable en la labor del investigador. La recogida de testimonios orales aporta información sobre el pasado inmediato, es decir, sobre la experiencia adquirida a lo largo de una vida y en algunos casos anteriores a ésta, ya que su conocimiento parte de los que a su vez fueron transmitidos por sus antepasados.

Para el desarrollo de este trabajo se ha utilizado la que se denomina como Entrevista Semiestructurada de Final Abierto. Una entrevista, para cuya realización es necesaria una preparación previa de los temas a tratar, elaborando una lista de cuestiones, lo que se denomina un guión. Durante el desarrollo el guión se usa como referencia dejando que el entrevistado sea quien exprese libremente sus ideas, dando por concluida la misma cuando se estima suficiente para una sesión.

La duración de las entrevistas se intentó que fuera inferior a una hora y media aproximadamente, preguntando cada cierto tiempo, si apetecía dejarlo para otro momento, para favorecer la comodidad del informante. Por otro lado, como se adelantaba, las entrevistas en la mayoría de los casos se realizaron individualmente, no siendo así en determinadas ocasiones en que la pareja del entrevistado participaba en ella. De este hecho hay que destacar varios aspectos. El primero sería que la presencia de la pareja ayuda a recordar

ciertas cosas en las que en el momento de la entrevista no recuerda con claridad. Pero esto puede provocar una complicidad a la hora de responder, tratándose de un sesgo que hemos tenido en cuenta a la hora de valorar la información. Otra desventaja es la costosa transcripción de una conversación en la que participan más de dos personas.

Las entrevistas fueron grabadas siempre con autorización del colaborador/a. En algunos casos los colaboradores prefirieron no ser grabados por lo que se respetó su deseo, anotándose en estas ocasiones con mayor cuidado todas las informaciones útiles.

Para la recogida de material vegetal (semillas, esquejes, etc.) se utilizaría el pasaporte de recolección del Centro de Conservación de la Biodiversidad Agrícola de Tenerife (CCBAT), lo cual fue refrendado en la reunión de coordinación, identificando de manera indubitable y por duplicado las muestras. Esto no fue puesto en práctica ya que el único material vegetal que se podía recolectar eran básicamente entradas existentes en el banco de conservación (cebolla de Los Carrizales, centeno, habas de Las Portelas, chícharos de Teno, etc.).

Para la identificación de aquellas especies en que surgieran dudas (por ejemplo, los chícharos, que se corresponden con tres especies diferentes) se empleó la herramienta de llevar una "colección de referencia", con semillas de todas las variedades que pudiesen presentar dudas. Esta colección fue muy útil también para la toma de contacto con las personas entrevistadas. En la misma incluimos: arvejas de Las Portelas, chícharo de Teno, garbanzos, lenteja menuda, chícharo burro o zahorín, chochos, habas de Las Portelas, chícharo moro, arvejas, y garbanzo negro.

Personas entrevistadas

A lo hora de seleccionar las personas que colaboraron como informantes se tuvieron en cuenta ciertas cuestiones para evitar sesgos en la información. En primer lugar, que el informante hubiese vivido de primera mano el tema a investigar, considerándose en general, como una fuente fiable. No obstante, a la hora de obtener información de un testimonio oral, se debe analizar cuidadosamente la información para evitar connotaciones que puedan surgir en cuanto al perfil ideológico y cultural de cada informante, por ejemplo, la edad del individuo.

En general en Canarias, para el estudio de un agrosistemas es necesario recurrir a personas con avanzada edad, ya que son quienes realmente han vivido de esa agricultura tradicional. Para este trabajo se optó por establecer una edad mínima de 60 años. En segundo lugar, se seleccionaron personas que abarcaran las diferentes áreas agrícolas que componen el Parque Rural de Teno, concretamente de:

Teno Alto
El Palmar
Las Portelas y Las Lagunetas
Masca
Los Carrizales
Los Partidos de Franquis
Entorno de las charcas de Erjos

En tercer lugar, al recogerse el conocimiento culinario tradicional se buscó especialmente la información de las mujeres, evitando en lo posible el sesgo de género. Se entrevistaron a un total de 14 personas, ocho hombres y seis mujeres.

Por último, se buscó que la entrevista sucediese en ambientes apropiados, donde no existiesen interferencias, o éstas se redujeran al núcleo familiar (es decir, la participación del matrimonio, como sucedió en algún caso). Las entrevistas se hicieron en el domicilio del informante siempre que fue posible, para favorecer su comodidad y disminuir la posible desconfianza y evitar en lo posible la existencia de “ruidos”.

Para el contacto de las personas colaboradoras se pensaba partir de la información facilitada por la Red Canaria de Semillas, el Ayuntamiento, la Oficina de Gestión del Parque Rural de Teno y la Oficina de Extensión Agraria y Desarrollo Rural de Buenavista; esta no fue suficiente, por lo que no quedó más remedio que emplear el método de acudir a lugares de reunión (especialmente en el caso de San José de los Llanos, donde se realizaron los contactos a partir del bar de la localidad donde se reúnen las personas del lugar, y seguir a partir de esto el método de “bola de nieve”, es decir, ir pasando de un colaborador a otro).

ENTREVISTADOS/AS	EDAD	ÁREA AGRÍCOLA
Dña. María Álvarez (La Abejera)	69	Teno Alto
Dña. María del Rosario Regalado (Los Dornajos)	86	Teno Alto
Dña. Carmen Rosa Acevedo Torres	72	El Palmar
D. Aníbal Álvarez	67	El Palmar
D. Domingo Romero González	85	El Palmar
D. Francisco Curbelo Grillo (Paco)	83	San José de Los Llanos
D. Miguel Afonso Pérez	69	Las Lagunetas Las Portelas
Dña. Evelia Acevedo Torres	67	El Palmar
D. Fidel González Rodríguez	78	Masca
D. Eugenio Abreu Martín	85	Erjos
Dña. Delfina Cairós Glez. (Esmera)	74	San José de Los Llanos
D. Miguel Báez Armas	60	Carrizal Bajo
Dña. Carmen Armas Dorta	60	Carrizal Bajo
D. Pedro Cairós Gallo (Pedro el presidente)	74	San José de Los Llanos



INFORMANTES CLAVE

1. Delfina Cairós
2. Miguel Baez
3. Aníbal Álvarez y Dominga Regalado

GUARDIANES DE SEMILLAS

4. Lito. El Respingo, Teno Alto
5. Miguel. de Los Dornajos, Teno Alto

Resultados

Dentro de los agrosistemas que conforman el Parque Rural, las variedades locales sembradas han sido desplazadas o sustituidas y olvidadas. Es una constante que nos encontramos en prácticamente todo el archipiélago canario siendo un factor consecuente del modelo económico imperante y de la industrialización de la producción agrícola que se sigue realizando en la actualidad.

No obstante, el conocimiento asociado a las variedades que se conservaron de manera secular aún perdura en la memoria de los habitantes del Parque Rural. El aislamiento del enclave originado en su orografía abrupta, hizo del manejo de los cultivos tradicionales una necesidad para una agricultura fundamentalmente de secano, de policultivo, en régimen de trabajo familiar y, en su mayoría, para el autoabastecimiento de las comunidades.

El vínculo de las papas, los cereales y las legumbres, formaban la tríada más representativa del Parque, siendo el trigo uno de los protagonistas entre los cereales. En los barrancos y lomos, desde las cotas más bajas hasta las más altas, en los meses de mayo y junio se formaban mares de espigas de trigo combinados con el verde de las lentejas en los lindes o el de las papas veraneras a punto de cosechar. Actualmente, resquicios de trigo barbillo, papa azucena o azafrán de la tierra, se pueden encontrar en algunas de esas huertas, donde no hace mucho tiempo el mantenimiento de los lindes y muros o el barbechar era una actividad obligatoria. Frutales como higueras, perales y damasqueros conformaban la alimentación tradicional, e incluso otras plantas muy útiles como mimbreras y tagasastes. Legumbres como los chícharos o la presencia en los nacientes de agua, en los patameros, de los ñames, terminaban de conformar la alimentación tanto humana como del ganado y de las bestias, responsables estos últimos de la ayuda imprescindible para el intercambio entre localidades próximas y la tracción necesaria para el arado del terreno.



Las memorias de Teno, con las manos en la tierra

Los conocimientos etnoagronómicos

Las áreas agrícolas vinculadas a los caseríos que componen el Parque Rural de Teno engloban parte de cuatro municipios y aproximadamente unas 8.000 hectáreas. Se ha recogido que se cultivaron, al menos, más de una veintena de especies hortícolas que desglosaremos en los siguientes párrafos para entender mejor sus manejos y utilización en sus preparaciones tradicionales en la cocina.

Rotaciones de Cultivos

A falta de profundizar más en el estudio, se pueden dar unas pequeñas pinceladas de las rotaciones de cultivos. No obstante, se ha detectado que el Parque Rural de Teno no se puede definir como un solo agrosistema, sino como un conjunto de agrosistemas diferenciados por diferentes tipos de suelos y climatologías.

Dicho lo anterior, la rotación es una estrategia tradicional del mantenimiento de la fertilidad y salud del suelo. Nos hemos encontrado con diferentes manejos de rotaciones donde entraban en juego tres cultivos o tres hojas de cultivos: los cereales, las papas y las leguminosas, además se dejaba descansar en barbecho una cuarta hoja. La rotación más usada era la de cereal-legumbre-papas. El detalle de la misma implica una mayor recopilación de trabajo de campo, pues difiere por zonas, especialmente en cuanto a fechas de siembra, variedades, labores y recolección.

