

## 5. GUÍA DIDÁCTICA DE LAS ACTIVIDADES



### 5.1. ACTIVIDAD EL LARGO VIAJE DE LAS SEMILLAS

Las semillas han hecho un largo viaje por el planeta Tierra hasta llegar a la isla de Lanzarote. La finalidad esencial de esta actividad es descubrir que la existencia de cultivos tradicionales en la isla forma parte de un proceso histórico que se inicia hace milenios en otros contextos culturales.

También se trata de una actividad grupal, en la que el alumnado deberá buscar en el planisferio los lugares donde se ha documentado por primera vez la existencia de las semillas. Se podrán establecer hipótesis en torno a los recorridos que han seguido hasta llegar a la isla.

Para recordar las formas de las semillas se dispone de la colección de semillas y también del juego *Cada semilla con su pareja*.

#### 5.1.1. Objetivos didácticos

Se han establecido unos objetivos didácticos específicos para esta actividad que comparten y matizan los generales del área *Conocimiento del Medio*, así como los objetivos didácticos de la propuesta general *Nuestras amigas las semillas*, ya señalados en la presentación.

- Localizar los lugares de procedencia de los cultivos tradicionales de Lanzarote, así como de algunos productos de consumo habitual en los hogares del Archipiélago.
- Utilizar estrategias de búsqueda, almacenamiento y tratamiento de la información obtenida de fuentes secundarias.
- Expresar, con la realización de mapas, la trayectoria de los cultivos domésticos desde el Creciente Fértil y América.
- Participar en actividades grupales que conduzcan al mejor conocimiento de las legumbres y cereales de Lanzarote, valorando la metodología que lleva al descubrimiento compartido.
- Valorar la cultura tradicional ligada a la agricultura como fuente del conocimiento del pasado común de los pueblos del mundo.

## **5.1.2. Contenidos**

### **5.1.2.1. Conceptuales**

- El origen geográfico de los cereales y legumbres.
- Los cereales y leguminosas cultivados en Lanzarote: procedencia.
- Aspectos básicos del tiempo histórico: pasado y presente.
- Fuentes escritas materiales para la reconstrucción del pasado.
- El atlas, consulta y localización.

### **5.1.2.2. Procedimentales**

- Integración de la información recibida desde distintas fuentes.
- Recogida de información sobre los cultivos tradicionales de Lanzarote mediante consultas bibliográficas.
- Consulta de atlas, localización de países y zonas geográficas en un mapa.
- Elaboración de informes sencillos integrando informaciones.
- Interpretación de mapas.
- Dominio de las reglas del funcionamiento y dinámica del trabajo en equipo (distribución de tareas, planificación del trabajo, asunción de responsabilidades, exposición de opiniones, extracción de conclusiones conjuntas...).

### **5.1.2.3. Actitudinales**

- Interés y curiosidad por conocer el origen de los cultivos tradicionales de la isla de Lanzarote.
- Consideración de las semillas de cereales y legumbres como portadoras de información histórica y como patrimonio universal.

## **5.1.3. Materiales necesarios para el desarrollo de la actividad**

- Incluidos en la maleta:
  - Colección de semillas
  - Cada semilla con su pareja
  - Mapa del mundo plastificado
  - Ficha de las especies y su lugar de procedencia
- Otros materiales necesarios:
  - Papel vegetal o transparente para calcar
  - Lápices de colores (para dibujar las rutas)

#### **5.1.4. Dinámica de trabajo propuesta**

Se trata de una actividad para desarrollar dividiendo el grupo-clase en grupos de cuatro alumnos y alumnas. La actividad que se propone resulta sencilla de desarrollar y se intenta potenciar el desarrollo de las destrezas de localización en un mapa, así como la elaboración de mapas temáticos, en este caso de las rutas.

Cada grupo tendrá un papel vegetal para poder calcar el mapa-guía por turnos. Además se le entrega a cada grupo una tabla con la lista de especies y su procedencia. Esta ficha se incluye al final de estas orientaciones, sólo precisa ser fotocopiada y eliminar o añadir información si se estima conveniente.

Para hacer más atractiva la actividad y ampliar el escenario de procedencia a otros continentes, se ha aumentado el número de especies que deben ser buscadas, incluyendo frutas, tubérculos... Cada grupo dispondrá de un atlas (o se lo pasarán por turnos; también algunos libros de texto incorporan uno) para poder localizar el país o zona de origen y luego establecer las líneas que las lleven hasta Lanzarote. En la ficha cada grupo tiene la casilla correspondiente al continente en blanco, para que la rellenen y así trabajarlos.

Aún se carece de información para poder establecer las rutas exactas por las que van trasladándose los cereales y legumbres, pero, en cualquier caso se deben trazar por el norte de África, el continente europeo, e incluso por mar, ya que las poblaciones neolíticas ya dominan la navegación, llegando a las islas mediterráneas.

Como sugerencia se puede plantear que el alumnado haga un listado de productos de habitual consumo en su casa y que intente determinar el origen de los componentes que lo integran: por ejemplo, los millos tostados, los macarrones, la pizza, el pan de molde, el gofio, el potaje...

Nuestras amigas  
las  
**semillas**

¿De dónde venimos?



- |   |  |   |  |  |  |
|---|--|---|--|--|--|
| <p><b>TUBERCULOSOS</b></p> <p>PAPAS: Perú (Lago Titicaca y Cuzco).</p> <p>BATATAS: Centro y Suramérica.</p> <p>JUDÍAS: México y Centro América.</p> | <p><b>LEGUMBRES</b></p> <p>ARVEJAS: Sur Turquía y Siria.</p> <p>GARBANZOS: Sureste de Turquía.</p> <p>LENTEJAS: Israel y Siria.</p> <p>CHICHARROS: Turquía, Grecia y Serbia.</p> <p>HABAS: Israel y Siria.</p> | <p><b>CEREALES</b></p> <p>CEBADA: Siria y Norte de Irak.</p> <p>TRIGO: Turquía y Siria.</p> <p>CENTENO: Turquía (Anatolia) y Armenia.</p> <p>MILLO: México.</p> | <p><b>FRUTALES</b></p> <p>HIGUERAS: Mediterráneo.</p> <p>TUNERAS: México.</p> <p>PERALES: Cáucaso.</p> | <p><b>HORTALIZAS</b></p> <p>CALABAZAS: Bolivia.</p> <p>MELONES: Grecia, Irán, Irak y Egipto.</p> <p>SANDIAS: Egipto (Suroeste de África).</p> <p>PIMIENTAS: México.</p> <p>TOMATEROS: México y Perú.</p> | <p><b>RAÍCES BULBOSAS</b></p> <p>CEBOLLAS: Afganistán y Uzbekistán.</p> <p>AJOS: Este de Turquía y Irán.</p> <p>BATATAS: Centro y Suramérica.</p> <p>RABANOS: Este del Mediterráneo.</p> |
|---|--|---|--|--|--|

### 5.1.5. Actividad *El largo viaje de las semillas*

Especies	Lugar de procedencia	
	País /Zona	Continente
Trigo	Siria, Turquía	
Cebada	Siria, norte de Irak	
Centeno	Turquía (Anatolia), Armenia	
Millo	México	
Chícharo	Turquía, Grecia, Servia	
Garbanzo	Sureste de Turquía	
Haba	Siria, Israel	
Lenteja	Siria, Israel	
Arvejas	Siria y sur de Turquía	
Judía	México y Centroamérica	
Higos	Países mediterráneos	
Tunos	México	
Calabaza	Bolivia	
Sandía	Egipto	
Pimiento	México	
Papa	Perú	
Tomate	México	
Batata	Sudamérica y Centroamérica	
Chocolate	México	
Café	Sudamérica	

## 5.2. ACTIVIDAD PLANTANDO NUESTRA SEMILLA

Es ésta la actividad más completa de la propuesta didáctica y ha sido concebida para desarrollarla a lo largo de varias semanas (las semillas exigen un tiempo para su desarrollo). Por ello, desde el inicio del curso se entregará al profesorado un kit compuesto por un conjunto de semillas y las primeras orientaciones didácticas para poder iniciar el cultivo en el período que estimen oportuno. Ha sido diseñada como una actividad que será trabajada en grupo y con ella el alumnado podrá desde aprender a discriminar las semillas hasta conocer los complejos sistemas de cultivo desarrollados para que éstas ofrezcan sus frutos. Se seguirán los pasos de cinco cultivos tradicionales representativos en la isla de Lanzarote (cereales y legumbres). La labor del alumnado será la del investigador o investigadora que aprenderá a “registrar” cada una de las transformaciones de la semilla desde que la recibe hasta que recoge el fruto que le ofrece después de ser plantada. Después, a través de las fuentes primarias y secundarias puestas a su disposición, deberá completar todo el ciclo de su semilla: recogida, procesado, almacenamiento, transformación... En efecto, una semilla es capaz de hablar de una tradición agrícola, de un paisaje, de una tecnología, de funciones y usos... y todo ello deberá ser descubierto por los distintos equipos de trabajo.

### 5.2.1. Objetivos didácticos

Se han establecido unos objetivos didácticos específicos para esta actividad que comparten y matizan los generales del área *Conocimiento del Medio*, así como los objetivos didácticos de la propuesta general *Nuestras amigas las semillas*, ya señalados en la presentación.

- Identificar los cultivos tradicionales de la isla de Lanzarote y las semillas de las que surgen.
- Observar, analizar y describir las distintas fases del crecimiento vegetativo de algunas de las legumbres y cereales que han sustentado la tradición agrícola de Lanzarote.
- Utilizar estrategias de búsqueda, almacenamiento y tratamiento de la información obtenida de la observación directa y del manejo de fuentes secundarias.
- Expresar con mensajes escritos y orales hechos, conceptos y procesos trabajados en la actividad.
- Participar en actividades grupales que conduzcan al mejor conocimiento de las legumbres y cereales de Lanzarote, valorando la metodología que lleva al descubrimiento compartido.

- Valorar la cultura tradicional ligada a la agricultura como fuente del conocimiento del pasado de la isla.

## **5.2.2. Contenidos**

### **5.2.2.1. Conceptuales**

- Los cereales y leguminosas cultivados en Lanzarote: características básicas.
- Usos y costumbres de la alimentación.
- El uso agrícola del agua en Lanzarote: métodos de aprovechamiento (conducción, y almacenamiento: gavias y nateros).
- Los suelos agrícolas de Lanzarote (polvillo, jable y arenados).
- Las fuentes orales, escritas, audiovisuales y materiales para la reconstrucción del pasado.

### **5.2.2.2. Procedimentales**

- Observación y registro sistemático de las características y cambios en los cereales y legumbres plantados.
- Integración la información recibida desde distintas fuentes.
- Utilización de la fotografía como instrumento científico al servicio del saber.
- Confección de sencillos croquis y dibujos a partir de la observación directa de las plantas.
- Recogida de información sobre los cultivos tradicionales de Lanzarote mediante consultas y entrevistas a personas ligadas a los trabajos agrícolas.
- Elaboración de informes sencillos integrando informaciones diversas (dibujos, croquis, fotografías, informaciones procedentes de la consulta de libros, de entrevistas...)
- Manejo de instrumentos sencillos para la observación de las plantas.
- Dominio de las reglas del funcionamiento y dinámica del trabajo en equipo (distribución de tareas, planificación del trabajo, asunción de responsabilidades, exposición de opiniones, extracción de conclusiones conjuntas...)
- Manejo de aparatos sencillos como instrumentos de documentación y registro de información: cámara fotográfica, magnetófono, proyector.

### **5.2.2.3. Actitudinales**

- Sensibilidad y respeto por la conservación de la memoria agrícola de la isla de Lanzarote.
- Interés y curiosidad por identificar y conocer los cultivos tradicionales de la isla de Lanzarote.

- Interés por la observación y el estudio de los seres vivos, que lleva al respeto de los mismos.
- Responsabilidad en las tareas de mantenimiento y cuidado de las plantas cultivadas en el aula
- Sensibilidad por el rigor en la observación sistemática de los cultivos y en la elaboración de las informaciones que de ella se derivan
- Respeto por las normas de uso y mantenimiento del material de trabajo que ha sido dado al grupo
- Sensibilidad y respeto por la presentación escrita y oral de las informaciones relativas a los trabajos elaborados por los distintos grupos.

### **5.2.3. Materiales necesarios para el desarrollo de la actividad**

#### **5.2.3.1. Incluidos en el kit**

- Contenedores de plástico con las semillas que deben ser seleccionadas.
- Cartón troquelado para que cada grupo monte la caja que deberá guardar su semilla.
- Díptico destinado al alumnado en el que se explica cómo plantar la semilla.
- Una cámara de fotos.
- Una lupa.
- Un cuaderno.
- Una regla.

#### **5.2.3.2. Otros materiales necesarios**

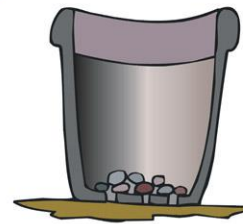
- Una maceta de plástico (una por grupo) de unos 20 cm de diámetro y 25 cm de alto (la maceta podría ser sustituida por una jardinera de plástico de unos 35 cm de largo, 20 cm de alto y 15 cm de ancho).
- Un platito de plástico (uno por grupo) sobre el que colocar la maceta y recoger el agua sobrante de los riegos.
- Sustrato de plantación: lo obtendremos mezclando tierra y turba enriquecida en una proporción 1:1.
- Unas piedritas para tapar los agujeritos del fondo de las macetas.
- Un regador pequeño (uno para toda la clase).
- Material de papelería: lápices de colores, pegamento, tijeras, cartulinas...



**1** El procedimiento para plantar las semillas es muy sencillo. En primer lugar, tienen que tener a mano todos los materiales que van a necesitar:



**2** Se colocan las piedritas en la maceta tapando un poco los agujeritos del fondo.



**4** Cuando ya la tierra esté húmeda, enterramos las semillas a uno o dos centímetros de profundidad.

**¡CUIDADO!** Tenemos que tener en cuenta que cuanto más pequeña es la semilla menos profunda hay que colocarla ya que, el pequeño tallito no podría alcanzar la superficie y la plantita no progresaría.

**3** A continuación se rellena la maceta con la mezcla de tierra y turba, lo que llamamos el "sustrato". Tenemos que tener la precaución de no rellenarla hasta el mismo borde ya que al regar, el agua y el sustrato se saldrían. Para evitar que esto ocurra se dejarán unos tres centímetros de la maceta sin rellenar. Después, tendremos que regar la maceta para que el sustrato se humedezca.



En cada maceta se plantarán dos semillas lo más separadas posibles unas de otras (en el caso de que se cultiven lentejas, al ser tan pequeños sus granos se plantarán tres semillitas en cada agujerito).

**5** Una vez que hayamos plantado las semillas, hay que colocar las macetas en un lugar muy luminoso, a ser posible en el exterior de la clase. Cada día tendremos que comprobar que el sustrato está húmedo. Cuando sea necesario se regará la maceta, al principio con mucho cuidado para evitar que el agua desentierre las semillas que nosotros hemos plantado.



**¡CUIDADO!** No se debe encharcar la maceta de agua ya que la pequeña plantita moriría asfixiada (es preferible poner un poquito de agua cada día que toda el agua junta una vez a la semana).

Cuando las plantitas tengan tres o cuatro centímetros, si han progresado las dos semillas que plantamos en cada maceta, se arrancará con mucho cuidado una de ellas (la que peor aspecto presente).

**Plantando nuestra semilla aprende**

Cabildo de Lanzarote

#### 5.2.4. Orientaciones metodológicas

Tal y como se ha explicado en la introducción, el kit entregado permite empezar a trabajar con “nuestras amigas las semillas” sin tener que esperar a que la maleta didáctica esté disponible. El crecimiento vegetativo de cada una de las especies es diferente y requiere tiempo, por ello se ha estimado conveniente que esta actividad se distribuya desde el inicio del curso en los centros interesados en trabajar esta propuesta didáctica.

Para el desarrollo de la actividad se seguirán los siguientes pasos:

- El alumnado de la clase se dividirá en grupos, cada uno de los cuales cultivará semilla diferente.
- Se distribuye el material de la forma que el profesorado estime conveniente. Teniendo en cuenta que cada contenedor corresponde a una semilla, puede llevar a cabo una dinámica en la que cada grupo escoja qué desea plantar o simplemente distribuir las al azar entre el alumnado. Las semillas que serán plantadas son:

chícharos,  
habas  
garbanzos  
arvejas  
millo

- En el caso de que la clase tuviera treinta alumnas y alumnos, se podrían formar seis grupos adjudicando las lentejas a uno de ellos.
- Para que el alumnado pueda ver una pequeña planta de trigo, se recomienda que el profesorado participe en la actividad responsabilizándose también de un cultivo, para lo cual dispondrá de su propia maceta con este cereal. Además, en el material que posteriormente llegará a la escuela se incluirán unas espigas secas de trigo, cebada y centeno.
- Cada grupo debe separar la semilla que le corresponde entre la mezcla de semillas que se incluye en cada contenedor: arroz, pipas, fideos...
- Estas semillas, a la espera de ser plantadas, se almacenarán en la cajita de cartón que cada grupo ha de montar e identificar con la pegatina correspondiente a su semilla.
- Se entrega a los grupos el díptico y el material necesario para proceder a la plantación. Ésta se lleva a cabo siguiendo los pasos indicados en el díptico. Más abajo, en el apartado consagrado al cuaderno, se establece una posible dinámica de trabajo desde el mismo momento en el que se forman los grupos y se reparte el material.

- Una vez que las semillas han sido plantadas, cada grupo será el responsable del cuidado de su maceta y de hacer el seguimiento del cultivo. Cada grupo contará para ello con una lupa (incluida en el kit que se entrega al principio de esta actividad), con la que podrán ver los detalles de la pequeña plantita y con una regla con la que medir su crecimiento. Tal y como se ha señalado, se ha contemplado que el profesor participe activamente en estas actividades plantando alguna de las semillas (trigo) que no van a ser cultivadas por el alumnado. Las instrucciones para plantar la semilla están incluidas en un díptico que se entrega en el kit.
- En el cuaderno que se entrega a cada grupo, éstos deben hacer todo tipo de anotaciones, observaciones y representaciones sobre su cultivo.
- Este cuaderno se completará con las fotos que el grupo debe ir sacando a lo largo de toda la actividad.
- La lupa incluida en el kit les permitirá observar con detalle tanto la semilla como la plantita.

