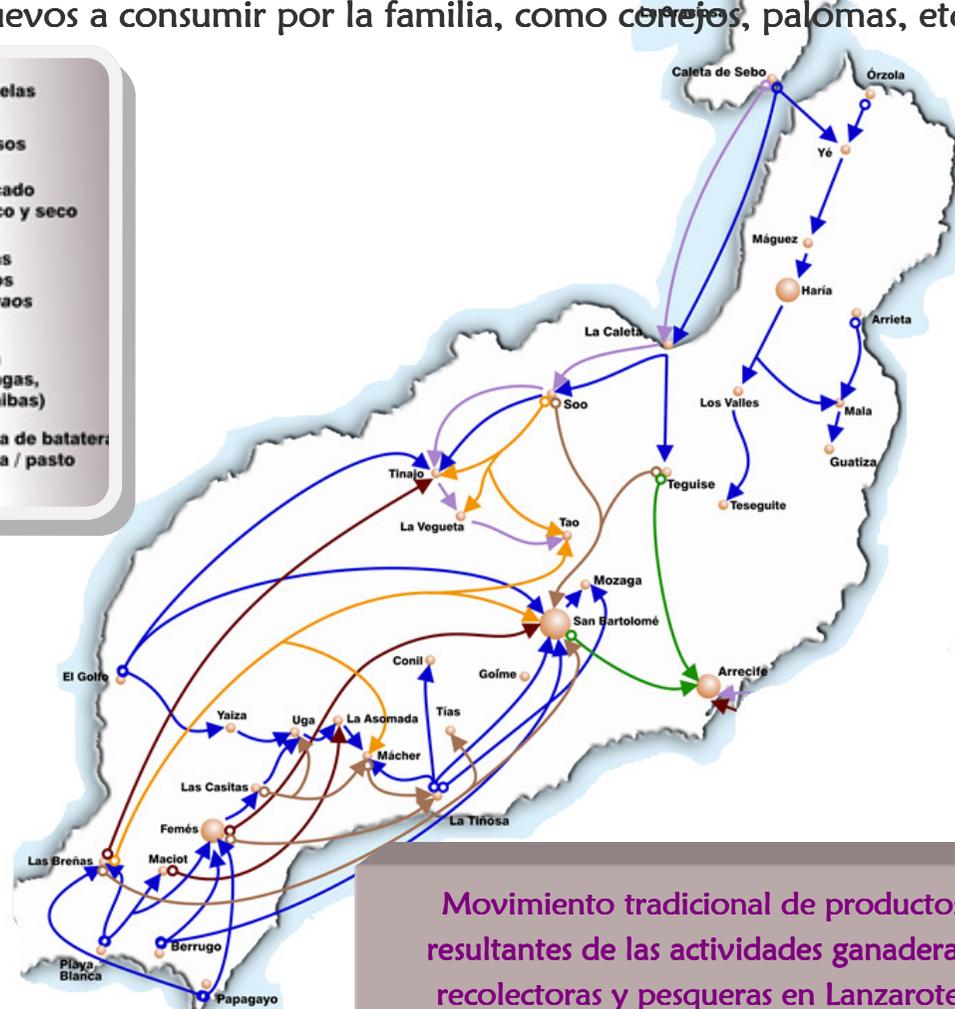


Además de los granos y las legumbres, también se plantan otros productos que permiten el autoabastecimiento. Es usual el cultivo de papas y cebollas, así como batatas, tomates, calabazas, sandías en El Jable, etc. Además se suele contar con un pequeño huerto donde se plantan los productos que se consumen diariamente, tales como coles, zanahorias, calabacines, etc. También se crían cabras de las que obtiene leche y queso, así como gallinas y otros animales que proporcionan la carne y los huevos a consumir por la familia, como conejos, palomas, etc.



Vendedoras de La Graciosa bajando "El Risco".

- Pardelas
- Quesos
- Pescado fresco y seco
- Lapas
- Erizos
- Burgaos
- Sal
- Leña (aulagas, tabaibas)
- Rama de batatero
- Yerba / pasto
- Paja



Movimiento tradicional de productos resultantes de las actividades ganaderas, recolectoras y pesqueras en Lanzarote.

El papel desempeñado por las mujeres agricultoras en la conservación de los cultivos tradicionales es muy importante. Las mujeres y las semillas van siempre de la mano. El trabajo cotidiano les depara tareas donde existe una relación estrecha con las semillas: ellas siembran, recolectan, limpian las semillas y las separan para su posterior siembra, cocinan, con la paja realizan empleitas, esterillas, cestas... Por eso, en muchos casos en ellas es mayor el conocimiento.