"Sí, les voy a explicar esto. Los viejillos eran inteligentes antes. Ellos compartían el terreno, lo hacían en tres hojas, hojas eran, se sembraba trigo, el trigo chupaba mucho el terreno, sobre el trigo

se ponía chocho, chocho con las hojas y la cascarilla que caía pa' engrosar el terreno y después sobre el chocho se araba y papas. Primero trigo y después sobre las papas trigo. Después chocho en el rastrojo, chochos para engrosar el terreno para sembrar papas y encima se le echaba estiércol, guano y sulfatos no porque no había, pero ahora está todo infestado..."

Conocimiento tradicional en el manejo del monte

"(...) y los montes antes eran preciosos porque se cortaba una trocha, esa ladera se cortaba este año, esos gajos salían bonitos porque salía lo nuevo, después volvías el próximo año y limpiabas la otra zona. Se limpiaba diez metros pa'bajo del camino y diez metros pa'riba del camino. ¿Hoy qué monte hay? Monte alto que no se ha cortado nunca, de pudrirse y caerse todo al suelo. ¿eso es bonito?! Eso no es estudiar, el Monte hay que entenderlo y saber, no decir que con el lápiz se sabe, no. Hay que saber cómo era la vida de antes y el valor que tenían las cosas antes."

Dña. Carmen Rosa Acevedo Torres de El Palmar

A lo largo de todas las entrevistas, nos hemos encontrado unas quejas constantes sobre el mantenimiento actual del monte y el posible uso de sus recursos. En el pasado, o no hace tantos años, el mantenimiento del monte, en especial en Monte del Agua y las cumbres de Teno Alto, era una labor más de los quehaceres del día a día. Los gajos tiernos de brezos eran cortados para alimentación del ganado o la recogida de ciscos era un incentivo económico que se realizaba como un trabajo remunerado. El cisco del monte se comercializaba en las zonas bajas de Los Silos y Buenavista para las camas del ganado con destino final de las plataneras. La explotación de los recursos madereros en las zonas de laurisilva proporcionaba las herramientas necesarias para horcones, trillos, herramientas. También se recogió la elaboración de carboneras en Teno Alto con los recursos madereros de las cumbres.

Los cultivos tradicionales

Información recogida

"(...) Lo que no se siembra, no se da".

Dña María del Rosario Regalado, "María de la Abejera"
Agricultora y ganadera de Teno Alto



El cultivo de la papa

Como se explicó en párrafos anteriores, la papa junto con el cereal y las legumbres conformaban prácticamente la alimentación tradicional, por lo tanto, también los agrosistemas tradicionales.

De gran importancia en las islas, forma parte de nuestra alimentación básica y de nuestro paisaje. Las personas entrevistadas recuerdan algunas variedades, su intercambio, manejos asociados al cultivo, épocas diferenciadas de siembra, así como la obtención y conservación de las semillas.

Variedades de papas

Se han recogido hasta una quincena de variedades sembradas en el Parque Rural de Teno, siendo los siguientes nombres vernaculares recabados:

- Borralla o melonera, villera o moruna (mora), palmera, azucena negra y blanca, andina (dos variedades), maría o del riñón, lira, bonita (blanca redonda), yema de huevo (negra), pinta, londrera o de бага, veranera y andina, caraqueña o venezolana.

Encontramos que el nombre de melonera era el más usado por parte de las personas entrevistadas, siendo más sembrada en la zona de Teno Alto, y recogidas también referencias en la zona de Masca y Palmar. Además, se ha encontrado nombres vernaculares como villera, que nos comentaban que eran la moruna (posiblemente mora), descartando que pudiera ser la marrueca ya que no se trataba de una papa bonita. Por otro lado, el vocablo “maría” se detectó en la zona de Masca, siendo denominada en el Palmar y en Las Portelas como papa de riñón. También se pudo verificar que la azucena negra era la más usada en cualquiera de sus dos variedades (blanca y negra). Aunque la azucena blanca también se llegó a sembrar, en la actualidad la variedad de azucena negra es

la más que se mantiene en las huertas del Parque Rural. Por otro lado, las andinas se sembraron dos variedades sin especificar más información. Otro aspecto a tener en cuenta es, cuando se hablaba de la bonita, se recordaba una variedad con el nombre de blanca redonda, la cual puede que sea un problema de homonimia con introducción de papas más modernas. Por último, por parte de dos informantes, se nombró la papa pinta, de la cual no hemos encontrado más información, fue definida como una papa cumplida y llagada. En El Palmar nos comentan que la papa pinta y la de riñón eran papas que se sembraban dos veces al año, no teniendo más información de estas.

A falta de trabajar más en profundidad la zona del Parque Rural de Teno, podemos intuir que se trata de una zona donde se valoran las papas tradicionales. Conocían qué tipo de terrenos eran más apropiados para diferentes papas y las calidades organolépticas de las papas. Por ejemplo, en Los Llano de Gaspar (Partidos de Franquis) siendo una zona de legumbres, principalmente garbanzo o lentejas, nos comentaban que cuando “venían años buenos” se procuraba sembrar las papas en aquella zona pues la calidad era diferenciadora. Por otro lado, los entrevistados en la zona de El Palmar, reconocen que en Teno Alto se daban mejor (cantidad y calidad) las papas meloneras en contraste a las que se sembraban en El Palmar. También se ha recogido algunas prácticas locales a la hora de la siembra, como en la zona de Pedregales (El Palmar), la azucena se procuraba sembrar entera y no se partía.

La semilla. Obtención y preparación del terreno para la siembra

“Antes se sacaba primero la semilla, después lo de comer”

Dña. María Álvarez, de La Abejera

Esta es una frase recurrente que nos comentaron varias personas agricultoras. Asegurar la cosecha del próximo año, era la primera actividad después de la cosecha de papas. Era ahí donde comenzaba el cultivo para la campaña siguiente. Sin embargo, si el año no venía

bien o ya había una degeneración de la papa, el intercambio o la compra era necesario.

Las Juncias, Las Hayas, Icod del Alto, Ruigómez, Tierra del Trigo y Erjos, eran las localidades fuera del territorio que comprende el Parque Rural de Teno, a los cuales se iba a buscar la simiente, ya fuera para la compra o para el intercambio. No obstante, dentro de las inmediaciones del Parque también se realizaba el intercambio con las poblaciones colindantes, el contacto del Palmar con Masca y Teno Alto siempre existió, así como el cambio de tierras para la siembra de zonas más altas, como por ejemplo, en los Partidos de Franquis con las zonas más bajas.

"(...) Las papas se cambiaban del barro a tierras negras. Las tierras negras eran de Franquis pa'bajo, pa'riba es polvo y barro. La de barro es más rica, en tierras negras la papa es más aguachenta, más mala...(...)".

D. Pedro Cairós Gallo "el presidente".

Los agricultores que tenían tierras en diferentes cotas o suelos, las iban cambiando manteniendo su viabilidad, pues de este modo en el momento de la cosecha las papas eran escogidas y seleccionadas, guardando las papas de mejor aspecto sanitario para la siembra a la espera del grelado.

"(...) La papa de riñón era la más rápida que grelaba".

D. Miguel Afonso Pérez, de Las Lagunetas

Dentro de cada variedad de papa, no se comportaban todas de la misma manera, aunque normalmente se esperaba al grelado para hacerla coincidir con la siembra, uno de los manejos que se realizaba era la de desgrelar, como era el caso concreto de la papa de riñón.

Los trayectos para el intercambio o búsqueda de semillas de papa se realizaban normalmente con bestias (mulas y burros), pues eran los animales los destinados para ese tipo de trabajos como para cargar las cosechas, paja de las huertas y las materias primas extraídas de las zonas de cumbres y del aprovechamiento del monte. Teniendo en cuenta que no existían carreteras, el camino en ocasiones se hacía duro y en ocasiones peligroso, pues no todas las zonas estaban habilitadas para el ganado, se trataba de un trabajo arduo e incluso en ocasiones de días haciéndose la noche en el trayecto.

"(...) Barbechar se le decía a las primeras aradas que se hacían sin sembrar nada. Pa' tener la tierra limpia y el arado que lo tenían con las vacas, eso tenía unas rejas que lo enterraba así pa' bajo".

D. Fidel González Rodríguez, de Masca

Una vez seleccionada la semilla y conservada, posteriormente, se procedía a barbechar el terreno, dependiendo de las características del lugar, la humedad del suelo y el tipo de cultivo, eran utilizados diferentes arados. Puesto que con el arado más grande el enterrado de la reja era más profundo, era este arado el más utilizado para el cultivo de las papas. En el caso del cereal se utilizaba un arado más pequeño al no ser necesaria tanta profundidad de trabajo.

Cuando el terreno estaba barbechado se procedía a surcar para el preparado de la siembra.

"(...) si la surcas estrechas la papa se bota fuera, se asolea, le quitas espacio una a otra".

D. Pedro Cairós Gallo, el Presidente

El arado era realizado por las vacas, normalmente todas las familias contaban con una yunta de vacas e incluso algunas familias tenían una vaca de reserva por si se daba el caso de que hubiera parido alguna y no pudiera trabajar en las labores del campo. Por otro lado, también estaba el caso de quien no tenía vaca o solo tuviese una, es aquí donde la ayuda de vecinos aparecía para enyugar conjuntamente. La preparación del terreno y la siembra era una labor en la que participaba la familia y los vecinos, dependiendo de la dimensión de las tierras.

La época de siembra de las papas dependía de las variedades a sembrar, el estado de los grelos y las diferentes zonas (vertientes o alturas) de la huerta o paredón. La cosecha más común era de la época de invierno, en los meses de diciembre, sembrando en enero y febrero como muy tarde. Se han encontrado diferentes épocas de siembra, dentro de los meses de invierno.