### 5.2.5. El diario de la actividad

Desde el inicio de la actividad el grupo deberá recoger en el cuaderno que se les ofrece una serie de aspectos que a continuación se señalan, así como todo aquello que el educador y el propio grupo estimen conveniente incluir. Éste será un instrumento de trabajo esencial para el grupo, pero también un instrumento de evaluación fundamental para el profesorado. Es importante que se imponga una disciplina de trabajo en torno a este “diario” siendo más importante la regularidad con la que se lleva a cabo las anotaciones que el número de páginas que se escribe. Es decir, cada dos o tres días se puede dedicar un tiempo a ver qué ha ocurrido con la planta y anotar si hay cambios destacados. En cualquier caso, es el profesorado quien decidirá cómo articula esta actividad en la dinámica de la jornada.

#### 5.2.5.1. ¿Qué se debe anotar en el cuaderno?

##### 5.2.5.1.1. La puesta en marcha de la actividad

- Fecha en la que se ha iniciado la actividad.
- El nombre de los integrantes del grupo, incluso se puede establecer quién será el/la responsable de cada una de las tareas, independientemente de que se haya asumido compartirlas.
- Se ha incluido una cámara para cada grupo, las fotos se deben ir “dosificando”. La primera de ellas puede ser la del grupo con su material desplegado.

- ¿Cómo es la semilla que vamos a cultivar? Se trata de que el grupo describa la semilla, su forma, color y tamaño, y que realice un dibujo (que no olviden incluir una escala gráfica o numérica).
- ¿Conocemos el nombre de la semilla? Si es así, debe anotarse el nombre común y buscar en una guía o enciclopedia su nombre científico.
- ¿La hemos comido alguna vez? Se trata de que antes de plantar la semilla, los alumnos y alumnas intenten asociarla a algunos platos o productos preparados en sus casas o que se puedan adquirir en el supermercado: potajes, dulces, gofio, arepas, pasta...
- Si el profesorado ha decidido participar en esta actividad, eligiendo el trigo como cultivo para trabajar, también deberá llevar un cuaderno de campo. Es deseable que así sea, ya que de este modo el alumnado conocerá algo más sobre este importante cereal y también tendrá una referencia a la hora de abordar la actividad.

#### 5.2.5.1.2. Seguimiento de la plantación

- Fecha en que se realiza la plantación de la semilla.
- El grupo deberá iniciar su documentación gráfica, para ello deberá hacer alguna foto durante el proceso de plantación. Así podrá ilustrar el trabajo que posteriormente elaborará.

#### 5.2.5.1.3. La observación de la evolución del cultivo

- Fecha en que emerge el pequeño tallito sobre la tierra.
- Fecha en que aparecen las primeras hojas. En este momento se deberá hacer una foto, en el caso de la judía hay que tener en cuenta que el pequeño tallito tendrá a ambos lados los cotiledones que los alumnos y alumnas pueden confundir con las primeras hojas.
- Fecha en que la plantita alcanza cinco centímetros. En este momento es conveniente dibujar la planta.
- Fecha en que alcanza diez centímetros. Es éste otro momento para hacer una foto de su cultivo.
- Fecha en que florece. En este momento se deberá hacer una foto de la planta en floración, observar la flor con la lupa identificando cada una de sus partes y dibujarlas; si la planta tiene varias flores los alumnos y alumnas pueden separar una de ellas para poder observarla mejor.
- Fecha en que aparece el fruto. También se debe fotografiar la planta con el fruto y dibujarlo.

#### 5.2.5.1.4. ¿Qué hay debajo de la tierra?

¿Cómo son las raíces de nuestra planta? Para saberlo el grupo tendrá que describir el pequeño sistema radicular, especificando si está compuesto por una o varias raíces, midiendo el tamaño de las mismas, señalando su color). Como se comentó en el díptico explicativo del proceso de plantación de la semilla, en cada maceta se habrán plantado dos o tres semillas lo más separadas posible. Si las tres semillas germinan y dan lugar a una plantita, cuando hayan alcanzado unos cinco centímetros de altura se arrancará una de ellas (con cuidado para no dañar las otras plantas de la maceta). La plantita arrancada será la que podrá ser observada con detenimiento por el grupo.

¿Las raíces tienen pelos? (El grupo observará las raíces con la lupa para comprobar la existencia de raíces de distintos grosores, las más finitas se llaman pelos radiculares y son las que absorben el agua y los nutrientes que alimentan a la planta)

Se secará la pequeña plantita para poder pegarla en el cuaderno (si es posible se herborizará la pequeña planta, para lo cual se colocará sobre un papel de periódico con las hojas bien extendidas, se cubrirá con otro papel y se colocarán unos libros gordos encima, a los tres días se cambiarán los papeles por otros nuevos permaneciendo así durante unos quince días. Tras este tiempo si comprobamos que la planta está seca, podremos pegarla en el cuaderno con un poco de pegamento o con cinta adhesiva).

Sería conveniente que el docente, que habrá arrancado una plantita de trigo, y el grupo encargado del cultivo del millo enseñaran al resto de la clase cómo son las raíces de sus plantas ya que, al ser éstas monocotiledóneas su sistema radicular será fasciculado (formado por abundantes raíces de similar grosor), mientras que el resto de las plantitas cultivadas por los demás grupos tendrán una raíz que destaca sobre las demás (plantas dicotiledóneas).

#### 5.2.5.1.5. ¿Qué más podemos saber de nuestro cultivo?

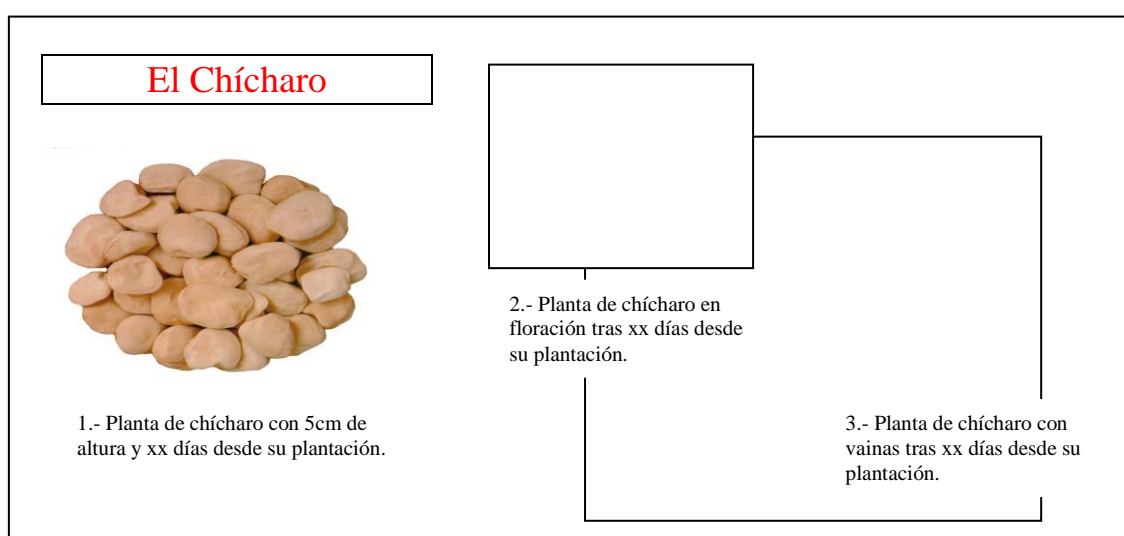
Algo más sobre nuestra semilla: el grupo deberá buscar en la biblioteca del centro más información sobre su cultivo.

También serán bienvenidas todas las iniciativas que tanto el profesorado como el alumnado emprendan para saber más de su cultivo, entrevistas a la familia, búsqueda de documentación en el Cabildo...

Lógicamente, el esfuerzo realizado por cada grupo debe servir también a los otros compañeros y compañeras de la clase. Por ello, se deberá realizar una presentación oral por parte de cada grupo que permita exponer lo que cada uno sabe sobre su semilla.

### 5.2.6. Trabajo de síntesis

Una vez que el alumnado haya realizado todas las fotos que se han ido indicando (las últimas serán las fotos de la salida de campo), las cámaras se recogerán para ser reveladas lo antes posible. Cada grupo deberá realizar un trabajo de síntesis final con las fotos y con los comentarios anotados en su cuaderno de actividad. Los trabajos elaborados por cada uno de los grupos servirán para discutir entre toda la clase el tema trabajado: los cultivos tradicionales en Lanzarote. La elaboración de un póster informativo podría ser el formato idóneo. Por otro lado, el conjunto de estos paneles podría convertirse en una exposición que fuera visitada por otros alumnos y alumnas del centro educativo.



### 5.3. ACTIVIDAD ESCUCHAR LA MEMORIA DEL CAMPO

Rescatar la memoria de las personas mayores lanzaroteñas es esencial para poder reconstruir la cultura agrícola de la isla. En esta actividad se pretende acercar esas voces al alumnado y también que ellos se adentren en él, llevando a cabo una pequeña investigación de campo, estableciendo cuestionarios, buscando informadores, grabando las entrevistas, procesándolas y, por último, estableciendo alguna conclusión en torno al tema que nos ocupa

#### 5.3.1. Objetivos didácticos

Se han establecido unos objetivos didácticos específicos para esta actividad que comparten y matizan los generales del área *Conocimiento del*

*Medio*, así como los objetivos didácticos de la propuesta general *Nuestras amigas las semillas*, ya señalados en la presentación.

- Identificar, plantearse y resolver interrogantes relacionados con los cultivos tradicionales de la isla de Lanzarote.
- Utilizar estrategias de búsqueda, almacenamiento y tratamiento de la información obtenida de la tradición oral.
- Valorar los testimonios sonoros como fuente primaria de información para la reconstrucción de la historia de la isla de Lanzarote.
- Expresar con mensajes escritos y orales hechos, conceptos y procesos trabajados en la actividad.
- Participar en actividades grupales que conduzcan al **mejor de** Lanzarote, valorando la metodología que lleva al descubrimiento compartido.
- Valorar la cultura tradicional ligada a la agricultura como fuente del conocimiento del pasado de la isla.

### 5.3.2. Contenidos

#### 5.3.2.1. Conceptuales

- La agricultura en la isla de Lanzarote: la memoria del campesinado.
- Usos y costumbres de alimentación en la isla.
- Evolución del paisaje agrícola de Lanzarote a lo largo de la historia reciente de la isla.
- El uso agrícola del agua en Lanzarote: métodos de aprovechamiento (conducción, y almacenamiento: nateros, gavias, traveseros).
- Los suelos agrícolas de Lanzarote (polvillo, jable y arenados).
- La tecnología agrícola: las herramientas tradicionales.
- Aspectos básicos del tiempo histórico: pasado, presente, sucesión centrada en este siglo.
- Las fuentes sonoras y orales para la reconstrucción del pasado.

#### 5.3.2.2. Procedimentales

- Elaboración de cuestionarios y posterior planificación, realización e interpretación de entrevistas para contar con testimonios directos sobre los cultivos tradicionales de la isla, especialmente los recibidos de las personas mayores.
- Utilización de la tradición oral como instrumento científico al servicio del saber.
- Dominio de las reglas del funcionamiento y dinámica del trabajo en equipo (distribución de tareas, planificación del trabajo, asunción de responsabilidades, exposición de opiniones, extracción de conclusiones conjuntas...).

-Manejo de un magnetófono como instrumento para recopilar información oral.

### **5.3.2.3. Actitudinales**

-Sensibilidad y respeto por la conservación de la memoria agrícola de la isla de Lanzarote.

-Valoración del esfuerzo del campesinado de Lanzarote para optimizar los recursos disponibles y de las duras condiciones de vida de los habitantes de la isla en el pasado.

-Valoración de la transmisión oral como fuente de conocimiento sobre los cultivos tradicionales en Lanzarote.

-Valoración del conocimiento y las habilidades derivados de la experiencia del campesinado (conocimiento de las plantas, de las lluvias, de las herramientas idóneas...).

-Sensibilidad por el rigor en la recogida y procesado de las informaciones orales.

-Sensibilidad y respeto por la presentación escrita y oral de las informaciones relativas a los trabajos elaborados por los distintos grupos.

-Respeto por las normas de uso y mantenimiento del material de trabajo que ha sido entregado al grupo.

### **5.3.3. Materiales necesarios para el desarrollo de la actividad**

-Grabadora (una por cada grupo).para llevar a cabo las entrevistas.

-CD con los extractos de las entrevistas.

-Trascripción de las entrevistas incluidas en el CD.

### **5.3.4. Orientaciones metodológicas**

Son muchas las fórmulas que puede escoger el profesorado para poner en marcha esta propuesta. Consideramos que puede establecerse una planificación como la que sigue, pero ésta es una mera propuesta:

Se escucharán fragmentos de las entrevistas y los distintos grupos establecerán hipótesis de lo que se está comentando. Se deben buscar referencias específicas a:

-las especies cultivadas

-los sistemas de cultivo

-referencias a la importancia del agua

-topónimos

-nombres propios

-condiciones de vida



-anécdotas...

Se pedirá a cada uno de los grupos que elabore un cuestionario relativo al tema que se trata para que ellos se transformen en investigadores e investigadoras que recurren a la tradición oral. Las preguntas pueden ser muy variadas y tratar sobre los hábitos alimenticios del pasado, el trabajo en el campo, los recuerdos ligados a acontecimientos especiales (fiestas, sequías, lluvias...). También será importante decidir a quién se va a entrevistar y cuándo (fuera del horario de clase, el alumnado puede llevarse el material a casa y buscar a las personas que desea entrevistar).

El profesor dará el visto bueno al cuestionario. Deberá insistir en que las preguntas deben ser pocas y concisas porque de otro modo la transcripción y la escucha serán muy difíciles de realizar.

Se repartirá la grabadora con las cintas.

El alumnado llevará a cabo sus entrevistas debiendo transcribir las partes más interesantes para elaborar un pequeño trabajo e informar al resto de compañeros de lo que ha averiguado.



### 5.3.5. Transcripción de las entrevistas

#### **Pista 1**

*José Ramos Martín, Los Valles.*

#### **Pista 2**

Fragmento 1. Duración aproximada 2 minutos.

#### **E: ¿Entonces esto era todo gavias?**

Sr: Sí, esto, los fondos del pueblo, todo, todo, todo, estaba engaviado *pa'* luego después llenarlas de agua, cuando llovía y luego, después, con animales, con reses vacunas, o con burros o camellos, esas cosas que le decíamos nosotros, ararlo ¿no? Con un arado y la yunta tirando el arado, había que arar todo eso, de las gavias esas, [...] se araba con animales y

entonces se le daba una vez o dos arar y después se plantaba, pero también nada más sino distinta forma porque ahora como son arenas [...] se planta en la arena, en aquel tiempo era echar por el surco; iban surcando los animales, camello, burro o vacas, lo que tuvieran, la yunta que tuviéramos, y después se iba echando por el surco y después atrás iban arando y iban tapando la semilla y después salía, estaba la gavia, pues estuvo con agua, tenía buen jugo buen..., y entonces salía después, que daba buena cosecha de millo, garbanzos o lo que quiera que fuera, te daba buenas cosechas. Yo me recuerdo de coger hasta treinta, cuarenta fanegas, a la fanega le decíamos nosotros como una media que hay [...].

**E: ¿Una fanega son cincuenta kilos?**

Sr: Es una medida, depende del grano, era *pa'* medir en la era, nosotros teníamos una era *pa'* trillar o recoger todo eso que producían esas gavias. Allí se medía, se aventaba con bielgo que le llamábamos nosotros y luego después eso pues se recogía en bolsas, pues así ... y las papas, pues plantábamos también papas, en gavias esas bebidas [...].

**Pista 3**

Fragmento 2. Duración aproximada 10 minutos.

**E: ¿Usted me puede explicar como llenaban esas gavias?, ¿cómo se hacía?, porque eso sí que no lo sé.**

Sr: No, pues eso se le hacía lo que llamábamos nosotros una *alcogía pa'* tomar el agua de los barrancos, se traía una *alcogía*, todo el que tenía una gavia, o dos, o tres, o cuatro traía el agua que baja de esas laderas que vienen a los barrancos o [...] caminos *d'esos*. Casi más lo que habían antes eran caminos, porque el pueblo no estaba arreglado, no es como hoy que todo pasan coches por donde quieren porque esta todo arreglado, pero antes no, antes todo eran caminos pero *pa'* pasar el agua, pasaba por donde quiera; pero hoy ya no, la han echado a los barrancos y *pa'* arreglar el paso del personal, que es como están haciendo.

**E: ¿Entonces recogían el agua del barranco y la llevaban hacia las gavias?**

Sr: La llevábamos a las gavias, eso lo hacía yo –vamos, lo hacíamos los del tiempo mío todos– llenar las gavias, y después recogía uno, veces en una gavia pues recogía cuarenta o cincuenta fanegas de millo o unas cuantas fanegas de garbanzos, o lentejas, o lo que quiera uno ponerle porque esos terrenos que bebían se le plantaba de lo que uno quisiera plantarle, pero habían cosas que se plantaban más porque daban más

rendimiento y más valor *pa'* venderla, lo que sea; casi lo más que plantábamos era papas.

