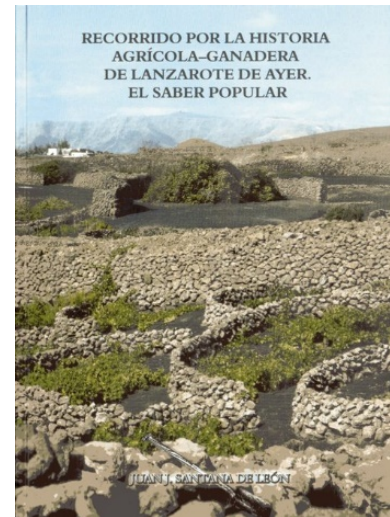


## La agricultura en Tías

Fuente: Recorrido por la historia agrícola-ganadera de Lanzarote de ayer. El saber popular  
Por Juan santana de León

Tías, hoy, potencia turística de Lanzarote con más recursos de sol y playa, nos ofrece su suelo agrícola. Muchos de los espacios agrícolas fueron ayer zona de pastoreo y tomates; en la actualidad, hoteles, complejos de apartamentos, restaurantes, espacios comerciales, etc. Para sus mayores, Puerto del Carmen sigue siendo La Tiñosa y motivo de recuerdos en sus largas charlas del ayer que vivieron y que están muy presentes en sus memorias.

La Vega de Tías, también conocida como Vega de las Casitas Blancas, está por encima de La Candelaria, entre Tías y Masdache, su piso es tierra y arena. La parte superior es polvillo, de 25 a 30 cm de alto y tiene algún arenado falquiado (1) (desperdigado). Se plantó de arvejas, cebada, lentejas, garbanzo, chícharo, etc., no es buena para trigo.



Montaña Blanca, Montaña Tesa y Montaña Bermeja están pegadas a Conil, no todos los sitios tienen la misma altura de tierra, aunque por partes mide 50 a 70 cm; debajo, encontramos un risco firme. En general, es barro y piedra en el fondo, no hay tierra maciza, por eso, la cosecha prospera tanto, por las piedras. Encima es polvillo, de una altura de 25 a 30 cm de alto. En la Vuelta Abajo polvillo no significa lo mismo que en la Vuelta Arriba. Llamam polvillo, tierra apolvillada, a la mezcla de arena y tierra que debido a las muchas aradas se han mezclados. La abertura del arado, también conocida como abertura de las orejas del arado, estaba condicionada al ancho del surco y la profundidad que se debía dar para que la semilla se depositara en la tierra. También ejecutaba la labor de mezclar la arena y la tierra.

Peñas Blancas o El Volcán, entre Tías y Mácher, debajo de Conil. Hay bastante tierra con arena. No hay tierra de gavias en Tías, excepto en La Rinconada, todo es polvillo con algún arenado.

Las higueras y las parras se plantaban en el volcán y en los arenales. Los arenales tienen una altura de 1 a 2 metros, con tierra y piedra en el fondo; en esta zona encuentran más jameo, entienden por jameo, a la zona de piedra menuda que no tiene tierra. En las fincas por los alrededores había tuneras en zanjas, alrededor de las paredes y testes, lugares de donde tuviesen que chupar (2).

De la carretera de Yaiza para abajo, de Tías a Yaiza, se encuentran: El Rincón de Mácher, Las Viñas, El Hornillo, El Cercado de Mácher y Los Mojones, zonas de costa. Piso igual, de tierra con piedra y polvillo en lo alto. El polvillo se dejaba a una altura de 25 a 30 cm en todas las fincas y, para que así fuese, se descolmaban (quitar el exceso) las que superasen dicha altura.

Estas tierras eran tan fogosas (cálidas) que a los 8 días de llover ya había comida para el ganado; a los 15 días, ya se cogía la hierba a mano.

Es la zona de más rápido crecimiento de las plantas. Con buen invierno, no había lugar que

saliera a estos lugares en producción. Los tomateros, en febrero, ya empezaban a dar; en marzo y en abril, eran los más fuertes, los de más producción. Cuando en estos lugares estaba la recolección en su mejor momento, en Mácher, la cosecha comenzaba.