"(...) se sembraba en invierno, la papa azucena se sembraba primero, era media canela oscura, esa se sembraba a último de diciembre o primero de enero. Ya la bonita, la veranera, se sembraba para el cinco de enero, y eso se echan seis meses en el terreno".

D. Eugenio Abreu Martín, de Erjos

La **papa azucena** es de las papas más recordadas y nombrada por las personas entrevistadas, siendo una de las variedades que actualmente se sigue sembrando. Por otro lado, las más tardías a la hora de la siembra era la papa **bonita**, que se sembraba hasta primero de febrero (Partidos de Franquis), no siendo normal esta fecha. Por el contrario, la papa de **riñón** era la papa más temprana ya que grelabo muy rápido, se aprovechaban muchos grelos y guardaban el "corazón" para comer.

Siembra

El proceso de la siembra era un trabajo familiar, donde normalmente el hombre era el que araba la tierra con las yuntas, mientras que los más jóvenes y las mujeres se encargaban de la siembra y eran los encargados de la formación de los surcos a continuación del paso de la yunta. Para el preparado del terreno se necesitaban en ocasiones jornadas enteras y en ocasiones la orografía no ayudaba al buen manejo de las yuntas, lo que se convertía en un trabajo laborioso y en ocasiones de precisión.

"(...) Si, pero arar una finca de esas te mandabas un día entero. Surco pa'ca y surco pa'lla, y venga, y venga, todo el día. Y eso no es... Dispués que si te encuentras piedras y raíces y se trancaba ahí y venga pa'hi. Me acuerdo yo pequeño, que no podía con el arado y me acuerdo una vez, anécdota que uno se acuerda, que iba yo arando y era estrecha la huerta y día a virar las vacas y no me giraba el arado y entonces yo cogía el arado por delante de telera por el pibón. Llamando a mi madre, icorre, ayúdame aquí con el arado que se me va! Ya dispués no are más con las vacas, estuvimos arando con las vacas hasta el setenta y poco"

D. Aníbal Álvarez, de El Palmar

Los extremos de las fincas estaban más afectados por el pisado del ganado, al ser la zona donde la yunta giraba, estos pedazos de terrenos solían labrarse a mano con la ayuda de la azada, pues se procuraba aprovechar todos los rincones. Las paredes donde se ubicaban frutales, tagasaste, pencas u hortícolas asociadas como las legumbres (sobre todo lentejas, arvejas) eran también arados con las yuntas.

La siembra de la papa se realizaba a una cuarta, un vocablo que se sigue manteniendo como medida de distancia (20 centímetros) equivalente a un palmo. Donde se depositaba la simiente se aplicaba al fondo del surco estiércol y en ocasiones guano. Después se

surcaba y se iba con las azadas emparejando el terreno. El estiércol era un conjunto de mezcla de las deyecciones del ganado, que normalmente se acumulaba en el estercolero, y se iba sacando al terreno en montones, los días próximos a su uso. El de vaca y cabra eran el estiércol más utilizado.

En el momento de la siembra, en el caso de las papas bonitas y de manera excepcional en Los Pedregales con la variedad azucena, eran sembradas enteras, previamente siendo seleccionada la papa destinada a semilla, escogiendo las de tamaño medio y con buena sanidad.

Para el resto de papas, se cortaban por la mitad dejando aproximadamente el mismo número de ojos a cada mitad y siendo estas secadas al aire libre unos días previos a la siembra. No se han recogido labores de secado de la semilla. Lo que sí nos comenta es la curiosidad de la papa de riñón, que se trataba de una papa que la sembraban por ojos, partiendo la papa en varios trozos.

Labores culturales

A lo largo del ciclo del cultivo, se realizaban dos labores principalmente, arrendar y sachar las papas. Estas prácticas se han recogido a lo largo de los agrosistemas canarios, siendo en la actualidad prácticas en desuso. En la agricultura industrializada se suele realizar el surcado a la hora de sembrar con maquinaria y se complementa con la utilización de herbicidas. En la agricultura canaria el arrendado y el sachado siguen permaneciendo en gran medida, siendo labores imprescindibles en la lógica campesina tradicional para el buen manejo del cultivo en todo su ciclo.

El arrendado que consiste en aporcar tierra al comienzo del nacimiento de las plantas, se realizaba en torno a los 15 y 25 días, encontrándose diferencias en el tiempo, según variedad y zonas. Así los informantes nos comentan que en las zonas próximas al parque como es El Tanque, el arrendado se hacía antes que en las

zonas del Parque, en torno a los 15-18 días, no obstante, esta labor generalmente se realizaba en torno a los 20 días, escardando en el mismo proceso las plantas adventicias que iban saliendo y ocultando las brotaciones que habían surgido de la semilla de la papa, además se le daba forma al surco con especial cuidado de no dañar los tubérculos. Unos 45-50 días más tarde se realizaba el sachado, que se trataba de aporcar tierra al cuello de la papa y ensanchar el surco. De este modo el tallo estaba más protegido y la conservación de la humedad era mayor, aumentando el volumen del surco.

Asociaciones más importantes en el cultivo de la papa

El esmerado aprovechamiento del espacio productivo por parte del campesinado suponía que una sola huerta no se destinaba a un sólo cultivo, ya que la asociación de especies dentro de una misma superficie ofrecía un plus alimenticio para la familia y el ganado. De este modo, a la hora de arrendar se aprovechaba para sembrar otras especies como podría ser legumbres, azafranes, millos, coles... Del mismo modo, a la hora del sachado de las papas, se aporcaba y se tenía especial cuidado en no dañar las otras especies.

Las asociaciones más comunes en el cultivo de las papas eran las de garbanzos, lentejas, millo y azafrán, éstas se podrían encontrar entre los surcos. Por otro lado, en las orillas de las fincas y paredes, se encontraban millo, coles, arvejas, bubangueras, frutales y tagasaste.

Plagas y enfermedades

“(…) No, que va. Ese bicho que vemos ahora es moderno, antes no había bichos de esos (…). Y nos está afectando todavía, en el centro de la papa, ¡boh! que va, que va (…). Sajumerios. Si, sajumerios, se ponía un poco carbón, un poco de azufre y eucalipto y se prendía fuego”.

D. Domingo Romero, El Palmar

En el campo, según las personas entrevistadas, “no existía la inmundicia (plagas) que existe hoy”. Recuerdan que, como mucho, había problemas con los pájaros dentro en cultivos de cereales y granos, en especial con los cuervos.

Debido a varias sequías por los años cincuenta, se recuerda la aparición de plaga de langostas, que devoraban todo a su paso. Con ayuda de humo y ruido con cacharros metálicos, se hacía el esfuerzo día y noche para intentar espantar al máximo número posible, sin gran éxito. Los troncos de coles, los juncos e incluso los frutales como los perales amanecían consumidos por la voracidad de esta plaga.

Del punto de vista de enfermedades, gracias a la praxis y la observación del campesinado, se distinguían las diferentes zonas de cultivos donde la papa se *pasmaba*, evitando sembrar en esas zonas en la medida de lo posible. Previsiblemente, el pasmo se refiere a una enfermedad fúngica debido a la concentración de la humedad en distintas vertientes, destinando esas zonas a cultivos menos sensibles.

En la conservación de las papas durante su almacenamiento se aplicaban los sahumeros de eucalipto y azufre, como nos comenta Domingo Romero, a modo de purificación del entorno y evitar la entrada de alguna palomilla.

Por último, en cuanto al ataque de roedores, su control se realizaba con la presencia de gatos salvajes y de gateras en las entradas de los pajales o cuartos destinados al almacenamiento.

Recolección y almacenamiento

Conversando con D. Aníbal Álvarez, agricultor y apicultor en El Palmar y Teno Alto, sacando la cosecha de papas del fondo de barrancos de Teno:

(...) El problema era que no había carretera, no teníamos ni burro, sacándolas a la peta de debajo de Las Raíces que es como un kilómetro una ladera pa'riba, por la montaña y de ahí me echaba yo setenta y cinco kilos, subiendo, cargaba yo un saco de papas que usábamos unos costales, que eran hecho de lana, pues los costales eran de cincuenta kilos, pues agarraba uno, le echaba más o menos veinticinco kilos, lo amarraba por la punta largo y después me lo echaba al hombre y después me echaba el otro lleno arriba.

- ¿Y los sacos lo hacían allí también, con la lana de la oveja?

- Sí, normalmente sí, solían tejer en Teno y se hacían. Yo me acuerdo poquito, allá abajo lo hacía, le decían Cha Teresa, me acuerdo que vivía abajo en Matoso, y día mucho a sacar los sacos. Yo no me acuerdo mucho de hacer, pero sí recuerdo escucharle el cuento a mi madre y a mi abuela que iban a hacer los sacos ahí, los costales que le decíamos.

- ¿Y eso ya no se hace?

- No, eso ya se perdió todo.

- A mí me decían que también aprovechaban los del café...

- Sí, eso pesaban cien kilos y con guano también venían de eso. Uno antes, había que llenar un saco de eso, que pesaban ochenta o noventa kilos y yo me lo cargaba, que tenía trece o catorce años, y yo me lo cargaba solo al aire. Hoy no me puedo ni cargar uno de veinticinco que no puedo ni con él.

Al final del ciclo de la papa, la cosecha, junto a la orografía de Teno, se convertían en un trabajo duro para asegurar el alimento.