**E: ¿Papas?**

Sr: Sí, en las gavias y millo, porque antes no se compraba pan, sino el millo que daban las gavias esas y todo eso a molerlo *pa'* hacer gofio y *pa'* hacer pan. Se hacía harina y después la gente comía bizcochos del mismo que daba la gavia, todas esas cosas; sí, porque antes también se echaba trigo, uno plantaba trigo *pa'* después moler la harina [...]. Antes había comida bastante, lo que pasa es que la gente trabajaba, porque la gente trabajaba antes mucho, porque los hombres trabajaban antes hasta romperse los huesos trabajando, por el anhelo de tener abundancia de comida, pero a mí me parece que antes había... bueno, hoy ¿sabe la única ventaja?, que hoy hay más abundancia, porque están trayendo todo de fuera, pero antes los años que llovía había abundancia de comida aquí. Se amasaba, es decir el trigo que se recogía, si cogía uno una docena fanegas de trigo o eso, lo iban llevando al molino, moliendo un par de sacos cada vez que molía y luego aquello lo iba haciendo harina *pa'* tener pan *pa'* todo el año y después hacían los sacos de bizcocho.

**E: ¿Cómo se hacían los bizcochos esos?**

Sr: No, al horno, al horno, bizcochado, se abría..., como lo bizcochan ahora que lo abren con un cuchillo y luego después se hacía bizcocho en el horno. Después cuando estaba hecho lo sacaban y llenaban sacos, y había bizcocho no digo yo..., todo el año teníamos bizcocho. Yo recuerdo que en casa mis abuelos, que allí siempre, siempre había un saco bizcocho lleno, porque tenían trigo, teníamos una huerta allá que le decían “Las Huertas de Serón”, aquello daba de todo, daba perales, parra, daba de todo, de todo, de todo y allí yo..., pues, lentejas, garbanzos, nosotros recogíamos de todo, pero aquello lo vendí yo después *pa'* comprar una finca que compré aquí (Los Valles), que es la que tiene esta gente (sus nietos) hoy, que se la di yo *pa'* que plantaran, aquí al lado de la casa, eso lo compré yo con el dinero que hice en eso que tenía yo en las huertas que llamaban “Huertas de Serón”, que le decían.

**E: ¿Y el trigo ese que se cultivaba antes no es el trigo este pelón que hay ahora ¿verdad?, era otro trigo, ¿no?**

Sr: No, el trigo, el trigo viene siendo casi, casi como el mismo que está viniendo de fuera ahora, lo que era un poquito más *menúo*.

**E: ¿Más menudo?**

Sr: Sí, éste que viene de fuera parece que... será porque es otra clase, es más..., en fin parece que es un poquito más *granao*, pero no, también el trigo valía.

**E: ¿Tenía un nombre el otro trigo?**

Sr: No, trigo.

**E: ¿Trigo?**

Sr: Trigo nada más, yo nunca vi que le tenían otro nombre, sino trigo.

**E: Cuando antes ponían las gavias, el trigo, la cebada... ¿todo eso se plantaba en las gavias o se plantaba en los lomos esos malos?**

Sr: También se plantaba en lo malo, lo más que se plantaba era cebada, lentejas y esas cosas, habas, habas, eso era en los terrenos de por fuera, que nosotros al llamarlo de por fuera decíamos lo que estaba fuera del fondo del pueblo, los terrenos buenos eran los terrenos que estaban aquí en el fondo, yo mismo tenía ahí unas cuantas gavias y eso bueno [...] daba, cantidad de grano, ¡bueh!, ya le digo a usted que el año que no recogíamos cuarenta o cincuenta fanegas de millo no recogíamos nada y después había quien recogía hasta trescientas fanegas de cebada también cosechada en las gavias... todo eso.

**E: ¿Y para recoger trescientas fanegas de cebada cuantas fanegas le echaba usted al terreno?**

Sr: No, eso no es mucho, no es mucho, yo no digo que no se gastara una fanega de semilla o poco más... Eso después da un rendimiento de gusto, había que ver la cantidad de grano que se medía en las eras, sí sí, sí, eso sí daba gusto. Ya digo, a mí me gustaba la vida de antes, por mucho que están que la de hoy, que la de hoy, pero *pa'* mí me gustaba más la de antes. Además (era) una vida, una vida sana, que no había esto de la droga, ni había tampoco... Aquí podía dormir cualquiera en el pueblo debajo una pared que como no se helara de frío, aquí amanecía tranquilo y cuanto que hoy no hay uno que se quede por fuera porque sabe que entonces, como sepan que lleva dinero, le pasan el cepillo enseguida.

#### **Pista 4**

Fragmento 3. Duración aproximada 12 minutos.

**E: ¿Qué era lo primero que se plantaba en el año en las gavias?**

Sr: Pues lo primero, yo después que me acuerdo, siempre, siempre, siempre, siempre, lo primero que yo conocí de grano fue cebada, pero después se plantaba de todo, chícharos, ¿pues arvejas, ¿pues lentejas, después se plantaba de todo.

**E: ¿Y se plantaba en febrero, por ahí?**

Sr: Sí, en el mes de enero, diciembre enero y febrero, esos tres meses... porque antes estaba uno arando cuando, también, que llamábamos nosotros, cultivando también las tierras de por fuera, que eso daba mucho trabajo, porque era arar con una yunta y estaba uno hasta dos meses, hasta dos meses arando las tierras ésas de por fuera.

**E: ¿Y cuándo las araban, en que época del año?**

Sr: En esos mismos meses, que son los meses, que es cuando llovía.

**E: ¿Y lo primero que plantaban que era, los garbanzos?**

Sr: No, lo primero que se acostumbraba a plantar aquí era la cebada.

**E: La cebada, ¿y se plantaba por fuera?**

Sr: Sí, en los de afuera, en terrenos pobres.

**E: ¿Y después qué se plantaba?**

Sr: Bueno, en los terrenos pobres y en las gavias, la cebada se plantaba en todos sitios, pero que lo más, lo más corriente era plantar cebada, porque es casi lo mejor, que si no estaba muy allá, lo mejor que se te daba era la cebada.

**E: ¿Y después se plantaban en las gavias los garbanzos y las lentejas?, ¿eso era lo primero?**

Sr: No, los garbanzos era un poco más tarde que la cebada. La cebada y después también se plantaban habas, se plantaba ya digo después, de cosas *d'esas*, trigo, millo, pues después se plantaba de todo, pero primero la cebada.

**E: ¿Las lentejas las plantaban con el azafrán también, junto?**

Sr: No, las lentejas como se plantaban, se sembraban, llamábamos nosotros tenderlas con mucho cuidado, que se quedara todo el terreno cubierto y luego se le pasaba después la yunta con el arado, y el arado tapaba la semilla y nacía bien.

**E: ¿Y en qué mes era eso?**

Sr: Pues en esos meses, enero febrero y por ahí, enero, febrero, en esos meses se plantaba casi todo.

**E: ¿Las lentejas, si quedan muy separadas no le salían muchas hierbas?**

Sr: Sí salía hierba, pero eso teníamos que tenerlo, se escardaba, se escardaba.

**E: ¿Quién escardaba, las mujeres o los hombres?**

Sr: Antes no se reparaba, tanto mujeres como hombres trabajábamos todos parejos, hoy a las mujeres no les gusta trabajar en el campo, sino en las cosas de la casa y ... pero desde luego, yo me gustaba mucho la vida antigua, será porque fui criado en aquellos tiempos, porque en aquel tiempo no había ni un hijo drogado, porque aquí los padres gozaban con sus hijos, porque eran saludables, porque no tomaban sino lo que los padres les daban en la casa, comidas naturales, ¡pero hoy! si le agarran cuatro perras al padre [...] se van *pa*´comprar droga, es que la cosa está muy cambiada.

**E: ¿Se hacían buenos bailes por aquí?**

Sr: ¿No?, sí se hacían bailes, pero antes los bailes eran los mismos del pueblo, el que le gustaba esas cosas tenía timple, guitarra, laud, violín y esas cosas y se ajuntaban cinco o seis, que eran lo mejorcito que había *pa*´eso y formaban el baile, se juntaban y habían bailes que duraban hasta las cuatro de la madrugada y tan tranquila la cosa y tan alegre todo el mundo, y ahora, que sé yo... Nos llevábamos todos como hermanos, no suscitábamos esas envidias, esas cosas, pero hoy está todo muy cambiado. Eso de que hoy no se viva al estilo de antes, eso es una cosa que a mí me gustaba mucho la vida de antes. Cada uno es que (...), hay quien diga que la gente de antes no estaba tan civilizada, pues tampoco había... Con el estudio que hay hoy, hoy se hacen muchos más errores que los que se hacían antes, hoy se hacen muchos más errores, siempre se hacía todo con unión. No te digo que también hubiera una discusión de los hombres por esto, por lo otro, pero era muy difícil que hubiera un pleito, todos muy unidos, ¡pero hoy! hay que andar con muchísimo cuidado.

**E: ¿Ustedes bajaban a la costa a coger pescado, o algo?**

Sr: Sí...

**E: ¿O venía gente?**

Sr: No.

**E: ¿Bajaban ustedes mismos?**

Sr: No, gente venía también, de Haría y La Graciosa venían unas mujeres que traían pescado, traían pues, *jareas*, viejas, *gueldes*, con una peseta comprábamos un *balayo* que llamamos nosotros, ¿usted sabe lo que es un *balayo*?

**E: No, no lo sé.**

Sr: Un *balayo* es *d'esto*, de junco que hacían las mujeres antiguas y los hombres también.

**E: ¿El junco ese que tiene eso afilado, que si uno se pincha se [...]?**

Sr: Sí, sí, *d'eso* que se cría en los riscos, *d'eso* se hacían los *balayos*, *d'eso*, y ahora mismo... no sé, ¿no habrá alguno ahí de esos antiguos? En mi casa hay mucha cosa *d'esas* antiguas, eran redondos como una *pursolana* grande, pero hechas de junco, pues eso se llenaba con una peseta, se llenaba de *gueldes*. Con una peseta se compraba, yo creo que un kilo de viejas [...] claro, que con poco dinero..., ¡ah! y todavía también aquí venían vendiendo *jareas*, viejas, tollos le llamaban y esto, *casones*, venían vendiendo todas esas cosas por aquí, por [...] ¡oh!, pues yo creo que antes había más abundancia en estos pueblos, bueno ahora lo que más abunda es que viene pescado fresco, porque viene, aquí viene siempre un furgón a vender pescado fresco.

**E: Y antes era todo seco ¿no?**

Sr: No, también venía de La Graciosa.

**E: ¿Y venían ellas caminando [...]?**

Sr: Cargadas, cargadas, que pasaban El Risco, cargadas las pobres mujeres, con un [...] yo no sé si lo traían, no me acuerdo bien en que traían ellas el pescado fresco. Ellas lo traían, el pescado fresco, lo traían cargado desde La Graciosa, sería en un bolso, una cosa *d'esas*, yo no me acuerdo bien en que lo traían, pero ellas traían el pescado fresco, venían por..., salían en los barquitos *pa' Órzola*, en Órzola. Después venían caminando hasta aquí, hasta Los Valles, venían con pescado y a Haría, yo me acuerdo de ir a Haría a moler y venir cargados de pescado, porque en Haría había mucho pescado, venía esa gente de La Graciosa, la gente de La Graciosa antes vivía con el dinero que sacaban de los pueblos esos que venían a vender el pescado.

**E: Claro, y después ellas allí compraban el gofio y todo eso y se lo llevaban a las casas**

Sr: Sí, claro, claro, ellas compraban grano y compraban de todo *pa' llevar pa'llá*, sí, ¡ah! y papas también compraban, ellas nos vendían a nosotros esas cosas del mar y nosotros le vendíamos a ellas lo que producía la tierra y así nos sentíamos todos.

### **Pista 5**

*Antonio y Carlos Cabrera. 83 y 87 años. Las Breñas.*

### **Pista 6**

Fragmento 1. Duración aproximada 6 minutos.

**E: Entonces lo que comían ustedes normalmente todos los días, ¿qué era, gofio y que más?**

Carlos: Gofio, queso, sueros de noche, leche, los pastores comían leche en el *surrón*, echaban gofio, después la *regolvían* y abajo con ella.

Antonio: Y se criaba uno saludable. Mi madre nunca nos llevó a ningún médico y nos criábamos ahí abajo con las cabras pastoreando *ahi*. Mire yo le voy a hacer a *usté* un cuento para que vea cómo era uno antes, cómo vivía : estaba yo con mi padre, con el *gana'ó*, *ahi* por *encimba* de la urbanización, *ahi* por Papagayo, la montaña esa *pa'llá*. Mi padre *día* por el pie de la montaña *p'allá* y yo *día* por debajo haciendo salir las cabras que se le *queaban* atrás, y me encontré veinte duros, ¡veinte duros!, pero espérate, que no sabía lo que era aquello, no había visto nunca veinte duros en papel, un papel de veinte duros y *dispués* estábamos, ese día fue mi padre solo con las cabras y nosotros nos *que'amos pa'* los camellos y los burros que tenía don Jaime allá abajo en el cortijo y nos hizo mi madre el desayuno, nos desayunamos y nos fuimos allí a los teniques, a donde hizo las brasas - que habían brasas- partimos el billete, con moñigos de burro y fumamos. ¡Mire!, ¡lo pueden ustedes creer!, y cuando llegamos nosotros, mi madre fue allí a la *gallanía*, -no sé a qué fue, si a las gallinas, a recoger los huevos de las gallinas, que tenía gallinas allí- y vio un cachito de billete encima del estiércol donde nos pusimos nosotros a fumar ¡con moñigo de burro!

**E: ¿Lo que liaban en el tabaco eran moñigos de burro?**

Antonio: Si, *moñigos* de burro, sí, porque mi padre no se podía descuidar con nosotros, con el tabaco, porque nos *díamos* al tabaco de mi padre. Como estábamos ya *envicia'os* en eso, cogimos moñigos de burro, cogimos el billetito *asegún* estaba *dobla'ó*, cogió Juan, mi hermano que era el de los gemelos, y Salvador otro paquetito, otro sobrito según estaban *doblaos*, y yo cogí el otro y el otro cachito *que'ó* allí sobre el *istiércol*. *Dispués* fue mi



madre allá y vio el cachito billete encima del *istiércol*, dice: “¿muchachos ustedes se encontraron el billete, que me encontré un cachito de billete allí?, ¿y quién se encontró aquello?”, le dije que yo me lo había *encontra’o* y que lo habíamos [...]. “¿Y a’onde están los otros cachitos?”. Dije: “mire, los otros cachitos *que’aron* allí, que hicimos un cigarro *ca’a* uno y quearon allí”. Mire, seguían ardiendo los *moñigos* de burro y el papel *día que’ando* hecho un cigarro, *dobla’o* allí, hecho un cigarro y fue mi madre y se puso a escarbar [...] y mi padre echando el *istiércol* y dio con los cachitos de cigarros y los llevó al banco y le valieron los veinte duros. Mira, vino mi madre con la burra a Uga a Don Domingo Robayna, ¿ustedes no lo han oído nombrar?

**E: Sí, lo hemos oído.**

Antonio: Mire, y trajo la burra cargada de ropa con los veinte duros. Nos vistió a nosotros, de camisas, de pantalones, mantas y sábanas y *to’o, to’o* trajo con los veinte duros. Lo pueden ustedes creer que es *asina* mismo.

**E: Cristiano, ¿usted cuenta eso y parece increíble!**

Carlos: Eso fue los Toleos de Porto Naos, tenían una calera y el *encarga’o* bebió más de la cuenta, fue a Arrecife trajo un dinero *p’a* los peones, que tenía aquí en Papagayo, en la calera, y se le volaron y *que’aron* estampados atrás una *julaga*.

Antonio: Y yo las encontré allí atrás una *julaga* y las cogí, porque yo no sabía lo que eran veinte duros, ¡pero claro!, como *vía* las torres aquéllas allí, las casas aquéllas digo: “¡que papelito más bonito!”, lo cogí yo y lo metí en el bolsillo y lo tuve en el bolsillo yo no sé el tiempo [...].

Carlos: Ese hombre tenía barcos.

Antonio: [...] y después estaba yo con mis hermanos *pastoriando* las cabras y digo: “mira vete y vira aquellas cabras *p’acá*”, y él no quiso *dir*, digo: “vete mira que yo te doy el papelito este bonito que míralo”, y él no quiso *dir*, cogí el billetito otra vez y lo metí en el bolsillo, porque me causó la maravilla aquello, las torres aquéllas y la casas que tenía el papel. Eso me pasó a mí, que no sabía lo que era, yo no había visto nunca veinte duros, ¡qué va!

**E: ¿Si lo que tenían en el cortijo sólo eran beberos y gaviás y eso, el año que no llovía y eso no se llenaba, no bebía?**

Carlos: ¡Oh!, pues era un año ruin, como es ahora.

**E: ¿Pero ese año si no bebía las gavias o el *bebero*, eso ya no se sembraba?**

Sr.: No, no; no se sembraba.

**E: ¿Y entonces ustedes y su familia no sembraba nada porque todo era. [...]?**

Sr.: Porque no llovió nada, como ahora mismo no se planta los arenaos porque no llueve.

**E: ¿Pero eso eran años duros ¿no?, porque no tenían para el gofio ¿no...?**

Sr.: Sí, no teníamos.

**E: Escaparían con el ganado...**

Sr.: Con el *gana'ó* y *diendo* a la playa a calar, coger *pescao* y eso, y *asina día* escapando.

### **Pista 7**

*Eloisa.88 años. La Vegueta.*

### **Pista 8**

Fragmento 1. Duración aproximada 6 minutos.

**E: ¿Antes aquí en la Vegueta se plantaban muchas judías?**

Sra: ¿Pues no, niña?, y todavía se plantan.

**E: ¿En arenados?**

Sra: En los arenados.

**E: ¿Y antes de los arenados?**

Sra: Antes que hubiesen arenados no recuerdo yo de plantar judías, no, no.