Hortensia Pérez (Los Valles, Lanzarote), artesana sombrerera. Con la paja que



obtiene del trigo de la tierra realiza empleitas.

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 (...). 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 salaban, se ponían en una barrica y después hacían frituras, se amasaba gofio (...). Antes no existían ni neveras, ni lavadoras, ni las cocinas de gas, sino con la leña (...). El gofio era lo primero que se hace. 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...

María Machín de León, Uga.

SIEMBRA

Consiste en situar las semillas sobre el suelo o el subsuelo para que, a partir de ellas, se desarrollen las nuevas plantas. Normalmente se empieza en octubre o noviembre, con las primeras lluvias, y dura hasta fechas cercanas a Navidad. Existen distintas formas de sembrar, dependiendo de las semillas así como del tipo de suelo donde se vaya a plantar.

"A deo"

Haciendo surcos con el camello.
La Geria, 1962.



Se abre el surco con el arado y detrás una persona va caminando y colocando la semilla en el fondo del mismo casi de una en una, dosificándola con el dedo pulgar e índice. Al abrir el siguiente surco la semilla va quedando cubierta por la tierra desplazada por el arado.

El labrador o labradora, **"A voleo"** que lleva la semilla en un semental colgado del hombro, coge un puño de grano y lo esparce por la *melga*. Una *melga* es una franja de tierra más o menos ancha que se siembra de una vez. A continuación, el terreno se ara para que la semilla quede bien enterrada, usando un arado.



Sembrando "a voleo".

"De plantón"

Se abren los surcos con un arado. A continuación, la semilla se va plantando en el fondo del surco con el plantón que ayuda a retirar la arena y a sembrar los granos.



"De casoleja"

Con una *pala* o *sacho* se retira un poco de arena hasta encontrar la tierra en donde se plantarán los granos. En un extremo de la casoleja se coloca un poco de estiércol y se plantan las semillas (dos o tres por casoleja). Luego la tierra se cubre con la arena.

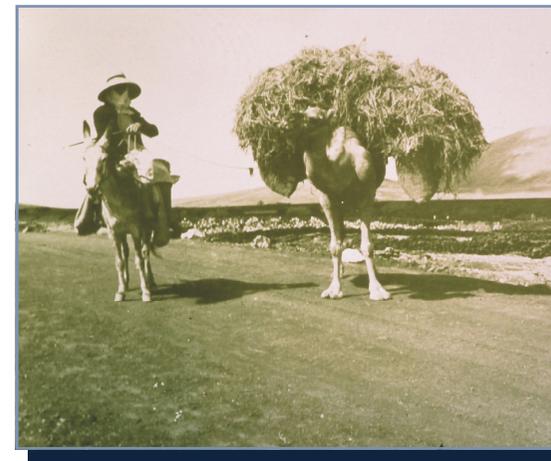
RECOLECCIÓN

A partir de febrero y marzo (dependiendo del cultivo y de cuándo se haya plantado) se procede a la recolección, que consiste en arrancar las matas de las plantas y juntarlas formando manadas. A veces se deja la mata en la tierra, segando y separando los tallos de la raíz.



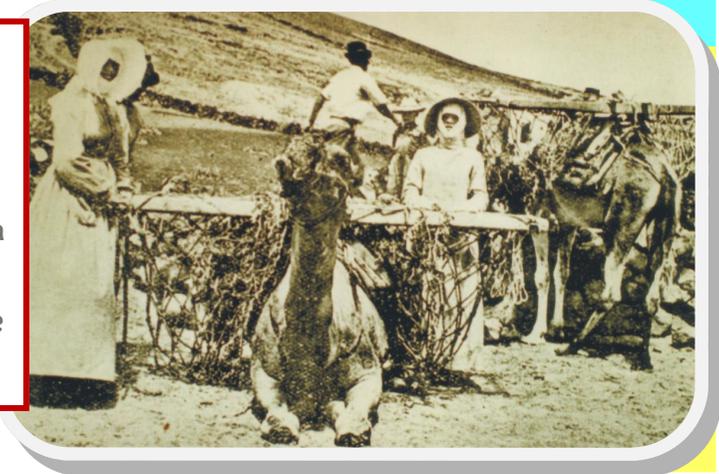
Haciendo manadas.