Antes de la aparición de carreteras, conexiones o medios de transportes para facilitar el trabajo, hacían un arduo trabajo. La historia que nos comenta D. Aníbal, se repite en Masca, en Carrizales y en otros lugares de Teno Alto. La cosecha y el intercambio consistía en días largos por veredas y barrancos donde los burros apenas pasaban. Un trabajo donde el valor intrínseco de la papa se veía aumentado. La conservación de estos recursos genéticos mantenidos en Canarias de manera secular convierte a estos tubérculos en verdaderos tesoros, el mantenimiento de nuestra gastronomía local a base de esfuerzo y sudor, donde se entremezclaba la conservación, la comercialización, e incluso la imagen del medianero y el amo, el cual se quedaba con una parte importante de la cosecha.

El almacenamiento de las papas se realizaba en pajeros de piedra y suelos de madera, que estaban normalmente cerca de las casas. La cosecha destinada a la siembra y al consumo se guardaban en oscuridad y frescor, donde normalmente se cubría con paja del cereal, con helechos o con sacos.

En años posteriores a mediados del siglo pasado, comenzaron a introducir polvos insecticidas (povos ZZ), que se utilizaban esparciendo por el perímetro de la cosecha. La utilización de sahumeros de eucalipto y azufre, como se ha dicho, fue otro recurso utilizado en la zona de El Palmar.



Los cultivos de cereales

Manija, dedil, ajechar, juércan, frontiles, son palabras asociadas a la cultura del cereal que hoy nos suenan extrañas pero antes eran comunes.

Aunque sabemos que el gofio fue una comida básica de nuestra cultura, en el Parque Rural de Teno no se conoce en profundidad cómo era el manejo tradicional de los cereales, así como sus características de siembra, época, zonas de mejores cultivos.

"Sembrar fanegas de trigo, cuatro cuartillas era una fanega (...) ¡el gofiol! ¿Entonces?! El gofio, la harina, de ahí dependía la comida."

D. Domingo Romero, de El Palmar

Se ha recogido información sobre el cultivo de los diferentes cereales: trigo, cebada y centeno, y de la avena en menor medida.

El cultivo del trigo, el cereal más sembrado, se destacan dos variedades: el trigo barbillo y el morisco. En la cebada también se recuerdan dos variedades principalmente en los partidos de Franquis: la rabuda y la lagunera. Mientras que centeno solo había uno. Y la avena solo la comentó un informante, por lo que entendemos que no era un cultivo importante en la zona.

Se diferenciaban diferentes zonas de siembra dependiendo del cereal a sembrar. Como el trigo era la base alimenticia de la que se dependía para la subsistencia tanto de la familia como del ganado, en este último caso mezclándolo con el manchón y recurriendo a su paja, se sembraba en las mejores tierras, normalmente rotado después de un cultivo de papas o de legumbres.

Para el centeno se utilizaban las tierras más pobres, no se sembraba en las mejores parcelas.

La cebada formaba principalmente la mezcla del manchón o alcancel, mezclado con legumbres y participaba dentro de la rotación de cultivos junto con el trigo y las papas.

El alcancel, normalmente era una mezcla de diferentes legumbres (chícharos, habas, arvejas...) y la cebada, ocupando, siempre que se podía, más espacio que otros cultivos que iban destinados al consumo humano.

"Se sembraban dos o tres fincas de alcancel, teníamos muchos animales (...) Y si las vacas no se lo comían todo pues se dejaba una parte sin cosechar para semilla".

D. Domingo Romero, de El Palmar

Ese alcancel o manchón (Partidos de Franquis) se cosecha a joses (con hoces) cuando la mezcla no había llegado a su madurez, se cosecha en verde y ese era el forraje del ganado. Una vez cosechado se iba desmenuzando y mezclando con granos que servían de complementos al forraje.

"Todo. Tú ves que está todo vacío, pero antes se sembraba todo, donde tu ves un paredonito o un gorito, donde entraban las vacas, ahí se araba todo y lo que no, ahí había que llevar el sacho pa cavar la punta que era donde las vacas pateaban donde tenían que dar la vuelta, todo eso era cavado a sacho. Y en esas laderas sembradas de cebada por ahí pa bajo. Eso se pegaba uno ¡Días enteros arando!.

Dña. María de los Dornajos, Teno Alto

El terreno destinado al cereal era barbechado unas semanas antes, cuando empezaba a llover por los meses de octubre. Se utilizaba un arado de menor tamaño para los cereales, pues el roturado era más superficial.

Las fechas de siembra coinciden prácticamente en las diferentes zonas del Parque. Siendo el cultivo de la cebada el primero en sembrarse. En algunas ocasiones nos comentan en Masca que se llegó a sembrar la cebada por septiembre, pero según el resto de los informantes en octubre o noviembre se sembraba la cebada. Sin embargo, el trigo se sembraba en las primeras semanas de diciembre, aunque en Teno Alto se podía alargar hasta el mes de enero. El centeno se sembraba por las mismas épocas que el trigo, la diferencia estaba en la cosecha, pues el centeno se cosechaba un mes más tarde que el trigo.

La siembra se realizaba a voleo y con la sementera, que era un saco colgado al hombro donde se ponía la semilla. Una vez sembrado el terreno se volvía a pasar un arado y a esperar a las ansiadas lluvias. La siembra se realizaba de la misma manera para todos los cereales.

Para el trigo se han identificado diferentes variedades, el trigo barbillo, morisco, rápido y arisnegro (dos variedades). Las variedades más sembradas eran las de barbillo y morisco. El barbillo se llegó a sembrar en todo el Parque Rural de Teno al igual que el morisco, siendo la zona de mayor presencia de este último en Teno Alto. El trigo rápido y el arisnegro solo nos lo ha nombrado un informante, recordando el primero por la rapidez de su cosecha en los meses de abril y mayo, este trigo fue traído de La Orotava.

En cuanto a la cebada, las variedades rabuda y lagunera fueron nombradas en Los Partidos de Franquis, no obteniendo más información. En el caso del centeno, se recordaba su uso para la venta de la paja para la elaboración de las albardas de las bestias.

Trilla

Se han visitado una decena de eras en el Parque Rural de Teno, destacando la arquitectura de las de Teno Alto y la de Los Partidos de Arriba por su gran dimensión. En esta última, nos comentan los colaboradores, se llegaba a trillar hasta tres o cuatro familias diferentes al mismo tiempo.

Cuando se cosechaba el cereal, se iba provisto de mandiles, dediles y joses. No se llegó a utilizar guadaña. En ocasiones la siega del cereal se tardaba días y era una labor familiar y vecinal. Una vez segado se realizaban las parvas (montones) donde se depositaban los mollos o molleritos del cereal, con las espigas hacia el centro de la parva para evitar el daño por la climatología.

Cuando había viento se procedía al trillado y al posterior aventado. Los informantes nos comentan que cómo había que esperar días a que hubiera viento para poder trillar, en ocasiones, se dormía en la era. Evelia, de El Palmar, nos decía que en la era ponían un palo con un saco o una sábana, para que el movimiento de la misma les informara de la intensidad del viento. No solo el viento era un problema a la hora de realizar las labores de la trilla, en ocasiones, el calor era tanto que se trillaba de noche o madrugaba para que los animales pudieran trabajar en buenas condiciones. Una vez trillado el grano, se barría y se aventaba con una zaranda.

Del grano al gofio

“(…) bajabas con esa harina caliente, por esos barrancos que cuando llegabas a Masca tenías hasta llagas”.

D. Miguel, de Los Carrizales

Tanto en las zonas altas de Teno como en Los Carrizales se iba a moler el grano al molino de El Palmar, previamente tostado con ayuda de una olla y el juércan, aunque muchos tenían molinos de piedras en casas, cuando había mucha cantidad de grano se iba al molino.

El gofio se guardaba en botes, en latas o, quien tenía, en cajas de cedro. Era la base alimenticia y en ocasiones no había otro alimento que un poco de suero de leche mezclado con gofio.

El gofio principalmente era de trigo, aunque se producía también de cebada. Algún informante nos comenta cómo en épocas de hambrunas, iban a buscar la cebada a Teno para poder hacer algo de gofio de dicho cereal.



Los cultivos de legumbres

"(...) todos esos granos, de lagumes, donde se daban bien eran en Teno Alto."

D. Aníbal Álvarez, de El Palmar

Las legumes o lagumes, junto con los cereales y las papas fueron los alimentos indispensables y de las familias más importante dentro del mantenimiento de la fertilización y mantenimiento de un suelo vivo. En el Parque Rural de Teno se cultivó en todas las zonas, siendo unas especies muy importantes y casi exclusivas por su adaptabilidad edafoclimática. A falta de profundizar más con las entrevistas, se ha podido entrever como los Chícharos en Buenavista eran muy apreciados y cultivados, el garbanzo y la lenteja en los Partidos de Franquis y Teno Alto, fueron cultivos de gran importancia. La chicharaca se recogía de las laderas de los barrancos y se utilizaba en el alcançel o manchón. Las habas en Las Portelas siempre estuvieron presentes e incluso aún se pueden encontrar en las huertas sembradas.

Además, la familia de las leguminosas también engloba al Tagasaste, arbusto perenne, de gran importancia forrajera para el entorno del Parque siendo en los Partidos de Franquis el lugar mayor presencia dentro de las huertas.

Casi todas las legumbres anuales, se sembraban con las primeras lluvias, desde octubre en adelante, llegando a los meses de diciembre y enero, y en muchos casos asociadas al trigo, se sembraba al mismo tiempo lentejas, garbanzos y arvejas, en los lindes de las fincas.

En el manchón o alcançel se sembraban habas, chochos, arvejas, lentejas, garbanzos y chícharos. Los garbanzos y lentejas, aunque en alguna ocasión se añadían al alcançel, solían ser especies cultivadas solas o asociadas a huertas de papas o trigo.

Se ha recogido gran información de diferentes maneras de comer las leguminosas, desde legumbres compuestas, consumo en fresco, en potajes, con papas, cocinadas en vainas, etc.