**E: ¿Y cómo eran las tierras ésas que había antes de los arenados?**

Sra: ¿Pues cómo eran? Eran por ejemplo unas tierras *pa' ararlas* con los camellos, *to'ó* no era más que piedras y araban, pero lo que plantaban en esas tierras aradas era trigo, cebada, centeno, esas cosas sí, y también había tierras que no eran tan sucias de piedras y plantaban arvejas, sí, y después *ahi* arriba, por ese Peñón por *ahi*, con las yuntas de vacas y los camellos hacían los surcos grandes, plantaba *pa' este la'ó* arvejas. No, *pa' este la'ó* chícharos y *pa' este la'ó* habas. En el mismo surco, como era tan grande,

uno plantaba por este *la'ó* arvejas, también arvejas, pero bueno, arvejas o chícharos y por el otro *la'ó*, otro señor plantando después las habas, que ya ni se planta por estos *alrede'ores*.

**E: Pero cuando eso se planta en el surco, ¿eso se planta a plantón?**

Sra: Con plantón.

**E: ¿Hay que llegar a la madre?**

Sra: Sí, un poquito a la madre, porque arriba en la flor de la tierra no se *pué* plantar, porque no se da, sino como los camellos hacen los surcos pues le ponen en los *ara'os* unas varas así, *pa'* que el surco sea grande. Cortan unas varas de parras y se las ponen *amarrá's* y lo hacen grande, el *ara'ó* lo hace grande y se abre ese surco grande, y después *pa'* coger *yerba* [...]. En esos surcos cuando ya llovía nacían *majapolas* blancas, de las coloradas, *majapolas* de burro como le decían, ¡más clases de yerbitas! *Corrigüelas...* Nosotros íbamos a coger como locas *pa'* llenar los sacos, *pa'* los animales, que teníamos cabras.

**E: Vinimos por la carretera de Mozaga al Peñón, las tierras que hay en la falda de la Montaña de Tamia, unas tierras grandes para arriba que han arado ¿eso cómo le dicen ustedes, no son tierras arenadas?**

Sra: No, ésas no son arenadas, eso es lo que la tierra tiene, pero *p'abajo* *pa'l* camino del Peñón, por detrás de Tamia sí, ya han limpiado muchas y tienen muchas arenadas.

**E: ¿Y la que no es arenada le dan algún nombre?**

Sra: Pues aquí es que no le sé explicar, porque como aquello es que la arena la trae la tierra de la montaña, pero lo que está abajo en el piso, como ya está tan *degenera'ó* de *yerbas* y de porquerías de *yerbas*, ya la gente no planta, sino lo que han hecho es hacer *arena'os*, que yo creo que *usté* se fijaría. Por el camino hay muchos *arena'itos* nuevos, pero lo que esta *p'arriba*, *p'arriba* es lo que Dios dio, aquello sí, aquello es que estaba allí cuando uno abrió los ojos y lo vio.

**E: ¿Y esas tierras tienen tierra bermeja abajo?**

Sra: Ah! ¿las otras?, supongo que tendrán también. Pero claro, como eso lo que está muy arriba no se planta..., lo que está cerca sí, se planta y plantaban también *legumes* que es lo que plantaban por *ahi*, porque lo más que se plantaba de cebada en toda esta parte de Tinajo, plantaban en tierras

blancas por la carretera de Tinajo, Muñique, Soo..., *to'as* ésas que están las carreteras hoy, que antes no las habían, por *ahi* los centenos se daban así y después por detrás de mi casa -que vivíamos en Yuco antes-, por allí por detrás habían muchas tierras que se araban *pa'* plantar que no eran arenaos, hoy sí, y era tanto lo que crecía el *legume* que teníamos nuestros delantales *pa'* coger la *yerba* y después no la podíamos poner dentro la tierra porque si no, no lo encontrábamos, sino íbamos a las vereditas *pa'* coger el montoncito de *yerba* y ponerlo en la vereda, porque si no, no lo encontrábamos, porque era tan grande el pan como le dicen, -el pan, eso le dicen el pan-, era tan grande que después perdíamos [...] romerillo, *majapolas* también, ¿qué otra cosa mujer?, romerillo y *chabusquillo*, muchas clases de *yerba*.

**E: ¿Chabusquillo?**

Sra: *Chabusquillo* también, *pelotilla*..., *to'as* esas cosas las daba la tierra y las cogíamos nosotros *pa'* las cabras, íbamos a ponerla en la veredita *pa'* que no se nos perdiera

**E: ¿El chabusquillo ése tiene como una semilla?**

Sra: Sí, el *chabusquillo* tiene una semilla.

**E: ¿Eso no se comía?**

Sra: No, eso no se come, la semilla de esa *yerba* no.

**E: ¿Y lo que ustedes le dicen pan?**

Sra: Hay un refrán que dice: “ En septiembre el que tiene pan que siembre”, porque como antes los inviernos venían más temprano, pues la gente se adelantaba a cultivar las tierras. Hoy no, hoy a según. Claro, no se pueden dejar ir los tiempos, porque si no, no valen las cosas, a su tiempo, pero antes decían: “En septiembre el que tiene pan que siembre”, y hoy como no siembra nadie, porque si no... Todavía sí se ve, *pa'* Soo, *pa'* esa parte de Soo, se ve muchas tierras araditas, araditas, que la siembran de cebada, porque después las cogen. El trigo y el centeno lo cogían *pa'* pasto, *pa'* abrigar las gavias, *pa'* las batateras, todo eso y tenía ese refrán mi abuelo decía: “En septiembre el que tiene pan que siembre”, y el pan le dicen a la *ceba'a*, al trigo y al centeno [...].

## **Pista 9**

Fragmento 2. Duración aproximada 4 minutos.

### **E: Entonces, señora, el polvillo ¿qué es?**

Sra: Pues el polvillo es por ejemplo, ¿pues qué le puedo decir?, pues una cosa como el que va *pa'* Yuco, que por allí hay muchas tierras arenadas, pero hay sin arenar y eso le dicen tierras *polvilladas*, porque *p'aquí pa'* donde nosotros tenemos las tierras -bueno, se las di a mis hijos- y por *ahí* le dicen la Hoya los Conejos le dicen *pa'* esa parte, por *ahí* por donde se va *pa'* los Dolores *pa'* esa parte arriba, cuando se va *pa'* Los Dolores, y por allí hay tierras también *polvilladas* que las araban. Ésa no, porque después del volcán es que dice que vino la arena, antes no había arena, antes no estaban sino las tierras que no eran *más* que piedras, piedras, piedras que... ¡ay por Dios!, y cuando la gente pobre no teníamos donde ir a trabajar cogían nuestros padres -bueno mis padres nunca lo llegaron a coger, pero bueno...- ajustes que le dicen, *usté* tiene un terreno, me lo da a mí, *usté* lo tiene sembrado, que lo sembró *usté*, y después *pa'* arrancarlo dicen ajuste, que era que los hijos de ustedes iban después a arrancarlo por una fanega cebada, o por dinero, o por eso así. Los amos lo sembraban ellos pero después no lo arrancaban, sino después eso se daba a la gente pobre de ajuste y no era más que piedras, piedras y *caíles*. Se arañaba uno *to'as* las piernas de la yerba ésa que le dicen *caíl*, que es *to'a* llenita de semillitas piconas que se *que'an* pegadas, sí. Así que ésa es la tierra de polvillo ésa, todavía, *p'aquí pa'* partes, *p'allá* es jable, jable verdadero, pero entre Yuco y *to'o* eso por *ahí* son tierras y por la parte ésta aquí le dicen Las Capellanías y le dicen la Hoya los Conejos, que es cuando se va *pa'* los Dolores.

### **E: ¿Y en esos polvillos se echaba cosa distinta que en ésta de aquí?**

Sra: Sí, en esos polvillos se echaba distinto, pero también sembraba la gente mucha cebada, porque era mucha piedra y después también algunos arreglaban las tierras, aunque no tuvieran arena. Hacían *gavitas* del mismo polvillo que Dios dejó y las iban arreglando, no era tanto polvillo sino tierras *arenuscas* y se arreglaban y se plantaban las papas.

### **E: Pero esas tierras de polvillo ¿tenían madre debajo, tierra bermeja?**

Sra: Sí, sí, sí, esas tierras de polvillo, en su cierto punto se encontraba también tierra *mermeja*, sí se encontraba. Además que se enterraba mucho estiércol y hoy todo no es sino artificial.

**E: ¿Y el estiércol para qué cosas se enterraba?**

Sra: *Pa'* todo, pero sobretodo *pa'* lo más que se enterraba era *pa'* millo y *pa'* papas. El estiércol es, por ejemplo, se hace una explanada casi como la mano y después se tiende el estiércol y después, de aquí de esta parte, se va llevando y con esta mano se tapa el estiércol.

**E: ¿Pero el estiércol está sobre la tierra?**

Sra: Sobre de la tierra, el estiércol está, cuando vamos a plantar las papas por ejemplo, si está la tierra que era empolvillada y eso así, pues se enterraban de estiércol que era lo que daba la comida buena. Hoy los granos no tienen gusto, porque *to'ó* no es *na'a* más que artificial, de guano y de porquerías, pero antes las papas las guisábamos y desde que estaban sancochadas, las papas de la tierra nuestras, se hacían flores, flores, *to'as* abiertitas y cogíamos las papas y en los mismos terrenos, mi suegra tenía que hacía tierras de medias -también *par'ahi* por Las Capellanías- y hacía el sancocho en la tierra con tres piedritas y la caldera, tres piedritas y ¡las cosas como han *da'ó* vuelta!, y entonces después allí tenía su estera, que ella hacía mucha estera de las cosas de las palmas, y llevaba su estera *pa'l* campo siendo cerquita la casa, llevaba la estera *pa'l* campo, su mantel, y allí cuando terminaban de coger las papas hacían el sancocho. Después llevaban queso, llevaban *pescao salao* y comían en la misma tierra, mojo picón y mojo de cilantro, *to'as* esas cosas [...].

**Pista 10**

**Fragmento 3. Duración aproximada 2 minutos.**

[...] que bastante que se reían, los ricos de los pobres, bastante que se reían mi niña, que daban los terrenos como le digo yo *pa'* que los trabajara el medianero y había que partir el grano y decían al tercio y al tercio es dos partes *pa'l* amo y una *pa'l* medianero.

**E: ¿Usted conoció eso?**

Sra: Sí, sí, quiere decir que se *jartaban* de trabajar los pobres, ¡pues que les valía!, tanto que trabajaban *pa'* coger yerba, *pa'* mantener animales y el tercio era dos partes al amo y una parte al medianero, y después hubieron personas, los suelos, le dicen los suelos que son los granos que van quedando por las piedras, porque los granos se avientan y sale la paja y *que'an* limpitos y después nosotros barríamos por la orilla de los montones que se hacían de grano, íbamos barriendo con los baleítos de *abrepuño*, de una yerba, -*abrepuño* le decían-, y hacíamos un manejo y lo poníamos *trinca'ito pa'* que se hiciera *alaja'ito* y cuando estaba el señor aventando

nosotros barríamos a las orillas *pa'* ir quitando *to'a* la paja y ellos aventando, aventando por encima, ¡ay que bonito era!, y los suelos *que'aban* después, mucha gente lo dejaba *pa'* semilla, pero no *pa'* semilla de plantón sino *pa'* tender, como el que tiende el trigo o la cebada, y otros eran tan egoístas que aquellos suelos, que no eran sino la mitad piedras, se los partían a los medianeros, se los partían a los medianeros, porque si habían después de dar semilla ellos *pa'* plantar, en vez de la buena daban aquello.

**E: ¿Si yo cojo una tierra de medias quién ponía la semilla?**

Sra: La ponía el amo.

**E: ¿Toda, ya fuese *legume* o fuese pan?**

Sra: Sí, sí, eso lo tenían los amos y guardaban las semillas, los que eran *d'ellos* las guardaban ellos y los que eran de los amos, pues los amos dejaban su semilla, iban a buscar las semillas, pero casi siempre al partir mucha gente dejaba la semilla ya separada, separada *pa'* otro año [...]

### **Pista 11**

*María Machín de León, Uga.*

### **Pista 12**

*Fragmento 1. Duración aproximada 3 minutos.*

**E: ¿Qué era lo que comía la gente, la gente humilde?**

Sra: Pues la gente antes, no se comía nada de esas cosas, ni yogures ni nada. Pero después, [comía] por ejemplo, potajes, como se comen ahora no, con granos de fuera no, con granos nuestros, las lentejas, las arvejas; los potajes y luego los sancochos, sancochabas las papas, las batatas, el pescado y era mucho de pescado fresco y gofio. En mi casa se mataba mucho cochino y antes la carne no se compraba, se mataban los cochinos, se salaba, se ponía en una barrica, y después hacían frituras, se amasaba gofio, los mismos chicharros de la manteca los echabas al gofio y azúcar, mi madre compraba, porque antes pan no se amasaba sino por los días de Remedios, los días de San Marcial, se comía uno hasta el pan *mojoso* y todo duro, porque lo aprovechábamos hasta el final ... porque es que hoy ni los perros se comen el pan (...), pero antes lo que se comía no era tan artificial como ahora, porque ahora vamos a la tienda, la carne misma no tiene sabor ninguna, porque se pone en la nevera y todo esto. Antes no

existían ni neveras, ni lavadoras, ni las cocinas de gas, sino con la leña, decían que la comida con leña es mucho más gustosa.

**E: ¿Y qué leña le ponían ustedes a los calderos?**

Sra: Sí [...].

**E: ¿De aulaga?**

Sra: De aulaga no, no tanto, sino por ejemplo, gajos de higuera, gajos de bobo, las varas y toda esas cosas y la aulaga más bien se utilizaba para los hornos, se caldeaban, para hacer el pan se le echaba la aulaga.

**E: Ya, prende más fácil, mete un fogonazo [...].**

Sra: Las mismas cepas ésas, de las parras, que siempre se secaban y todo eso. Pues... se cogían aquellos troncos, por ejemplo el tronco grueso de la tunera... Mi padre acostumbraba de los troncos gruesos de abrirlos bien con un pico y los secaba y después eso nos servía *pa'* tostar y hacer gofio y eso, había molinos, se molía el grano, se hacía gofio de arvejas, garbanzos, trigo, millo, todo mezclado, y el gofio tenía hasta mucho más alimento que el que tiene ahora.

**E: ¿Se comía siempre gofio, todos los días gofio?**

Sra: El gofio era lo primero que se [...], hoy hay pan, pero en esa época no había pan ninguno, sino el que hacíamos por la fiesta nada más; es que hasta muchas personas no se comían la carne sino durante las fiestas, pero había personas que no, que si tenían posibles pues se criaba un cochino, y todo el mundo tenía dos o tres cabras y después *pa' la* leche, el queso [...].

#### **5.4. ACTIVIDAD IMÁGENES QUE NOS HABLAN**

La utilización de la fotografía no sólo como fuente de disfrute, sino como fuente de información de primera magnitud, explica el sentido de esta actividad. Las imágenes antiguas del campo lanzaroteño no sólo deben mover al asombro o a la nostalgia por el cambio producido en los paisajes agrícolas debido al progreso y al abandono de las actividades del sector primario. La fotografía es una fuente primaria y de ella se puede extraer abundante información de todo tipo.

##### **5.4.1. Objetivos didácticos**



Se han establecido unos objetivos didácticos específicos para esta actividad que comparten y matizan los generales del área *Conocimiento del Medio*, así como los objetivos didácticos de la propuesta general *Nuestras amigas las semillas*, ya señalados en la presentación.

- Valorar la fotografía como fuente primaria de información para la reconstrucción de la historia de la isla de Lanzarote.
- Identificar, plantearse y resolver interrogantes relacionados con los cultivos tradicionales de la isla de Lanzarote.
- Utilizar estrategias de búsqueda, almacenamiento y tratamiento de la información obtenida de la observación directa y del manejo de fuentes primarias.
- Expresar con mensajes escritos y orales hechos, conceptos y procesos trabajados en la actividad.
- Participar en actividades grupales que conduzcan al mejor conocimiento de las legumbres y cereales de Lanzarote, valorando la metodología que lleva al descubrimiento compartido.
- Valorar la cultura tradicional ligada a la agricultura como fuente del conocimiento del pasado de la isla.

#### **5.4.2. Contenidos**

##### **5.4.2.1. Conceptuales**

- La fotografía: fuente primaria para el estudio de los cultivos en Lanzarote.
- El campesinado lanzaroteño: indumentaria, tareas que realiza en el campo.
- El sector primario en el pasado y en la actualidad en la isla de Lanzarote.
- Los suelos agrícolas de Lanzarote (polvillo, jable y arenados).
- La tecnología agrícola: las herramientas tradicionales.
- Aspectos básicos del tiempo histórico: pasado y presente.
- Evolución del paisaje agrícola de Lanzarote a lo largo de la historia reciente de la isla.

##### **5.4.2.2. Procedimentales**

- Utilización de la fotografía como instrumento científico al servicio del saber.
- Observación detenida de imágenes fotográficas.
- Sistematización de la información recogida tras la observación detenida de las distintas labores agrícolas en Lanzarote.
- Dominio de las reglas del funcionamiento y dinámica del trabajo en equipo (distribución de tareas, planificación del trabajo, asunción de

responsabilidades, exposición de opiniones, extracción de conclusiones conjuntas...).

#### **5.4.2.3. Actitudinales**

- Sensibilidad y respeto por la conservación de los archivos fotográficos como elementos que custodian la memoria agrícola de la isla de Lanzarote.
- Valoración del esfuerzo del campesinado de Lanzarote para optimizar los recursos disponibles.
- Valoración del agua como bien indispensable y escaso. Uso responsable del agua.
- Sensibilidad y respeto por la conservación del paisaje, analizando las causas y consecuencias de su posible deterioro.
- Interés y curiosidad por identificar y conocer los cultivos tradicionales de la isla de Lanzarote y los paisajes agrícolas.
- Sensibilidad y respeto por la presentación escrita y oral de las informaciones relativas a los trabajos elaborados por los distintos grupos.
- Consideración de los objetos antiguos como portadores de información histórica.
- Actitud crítica ante la información recopilada a través de distintas fuentes.

#### **5.4.3. Materiales necesarios para el desarrollo de la actividad**

Cada grupo de trabajo tendrá su cuaderno de trabajo.

Colección de diapositivas.