Con la ayuda de los animales, se trasladan los cultivos hasta la era, donde se procede al trillado (separar el grano de la paja).



El camello y el burro resultan imprescindibles para el campesinado ya que no sólo son utilizados para las labores propias de la labranza como arar, rastrillar o trillar, sino también para transportar las cosechas, la paja y las personas.

Varios camellos con los vasos preparados para ser cargados. El vaso es el utensilio que se emplea para el transporte de la sementera desde el campo a la era; de hierba para alimentar al ganado; de paja e incluso de estiércol.



TRILLA

Los productos recolectados se trasladan a la era, donde se separa el grano de la espiga.

Con el horquetón se extiende el carcaero (la paja que va a ser trillada) sobre la era.



Triillando con "la cobra" de burros. Maguez. El carcaero se encuentra extendido y los animales lo están pateando.

Luego se pasa el trillo, que es un apero que sirve para separar el grano de la paja.



Trillando con "la cobra", en este caso compuesta por seis camellos. Tinajo, 1957

El trillo se arrastra por animales (burros o camellos) sobre el carcaero. A esto se le llama "la cobra". Al moverse en círculos sobre la cosecha, las piedras cortan la paja y la espiga, separando la semilla sin dañarla.

Una vez que el carcaero está bien pateado, se retira la paja de mayor tamaño y el resto (paja más desmenuzada, granos, tierra, etc.) se acumula a la espera de ser aventado. Para ello, se utiliza el horquetón.

El bielgo se utiliza para aventar el grano en la era, lanzando al aire la mezcla de paja y grano que queda tras la trilla.



La zaranda se suele manejar entre dos personas.



Trabajando en la era. Mácher, 1931-1940. Familia Parrilla Medina y Parrilla Fajardo.

La cosecha de trigo, una vez trillada y aventada, se pasa por la zaranda (elaborada de paja de centeno y junco), en donde queda retenida la paja de mayor tamaño mientras que el grano junto con los fragmentos de paja más pequeños caen al suelo.



El criba limpia el cereal de las piedras más pequeñas. Con el balayo se termina el proceso de limpieza, de pequeñas piedritas o *gransones*.

Burrito cargado de "palotes".

Finalmente, se aparta el grano que se va a llevar a moler. Entre varias mujeres se limpia uno a uno. Además se debe escoger la semilla que se va a plantar de entre los mejores granos de la



Los APEROS

campesinos y campesinas de la isla se valen de diversos utensilios que les ayudan

Plantón

Cabo corto de madera con una pala de hierro que sirve para plantar las semillas en la tierra.



Herramienta utilizada para arar la tierra, abriéndose surcos en los que se plantan las semillas (o se entierran si ya se han plantado previamente).

También sirve para

Arado



Apero que sirve para desplazar arena. Arrastra de él un animal.

Tabla de halar arena



Rastrilla Se utiliza para eliminar la hierba de los terrenos y para ablandar y mullir la capa de arena superficial de los arenados. Tira de ella un animal y, al avanzar, arranca la hierba.



Tanganilla Herramienta de tracción animal usada para sembrar. Se compone de un tubo de madera al que se acopla una reja de hierro hueca y en la parte superior un pequeño cajón.

Al avanzar, la reja abre el surco y cae la semilla contenida en dicho apero.



Escardilla Formada por un cabo de madera con una pala de hierro, se emplea para arrancar la hierba de los terrenos.



Trillo Apero utilizado 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 el carcaero (paja extendida en la era) desgrana las espigas.



Bielgo

Herramienta de madera formada por un cabo que en su extremo tiene cuatro dientes. Sirve para lanzar al aire la mezcla de grano y paja que queda tras la trilla, de manera que el viento arrastra la paja y el grano cae en la era más limpio.



Zaranda Útil elaborado con paja de centeno y junco, utilizado para la limpieza del trigo en la era. Generalmente se maneja por dos personas, mientras que una tercera va echando la mezcla de paja y grano.



Horquetón Palo de madera con tres o cuatro pinchos de hierro. Con él se extiende la paja para trillarla y voltearla.

Balayo Útil de fondo circular elaborado con paja de centeno y junco. Se utilizaba para terminar la limpieza de los granos. Con un movimiento circular y continuo, las mujeres iban separando las piedras y trozos de paja de manera que las impurezas se juntaban en el centro del balayo y eran fácilmente retiradas con las manos.



Cesto

Elaborado con pírgano (eje central de la palmera) utilizado para contener y transportar diversos productos.