Chochos

Los chochos como nos decían en Los Partidos de Arriba (Partidos de Franquis), se cultivaban en los terrenos más humildes. En los terrenos más pedregosos y de poca fertilidad. En esas zonas altas, es donde se llevaba el ganado a pastar, los chochos aguantaban el paso de las vacas, pues *“el chocho es una mata dura”* y se dejaba para semillas que luego era cosechada.

Se ha recogido la utilización del chocho dentro del alcancel, cortándose *“a media vida”*, es decir no se terminaba el ciclo del cultivo. En ocasiones se utilizaban en la rotación de cultivos, segándose a *joses* tierno para utilizarlo mezclado con el forraje.

“Se le limpiaba cuando había que limpiar y después se arrancaba y se hacía una rollerita y después traerla para la era a trillarla. Con las vacas o las bestias, si era poquito lo majabamos al palo. Agarrabas un palo y empezabas a darle palo, los chochos y todo eso. Le dabas ahí y machacando y pateándolo con los pies”

D. Aníbal Álvarez, El Palmar

Los manejos que se realizaban era solamente el deshierbe, no necesitaba más manejos dentro del campo. Cuando se cosechaban los chochos, se endulzaban en las tajeas, tanquillas y en los barrancos (Teno Alto, El Palmar y Las Portelas). Se guardaban dentro de sacos y si en el barranco corría agua no era necesario cambiarle el agua, mientras que en un depósito si es necesario.

"Por esas Portelas pa'rriba se sembraba chochos que eso daba miedo. Se sembraba antes de las hojas de trigo y papas, antes pa' los animales, porque antes se criaba muchas vacas y entonces los endulzaban en esos barrancos, como llovía mucho, llenábamos los sacos y los endulzábamos para los animales, había muchas vacas y los tostaban y después se ponían dentro un charco y lo tenían ahí (...) si está el agua corriendo pues no hacía falta moverlos, pero si lo ponías en una tanquilla o eso, tienes que cambiarle el agua en un día hasta dos veces, pero como corría agua por los barrancos estaban lleno esos barrancos de sacos de chochos. Y nadie se los llevaba porque como todo el mundo hacía lo mismo..."

Dña. Carmen Rosa, El Palmar

Primero se tostaban antes de endulzarlos en los fondos de los barrancos, luego se usaban para consumo familiar pero especialmente para las vacas. Cuando se iba a realizar un trabajo de arado se preparaban uno o dos kilos de chochos antes de comenzar las labores y se alimentaba a las vacas con ello.

Arvejas

Aunque sabemos que las arvejas era un cultivo de importancia en la zona de Buenavista, no se ha recogido suficiente información sobre su cultivo y manejos.

La información sobre su cultivo se ha recogido en todo el Parque Rural, aunque no se ha encontrado cultivo actualmente (aprovechamos la tesis para dejar semillas de Arvejas de Las Portelas a algunas personas). Principalmente se cultivaba asociada a otros cultivos y aprovechando los lindes y paredes. Se ha recogido su cultivo asociado a trigo y a papas, sembrándose en la época de octubre hasta diciembre.

La siembra más temprana era aprovechando las lluvias, que normalmente comenzaban en septiembre u octubre, pero como nos dicen los informantes *"ahora no llueve"*. La siembra más tardía era en los meses de diciembre y se hacía coincidir con la siembra del trigo. Las orillas de las fincas se sembraban con la ayuda de la estaca separando en torno a unos veinte centímetros y depositando dos o tres semillas. Estas eran cavadas a mano.

Donde sí coinciden prácticamente todas las personas colaboradoras es su uso dentro del alcancel. El alcancel se segaba prácticamente verde y si podían aprovechaban a la hora de segar y recogían las vainas, mientras que la cosecha de las arvejas en los lindes se cosechaba cuando las vainas estaban en un punto intermedio cercano al secado de las vainas.

En el consumo animal era *mesturado* con el resto del alcancel *machacado finito* con la ayuda de una *"suela"* (cuchillo pequeño). Para el consumo humano se comía tanto en vaina como en grano. Las vainas se guisaban o se comían crudas directamente de la mata.

"(...) habian dos, una más fina y otra más grandita, dos clases. Arveja de fuera decían a la grande, me parece, algo así, yo las llegue a sembrar las dos. (...) la de aquí era la arveja de aquí, la autóctona (...) se comían arregladas, sí, sí ¡oh! Que buenas."

D. Domingo Romero (El Palmar)

Se ha podido identificar dos variedades, una arveja de vaina más pequeña y otra con vaina y grano mayor. Mientras que fuera de Las Portelas la denominaban arvejas de Las Portelas o del Palmar, dentro de El Palmar y Las Portelas se le dominaba arveja de aquí. En cuanto a la otra arveja más grande, se le denominaba arveja de fuera.

Garbanzos

"Y los garbanzos se siembran en enero. Si, hay que arar la tierra primero y tenerla limpiita porque el garbanzo, si eso se te llena de hierba no sirve para nada"

D. Fidel González Rodríguez (Masca)

Los garbanzos se sembraron en todo el Parque Rural de Teno, desde Teno Alto hasta Masca, recogándose su cultivo también en Los Carrizales. En esta zona se llegó a sembrar en La Vica, Guergue y La Fortaleza y se trillaba en las eras de El Carrizal bajo y Lomo Abache, donde se trillaba el cereal, las lentejas, el chícharo y los garbanzos. Normalmente no se solía trillar el garbanzo en las eras, se solían majar con palos o pisándolo. No obstante, en las zonas de Teno y Partidos de Franquis nos comentan que, las eras, en ocasiones sí fueron utilizadas para garbanzo y lentejas.

Al contrario que el resto de legumbres, el garbanzo era la única que se sembraba a golpe, unas veces con estaca y otras dejando caer y apenas tapando en el fondo del surco. El terreno previamente se barbechaba y se dejaba bien limpio de plantas adventicias, al igual que durante el cultivo. Se utilizaban tierras buenas, pues se apreciaba y lo definen como un cultivo delicado.

En la siembra se ha recogido dos maneras diferentes indistintamente de las zonas, existían personas agricultoras que eran más cuidadosas con este grano. En Las Portelas y Masca nos comentan que la siembra se realizaba a surco abierto, con una arada superficial y arado pequeño. Sin embargo, en otras zonas se sembraba a estaca depositando varios granos, según salía de la mano, dos o tres. Según los informantes que sembraban a surco abierto se debía a que la siembra a estaca concentraba más la humedad, y las matas crecían más juntas por lo que corrían el riesgo de pudrición. Por el contrario, a surco abierto intentaban separar los granos y dejar las matas en torno a más de una cuarta, unos 40 cm.

La época de siembra era en los meses de lluvia, a partir de octubre, sin embargo, en Masca nos comentan que la siembra era en el mes de enero. Se ha recogido la asociación del cultivo dentro de las fincas de papas y trigo. Al igual que pasaba con otras legumbres, el garbanzo en ocasiones se sembraba dentro de la mezcla del alcancel. No obstante, como en el caso de Teno alto, la siembra no era asociada, sino que se dedicaban fincas enteras para su siembra.

"Aquí se sembraba en Teno que era donde yo más... Aquí (El Palmar) era más papas, trigo y habas y cosas de esas. Pero en Teno se sembraba el chícharo, las lentejas, el garbanzo, se sembraba todo en Teno"

D. Aníbal Álvarez, de El Palmar

En la zona de Los Pedregales, D. Domingo, nos comenta cómo en ocasiones se sembró cantidades de garbanzo. Nos explica se medían con los enseres tradicionales:

(...) los garbanzos eran colmados, no se le pasaba el arralladero, que colmara la cuartilla, por eso pesaba sesenta kilos, la fanega de garbanzo pesada eran sesenta kilos."

D. Domingo Romero de El Palmar

En cuanto a las variedades, no se ha encontrado mucha información, diferenciando garbanzos de garbanzas, la segunda era de mayor tamaño, posiblemente de introducción más tardía. El garbanzo que definen como el garbanzo de aquí, es descrito como un garbanzo pequeño y de color marrón claro.

Se ha recogido en la zona de Partidos de Franquis y El Palmar, el tostado de los granos de lentejas y garbanzos para su conservación en botes. Evitando de esta manera los posibles ataques de los gorgojos.

Por último y es de reseñar, algunas personas agricultoras segaban los garbanzos y las lentejas, mientras que en otras las arrancaban. Esta práctica de segar se realizaba para evitar la introducción de piedras al momento de la trilla y que el resultado de la cosecha fuera la obtención de un producto final lo más limpio posible.

Lentejas

Al igual que el resto de leguminosas se ha recogido en torno al Parque Rural su cultivo, teniendo mayor peso su cultivo en las zonas de Teno Alto y en las laderas del Llano Gaspar (Partido de Franquis). De un gran valor gastronómico donado por las personas entrevistadas.

"(...) el chicharo para los terrenos más humildes (...) la lenteja quiere terrenos buenos, después de la papa está el terreno está bueno, porque se abonó."

Dña. Maria de Los Dornajos, Teno Alto

La lenteja se sembraba asociada a otros cultivos, normalmente con cereales, siendo más común con la cebada ya que era el primer cereal que se sembraba, coincidiendo en fechas. También en canteros pequeños donde lo importante era mantener limpio de hierba ya que si no las plantas no guarecían. En Teno Alto la lenteja era un cultivo importante, donde se sembraban huertas enteras y se llegó a trillar en eras.