La Asomada y Mácher tienen su suelo de tierra, de más o menos un metro de alto; esta última tiene, además, algo de volcán. Hay capas de piso firme, debajo tosca y más abajo, arena; Tías, masapei, tierra y piedra todo; Conil, algo parecido a Tías, pero con algo menos de piedra; la costa es piedra y tierra toda; Masdache, fondo de tierra y piedra; los pisos del aeropuerto, zona bajando de Tías a la izquierda, es malpaís, no tiene fondo y lo que tiene es tegue.

La carretera marca las diferencias, de la carretera a la derecha tiene más tierra que piedra; la parte de la costa, al revés, más piedra que tierra.

Desde El Callao a Tegoyo, del camino hacia arriba, es avenida de mala calidad porque tiene poca tierra, mucho tegue blanco y piedra pequeña.

Tegoyo es un barranco alargado, buen fondo, tiene zonas del volcán y zonas firmes (barro). Las mejores fincas están en La Caldereta y Masdache, tienen más altura de tierra. Todo lo bueno de Tías tiene tierra colorada.

Del Barranco de La Pila hacia el poniente (Uga) tiene caliche mezclado con tegue de mala calidad. Del Barranco de La Pila hacia Tías, son tierras de primera calidad, colorada y firme, con poca piedra.

El mejor suelo está en Mácher, sin embargo produce más Tías si hay agua debido al calor del suelo. Algunos vecinos del lugar creen que el citado calor se deba a que es más volcánico y hay más ventilación en la tierra. Las tierras que se hacen sobre el volcán machacado son mejores porque corre más el aire en el suelo. Ponen como ejemplos las zonas de plataneras en La Palma y el sur de Tenerife.

A medida que nos acercamos al aeropuerto encontramos tegue del malo, de peor calidad. Las peores tierras estaban entre Mácher y Yaiza y se dedicaban a arvejas y cebadas. No se plantaban ajos ya que se daban muy mal.

Era habitual dejar fincas en barbecho (3), limpias, sin plantar, fabricadas, preparadas para plantarlas al siguiente año.

De Mácher hacia el naciente es masapei, tierra y mucho ripio, mucho pagoso, tierra de mucha piedra y poca tierra.

Desde la carretera de acceso a Puerto Calero, bajando a la izquierda está el barranco de La Pila; a la parte derecha, Cortijo Viejo. Del barranco de La Pila a la carretera del Puerto del Carmen es tierra en la base y polvillo arriba, es mejor zona que la que se oriente hacia Femés, es zona de tomateros. En Cortijo Viejo no se plantaba tomateros, sólo cebada, trigo y arvejas, ya que no daba otra cosa.

El cultivo de Tías era: tomatero, alguna cebolla, sandías y melones; Mácher, tomate y cebollas; La Asomada, nada de tomates debido a su clima frío. Los tomates en zonas frías no se dan bien y como había que plantar en octubre para que se pudiera exportar antes de finalizar mayo,

hacía imposible la plantación de tomates en dicha zona, ya que su producción salía fuera de cosecha o del periodo de exportación. Tegoyo era zona de garbanzos. Las Vegas y Masdache, de viñas.

La sandía, el tomate, la calabaza y el millo requieren pisos fuertes, que mantengan más el agua.

Las batatas se plantaban para comer y un poco más; las papas no se plantaban; el tabaco, poco, algún cacho; los ajos, muy poco. A cazolejas se plantaban el millo, tomate, sandía, melón y calabaza. Se empleaba el sistema de rotación de cultivos.

Todos los cereales se plantaban según llovía. Si pasaba diciembre, aunque lloviera, no se plantaba por la poca producción que se obtenía de las cosechas, debido a las altas temperaturas. Las judías y los garbanzos en diciembre. El millo en La Asomada, en enero, incluso abril y mayo, al estar más alta y ser una zona más fresca. Si llueve, las tierras de Lomos Altos son las mejores para millo. Para garbanzos, es Mácher arriba y La Asomada abajo. No se plantaban lentejas y garbanzos dos años seguidos en la misma finca ya que se detectaba la enfermedad nominada la rabia, enfermedad que pudre el tronco.