Fotografías plastificadas (formato A3) relativas a la cultura tradicional agrícola en Lanzarote.

#### **5.4.4. Orientaciones metodológicas**

El profesorado llevará a cabo el pase de diapositivas, permitiendo los comentarios del alumnado y explicando lo que se aprecia en cada una de las imágenes. Una vez visionadas las diapositivas, se puede pasar al siguiente paso, la observación detenida de una o más imágenes por parte de los grupos de trabajo.

Cada uno de los grupos de trabajo en los que está dividida la clase va a ser responsable de coger una, o más, de las fotografías plastificadas y trabajarlas en grupo, anotando :

- Descripción de lo que se ve en la fotografía.
- Establecimiento de hipótesis.
- Corroborar su hipótesis y complementarla o corregirla con la información ofrecida por el profesor.

- Comunicar al resto del grupo-clase las conclusiones a la que llega el grupo.
- Puesta en común de los aspectos relativos al campo que se pueden apreciar en las fotos:
  - condiciones de vida del campesinado
  - indumentaria
  - medios de transporte
  - labores agrícolas
  - reconocimiento de paisajes (puede que algunos reconozcan de qué pueblos, montañas o lugares se trata).

#### 5.4.5. Comentario de las diapositivas

En este anexo incluimos los comentarios que se pueden realizar en relación a las diapositivas que se incluyen en la maleta. El profesorado y el propio alumnado tienen abierta la posibilidad de otras vías a la hora de abordar los comentarios.

#### Las formas de cultivo

A lo largo del tiempo, los agricultores y agricultoras de Lanzarote han utilizado distintos procedimientos de cultivo para intentar obtener el mayor rendimiento posible del medio con el que contaban para desarrollar su labor. Mientras que algunas de estas formas de cultivo en la actualidad se encuentran prácticamente en desuso (gavias, nateros), otras aún continúan empleándose. En las diapositivas que forman esta pequeña colección pueden observar algunas imágenes de gavias y nateros, también del jable y los arenados:

Las gavias: las gavias o bebe(de)ros eran terrenos acondicionados para cultivar tras recibir y acumular durante un tiempo el agua de lluvia que corría por las laderas y barrancos. El agua era conducida hasta la gavia mediante *alcogidas* y caños. Las paredes de piedra y *testes* que la rodeaban permitían que quedara retenida en su interior y poco a poco fuera absorbida por el terreno de cultivo. Cuando esto ocurría los agricultores decían que “la gavia estaba bebida”, y tras dejarla secar y airear se procedía a su cultivo.

**Diapositiva 1:** Si observamos el paisaje comprobaremos cómo, normalmente, no encontramos una gavia aislada sino un conjunto de ellas

dispuestas en distintos niveles (formando escalones). Grupo de gavias en Teseguite.

**Diapositiva 2:** Antes de la época de lluvias los agricultores tenían que preparar las gavias para que se llenaran y bebieran correctamente. La gavia tenía que estar barbechada (el barbecho consiste en arar el terreno trazando los surcos bien separados unos de otros), de manera que el agua entrara a la misma sin romper los testes y el suelo absorbiera la mayor cantidad de agua posible. Gavia preparada para beber (barbechada). Teseguite.

**Diapositiva 3:** Cuando llovía, el agua que corría por las laderas y barrancos era conducida hasta la gavia mediante alcogidas y *caños*. Las paredes de piedra y *testes* que la rodeaban permitían que el agua quedara retenida en su interior y poco a poco fuera absorbida por el terreno de cultivo. Gavia llena de agua, Teseguite.

**Diapositiva 4:** Detalle del caño por el que el agua entra a la gavia. Cuando la gavia se ha llenado de agua, el caño se tapa con barro y paja para que no entre más agua. Teseguite.

**Diapositiva 5:** Detalle del teste (amontonamiento de tierra) que rodea a la gavia y permite que el agua quede retenida en su interior. Teseguite.

**Diapositiva 6:** Detalle del desagüe por el que, una vez que se ha alcanzado el nivel de agua adecuado en una gavia, el sobrante pasa a la siguiente. Teseguite.

**Diapositiva 7:** Cultivo de chícharos en una gavia de Teseguite. En la diapositiva puede observarse cómo la gavia que se encuentra en un nivel superior se encuentra barbechada pero no sembrada.

**Nateros o traveseros:** este sistema, que también permite el aprovechamiento del agua de lluvia que ocasionalmente circula por los barrancos, consiste en atravesar el cauce de los mismos con muros de piedra tras los cuales queda retenida el agua y la tierra que ésta arrastra.

**Diapositiva 8:** Los nateros, cuando eran de pequeño tamaño, se destinaban al cultivo de una higuera. Natero en Tabayesco.

**Diapositiva 9:** Natero lleno de agua con una higuera. Carretera Tahíche-Guatiza.

**Paredones:** estas estructuras tenían como objeto acondicionar las laderas de mayor pendiente para así poder cultivar en las mismas.

**Diapositiva 10:** Paredones en la ladera del Valle de Temisa.

**Diapositiva 11:** Gavias en el fondo del valle y paredones en las laderas. Mala.

**Cultivo en El Jable:** una amplia franja de la isla de Lanzarote está cubierta por arenas orgánicas de origen marino. Esta zona es conocida

como El Jable y gran parte de la misma ha tenido, y aún hoy tiene, un importante aprovechamiento agrícola.

**Diapositiva 12:** Cultivo de batatas en el jable. Puede observarse en el centro de la finca un pequeño *pajero* de *pasto*. Los tallos secos del centeno se van colocando formando ruedos que se aprietan muy bien hasta formar una estructura de forma cónica en donde se conservan hasta ser usado para la fabricación de los *bardos* (barreras con la que se protege los cultivos del viento elaboradas con los tallos secos del centeno, en ocasiones de trigo, a los que se conoce como *pasto*).

**Diapositiva 13:** Agricultor de San Bartolomé segando el trigo para hacer *pasto*, es decir, separando las espigas de los tallos para usar éstos últimos en la fabricación de *bardos*.

**Diapositiva 14:** El cultivo de batatas tradicionalmente se ha encontrado asociado a los terrenos de jable. Cosecha de batatas en El Jable.

**Cultivo en arenados naturales:** este nombre hace referencia a aquellos cultivos (parras y otros frutales) que se desarrollan en zonas que quedaron cubiertas por una gruesa capa de arena volcánica. Para cultivar en estos terrenos es necesario abrir grandes hoyos (de forma cónica) hasta alcanzar la tierra que quedó cubierta por las arenas, en donde se planta la parra o el frutal. En el borde superior del hoyo, para proteger la planta de la acción de los vientos, se construye un pequeño muro de piedra, llamado *soco*, que bordea la mitad del mismo por la parte más expuesta a los vientos dominantes (noreste).

**Diapositiva 15:** Cultivo en hoyos de parras y de higueras. La Geria (imagen antigua).

**Cultivo en arenados:** los arenados artificiales son terrenos de cultivo preparados con el objeto de aprovechar el beneficio que en relación a la conservación de la humedad del suelo supone la presencia de una capa de arena volcánica que lo cubra.

**Diapositiva 16:** Para preparar los arenados es necesario transportar la arena desde el lugar donde se extrae hasta el terreno. Aunque en la actualidad se utilizan para ello camiones, antiguamente la arena era cargada en *serones* de madera (especie de cajones preparados para ser cargados a lomos de un animal) y transportada por los camellos (imagen antigua).

**Diapositiva 17:** Millo plantado en *casolejas* en un arenado. Para plantar *de casoleja* o *de casita*, con una pala o un *sacho* se retira la capa de arena de un trocito de terreno dejando al descubierto la *tierra bermeja*. En un extremo de la *casoleja* se coloca un poco de estiércol y a continuación se plantan las semillas (dos o tres por *casoleja*). Posteriormente la tierra se vuelve a cubrir con la arena.

**Diapositiva 18:** Papas plantadas en un arenado de Guinate.

**Diapositiva 19:** Cultivo de lentejas en un arenado (carretera El Mojón- Teseguite).

**Diapositiva 20:** Montones de chícharos en el arenado preparados para ser llevados a la era.

### El transporte de las cosechas

**Diapositiva 21:** Los animales también eran utilizados para el transporte de las cosechas. En esta diapositiva podemos ver los camellos cargados con las cajas en las que se está trasladando la cosecha de tomates. La estructura de madera sobre la cual se colocan las cajas se conoce con el nombre de *silla*.

**Diapositiva 22:** La cosecha se cargaba en los vasos del camello y se llevaba hasta la era para ser trillada. Con el nombre de *vaso* los agricultores hacen referencia al útil que tradicionalmente se empleaba para el transporte de la sementera desde el campo a la era, de hierba para alimentar al ganado, de la paja e incluso del estiércol. El vaso estaba formado por una pieza de madera que se colocaba sobre el animal (*angarilla*) y de la que colgaban dos grandes mallas de sogas (a ambos lados del lomo del animal) en donde se transportaba la carga. Estas mallas (*valcina*) podían abrirse por la parte inferior mediante una sogas.

### La era

Una vez que la cosecha había sido recogida era necesario llevarla a la era, donde se realizaban todas las labores necesarias para separar el grano de la paja.

**Diapositiva 23:** Era en Las Caderetas (Tinajo).

**Diapositiva 24:** *Sarandeando*. La cosecha de trigo, una vez trillada y aventada, se pasaba por la *saranda* (elaborada de paja de centeno y junco), en donde quedaba retenida la paja de mayor tamaño mientras que el grano junto con los fragmentos de paja más pequeños caían al suelo.

**Diapositiva 25:** Limpiando la cosecha. Usando los balayos el grano se deja caer para que el viento arrastre las partículas de paja de menor tamaño y terminar así de limpiarlo. Aventando el grano, usando balayos (elaborados de paja de centeno y junco) para acabar de limpiarlo.

### Los cultivos

Los cereales y legumbres fueron los principales cultivos en la isla en épocas pasadas. En este apartado mostramos algunas imágenes de ellos.

**Diapositiva 26:** Planta de haba con sus vainas.

**Diapositiva 27:** Flor de la planta del chícharo.

**Diapositiva 28:** Vaina de chícharo.

**Diapositiva 29:** Planta de garbanzo.

**Diapositiva 30:** Hoja de garbanzo de la planta de garbanzo.

**Diapositiva 31:** Vaina de garbanzo.

**Diapositiva 32:** Flor del garbanzo.

**Diapositiva 33:** Planta de arveja con sus vainas.

**Diapositiva 34:** Flor de arveja.

**Diapositiva 35:** Planta de trigo.

**Diapositiva 36:** Espiga de trigo.

**Diapositiva 37:** Espiga de centeno.

#### 5.4.6. Comentario de las fotografías

En este anexo incluimos los comentarios que se pueden realizar en relación a las fotos antiguas (reproducidas a tamaño DIN-A3) que se incluyen en la maleta. El profesorado y el propio alumnado, tienen abierta la posibilidad de otras vías a la hora de abordar los comentarios.

<b>Cuadro resumen</b>	
<b>Información general</b>	<b>Fotos</b>
Animales como medio de transporte	III, IV, V, VI, VII, VIII, IX
Arquitectura tradicional	I
Trabajos tras la cosecha	X, XI, XII
Trabajos del campo	II
Plantas útiles	I, II, III
Sistemas de cultivo	I, II, III
Indumentaria	IV, VII

**Foto I: Vista del pueblo de Haría**

En esta imagen que muestra el pueblo de Haría tienen un especial protagonismo las palmeras que se encuentran diseminadas por todo el valle. Las palmeras proporcionaban, y aún proporcionan, la materia prima con la que se elaboran diversos utensilios. Mientras que con el pírgano (eje central o raquis de la hoja) los artesanos y artesanas fabricaban cestas y cestones en los que se cargaba y transportaba paja, frutos, etc., con la palma (foliolos de la hoja) se tejían esteras sobre las que se colocaba la fruta pasada, los porretos (tunos secos), etc. Incluso servían para dividir la casa en distintas estancias (a modo de pared de separación). Con el palmito (foliolos tiernos de la hoja) se elaboran empleitas que se unen para formar las sombreras con las que las mujeres se protegen del sol. Los restos del racimo de la palmera, en ocasiones, eran usados incluso para barrer. Como vemos, las palmeras tuvieron un papel muy importante en la vida cotidiana de nuestros antepasados, que las cuidaban casi como si de un cultivo se tratara.



Igualmente, en la imagen llama la atención la gran cantidad de higueras que parecen dispersas por todo el pueblo y sus alrededores. Los higos pasados constituían un importante recurso para los agricultores, ya que no sólo eran vendidos sino que suministraban alimento a la familia, principalmente en invierno.

Las viviendas del pueblo se disponían dispersas en el fondo del valle. La mayoría de las casas son de una planta, en ocasiones con una habitación



en alto llamada sobrado. Las azoteas eran aprovechadas para captar el agua de lluvia que se almacenaba en las aljibes.

Al fondo de la imagen podemos comprobar cómo las laderas cercanas al pueblo eran aprovechadas para el cultivo.

## Foto II: La vendimia

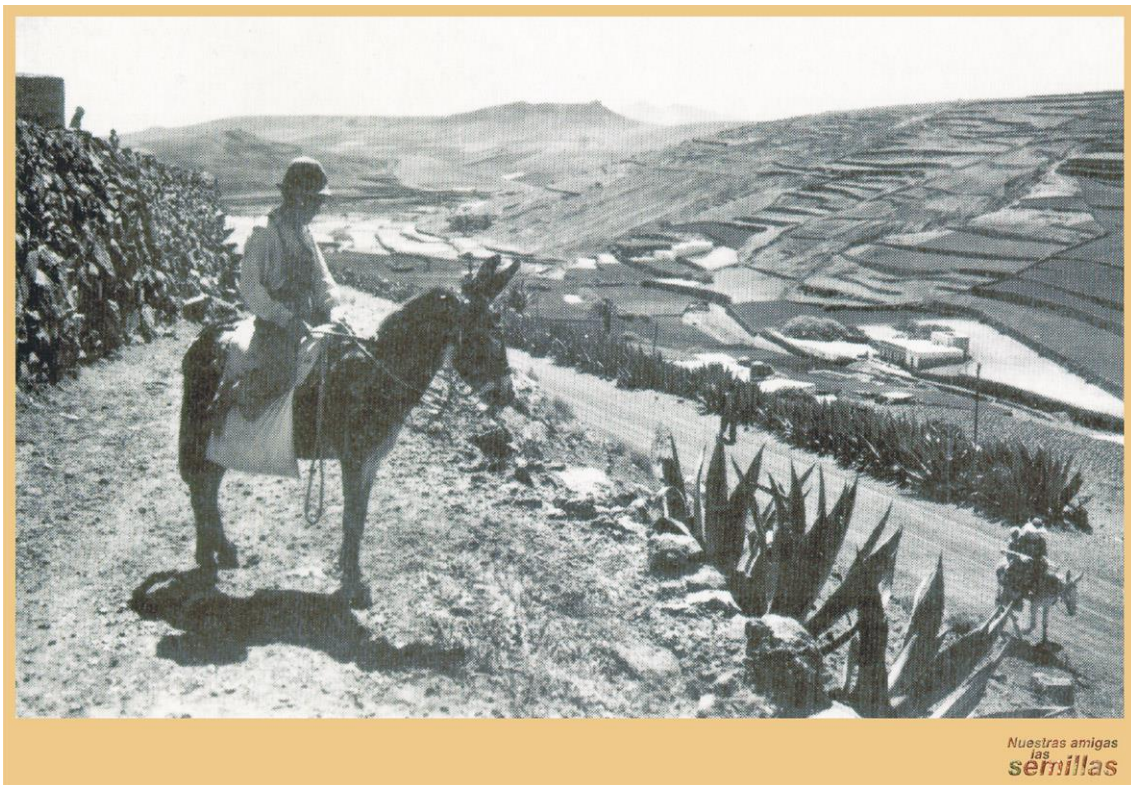
En esta imagen que corresponde a la vendimia de una finca de parras situada en la base de la montaña de Testeina (entre Conil y Masdache), podemos ver cómo las cestas elaboradas con pírmano de palmera eran utilizadas para el transporte de la uva. Los racimos recién cortados se iban colocando en las cestas que una vez llenas se vaciaban en las cajas (se ven en un segundo plano en la imagen) en las que los camellos llevaban la cosecha hasta los lagares.



En la foto podemos ver cómo las parras se encuentran plantadas en el fondo de los hoyos que los agricultores abren hasta encontrar el suelo que la arena cubrió. En la finca que vemos en primer plano, los hoyos no se encuentran rodeados por los pequeños abrigos de piedra, *socos*, que suelen colocarse en la parte más expuesta a los vientos dominantes (noreste). En las fincas que se ven en el fondo de la imagen los hoyos presentan estos *socos*.

### Foto III. Vista del pueblo de Los Valles

Esta imagen corresponde al pueblo de Los Valles. Casi en un primer plano podemos observar la existencia, en el borde del camino, de varios ejemplares de piteras. Al igual que ocurre con la palmera, la abundante presencia de esta planta en los campos de la isla está justificada por el aprovechamiento tradicional que de ella se ha hecho. De las piteras se extraía la pita, fibra existente en el interior de sus hojas que, tras ser acondicionada era utilizada para la fabricación de sogas e incluso para las labores de costura. También el eje floral de la planta (pitón) era aprovechado (por ejemplo para techar corrales).