Al igual que el garbanzo, la lenteja se procuraba segar y no arrancar para evitar la presencia de piedras a la hora de trillarlas. La siembra de las lentejas se hacía en los meses del comienzo de la lluvia, normalmente de septiembre hasta invierno. Su siembra era a voleo con el terreno previamente arado.

"esa es la auténtica de aquí."

Dña. María de Los Dornajos, Teno alto
(refiriéndose a la colección de referencia).

A lo largo de las entrevistas se ha podido identificar tres variedades de lentejas, la lenteja de Teno o menuda, la lenteja blanca y la lenteja parda. La lenteja de Teno era prácticamente la más sembrada en las zonas altas de Teno, mientras que la lenteja blanca fue nombrada en las zonas de Los Pedregales, una lenteja mayor que la de Teno, no obteniendo más información. Por otro lado, la lenteja parda fue nombrada en la zona de Masca, Los Carrizales y Partidos de Franquis, siendo una lenteja de diferente porte. Mientras que la lenteja de Teno se trataba de una lenteja con una mata más pequeña en crecimiento, la lenteja parda tenía un crecimiento más irregular e incluso en Masca la describen como más parecida a una chicharaca. Todas las lentejas eran para el consumo familiar, aprovechando las matas una vez trillada para el consumo animal, sobre todo en el caso de la lenteja parda.

Por último, a la hora de la conservación de los granos para comer, se recurría al tostado de los granos para luego ser conservadas en botes y evitar el ataque de los gorgojos.

Chícharos , chicharaca y chícharo moro

"esos son todos de la misma familia y se siembran todos igual."

Dña. Maria de Los Dornajos, Teno Alto

El chícharo sigue siendo dentro del Parque Rural un cultivo muy apreciado, aunque ya casi nadie lo siembra. Se ha recogido la siembra de chícharo y chícharo moro en todo el Parque Rural, desde los fondos del barranco de Masca hasta las partes más altas de Teno.

La siembra se realizaba a voleo y por los meses de octubre y diciembre. Se utilizaba como cultivo único o dentro del alcancel, usando más para el alcancel el chícharo moro que era forrajero, pues su sabor era más amargo. La chicharaca no se solía sembrar, simplemente se segaban pues solía crecer de manera salvaje cerca de los lindes de las huertas y barrancos. Los terrenos utilizados para el cultivo del chícharo solían ser terrenos más pobres, por ejemplo, en la zona de Los Partidos de Arriba, donde se sembraban lindando con las tierras más cercanas a Santiago del Teide, denominada Los Baldíos.

"Pero aparenta chícharo, porque es todo lo mismo, los que tenemos antiguos son como estos (chícharo de Tenó) pero ya han traído semillas de Fuerteventura o El Hierro y son la cáscara más grande y la vaina mayor y la semilla mayor, por eso te digo que son todos de la misma familia, de lo mismo que es esto es aquello que tienes ahí."

Dña. María de Los Dornajos,
refiriéndose a la colección de referencia.

Algunos informantes nombraban el chícharo castellano o de Lanzarote, describiéndolos como una semilla más parecida a un chocho que a un chícharo y de introducción más tardía. En la zona de Masca nos nombran el chícharo cagón, siendo el único lugar recogido ese nombre.

(...) "Y había uno que le decíamos el cagón, el cagón que le llamábamos. Si, pequeñito como los de arriba (señala chícharo de Tenó). El castellano tiene una vainita de tres granos y el cagón era una vainita más fina."

D. Fidel González Rodríguez, de Masca.

Por último, para el consumo su cosecha se realizaba antes de que seicara la vaina del todo, se ponían a secar y entonces, una vez trillados los granos se conservaban en sacos. A la hora de consumirlos había que *jacerlos jinchar*, se ponían en remojo un día entero, al menos los chícharos de Teno.

Habas

Conversación con Doña María en Los Dornajos (Teno Alto) sobre el nombre vernacular de las habas.

- *Las habas sí, llegamos a coger, ino kilos! isino sacos enteros!*

¿Aquí en los dornajos se daban bien?

- *¡Aquí! Y lo sembrábamos en ese monte.*

¡Ah! ¿Y cómo las llamaban?

- *¿Y cómo las llamábamos?, ¿como las llamas tú?*

Jabas?

- *Jabas.*

De Las Portelas le digo yo.

- *Eso no quita que sea el nombre de allá, ni de acá, ni que sean de Teno ni... El nombre es jaba.*

Las jabas o habas, era un cultivo normalmente asociado a otros o mezclado dentro del alcancel. Pero en la zona de Teno Alto se sembraron huertas enteras. La siembra era realizada a surco abierto una vez arado el terreno. No se ha recogido demasiado información en torno a este cultivo, pero sí diferencian la haba de siempre de la variedad más moderna recogida en ocasiones como "haba chocha". Esta haba previsiblemente ha desplazado al haba tradicional, no obstante, hemos encontrado a agricultores que siguen sembrándola.

Otros Cultivos

Azafraneros

"Desde siempre el azafrán se plantaba aquí, era lo más que se plantaba. Se plantaban los llanos de azafrán pa' luego comprar ropa."

Dña. Evelia Acevedo Torres, Las Portelas

El azafrán es una especie muy valorada en todo el conjunto del Parque Rural de Teno. En todo el parque se ha recogido su cultivo y uso, estando presente en gran parte de la gastronomía local. Siendo la zona de El Palmar el lugar de mayor presencia y donde se cultivaban fincas enteras.

Su cultivo se realizaba tanto asociado a otros, normalmente a las papas, como en huertas enteras. Se ha llegado a recoger dos tipos de azafrán, uno más picudo que otro.

La siembra del azafrán se realizaba a voleo o siembra directa. A voleo se realizaba cuando se dedicaban huertas enteras a su cultivo, los safraneros o azafraneros, eran fincas donde solo se cultivaba azafrán, esta práctica es la más usada en la actualidad.

También se ha recogido que en ocasiones se encontraba algún azafrán en el manchón o alcancel, donde se dejaba una vez cosechado el alcancel las matas de azafrán aprovechando luego su floración. Esta práctica no era muy común.

Por otro lado, el azafrán **se asociaba** con las papas en los mismos surcos teniendo especial cuidado a la hora de aporcar las papas y aporcándose este también. Se ponían las semillas a golpe dejando en cada hoyo dos o tres semillas con la ayuda de una estaca o enterrando con el sacho, aunque en ocasiones se tiraba algo de semillas a voleo junto con las papas. También las orillas de fincas eran lugares donde se sembraban.



Arvejas de Las Portelas



Chícharo Moro de Teno



Chícharo de Teno



Habas de Las Portelas



Lentejas de Teno



La época de siembra era desde el mes de enero (Las Portelas) hasta el mes de marzo (Teno Alto) y su cosecha en los meses de verano (junio-julio). Se ha recogido la siembra de dos variedades, uno con presencia de púas o picos y otra variedad sin ellos. Se diferenciaba en la hora de la cosecha siendo más incómoda la cosecha de la variedad picuda, sin embargo, era la variedad más cultivada y productiva.

Secado y usos

Su uso principal es el alimenticio, principalmente en mojo y como condimento alimenticio. El secado era una parte importante, se secaba al aire libre y se conservaba normalmente en botes. Algunas personas lo molían, utilizando para ellos cedazos o dentro de una talega de tela. Así cuando había días más secos lo desmenuzaban.

Batatas

Muy apreciadas por los habitantes del Parque Rural, junto con los ñames, se tratan de variedades casi exclusivas de las zonas de Masca y Los Carrizales. Se ha recogido información de batatas en las zonas de El Palmar, donde es un cultivo testimonial. Actualmente se pueden encontrar en los barrancos de Masca y Los Carrizales, permaneciendo en cultivo alguna variedad tradicional.

Siembra, época y modo de plantación

La plantación tradicional es a través de las guías (ramas de batata). No se ha recogido información sobre la preparación de plantel a través del tubérculo de la batata, posiblemente porque su cultivo es prácticamente perenne en las huertas. En el parque rural de Teno, fuera de Masca y los Carrizales, el cultivo era en las orillas de las fincas en ocasiones asociado a otros cultivos y mantenidas en el tiempo. No siendo nunca un cultivo prioritario. No obstante, en Masca y Los Carrizales el cultivo llegó a ocupar huertas enteras.

Dependiendo del tamaño de las guías de la batata se cortan de varios trozos, en torno a unos 15 o 25 centímetros cada uno. El terreno es asurcado y los esquejes de batata son colocados con una inclinación por fuera del surco. Según los informantes no es necesario quitar hojas del esqueje por completo, no habiendo diferencia en la parte enterrada y la superficial. Se entierra aproximadamente la mitad dejando el brote apical en la parte final de arriba y tres o cuatro nudos con sus hojas por debajo de él.

La época de siembra por lo general es en el mes de junio, pudiendo sembrarse hasta agosto, puesto que su siembra iba destinada en gran medida al consumo navideño, ya que el ciclo del cultivo es de seis meses.

"(...) es la venturera que yo la tengo la rama aquí entodavía. Es la mejor batata de comer, nosotros la sembrábamos para junio, sembrábamos para comer en navidades (...) Son blancas y la carne blanca también. Y por ahí mismo las tengo ahí, pero te crees que sale media negra por fueras, no se si es por el risco o que. Y es la de toda la vida, es la misma"

D. Fidel González Rodríguez, de Masca

Las variedades de batata que nos han comentado los informantes son las venturera principalmente en Masca, además de la roja de Masca. Mientras que en Los Carrizales dos, la batata de carrizales y la pata de gallo. Esta última, desaparecida en Los Carrizales, se trataba de una variedad a la que se le daba ese nombre por la forma de la hoja. La batata de carrizales se trata de una variedad blanca y la diferencian con la venturera, es que su hoja es acorazonada y se sigue manteniendo en las huertas actualmente.