Las papas que se plantaban eran para el consumo familiar. Las variedades que existían eran: montañesa (blanca parda y lisa), colorada, morada y de la tierra. La variedad montañesa es la que más se plantaba.

Toda La Asomada, Tegoyo, La Vegueta y Los Barrancos lo plantaban de cebolla, un 90%; el resto, papas para comer y otros. Era habitual plantar las peores zonas de legumbres.

Los tomates que salían primero eran los de la costa de Tías, luego, el resto. A partir de abril, el tomate de la costa perdía calidad debido a la pobreza del suelo por su carencia de agua.

En octubre una semilla nace enseguida; en enero, tarda más de dos meses y a veces, ni nace. Dependía de la guachentura (los mayores usaban dicha palabra para referirse a tiempos buenos y malos). Hay un dicho del lugar que dice: "lo que se planta en menguante sale antes. La planta que se hace en menguante, se hace mejor". El mejor tiempo de agua en Lanzarote es el majorero.

Los mejores granos, blandos, se cosechaban en la costa, a medida que subes, más duros. Las lentejas se cogían cuando la paja estaba amarilla para que el grano quedara verde.

La sandía se abrigaba con pastos, no así al tomate que carecía de protección y se sujetaba con piedras. Las partes más ventosas son: La Vegueta (Mácher), El Callao, Las Mesetas, Pico Friento (Montaña Gaida) y La Candelaria (Tías). La brisa es el más dominante; el viento del sur no hace daño.

La cosecha de tomate en Lanzarote rondaba los 5 a 6 millones de kilos por cosecha y procedían de los pueblos de Tías, Mácher, Güime, Yaiza y Tinajo; la de cebollas, de 20 a 30 millones de kilos en todo Lanzarote: 2 millones para el consumo de las islas y el resto se exportaba a la Península, Inglaterra, Holanda, Alemania y Francia.

El marco de plantación era de 2x2, para la sandía y el tomate; 2x3, para la calabaza, 70 cm., para

el millo, dependiendo de la lluvia y del piso.

Antes del 15 de septiembre, se hacían los canteros de cebollino y tomatero y se plantaban en noviembre, por San Andrés. A partir de finales de abril, se empezaba a coger las cebollas hasta mayo, que era el mes más fuerte. Se procuraba tener toda la cebolla exportada antes de finalizar mayo, ya que a partir de finales de mayo, las zonas competidoras: el levante español e Israel, empezaban a tener sus cosechas en el mercado. El tomate empezaba a recogerse en febrero, siendo marzo y abril los meses fuertes. Hasta mediados de mayo había cosecha que exportar. La arena para trabajar las fincas se traía de La Geria. La altura de la misma es de 15 cm, para las plantaciones de tomate y 8 a 10 cm, para las plantaciones de cebolla. Si hay mucha altura de arena no se da bien la cebolla ni el ajo, se queda usada, no hecha cabeza. El abono, seguía siendo estiércol hasta que apareció el guano y luego, ambos se usaron y se usan.

El medio de protección de los granos era el jable, que se renovaba cada año y se ponían por capas. Para luego extraer el grano se cernía.

Las tuneras e higueras eran abundantes por la costa de Tías. Las variedades de higueras eran: brevera, gomera y colorada y por parte de las tuneras: blancas y amarillas, no había las de cochinilla. La mejor fruta se recoge en Peñas Blancas, debajo de Conil, aunque toda la fruta es buena.

Las zonas de viñas están detrás de las montañas Guardilama, Gaida, Asomada y el Morro de Conil, en las zonas de Barranco del Obispo, Bilbao, El Caletón, Las Vegas, El Taro, Testeina, Las Huertas y Masdache. Bilbao y Masdache son zonas de parras malvasías en un 90% ya que la listan se da peor. En La Geria, la malvasía se va en rama, mucha rama y poca uva. La moscatel, muy bien.

Sus montañas conocidas son: Montaña Blanca, donde está la iglesia; Montaña de La Asomada, que da nombre al pueblo; Guardilama, saliendo de La Asomada para el sur y Tinasoria ya en Yaiza, del instituto hacia el norte.