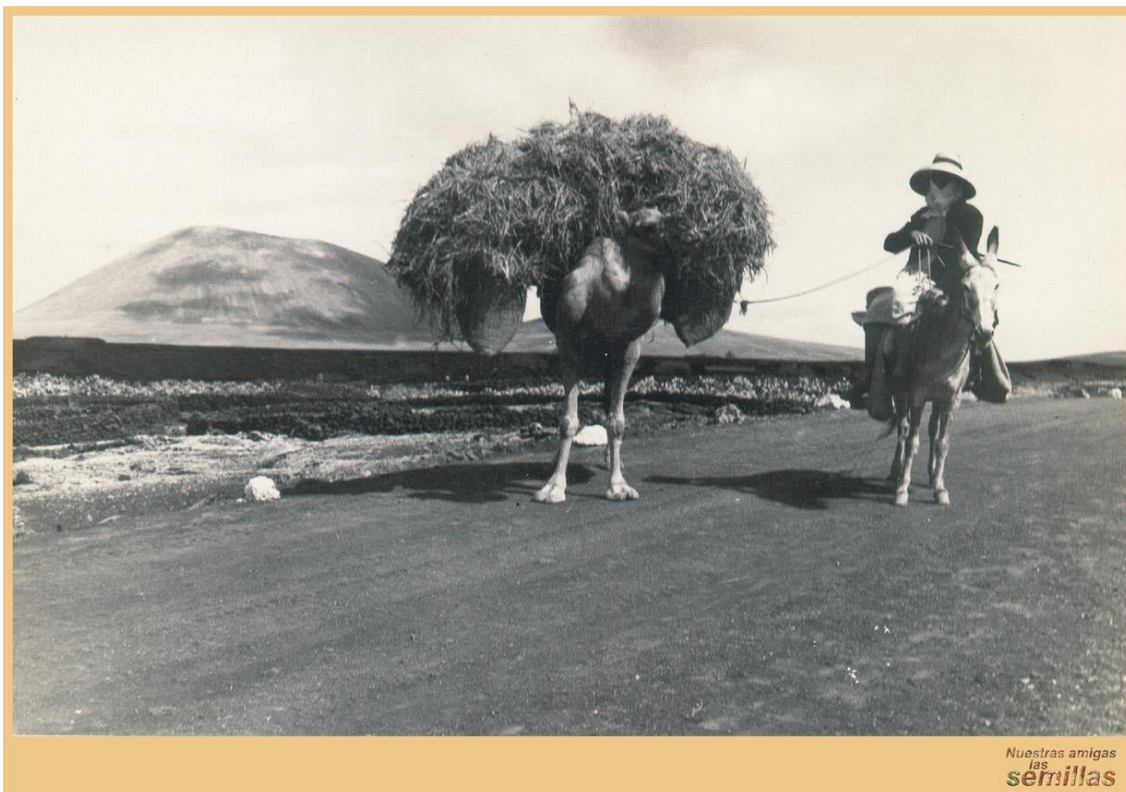
Igualmente, en esta foto puede apreciarse como todos los terrenos del pueblo se encontraban acondicionados para el cultivo. En el pueblo de Los Valles tuvo una gran importancia el cultivo en gavias. Prácticamente todos los terrenos que se encontraban en el fondo de los dos valles donde se encuentra situado el pueblo eran gavias destinadas principalmente al cultivo de cereales (cebada, trigo y millo) y de papas. Las laderas también eran cultivadas, para lo cual se acondicionaban mediante la construcción de paredones, pequeñas huertas donde la tierra de cultivo era retenida por muros de piedras. Al tratarse de suelos más pobres y realizarse el cultivo en

condiciones menos favorables, en estas laderas solían sembrarse especies menos exigentes como cebada y lentejas.

En un segundo plano, y a la derecha de la imagen, se observa una vivienda con una gran cantidad de paja a la espera de ser trillada.

A través de la foto también podemos comprobar cómo los animales, en este caso los burros, constituían el medio de transporte habitual de la gente en el campo.

#### **Fotos IV: Agricultora transportando paja en un camello**



#### **Foto V: Agricultores transportando paja en el camello**



**Foto VI: Burrito cargado de palote**



Estas tres fotos nos dan una idea del protagonismo que los animales tuvieron hasta hace muy poco tiempo en la vida de la gente de la isla. Tanto el camello como el burro resultaban imprescindibles para el campesinado ya que no sólo eran utilizados para las labores propias de la labranza como arar, rastrillar o trillar, sino que también eran fundamentales para poder transportar las cosechas, la paja, así como a las personas. Se debe hacer especial mención al papel desempeñado por el camello en la fabricación de los arenados pues, hasta que el uso de los camiones se hizo frecuente, la arena se transportaba a lomos de ese animal.

**Agricultora transportando paja en un camello:** En esta imagen, además, destaca la indumentaria de la mujer que a lomos de un mulo conduce al camello. Vemos cómo cubre la mayor parte de su cara con un pañuelo, para protegerla del sol y de la tierra, y su cabeza con una sombrera que destaca por el tamaño, mucho mayor que las que se elaboran en la actualidad. Al fondo de la imagen vemos la Montaña Tamia.

**Agricultores transportando paja en el camello:** En esta imagen nos llama la atención la pequeña manada de paja que el señor porta bajo su brazo en contraste con la abundante carga del animal. Esto nos da una idea del valor que en una economía de subsistencia tenía el recurso más mínimo.

**Burrito cargado de palote:** La imagen corresponde a un burro con una carga de palote, es decir los tallos y hojas de la planta de millo.

## **Foto VII. Camellos con vasos**



Como ya comentamos anteriormente, los camellos tuvieron un importante papel en la actividad agrícola de la isla ya que no sólo eran utilizados para las labores de la labranza, sino también para el transporte de las cosechas y otros materiales (arena, estiércol, tierra). En la imagen podemos ver varios camellos con los *vasos* colocados y preparados para ser cargados. Con el nombre de *vaso* se hace referencia al útil que tradicionalmente se empleaba para el transporte de la sementera desde el campo a la era, de hierba para alimentar al ganado, de paja e incluso de estiércol. El vaso estaba formado por una pieza de madera (*angarilla*), de la que colgaban dos grandes mallas de sogas en donde se transportaba la carga (*valcina*) y que se colocaba sobre la silla que se ponía sobre el animal. Estas mallas (*valcina*) podían abrirse por la parte inferior mediante una sogas.

En la imagen, a ambos lados del animal se encuentran dos agricultoras con la indumentaria de trabajo en la que las sombreras, ya sean de tela o de palmito y paja, y los pañuelos para protegerse la cara del sol y la tierra tienen un especial protagonismo.

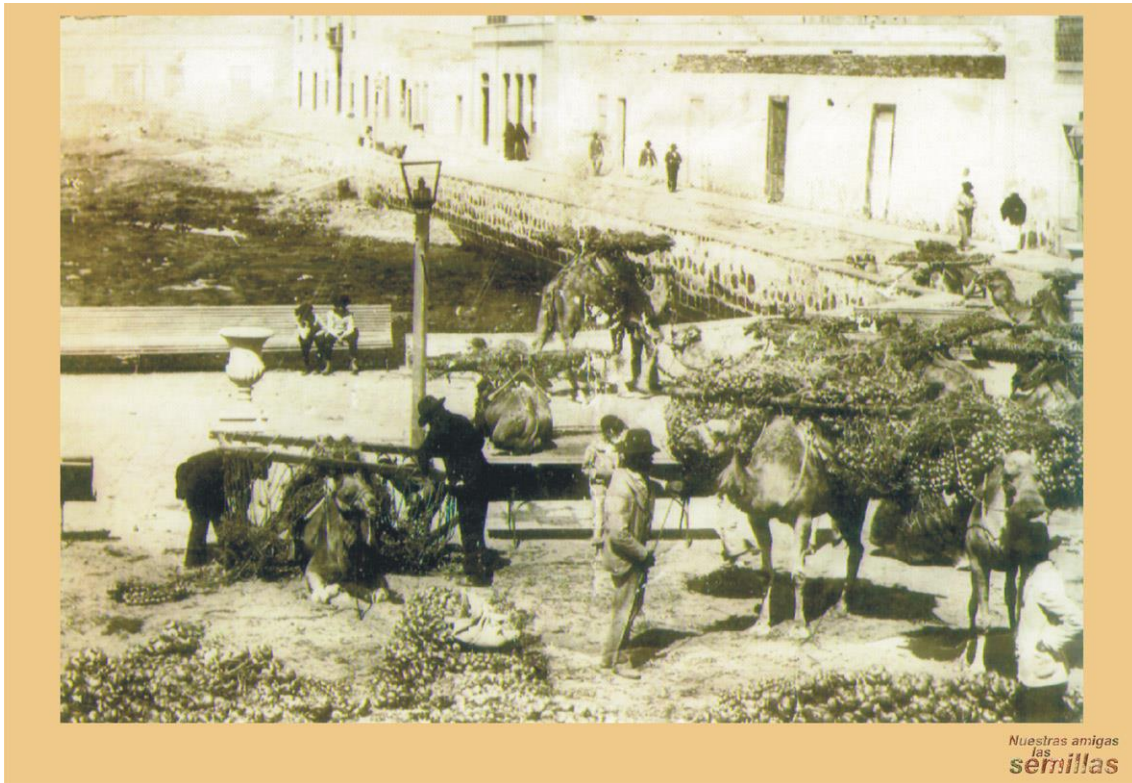
### **Foto VIII. Camellos transportando el arado**

También los aperos de labranza eran llevados sobre los camellos hasta las tierras de cultivo. En esta imagen correspondiente a los alrededores de

la Villa de Teguise, vemos cómo el animal transporta sobre la silla de carga el arado del que él mismo tirará para arar las tierras de cultivo. Al fondo de la imagen podemos ver el Castillo de Guanapay.



### Foto IX. El muelle de la cebolla



La cosecha de cebollas también era trasladada en los vasos de los camellos. En esta imagen se muestra la llegada y descarga de estos animales en el muelle de las cebollas en Arrecife. Este cultivo tuvo un importante protagonismo en los campos de la isla durante el siglo pasado. Las cebollas producidas en Lanzarote eran enviadas hacia otras islas e incluso fuera del archipiélago (la Península Ibérica, Reino Unido, Cuba, posesiones españolas en África, etc.). Como se aprecia en la imagen, antiguamente las cebollas eran enristradas formando una especie de trenza con sus tallos (en ocasiones también se utilizaba paja de centeno), facilitando así su almacenamiento y manipulación.

Actualmente el muelle de la cebolla ya no existe y en la zona donde se ubicó se encuentra, en terrenos ganados al mar, el parque Rodríguez Cerdá. Tampoco las casas que aparecen en la fotografía se conservan.



**Foto X: Trillando cebada**



Una vez que las cosechas de cereales y legumbres eran recogidas y transportadas hasta la era tenían que ser trilladas para separar el grano de la paja. En la imagen podemos ver un grupo de personas trillando la cosecha de algún cereal, probablemente cebada. El *carcaero* (paja que se extiende en la era para ser trillada de una sola vez) está siendo pateado por la cobra que, en este caso, está formada por cinco animales. En la imagen podemos ver un agricultor que camina detrás de los animales, recogiendo en una escupidera vieja los excrementos de los mismos para que no ensucien la paja y el grano. Una vez que el *carcaero* estaba bien pateado, el labrador, utilizando la horqueta, retiraba la paja de mayor tamaño y el resto (paja más desmenuzada, granos, tierra, etc.) era acumulado en la sierra a la espera de ser aventado.

**Foto XI: Trillando con la cobra de burros**



En esta imagen perteneciente al pueblo de Máguez también podemos ver parte del trabajo de la era. El *carcaero* (en este caso probablemente de alguna legumbre) se encuentra extendido y los animales lo están pateando. La cobra está formada por ocho animales (burros). Cuando se iba a trillar la cosecha era frecuente pedir animales prestados a los vecinos y vecinas para así completar la cobra. En la orilla de la era puede verse la paja formando montones a la espera de ser trillada.

En un primer plano de la imagen se puede ver una zona de huerta en donde crecen cebollas y coles. Apoyada en la pared de la misma se encuentra una pala.

La casa que aparece en la fotografía presenta la tipología común de esta zona de la isla, con una sola planta y azotea.

**Foto XII: Pajeros**



La paja resultante de la trilla de cereales y legumbres constituía un bien preciado para los agricultores, que alimentaban con ella a los animales de la casa. Habitualmente, la paja se acumulaba formando pajeros que permitían su conservación durante mucho tiempo, incluso años. Éstos eran ubicados en los alrededores de la casa. Para construir un pajero había que ir colocando ruedos de paja uno sobre otro, escachándolos muy bien para que ésta no quedara suelta. A medida que el pajero iba aumentando en altura estos ruedos se iban haciendo de menor diámetro, dándole así su forma troncocónica característica. Una vez que el pajero había alcanzado la altura deseada se coronaban con una torta hecha de barro y paja que, al secarse, protegía la paja de la lluvia. Antiguamente, los pajeros fabricados con paja de cebada eran utilizados para conservar granos en su interior. Para ello, era necesario vaciar el pajero, es decir, extraer parte de la paja abriendo una cavidad interior, donde eran almacenados los granos.

## 5.5. MÁS QUE UNA HERRAMIENTA

El campo en Lanzarote ha podido ser trabajado gracias al esfuerzo del campesinado y a su ingenio para adaptar y crear las herramientas que reclamaban unos suelos y unos cultivos específicos. No podemos hablar de los cultivos tradicionales en la isla de Lanzarote sin dedicar un capítulo a las herramientas ligadas a éstos. La opción ha sido reproducir a escala los útiles que hemos considerado más representativos, aunque quedan muchos fuera de esta muestra, así como las referencias a las muchas variabilidades que éstos presentan.

Así como otras actividades pueden ser llevadas a cabo en cualquier momento, consideramos que es pertinente unir el desarrollo de ésta al estudio de los sistemas de cultivo y a las imágenes que se incluyen en la maleta didáctica. La razón es que la justificación de su empleo y la observación de su uso es esencial para entender su razón de ser.

### 5.5.1. Objetivos didácticos

Se han establecido unos objetivos didácticos específicos para esta actividad que comparten y matizan los generales del área *Conocimiento del Medio*, así como los objetivos didácticos de la propuesta general *Nuestras amigas las semillas*, ya señalados en la presentación.

- Identificar, plantearse y resolver interrogantes en relación a las herramientas ligadas a los cultivos tradicionales de la isla de Lanzarote y a las tareas que en ella se desarrollan: cultivo, recogida, trilla y almacenamiento.
- Utilizar estrategias de búsqueda, almacenamiento y tratamiento de la información obtenida de las observación directa.
- Valorar la fotografía como fuente primarias de información para la reconstrucción de la historia de la isla de Lanzarote.
- Participar en actividades grupales que conduzcan al mejor conocimiento de las herramientas utilizadas en los trabajos agrícolas en Lanzarote, valorando la metodología que lleva al descubrimiento compartido.
- Valorar la cultura tradicional ligada a la agricultura como fuente del conocimiento del pasado de la isla.

### 5.5.2. Contenidos

### **5.5.2.1. Conceptuales**

- La tecnología agrícola: las herramientas tradicionales.
- Las tareas ligadas a los trabajos agrícolas.
- Aspectos básicos del tiempo histórico: pasado y presente.
- La fotografía: fuente primaria para el estudio de los cultivos en Lanzarote.

### **5.5.2.2. Procedimentales**

- Confección de sencillos croquis y dibujos a partir de la observación directa de las herramientas del campesinado lanzaroteño.
- Utilización de la fotografía como instrumento científico al servicio del saber.
- Sistematización de la información recogida tras el análisis de las distintas labores agrícolas en Lanzarote.
- Recogida de información sobre las herramientas ligadas a los cultivos tradicionales de Lanzarote.
- Elaboración de informes sencillos integrando informaciones diversas (dibujos, croquis, fotografías, informaciones procedentes de entrevistas...).
- Dominio de las reglas del funcionamiento y dinámica del trabajo en equipo (distribución de tareas, planificación del trabajo, asunción de responsabilidades, exposición de opiniones, extracción de conclusiones conjuntas...).

### **5.5.2.3. Actitudinales**

- Valoración del esfuerzo del campesinado de Lanzarote para optimizar los recursos disponibles con el empleo de eficaces herramientas, más o menos complejas.
- Valoración y consideración de los restos relacionados con la agricultura tradicional en Lanzarote, como fuente de conocimiento sobre la historia de nuestros antepasados.
- Curiosidad e interés por conocer cómo están hechas las herramientas del campesinado y su funcionamiento.
- Valoración de las habilidades manuales implicadas en el manejo de las herramientas y de los conocimientos derivados de la experiencia (conocimiento de las plantas, de las lluvias...).
- Sensibilidad y respeto por la conservación de las fotografías antiguas, memoria agrícola de la isla de Lanzarote.
- Sensibilidad y respeto por la presentación escrita y oral de las informaciones relativas a los trabajos elaborados por los distintos grupos.
- Respeto por las normas de uso y mantenimiento del material de trabajo entregado al grupo: las herramientas.

### **5.5.3. Materiales necesarios para el desarrollo de la actividad**

- Las herramientas incluidas en la maleta.
- Las fotografías plastificadas incluidas en la maleta.
- Diapositivas incluidas en la maleta.

### **5.5.4. Orientaciones metodológicas**

Son muchas las fórmulas que puede escoger el profesorado para trabajar con estas reproducciones a escala. Consideramos que puede establecerse una planificación como la que sigue, pero ésta es una mera propuesta:

Se extenderán las herramientas en las mesas del aula y se pedirá a los distintos grupos que escojan alguna (o algunas).

Se empezarán a visionar las diapositivas y las fotos intentando reconocer las herramientas que aparecen en ellas y las que se tienen en el aula. Las diapositivas hablan de algunas de las tareas realizadas en el campo, es importante hacer hincapié en ello.

Se establecerán hipótesis sobre el funcionamiento, las partes que poseen, los materiales de las que están hechos.

Se repartirá el listado que sigue a continuación y, partiendo de la descripción, se intentará averiguar el nombre exacto de la herramienta y el uso, o los usos, para el que estaba concebida.

## 5.5.5. Descripción de la pequeña colección de aperos de la maleta

### 5.5.5.1. Trillo



Apero utilizado para trillar el trigo y en ocasiones el centeno, es decir, para separar el grano de la paja. Consiste en un tablero de madera que en su parte inferior tiene incrustados ripios (pequeñas piedras) y que al ser arrastrado sobre la sementera tritura la paja y desgrana las espigas. El trillo normalmente era arrastrado por un camello y, en algunas ocasiones, por una yunta de vacas. Para que la paja quedara bien desmenuzada era necesario colocar sobre el mismo una carga pesada. Normalmente los niños y niñas de la casa se subían sobre el trillo dando vueltas a la era arrastrados por el animal. Cuando no había niños ni niñas era necesario cargarlo con varias piedras.