Las matas se iban cortando para el ganado y para que no se fuera en vicio, es decir, para que no produjera demasiada rama. Mientras que su consumo estaba destinado para la elaboración de truchas en navidades, en potajes, guisadas y crudas.

En Los Carrizales nos comentan la mezcla con pinocha en el surco para que el terreno esté más aireado para la batata. No obstante, a falta de profundizar más en la zona, no se podría indicar como una labor tradicional.

Los principales problemas para la conservación son los ratones, que roen y dañan el producto, y actualmente la podredumbre blanda.

Cebolla

El cultivo de la cebolla se centra en las zonas de Los Carrizales y Masca. No obstante, en el Palmar y en Teno Alto se ha recogido su cultivo también.

"(...) si le cae agua es lo peor, se quema toda, entonces le paso la podona las corto y vuelven a tirar. Ya después las arranco y las vendemos a manojos."

D. Miguel, de El Carrizal Bajo

La siembra de la cebolla se hace en canteros, bien cavados y limpios de plantas adventicias. Se prepara el cantero en los meses de octubre y noviembre y se mantiene constantemente limpio. Durante el proceso del crecimiento se va manteniendo húmedo el cantero y a medida que crecen los cebollinos, en el caso de que crezcan mucho las hojas, se cortan las hojas más grandes dejando todo al mismo tamaño. En el mes de febrero se arrancan los cebollinos y se siembran a una distancia de quince centímetros aproximadamente.

Para la siembra se surca el terreno y según nos dicen los informantes se intenta no aporcar mucho la cebolla ya que el cuello se hace largo y las cebollas no crecen mucho.

La labor del cultivo es principalmente el desyerbe durante el cultivo.

Una vez que están a punto de ser cosechadas las cebollas, se suele tumbar el tallo, no siendo una labor obligatoria.

A la hora de arrancar las cebollas se intentan coger cuando el tallo comienza a secarse. Cuando se arrancan se ponen en una zona de sombra para que las ramas estén *amorosas*, en el punto adecuado para poder hacer las ristras de cebollas. En la zona de Los Carrizales se denomina rastras y la acción de realizar el trenzado se le denomina encabar.

Para la obtención de semilla nueva, se seleccionan las cebollas con un calibre adecuado, normalmente un tamaño medio y son conservadas colgadas en rastras en un lugar fresco.

“Esta cebolla que ves aquí es pa’ dentro de dos años (...) escalona, aquí le dicen escalona, la espiga que echa pa’riba le decían escalona. Depende de la cebolla, cuanto más grande es la cebolla, más espigas hecha.

D. Miguel Báez Armas, de Los Carrizales.

Cuando se quiere obtener semilla, se parte de bulbos que en el terreno comienzan a brotar por el mes de octubre o noviembre, es decir esas son las fechas cuando las cebollas están “escalonando”. Se prepara el terreno asurcado y se colocan las cebollas a una distancia de veinte o treinta centímetros y se cubren casi por completo. Luego, según los informantes, las cebollas estarán hasta el mes de junio o julio en el terreno, hasta que las inflorescencias estén para cosechar. Una vez cosechadas las inflorescencias se dejan secar en un lugar fresco.

Las principales variedades que hemos detectado a través de los informantes son dos, la cebolla de Carrizales y la cebolla de Masca. Una de las prácticas que se detectó sólo en Los Carrizales, es la de realizar las ristras (o rastras) por la noche.

Los Ñames

Cultivado especialmente en Masca, Los Carrizales y el barranco de Juan López. Algunos agricultores de la zona de Las Portelas los recuerdan en algún nacimiento de agua, pero más bien asilvestrados, no se ha recogido su cultivo. Se localizan en las zonas húmedas, nacientes de agua y en la boca de barrancos. Su cultivo se caracteriza por la práctica de la inundación.

Para la preparación del terreno, primero se cava y se deja el terreno llano levantando los bordes para la retención del agua en el momento de la inundación. Unos días antes de la siembra de los ñames se deja de regar para proceder a su cultivo. El cultivo se realizaba en hileras y se recogía los hijos que salían de las plantas madre.

"Si mira, eso sale el ñame pa'riba ¿no? Por donde sale la rama, pues la cortas por ahí y le dejas tres ojitos, la entierras y eso pega a salir pa'riba. (...) No, de la planta del ñame, solo puedes sacar uno. Eso te va saliendo revientos y esos los puedes ir sembrando también. (...) eso revienta, lo cortas y lo siembras en tierra y lo vas poniendo en fila. (...) había que quitarle el agua dos o tres días. (...) lo dejabas llanito pa' que corra el agua. (...) eso tienes que dejarlo llanito para que corra el agua y luego al fondo lo levantas un poquito, que se estanque esa agua."

D. Fidel González Rodríguez, de Masca

En Masca, cuando se cosecha suele ser la mitad de la plantación y para el siguiente año la otra mitad. El cultivo puede durar años, siendo tradicionalmente su consumo en las fechas navideñas. La preparación de los ñames a la hora de cocinarlos es de los procesos más engorrosos de este cultivo, el cortado, la limpieza de los ñames y el cocinado era un proceso largo, durando tradicionalmente un día y una noche, se solían cocinar a leña.

Otros

Algunos cultivos destacables de los cuales se ha recogido algo de información son aquellos que en principio no parecían tan importantes como cultivos alimenticios, pero si dentro de la alimentación ganadera y familiar, así como cultivos medicinales. Solían ser cultivos marginales en las orillas y lindes de las fincas o terrenos no aprovechables para otras especies, o cercanos a los hogares en macetas como es el caso de plantas ornamentales y medicinales, no consideradas cultivos.

La **pantanas, bubangos, millos y coles**, por su capacidad de rebrote en algunas de estas especies tienen un cierto carácter perenne, y se encontraban en todas las zonas del Parque Rural de Tenó.

En algunas zonas con mayor importancia como puede ser en Los Llanos de San José (Partidos de Franquis) en el caso de las **coles**. Se preparaban con especial cuidado los tajos (semilleros) reproduciendo coles todos los años. Esta era la col de hojarasca de las cuales se aprovechaban las hojas más tiernas del centro de la planta para el consumo humano, y las hojas más viejas eran de consumo animal.

Lo mismo pasaba con los **bubangos**, donde los tiernos eran consumidos en potajes, mientras que los maduros estaban destinados a la producción de semilla y consumo animal.

En el caso de los **millos**, no se recogió su cultivo en grandes extensiones, normalmente se asociaba en las huertas de papas aprovechando los surcos principales y el final de los mismos. Eran muy atractivos para los cuervos, que se recuerda en bandadas incluso de cientos, se usaban espantapájaros con latas de aceite y molinillos, instalados para poder espantarlos con el ruido ocasionado por el viento al hacer girar el molinillo.

En el caso de las **pantanas**, se ha recogido el cultivo de dos variedades siendo la más común la de color verde jaspeado. Su consumo estaba destinado a la elaboración de truchas en navidad y en potajes.

En cuanto a los **frutales** se ha podido saber la importancia de manzaneros, peraleros, cirueleros, damasqueros, albaricoqueros, higueras y las pencas de higos picos.

Su consumo, además de en fresco, era también seco, especialmente en los higos picos, llamados porretos o carreños, los higos de leche y peras, suponían un uso prolongado en el tiempo más allá de su consumo de temporada. Por último, no considerándose frutales pero si se aprovechaban sus frutos, estarían los árboles de la laurisilva, tales como madroñeros o aderneros.

De estos árboles frutales se pueden encontrar diferentes variedades actualmente en las fincas que comprende el Parque Rural de Teno, y bien merecen un trabajo de prospección especial.



Las memorias de Teno, la ilusión en los calderos...

Los conocimientos etnogastronómicos



El patrimonio natural y ancestral de la gastronomía es algo que no deberíamos dejar que desaparezca, porque cuenta con valores culturales asociados a la identidad del lugar que hoy están en un estado de vulnerabilidad y también cubrieron las necesidades de autoabastecimiento de la población local.

Los antiguos habitantes del lugar se encargaron de llevar a cabo prácticas para la conservación de las variedades locales, teniendo en cuenta los condicionantes geográficos y el aislamiento que, hasta la llegada de las carreteras y otras vías de comunicación, padeció el Macizo de Teno.

Dentro de Teno existen actualmente multitud de prácticas culinarias vinculadas a las especies y variedades locales que permitían su consumo, garantizando en el pasado el autoabastecimiento y la pervivencia de las comunidades y su cultura.

A continuación exponemos los resultados obtenidos en el trabajo de campo realizado organizado por especies.

La Papa

Como era de esperar su importancia se detectó en todos los caseríos del Parque Rural. Había varias formas de consumirlas. La principal forma de consumo es arrugadas con agua y sal, de la misma forma que en todo el territorio insular.

Otra de las maneras más utilizadas es cocinarlas el día de la cosecha. Se encendía un fuego de leña y en las brasas resultantes se ponían las papas directamente sobre las brasas, dejándolas asarse, lo que se conoce como “papas turradas o torradas”, siendo esto casi una fiesta y una manera de compartir el momento de la cosecha. También se solían cubrir con arena para que se terminaran de cocinar envueltas en hojas de coles. Cuando se turraban papas de mayor tamaño se partían a la mitad y una vez turradas y se untaban

en mojo de azafrán acompañando con queso, introduciéndose de nuevo en las brasas para que se terminaran de cocinar.

También se consumían, al no haber fácil acceso al aceite, fritas en manteca, esta grasa se conservaba en todas las casas de la matanza del cochino.

Otras formas de consumirlas eran guisadas juntas con los chícharos, así como en potaje con el resto de verduras, especialmente con coles de hoja.