De las zonas, destacan: Lomo Alto, por debajo de Mácher; Barranco del Quíquere, de Mácher hacia el mar; Los Molinos, de Puerto Calero hacia Puerto del Carmen; Piedra Negra, de Puerto Calero hacia Puerto del Carmen; Hoyo los Matos, pegado a Puerto Calero; Mojón Salado, Tres Peñas y Las Viñas, en la costa de Tías; Las Quinzucas y Las Hoyas, de Tías a La Tiñosa, bajando a la derecha; a la izquierda, La Cañada, Las Parrillitas, EL Lomo Gordo, La Peña del Dice, La Pared del Bardo, El Cortijo de los Cazadores (llano que se empleaba para guardar y pastorear las cabras, al ser tierra ruin) y Mosegue.

El Llano de Los Pocillos y Malpaís están bajando de Tías a Arrecife, es suelo ruin que se destinaba a guardar cabras.

La Rinconada, zona de tegue, está antes de llegar al aeropuerto, era zona de aguadas, lugar en la que estaban los mayores aljibes. En las gavias, que eran de tierra, las aguas se mantenían encharcadas un mes. El trigo que se daba alcanzaba más de la altura de un hombre cuando bebían las gavias.

La tierra más secante, con más piedra que tierra y poca altura de polvillo, se plantaba de arvejas y trigo, principalmente. Las plantaciones de arvejas y trigo dominan en las tierras malas.

Se decía, con carácter general, que todas las tierras eran fogosas, se plantaban cuando llovía, excepto en algunos trozos que se hacía en seco y largo, para aprovechar mejor el agua si llovía.

Los tomates se plantaban en zanjas, de metro y medio a dos metros, dependiendo de la tierra y se colocaban piedras alineadas en los testes. Se buscaba la protección, se alivianaba (aflojaba, aligeraba) la tierra y se ponía estiércol y más tarde, guano.

La forma y marco de plantación dependía del año y del piso; los años postreros (3) (opuesto a temprano) se plantaban más espesos para adelantar la producción.

Donde había mucha arena se escallaba (4) con una tabla de jalar (5) arena, que tiraban los camellos para luego llevarla a las zonas más peladas.

Hablando de lluvias, los vecinos del lugar decían, que el agua del este encartona el terreno, lo deja bronco (6); que cuando llovía del sur, el agua entraba hasta por debajo de las paredes y, por el norte, era menos fuerte.

## FORMA DE TRABAJAR UNA FINCA EN TÍAS

En el municipio de Tías, toda finca vieja tiene polvillo en la superficie, arena vieja natural del suelo, de una altura de 20 a 30 cm de alto, que se ha mezclado con la tierra y se ha hecho fina debido a tantas aradas.

Cuando se quería trabajar una finca se le quitaba el polvillo y la piedra, desripiaban, se añadía estiércol y arena nueva. Este trabajo de quitar todo el polvillo para hacer una finca nueva se incrementó con la llegada de medios mecánicos. Si la altura de polvillo era mucha, alrededor de 60 a 70 cm y no se quería quitar, bien por razones económicas u otras, se hacían testes con la arena sobrante. El teste es un montón de arena sobrante, que depositaba el propietario en una parte de la finca, generalmente en la orilla, por ser el lugar que menos molestaba a las labores de cultivo. En las zonas como en la costa de Tías, se añadía algo de tierra a las fincas nuevas, dado que el suelo es más pobre, al ser más piedra que tierra.

También algunas fincas se escallaban, quitaban la arena de la parte primitiva de la finca para dejarla a la altura de arado de yunta, lo que hoy llamamos descolmar la arena.

## NOTAS

- 1.- Falquiado.-Desperdigado.Cuando una plantación solo nace una parte
- 2.- Cupar (planta).- Extrae mucha humedad y necesita mucha agua
- 3.- Postrero.- Cosecha que se recoge pasada la fecha habitual debida, generalmente, a la lluvia tardía.
- 4.- Escallar.- Descolmar de arena un arenado. Arrastrar la arena sobrante de un arenado para las orillas.
- 5.- Jalar.- Arrastrar, tirar, halar.
- 6.- Bronco.- Seco, lo contrario de amoroso.