### 5.5.5.2. Horquetón

Herramienta compuesta por un cabo de madera y tres o cuatro pinchos de hierro. Con ella se extendía la paja en la era para proceder a su trilla, *extender el carcaero*, y se volteaba con el fin de que toda la sementera se desgrase con uniformidad, *virar el carcaero*.



### 5.5.5.3. Bielgo

Herramienta muy antigua fabricada totalmente de madera y formada por un cabo que en su extremo tiene cuatro dientes pequeños. El bielgo era utilizado para aventar el grano en la era. Con él se lanzaba al aire la mezcla de paja y grano que quedaba tras la trilla, de manera que el viento arrastraba la paja y el grano caía a la era un poco más limpio.



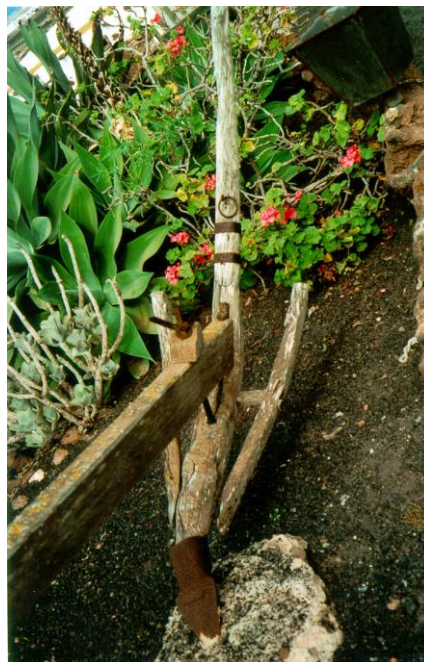
### 5.5.5.4. Arado

Herramienta utilizada para arar la tierra. Con el arado se van abriendo surcos que, en unos casos, serán usados para la plantación de las semillas (o bien para enterrarlas cuando éstas han sido sembradas previamente sobre el terreno) y, en otros, tendrán como objeto remover la tierra y eliminar las hierbas. El arado, del que antiguamente tiraba uno o dos animales (camello, camello y burro, e incluso yuntas de vacas para las que se tenían



preparados unos arados de mayor tamaño) consta básicamente de las siguientes partes:

- *cabeza del arado*, en donde se distingue la *reja* (que es la pieza de hierro que va rompiendo el terreno), las *orejeras* (que van apartando la tierra hacia los lados) y la *telera* (tornillo que permite regular la profundidad de la arada).
- *rabisa*, con la que el labrador controla la labor de arada.
- *timón*, que se acopla al animal.
- *palenque*, del que parte la cadena o sogas que se une al animal.



Los labradores han ido adaptando este modelo de arado a los distintos tipos de terrenos que iban a trabajar, dando lugar a una gran diversidad. Una de estas variaciones es el arado de arenado en donde esta herramienta

se simplifica mucho y que a su vez presenta dos modelos distintos, uno para ser arrastrado por una persona y otro para ser tirado por un animal.

#### 5.5.5.5. Tanganilla



Herramienta de tracción animal usada para el cultivo de legumbres y cereales en terreno arenados. Su presencia en los campos es relativamente reciente (años cincuenta y sesenta del siglo pasado). Está compuesta por un tubo de madera que en su extremo inferior tiene acoplada una reja de hierro hueca y en la parte superior un pequeño cajón. También por la *rabisa* por donde el labrador la sostiene y por un timón que va enganchado al animal, normalmente un burro. Al ir avanzando, la reja de hierro va abriendo el surco y la semilla, que se va dejando poco a poco caer por la *torva*, queda depositada en el fondo del mismo al atravesar la reja, hueca en su interior.



### 5.5.5.6. Rastrilla



Herramienta utilizada para eliminar la yerba de los terrenos y para ablandar y mullir la capa de arena superficial de los arenados. Básicamente consiste en una plancha de hierro de la que tira un animal, generalmente un burro, y que al avanzar arrastra y arranca la yerba. El labrador va detrás del animal dirigiendo la marcha del mismo y controlando la profundidad a la que se pasa la rastrilla por el terreno.

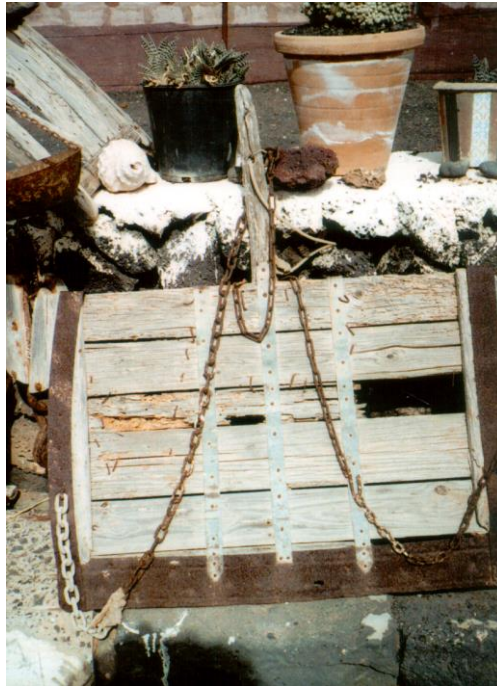
### 5.5.5.7. Plantón

Herramienta destinada a facilitar la plantación de las semillas en la tierra. Aunque su uso no es exclusivo de los arenados, en éstos resulta esencial. Está formada por un cabo corto de madera o *muleta* y una pala de hierro. Con el plantón los agricultores apartan la arena del fondo de los surcos y rompen la tierra donde depositan la semilla, que queda tapada nuevamente por la arena que cae al retirar el plantón. Los agricultores y agricultoras de la isla tienen una gran destreza a la hora de utilizar esta herramienta realizando la plantación con gran rapidez, a pesar de lo tedioso de esta labor al tener que hacerla agachados.



#### **5.5.5.8. Tabla de *jalar* arena**

Herramienta utilizada para desplazar arena, jable, polvillo, tierra o estiércol. Los agricultores, cuando tenían que mover pequeñas cantidades de estos materiales, empleaban la herramienta que ha sido reproducida y que está formada por un cabo de madera en cuyo extremo se inserta una pala ancha de hierro.



Cuando las cantidades de arena, jable o polvillo a desplazar eran mayores (en la fabricación de arenados, al emparejar los terrenos de polvillo...), utilizaban un apero llamado de igual forma, tabla de *jalar* arena, pero formado básicamente por un tablón grande de madera del que arrastraba un animal.

#### **5.5.5.9. Escardilla o *sacho***



Herramienta formada por un cabo de madera en cuyo extremo se inserta una pala estrecha de hierro. Es utilizado por una sola persona y se emplea para arrancar la hierba de los terrenos (escardar).

#### **5.5.5.10. Escardilla de mano**

Herramienta utilizada principalmente en la zona norte de la isla para realizar la cosecha de los cultivos de papas en los arenados. Con ella se retira la arena y posteriormente se escarba en la tierra para sacar las papas a la superficie.

### 5.5.5.11. Cesto



Útil elaborado con pírgano (eje central de la hoja de palmera), utilizado para contener y transportar diversos productos. Los cestos son de pequeño tamaño, tienen una única asa y son transportados por una sola persona. Son utilizados para recoger las papas de los terrenos, recoger la fruta, para llevar la comida al campo, etc.

### 5.5.5.12. Saranda (Zaranda)



Útil elaborado con paja de centeno y junco utilizado para la limpieza del trigo en la era. Tras haber trillado y aventado el trigo, éste se pasaba por la *saranda* en donde quedaba retenido el *gransón*, es decir, los tallos y trozos de espiga que no se desmenuzaron al pasar el trillo sobre ellos. La *saranda* se manejaba generalmente entre dos personas mientras una tercera iba echando la mezcla de paja y grano.

#### 5.5.5.13. *Balayo*



Útil de fondo circular elaborado con paja de centeno y junco. El *balayo* era utilizado, entre otras labores, para terminar la limpieza de los granos tras la trilla. Con un movimiento circular y continuo las mujeres iban separando las pequeñas piedras y trozos de paja que aún quedaban entre los granos, de manera que estas impurezas se iban juntando en el centro del *balayo* y eran fácilmente retiradas con las manos, quedando el grano casi limpio. A esta técnica se le llamaba *ajechar* y requería mucha práctica y habilidad.

#### 5.5.5.14. *Empleita de palma*

Tira elaborada al trenzar los folíolos (cada una de las divisiones que presenta una hoja compuesta) de la hoja de palma. Con la unión de varias empleitas se forman las esteras que eran utilizadas para diversas tareas, extender los higos pasados para limpiarlos y apartarlos, recoger el grano cuando se aventaban pequeñas cantidades.... También con la empleita de palma se elaboraban seretas, especie de cesta de forma circular utilizada



para almacenar higos pasados, porretos (higos picones pelados y secados al sol), granos, etc. Las empleitas también pueden ser elaboradas con palmito (foliolos tiernos de la hoja de palma) y con paja de trigo, siendo en estos casos utilizadas para la fabricación de sombreras.

## **5.6. ACTIVIDAD *DESCUBRIR LOS PAISAJES AGRÍCOLAS***

Los paisajes de Lanzarote nos hablan del origen volcánico de la isla, de los cultivos que se desarrollan en ella, del esfuerzo y del ingenio de los hombres y mujeres del campo para sacar el máximo rendimiento de un campo sometido a duras condiciones medioambientales... En definitiva, de las trazas de lo que fue la principal fuente de recursos de la isla, y que, dentro de pocos años, sólo será memoria de la isla.

La salida de campo se propone como una actividad para llevar a cabo una vez que la maleta didáctica haya llegado a las aulas y el alumnado se encuentre familiarizado con sus contenidos, ya que ya ha cultivado su legumbre o su cereal. El itinerario sugerido en esta salida de campo tiene como objetivo mostrarles los sistemas de cultivo que previamente han conocido a través de las láminas presentes en la maleta y que forman parte del paisaje agrícola de Lanzarote. Igualmente, durante esta salida se prestará especial atención a los cultivos que puedan ser observados (la época más adecuada para llevar a cabo esta salida de campo son los meses de marzo y abril ya que habrá más posibilidad de encontrar cultivos en el campo). La duración estimada de la visita es de cinco horas aunque será el profesor el que determine, según su criterio, el tiempo a emplear en cada parada.

### **5.6.1. Objetivos didácticos**

Se han establecido unos objetivos didácticos específicos para cada una de las actividades que comparten y matizan los generales del área *Conocimiento del Medio*, así como los objetivos didácticos de la propuesta general *Nuestras amigas las semillas*, ya señalados en la presentación.

- Identificar los cultivos tradicionales de la isla de Lanzarote.
- Identificar, plantearse y resolver interrogantes relacionados con los cultivos tradicionales de la isla de Lanzarote.
- Utilizar estrategias de búsqueda, almacenamiento y tratamiento de la información obtenida de las observación directa y del manejo de fuentes primarias.
- Expresar con mensajes escritos y orales hechos, conceptos y procesos estudiados en la actividad.

- Participar en actividades grupales que conduzcan al mejor conocimiento de las legumbres y cereales de Lanzarote y de los paisajes agrícolas, valorando la metodología que lleva al descubrimiento compartido.
- Valorar la cultura tradicional ligada a la agricultura como fuente del conocimiento del pasado de la isla.

## 5.6.2. Contenidos

### 5.6.2.1. Conceptuales

- El paisaje de Lanzarote.
- Las adaptaciones del paisaje y la modificación de éste por las personas.
- El uso agrícola del agua en Lanzarote: métodos de aprovechamiento (conducción, y almacenamiento: nateros, gavias, traveseros).
- Los suelos agrícolas de Lanzarote (polvillo, jable y arenados).
- La tecnología agrícola: las herramientas tradicionales.
- Aspectos básicos del tiempo histórico: pasado y presente, centrados fundamentalmente en los siglos XX y XXI.
- Evolución del paisaje agrícola de Lanzarote a lo largo de la historia reciente de la isla.

### 5.6.2.2. Procedimentales

- Planificación de una visita de campo, verificando el itinerario en un mapa, situando en él los lugares que serán visitados.
- Interpretación de mapas.
- Realización de una salida de campo para estudiar en el terreno los principales sistemas de cultivo de la isla y los sistemas de recogida de agua con fines agrícolas.
- Preparación, realización y sistematización de observaciones del paisaje y de los elementos que la configuran.
- Confección de croquis sencillos así como dibujos a partir de la observación directa del paisaje.
- Utilización de la fotografía como instrumento científico al servicio del conocimiento.
- Elaboración de informes sencillos integrando informaciones diversas (dibujos, croquis, fotografías, informaciones procedentes de la consulta de libros, entrevistas...).
- Dominio de las reglas del funcionamiento y dinámica del trabajo en equipo (distribución de tareas, planificación del trabajo, asunción de responsabilidades, exposición de opiniones, extracción de conclusiones conjuntas...).

### 5.6.2.3. Actitudinales

- Interés y curiosidad por identificar y conocer los cultivos tradicionales de la isla de Lanzarote y los paisajes agrícolas.
- Sensibilidad y respeto por la conservación de la memoria agrícola de la isla de Lanzarote.
- Valoración del esfuerzo del campesinado de Lanzarote para optimizar los recursos disponibles.
- Valoración del agua como bien indispensable y escaso. Uso responsable del agua.
- Sensibilidad y respeto por la conservación del paisaje, analizando las causas y consecuencias de su posible deterioro.
- Sensibilidad y respeto por la presentación escrita y oral de las informaciones relativas a los trabajos elaborados por los distintos grupos.
- Respeto por las normas de uso y mantenimiento del material de trabajo entregado al grupo.
- Sensibilidad por el rigor en la observación sistemática de los cultivos y paisajes y en la elaboración de las informaciones que de ella se derivan.
- Valoración y conservación de los restos relacionados con la agricultura tradicional en Lanzarote, como fuente de conocimiento sobre la historia de nuestros antepasados.

### 5.6.3. Materiales necesarios para el desarrollo de la actividad

#### 5.6.3.1. Disponibles en la maleta

Las láminas que explican los tipos de cultivo y los sistemas de aprovechamiento del agua.

Cada grupo de trabajo deberá llevar en la salida de campo:

- El cuaderno de trabajo y el lápiz para hacer anotaciones, dibujos y esquemas (no estaría de más que llevaran lápices de colores e incluyeran esquemas de los cortes geológicos, al modo de los cuadernos de campo de geólogos, geógrafos...).
- La cámara de fotos.

#### 5.6.3.2. No disponibles en la maleta

Un mapa de la isla de Lanzarote (puede servir cualquiera de los que ofrecen información turística).

- Dos o tres bolsas de plástico para recoger la muestra de tierra que le corresponda.
- Garrafas de agua de cinco litros vacías.

### 5.6.4. Orientaciones metodológicas

Para poder descubrir los distintos sistemas agrícolas en el paisaje es necesario saber qué se busca. La opción que planteamos es llevar a cabo un estudio (por grupos) de los distintos sistemas de cultivo y de aprovechamiento hidráulico, repartiendo las láminas que contiene la maleta. Cada grupo debe observarlas, analizarlas y explicarlas a sus compañeros. El profesorado será un mero orientador en esta tarea.

El profesorado y el alumnado prepararán juntos la salida de campo. Cada grupo habrá buscado un mapa de la isla y lo tendrá preparado. El profesor o profesora indicará cuáles son los puntos que se van a visitar y qué se verá en cada uno de ellos. El alumnado debe tomar nota de todo ello antes de la salida.

Cada uno de los grupos de trabajo en los que está dividida la clase va a ser responsable de coger una muestra de suelo en las distintas paradas que se realizarán en el itinerario. En la parada I un grupo cogerá aproximadamente un kilo de jable. En la parada II otro grupo cogerá aproximadamente la misma cantidad de arena. En la parada III serán tres los grupos que recogerán, cada uno, una muestra de tierra bermeja. Estas muestras serán llevadas al aula en donde se desarrollará *a posteriori* la siguiente experiencia:

1.- Se cortan tres garrafas de agua (de cinco litros y mejor si son transparentes) por la mitad.

2.- A cada garrafa se le da un número (con un rotulador permanente o una pegatina)

3.- En la garrafa 1 se pondrá una capa gruesa (unos 15 cm.) de tierra bermeja. En la garrafa 2 se pondrá, igualmente, una capa gruesa de tierra bermeja y sobre ella otra de jable (unos 10 cm). En la garrafa 3 se pondrá una capa gruesa de tierra bermeja y sobre ella otra de unos 10 centímetros de arena.

4.- Las tres garrafas se riegan con la misma cantidad de agua (dos vasitos pequeños) y se ponen en el exterior de la clase. Pasados unos días la tierra bermeja de la garrafa 1 se habrá secado, mientras que al retirar el jable y la arena de las garrafas 2 y 3 se verá como ésta aún permanece húmeda. De esta manera los alumnos y las alumnas comprobarán cómo los suelos cubiertos por estos materiales (jable y arena) conservan durante más tiempo la humedad, propiedad ésta que ha sido aprovechada por los agricultores de la isla para poder cultivar en zonas donde las precipitaciones son muy escasas.

En las paradas que se realicen, cada grupo tendrá que fotografiar el sistema de cultivo que en ese momento se explique, para posteriormente elaborar un reportaje de la visita. Como máximo se harán dos fotografías

por sistema (jable, terreno de polvillo, arenado, gavia, paredones y nateros). Además se deberá tomar algunas anotaciones que acompañen a las fotos en el reportaje que se elaborarán más adelante

Se intentará localizar, entre todos los cultivos que se vean durante la visita, aquél que corresponde con el que el cada grupo está cultivando en el aula.