La Pantana

Esta cucurbitácea era muy usual en la elaboración de cabello de ángel, tal y como se emplea en el resto del territorio insular.

Como curiosidad, y recogida la información en la zona de El Palmar, se consumía en potaje, como en muchos otros lugares, pero con la peculiaridad que se le añadía a dicho potaje leche de cabra.

El Trigo

El trigo se consumía transformado en forma de gofio, siendo este el principal y básico producto de subsistencia. Era bastante usual llevarlo para amasar en el terreno, cuando se realizaban trabajos agrícolas en el campo. Otra manera de consumir el gofio en toda la comarca era acompañado con suero de leche, yendo a buscarlo sobre todo a la zona de Teno Alto que era donde se producía mayor cantidad al encontrarse allí la mayoría del ganado.

Tanto el gofio como el trigo se conservaban en cajones o baúles de madera de cedro, dividiendo dicho cajón en varios compartimentos, donde introducían también higos pasados. Como curiosidad metían el queso curado entre los granos de trigo para su conservación.

También se utilizaba el trigo consumiéndolo en forma de tafeña, teniendo sólo una reseña en la zona de La Abejera, Teno Alto. El potaje de trigo, o añadir granos de trigo también al potaje, era una práctica que se preparaba en alguna ocasión.

La Batata

Las batatas eran consumidas usualmente guisadas y arrugadas, y también para elaboración del relleno de las truchas, sobre todo en fechas navideñas y de carnavales. Incluso se ha recogido el consumo de las mismas en crudo.

El Azafrán

Siendo el condimento estrella de la gastronomía local era usualmente utilizado para mojos. Se comía como acompañamiento en casi todos los platos. En muchas ocasiones se elaboraba con agua, pues hablamos de épocas de escasez de aceite.

Los Ñames

Cocinado a leña para todas sus elaboraciones, se utilizaba como entrante y como postre, acompañado de azúcar y miel. Y en El Carrizal Bajo, como única cita, recogimos una forma de consumirla interesante, ya que una vez guisado el ñame, y troceado, se le añadía leche de cabra caliente, lo que se seguía haciendo en la actualidad.

Los Chícharos

Se utilizaban sobre todo guisados los granos secos una vez remojados, acompañados con papas y también en potaje. También guisados se empleaban en vaina tiernos, y aderezados con vinagre, para acompañamiento de otros platos. Por último, se ha recogido la

información de su uso acompañando a las frituras una vez guisados y rehogados con la fritura.

El resto de los productos como **lentejas, garbanzos, arvejas, millo, chochos, habas, bubangos, cebollas**, etc. se consumían como en el resto de la isla, sin nada que destacar.

Maneras de consumir las variedades tradicionales en el Parque Rural de Teno

Papa	Arrugadas Turradas <ul style="list-style-type: none"> • Cocinadas en el terreno encima de las cenizas • Cubiertas con arena o envueltas en hojas de coles • Con mojo de azafrán y queso de cabra Potaje de papas y coles Guisadas con chícharos Fritas con manteca
Bubango	Potaje de bubango o guisado con papas
Pantana	Potaje Potaje con leche de cabra Cabello de ángel
Trigo	Gofio amasado y con suero de leche Potaje de trigo Tafeña
Batata	Arrugadas o guisadas Elaboración de truchas
Azafrán	Elaboración de mojos Utilizado como condimento

Lenteja	Potaje Compuestas
Ñame	Cocinado a leña se consume como postre o entrante Cocinado y acompañado con leche de cabra Guisado y acompañado con queso, azúcar o miel
Chícharo	Guisado en grano seco Guisado en vainas para acompañar Guisado con papas Preparados con fritura Guisados con carne
Millo	Gofio Frangollo con miel
Chochos	Endulzados en el fondo de barrancos
Arbejas	Secas para guisar Tiernas en crudo En vainas tiernas guisadas
Cebollas	Para elaborar frituras Guisadas con papas En gajos, crudas, para acompañar el escaldón de gofio
Garbanzo	Potajes Guisados
Habas	Potajes Guisadas



Conclusiones

A pesar de las limitaciones temporales para el desarrollo del proyecto, se han podido extraer las siguientes conclusiones:

- Como cabría esperar el **nivel de erosión genética es alto** en el territorio del Parque Rural de Teno.
- A pesar de haberse dejado de cultivar un gran número de variedades tradicionales, **sigue existiendo un interés elevado** entre la población local, por conservarlas, aunque al estar en manos de una población envejecida el riesgo de pérdida es muy alto.
- **Los conocimientos tradicionales de manejo** del agrosistema (rotaciones, asociaciones, intercambios...) **aún perduran** en la memoria de la población local y son recuperables.
- Las **variedades locales siguen aún presentes en la alimentación** de la población local, especialmente en lo relacionado con momentos de celebraciones en comunidad, ayudando a recuperar la idiosincrasia de los lugares.

A partir de los trabajos realizados creemos necesario lo siguiente:

- **Impulsar el consumo** de las variedades tradicionales en los hogares de las **familias del Parque rural y en la restauración local y cercana**. Impulsando degustaciones populares, shows-cookings, actividades de etnogastroturismo y acercando a productores y consumidores.

- **Devolver a la ciudadanía la información** recabada en forma de publicaciones, ferias y acciones de divulgación.
- **Profundizar en la recogida de conocimientos** relacionados con el manejo de los diferentes **agroecosistemas** del Parque rural, que por la limitación temporal no han podido abordarse en el marco del presente trabajo, especialmente en relación con las rotaciones, asociaciones e intercambios.
- Abordar trabajos semejantes al presente en cuanto a recuperación de los **conocimientos tradicionales de frutales, ganadería y etnoforestales**.
- Facilitar el **acceso de la población local a las semillas** que tradicionalmente se han sembrado.
- Aprovechar estos conocimientos para fomentar una agricultura cada vez más sostenible. Estamos seguros de que es posible **hacer converger lo antiguo y lo nuevo**, en la medida de que en las prácticas tradicionales encontraremos claves aplicables a la producción agrícola que se puede desarrollar hoy en el Parque Rural de Teno.

Agradecimientos



Nuestro mayor agradecimiento a todas esas mujeres que han estado tan presentes con su trabajo soterrado en el día a día, y que han sabido transmitirnos ese indispensable legado patrimonial y gastronómico:

María Álvarez (La Abejera, Teno Alto)

María del Rosario Regalado (Los Dornajos, Teno Alto)

Carmen Rosa Acevedo Torres (El Palmar)

Evelia Acevedo Torres (El Palmar)

Delfina Cairós González (San José de los Llanos)

Carmen Armas Dorta (Carrizal bajo)

También agradecemos a todos esos hombres que trabajaron duramente el campo cuando la maquinaria eran las bestias y las vacas:

Anibal Álvarez (El Palmar)

Fidel Gonzáles Rodríguez (Masca)

Miguel Afonso Pérez (El Palmar- Las Lagunetas)

Eugenio Abreu Martín (Erjos)

Domingo Romero González (El Palmar)

Francisco Curbelo Grillo (San José de Los Llanos)

Miguel Baez Armas (Carrizal Bajo)

Pedro Cairós Grillo (San José de Los Llanos)



Agradecimientos a las personas que nos han puesto en contacto con la gente del lugar:

Marco Baez Armas (Carrizal bajo)

Rafael Curbelo Bolivar y sus clientes asiduos (Bar Rafael, San José de los Llanos)

Joel (Bar Abreu, en Erjos)

Nuria Álvarez (hija de Anibal y Dominga de El Palmar)

Francisco Gabriel Lorenzo Rodríguez (Vivero en Los Pedregales).

Enrique Carmona

Agencia de Extensión Agraria de Buenavista del Norte



Financia:



Oficina de Gestión
Parque Rural de Teno





Vinieron rodeadas de promesas: más rendimiento, más producción, menos enfermedades... Llegaron desde muchos sitios y no vinieron solas, las acompañaban: nuevos métodos de cultivo, herbicidas, pesticidas... Pero poco a poco fueron desplazando a nuestras semillas, a las técnicas tradicionales de cultivo, a su exquisita calidad, a años de sabiduría agrícola. Así llegamos al presente en Teno, donde nuestras semillas y nuestras técnicas de cultivo están en franca extinción. Afortunadamente aún queda gente que las cultiva, personas que no dejaron de sembrarlas, que antepusieron la costumbre a la modernidad y que son las verdaderas dueñas de estas semillas. Suelen ser personas mayores y están ya cansadas, **ha llegado la hora del relevo**. La Red Canaria de Semillas quiere asumir esa responsabilidad, con la ayuda de todos y todas, con nuestro trabajo y con nuestro sudor.

Estas semillas son una donación de la Red Canaria de Semillas y un ejemplo de la biodiversidad cultivada de Teno, son el **fruto del trabajo de los agricultores y agricultoras que a lo largo de generaciones** han conservado y mejorado el patrimonio vegetal que representan las variedades tradicionales. Son semillas "abiertas", es decir, las puedes reproducir tú mismo/a obteniendo tus propias semillas.

Las Redes de Semillas son organizaciones que trabajan para que se mantengan en nuestros campos las variedades tradicionales. Nos une la preocupación por el control, cada vez mayor, que un pequeño número de empresas multinacionales tienen sobre las semillas que son, ni más ni menos, que la "llave" de la alimentación.

Cultivándolas colaboras a su conservación...



Si deseas colaborar o saber más sobre este y otros proyectos, puedes contactar con la **Red Canaria de Semillas** en:

Crtra. Geneto nº 2 38202 La Laguna (Tenerife),

✉ redcanariadesemilla@gmail.com

 @RedCanSemillas