Se recogerá alguna hierba (arrancándola de raíz) para herborizarla (para ello únicamente tendrán que extenderla bien en una hoja de su cuaderno y cerrarlo, al llegar al aula la colocarán mejor entre dos hojas de periódico y le pondrán unos libros encima). En el momento de la recolección se deberá anotar la fecha y el lugar dónde se recogió. Si fuese posible, cada grupo intentará identificar la hierba que ha herborizado para lo cual se preguntará a alguna persona mayor, al profesor o profesora.

#### **5.6.5. Trabajos de síntesis (elaboración y presentación)**

Una vez que el alumnado haya realizado todas las fotos que se han ido indicando, las cámaras se recogerán para ser reveladas lo antes posible<sup>1</sup>. Con las fotos y con los comentarios anotados en su cuaderno de actividad, cada grupo deberá realizar dos pequeños reportajes (el formato se puede decidir en clase: pósteres o informes convencionales). Al realizado sobre el seguimiento del cultivo, se añade el dedicado a los sistemas de cultivo que se han observado durante la visita de campo. En la página siguiente se muestra un ejemplo a modo de orientación.

Si se ha elegido la fórmula de los pósteres (consideramos que puede ser la más apropiada), el resultado final puede dar pie a la confección por parte de toda la clase de una exposición sobre los cultivos trabajados y sobre los sistemas de cultivo en Lanzarote, que será exhibida en la clase e incluso podría ser vista por los compañeros y compañeras de otras aulas (si se estima conveniente puede buscarse un lugar en el centro para que esta “exposición” pueda ser disfrutada por todos y todas).

---

<sup>1</sup> En la cámara estarán las fotos que corresponden a la actividad *Plantando nuestra semilla* y también las de la salida de campo.

Ejemplo:

El Jable

1.- Los miembros del grupo visitando una plantación de batatas en EL Jable.

2.- Detalle de un bardo fabricado de cereal para proteger los cultivos del viento

### Excursión



### 5.6.6. Itinerario

#### Trayecto Arrecife-San Bartolomé

**Duración estimada: 30 minutos**

Durante este trayecto vamos a ver, a ambos lados de la carretera, una parte de la ancha franja de arena de origen marino (jable) que, arrastrada por los vientos atraviesa la isla desde la costa norte (Famara) hasta la costa sur (zona comprendida ente Arrecife y Playa Honda). Esta franja es conocida como El Jable y hasta hace poco tiempo una amplia zona de la misma sustentó una importante actividad agrícola. Aunque en El Jable se cultivaron cereales y algunas legumbres, tomates, calabaceras, melones, sandías y batatas, en la actualidad es este último cultivo el que aún perdura.

Los aspectos a resaltar durante este trayecto son:

Observar los amontonamientos de piedra que los agricultores formaron al despedregar el suelo para así facilitar su cultivo (podemos verlos a mano izquierda de la carretera en sentido a San Bartolomé) y comprobar como éstos, aunque en un primer momento parecen estar distribuidos al azar, en realidad delimitan cada una de las fincas.

Comentar los cultivos que en esta zona de El Jable fueron más abundantes: cereales (principalmente trigo y centeno), batateras, tomates, sandías, melones y calabazas. También, en la zona comprendida entre Montaña Mina y Argana se cultivaron papas (a mano derecha de la carretera en sentido a San Bartolomé, hoy ocupada en gran parte por la escombrera allí instalada y la planta depuradora).

Hacer referencia al hecho de que el jable, en la actualidad, sigue atravesando la isla desde el norte hasta el sur arrastrado por el viento (este hecho lo podemos comprobar al ver cómo se acumula en la mediana de la carretera)

Hacer hincapié en la toponimia de la zona: Argana, Vega de Yágabo, Montaña Emine (en la actualidad Mina).

#### Parada I, fincas situada en la base de la Montaña Mina

**Duración estimada: 30 minutos**

Para llegar hasta aquí tendremos que desviarnos a la derecha en la rotonda que hay al entrar en San Bartolomé. A la altura de la Montaña Mina existe una carretera algo estrecha pero asfaltada, que se encuentra rodeada por muchas fincas.



Los agricultores consideran que esta zona de El Jable que estamos visitando es de muy buena calidad para la labor agrícola. Esto se debe a que los suelos que fueron cubiertos por el jable presentaban muy buenas características para esta actividad. Toda esta zona fue cubierta por el jable aproximadamente a principios del siglo XIX, durante una época en que se produjo una gran expansión de estas arenas que provocó el desplazamiento de algunos pueblos desde su ubicación original al verse inundados de jable (por ejemplo, el pueblo de Mozaga antiguamente estaba situado algo más al sur de su ubicación actual, en una zona que hoy podemos ver completamente cubierta por el jable). Los agricultores mayores de la zona nos han hablado del hallazgo de algunas aljibes enterradas bajo el jable en las fincas que ellos cultivaban.

En esta parada intentaremos observar algún cultivo implantado de batatas, siempre con mucho cuidado de no estropear las plantas. Explicaremos cómo se lleva a cabo la plantación e incluso se puede hacer una pequeña demostración en la que participen los alumnos y las alumnas, pues ya han debido verlo en las láminas que sobre los sistemas de cultivo se incluyen en la maleta.

Además observaremos la presencia de algún bardo y explicaremos su función como cortaviento. También veremos cómo el bardo permite retener parte del jable que el viento arrastra. Una vez que los bardos son retirados,



el jable acumulado es extendido por el propio viento por la finca, lo cual, según los agricultores y agricultoras, beneficia al terreno.

Otros aspectos que se pueden tratar en esta parada son:



La presencia de distintas clases de batatas (por la forma de la hoja los y las escolares pueden ver cómo existen distintas variedades de batatas).

Se puede abrir un hoyo y comprobar cómo, a pesar de que el jable se encuentra seco en la parte superior, las capas inferiores conservan la humedad al quedar aisladas de las radiaciones solares y del viento por este material.

## **Parada II, Monumento del Campesino y fincas cercanas** **Duración estimada: 1 hora**

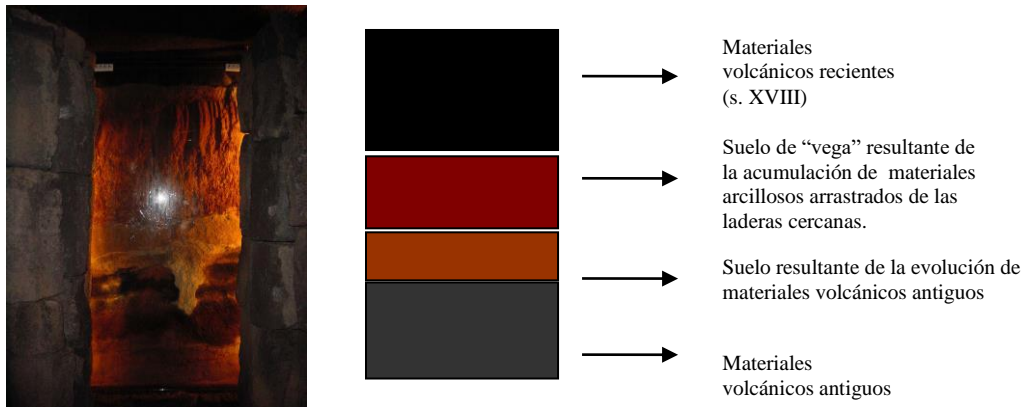
El objetivo principal de esta visita es que los alumnos y las alumnas observen los cortes de terreno existentes en el interior de las instalaciones del Monumento<sup>2</sup> (en el túnel que conecta el restaurante con la zona de los

---

<sup>2</sup> Además, en el Monumento, a modo de adorno, se puede observar colgada de las paredes una pequeña muestra de diversos aperos, maquinaria y útiles relacionados con la labor

artesanos) y, ya en el exterior, puedan ver un ejemplo de terreno de polvillo y de arenado.

Los cortes del terreno presentan el siguiente esquema:



La capa superior de este corte está constituida por los materiales volcánicos emitidos en la erupción de Timanfaya (siglo XVIII). Estos materiales (cenizas, lapilli, piroclastos y lavas) cubrieron gran parte de los suelos dedicados a la labor agrícola en la isla. Importantes vegas de cultivo<sup>3</sup> quedaron sepultadas bajo las arenas (cenizas y lapilli). Muchos de estos terrenos cubiertos continuaron cultivándose. En aquellos lugares donde la capa de material depositado era muy grande, los agricultores plantaron parras y otros frutales, principalmente higueras (por ejemplo, en La Geria). En zonas donde la capa de estos materiales era menor, los labradores y labradoras siguieron arando la tierra y sembrando cereales y legumbres. Con el uso continuado de los arados, poco a poco, la arena se mezcló con el suelo (tierra bermeja) que en un principio cubrió, formando los terrenos de polvillo (ya en el exterior del Monumento del Campesino podrá verse un ejemplo de terreno de polvillo). Las arenas volcánicas permiten que los suelos conserven la humedad durante más tiempo, al aislarlos de la acción del viento y de los rayos solares. Las gentes del campo aprovechan esta propiedad para mejorar sus tierras de cultivo mediante la fabricación de arenados artificiales. Se desconoce la fecha exacta en que surgen los primeros arenados en la isla. Se sabe que a principios del siglo XX ya se utilizaba la técnica de arenar, aunque es a partir de los años cuarenta

---

agrícola que podrían mostrarse a los alumnos y alumnas. Resultaría de especial interés que pudiesen ver la tabla que, enganchada a un animal, era usada para emparejar los terrenos o retirar parte de la arena que los cubría; la *saranda* que era utilizada para la limpieza del trigo en la era y que está fabricada con junco y paja de centeno; los trillos con los que se desmenuzaba la paja de trigo; algunos molinos de mano, etc...

<sup>3</sup> Las *vegas* son amplias zonas en donde se han acumulado materiales arcillosos debido a la erosión de las laderas cercanas.

cuando se generaliza. Tal y como los alumnos y las alumnas pudieron ver en las láminas que sobre los sistemas de cultivo se incluyen en la maleta didáctica, para la fabricación de un arenado hay que limpiar bien el terreno retirando las piedras (en ocasiones incluso el polvillo) y nivelarlo. A continuación se extiende sobre el mismo una capa de estiércol y por último de arena (unos veinte centímetros). En ocasiones, cuando el terreno es de mala calidad se transporta desde otras zonas de la isla tierra bermeja (desde zonas de vega) que se extiende y sobre ella se coloca el estiércol y la arena. En las fincas cercanas al Monumento los alumnos y las alumnas podrán comprobar cómo es un arenado.



Ya en el exterior del Monumento (concretamente cruzando la carretera La Florida-Mozaga y entrando por el camino que va hacia San Bartolomé, justo en frente del aparcamiento del Monumento, a unos 10 metros del cruce) podemos ver un ejemplo de terreno de polvillo (a mano derecha de este camino mirando hacia San Bartolomé) y de arenado (justo enfrente, a mano izquierda mirando hacia San Bartolomé). En el terreno de polvillo se abrirá un pequeño hoyo y los alumnos tocarán y observarán la tierra para que comprueben cómo está formada por una mezcla de arena de pequeño tamaño (cenizas volcánicas) y partículas de arcilla. En el arenado<sup>4</sup> también se abrirá este pequeño hoyo para que vean cómo debajo de la capa de arena se encuentra la tierra bermeja, ambos materiales separados, sin mezclar. Se explicará la forma de cultivar en ambos sistemas, haciendo, si fuese

---

<sup>4</sup> Cuando se visiten los terrenos de cultivo, en especial el arenado, se procurará hacer las explicaciones y recoger la muestra de suelo en un extremo del mismo, causando el menor daño posible, evitando que los alumnos y las alumnas corran por los mismos aunque en ese momento no estén cultivados.

posible, una pequeña demostración. El grupo al que corresponda cogerá la muestra de arena.



Se comentarán los cultivos que, en ese momento, puedan ser observados en los alrededores.

**Trayecto Mozaga (Monumento del Campesino) – La Villa de Teguisse**  
**Duración estimada: 20 minutos**



Durante este trayecto vamos a adentrarnos nuevamente en El Jable, atravesando la franja de arena de origen marino que va desde el norte hasta el sur de la isla y de la que ya hemos hablado.

A los comentarios realizados en los apartados anteriores podemos añadir los siguientes:

Al pasar el cruce de Mozaga (al sureste del Lomo de San Andrés), podemos recordar a los alumnos y las alumnas que la zona que están viendo fue cubierta por el jable a principios del siglo XIX y que debajo del mismo se encuentra enterrado el antiguo pueblo de Mozaga, que tuvo que trasladarse hasta su ubicación actual al ser inundado por el jable.

El Jable también es una zona muy importante porque en ella viven y anidan muchas aves (avutarda, corredor sahariano, alcaraván), alguna de las cuales se encuentra en peligro de extinción

El Jable y las aves que en él habitan se encuentran amenazadas debido a:

-Las extracciones de arena, que tienen como objeto el uso de este material en la construcción.

-Muchas personas, que desconocen que El Jable es el hogar de numerosas aves, circulan con sus vehículos por fuera de los caminos trazados destruyendo su hábitat.

### **Trayecto La Villa-Manguia**

**Duración estimada: 10 minutos**

En este trayecto podemos ver una parte de la isla que no fue cubierta por los materiales emitidos durante las erupciones volcánicas recientes ni por el jable. En ella se encuentran al descubierto los suelos resultantes de la evolución de materiales volcánicos muy antiguos.



Además podemos comprobar cómo muchos terrenos han sido arenados, para lo cual los agricultores transportaron la arena desde otras zonas de la isla.

Los alumnos y las alumnas podrán comprobar al observar las laderas de Guatifay cómo la erosión causada por el agua de lluvia se reduce con la construcción de arenados.

### **Parada III. Vega de Manguia**

**Duración aproximada: 30 minutos**

El objetivo de esta parada es que el alumnado puedan adentrarse en el concepto de *vega* y contemplar los restos de las gavias que un día cubrieron toda la Vega de Manguia.



Como ya se comentó anteriormente, las vegas son zonas donde la erosión de las laderas cercanas produjo la acumulación del material arcilloso que las cubría, dando lugar a potentes suelos de cultivo. Normalmente, los terrenos de cultivo que se encontraban en las vegas se acondicionaban formando gavias que recibían el agua de escorrentía de estas laderas, tras ser encauzada y conducida por los labradores hacia las mismas.

Las láminas correspondientes a los sistemas de cultivo contenidas en la maleta didáctica habrán permitido al alumnado conocer, previamente a la salida de campo, qué es una gavia y los elementos que forman parte de este sistema de cultivo (caños o alcogidas, caños o tomaderos, paredes, testes, desagües).

Desgraciadamente, en la actualidad es muy difícil observar una gavia en funcionamiento, estando la mayor parte de las mismas completamente abandonadas. En la parada que hemos propuesto sólo se podrán identificar

las paredes y los testes de las gavias, aunque con la explicación del profesorado esperamos que se puedan hacer una idea aproximada de su funcionamiento (en el documento *Los cultivos tradicionales de Lanzarote* se ha incluido la información al respecto).

En esta parada, serán tres los grupos que deberán recoger una muestra (aproximadamente 1 kilo) de tierra bermeja.

### **Trayecto Manguia-Los Valles (Valle de Arriba) y parada en el pueblo** **Duración aproximada: 1 hora**

El objetivo de esta parte del itinerario es que se pueda ver otro de los sistemas de cultivo tradicionales en la isla, y que previamente habrán podido conocer a través de las láminas contenidas en la maleta. Se trata de los paredones. Es decir, de la construcción de pequeñas terrazas de cultivo en las laderas de mucha pendiente, permitiendo así su cultivo.

Durante la pequeña parada que se realiza en el pueblo de Los Valles, los alumnos podrán ver cómo en las laderas que lo rodean se construyeron una gran cantidad de paredones para así acondicionarlas para el cultivo. Será muy interesante que comprueben cómo en aquellas laderas donde no existen paredones o donde éstos se han roto, la erosión causada por el agua de lluvia es muy importante (se puede comprobar la importante pérdida de suelo y la formación de cárcavas). Sin embargo, aquellas laderas en donde se construyeron paredones aún hoy retienen el suelo de cultivo.

Deben observar también que muchos de estos paredones se encuentran arenados, a pesar del considerable esfuerzo que suponía el transporte de arena desde otros lugares y su traslado hasta las laderas.



Probablemente durante la visita a Los Valles los alumnos y las alumnas tendrán la oportunidad de contemplar algún arenado plantado de papas, ya que tradicionalmente este cultivo ha tenido mucha importancia en esta zona.

**Trayecto Los Valles-El Mojón.**  
**Duración aproximada: 30 minutos.**

Desde Los Valles cogeremos la carretera que enlaza este pueblo con la parte alta de El Mojón. Una vez que hayamos pasado las primeras casas que se encuentran al borde de la carretera, a mano derecha podemos ver un barranco que se encuentra atravesado por traveseros o nateros.

Este sistema de cultivo permitía a los agricultores aprovechar el agua de lluvia que ocasionalmente circulaba por los barrancos y consistía en atravesar el cauce de los mismos con muros de piedras, tras los cuales el agua quedaba retenida y la tierra que ésta arrastraba se depositaba. El natero normalmente era utilizado para plantar algún árbol frutal, principalmente higueras, aunque en ocasiones, cuando el tamaño del mismo lo permitía, se sembraba con algún cereal o se aprovechaba para plantar algunas calabaceras u otros cultivos.





La mayor parte de los nateros o traveseros existentes en la isla ya no se cultivan, sin embargo en muchos barrancos se puede ver todavía su estructura. En esta parada podemos ver la amplia pared de piedra que al atravesar el barranco retuvo tras ella una gran cantidad de suelo. En la pared es posible distinguir el desagüe por el cual el agua sobrante pasaba de un natero al siguiente, que se encontraba en un nivel inferior. Asimismo, los alumnos y las alumnas podrán comprobar cómo, en los nateros que están visitando, hay plantadas varias higueras.

**Trayecto de regreso al centro escolar: 30 minutos**