

Agricultura

Descúbrelo en el interior Nº 8



Ayuntamiento
de Tijarafe

Memorias de Tijarafe 2018





◦ **Edita:** Concejalía de Cultura del Ayuntamiento de Tijarafe.

◦ **Impresión, diseño y maquetación:** Imprenta Natalia López.

◦ **Textos:** Leticia Rocha Pérez y Juan Heradio Rodríguez Lorenzo.

◦ **Fotografías:** Leticia Rocha Pérez, Juan Heradio Rodríguez Lorenzo, Archivo Ayuntamiento de Tijarafe, vecinos/as del municipio.

◦ **Colaboraciones:** Aquila García, Teresa González, Susana Javier Cabrera, Marta Cruz, Juana García, Jesús Pérez, Macu Pérez, Verónica Candelaria, Susana Martín Centro de Día de Tijarafe, Teresa Rodríguez, Manuel Capote, Archivo Ayuntamiento de Tijarafe.

¿Te gustaría colaborar con nosotros?

Escríbenos a revista@tijarafe.org
o llámanos al 922 49 00 03.

También nos puedes encontrar en



@memoriasdetijarafe



@MemoriasTija en Instagram



@memoriasdetijarafe y en www.memoriasde.tijarafe.com

Décimas

Tijarafe pueblo agrario
desde el monte hasta la mar,
hoy quisiera redactar
tu historia e itinerario.
abro mi vocabulario
metafórico y preciso,
en el momento agudizo
las perlas sí de mi mente,
antes pidiendo a mi gente
por supuesto su permiso.

Fuiste terruño a secano
regado en su estadio
del invierno mas bravío
en atmosférico plano.
Tu gentío soberano
sembraba con la semblanza,
del esfuerzo y la confianza
en la cosecha alcanzar,
y sin dejar de soñar
con nubes de la esperanza.
El agro ya es diferente
los pozos y galerías,
riegan las tierras bravías
ya el progreso es latente.
Es muy obvio que la gente
vive hoy de otra manera,
la tierra tijarafera
en su plano mas sumiso
es el campestre paraíso
del vergel de primavera.



¿Qué es ser agricultor?
Es una labor hermosa,
tanto cultiva una rosa
o árbol de porte mayor.
Es mantener con honor
el agro con su grandeza,
es precisar la nobleza
en los pasos del camino,
es cierto que el campesino
cuida la naturaleza.

Rimar es mi afición
y sin duda es mi deber,
cuando el pueblo ha de beber
de mi mente y corazón.
Requiere continuación
el verso sofisticado,
cultivar, sí lo sembrado
por otras generaciones,
con las mas firmes razones
mantener nuestro legado.

Javier Cabrera.

Agricultura y Ganadería en Tijarafe

(Por Juan Heradio Rodríguez Lorenzo)

Voy a narrar es un cúmulo de experiencias propias vividas a lo largo de algo más de 50 años y en los relatos que mis padres y demás familiares me han contado, en el marco del Barrio de La Punta, que es donde me crié, en pleno siglo XX.

Comenzaré diciendo que tanto desde el punto de vista agrícola, como también ganadero, aunque con más incidencia en el agrícola, hay que distinguir o considerar, desde mi punto de vista, tres etapas muy bien diferenciadas en el siglo XX:

1ª Etapa: Hasta el final de los años treinta, en los que llegó por primera vez el agua a la costa de La Punta de Tijarafe, desde los pozos del Barranco de Las Angustias (pozo de Pedro Gómez).

Según me contaba mi padre, en esta época, la agricultura existente era solo de abastecimiento propio y de subsistencia. Se cultivaban casi exclusivamente cereales-trigo y cebada principalmente-, tanto en la costa como en las medianías, que una vez segados, trillados -usando gallofas de familiares y vecinos- y almacenados en cajas de tea, se tostaban en un tostador de metal -como un paellero-, dándole vueltas con un palo y un trapo enrollado en forma de bola en el extremo, llamado mejerequero, para luego llevarlos en sacos o costales al molino y convertirlo en gofio, que a su vez también se almacenaba en cajas de tea. A su vez, la paja se usaba para dar de comer al ganado. Este era un alimento imprescindible en cada casa y que sació mucha hambre.

Al no haber otro tipo de agua que el de la lluvia, que se recogía en los aljibes y que prácticamente había uno en cada casa, la misma no daba sino para el consumo doméstico y dar de beber a los animales.

Coincidió esta etapa con épocas de mucha sequía,

donde hasta las aljibes se secaban y había que ir a buscar el agua a Tazacorte y traerla en barriles subiendo y bajando por las vueltas de El Puerto. Si el año era bueno en lluvias, se podía sembrar alguna papa de invierno en las medianías y regar alguna flor colocada en el patio junto a la puerta principal. Y esto de las flores era a veces un lujo que no todas las familias se podían permitir. El resto de productos agrícolas que se recogía para la alimentación consistía en almendras y frutales de secano. Sobre todo, tunos e higos -ambos se secaban al sol y se guardaban en cajas de tea, mientras que las cáscaras de tunos se destinaban como forraje para las cabras y los cochinos-. Luego había que esperar a las primeras lluvias, o en todo caso a que entrase el invierno para consumirlos secos -a veces por hambre y escasez de comida, ni siquiera este plazo se respetaba-.

Debido a las condiciones climáticas, la costa de La Punta estaba prácticamente desierta, concentrándose la mayoría de la población existente en las medianías, sobre todo, en Las Cabezadas y principalmente en el núcleo de El Pinar, que era por esa época el más productivo, tanto en frutales de secano como cultivos de huerta en invierno. Era prácticamente el único sitio donde se podía cultivar papas de invierno. Hubo épocas de mucha sequía que algunas familias tuvieron que trasladarse para Garafía. Tal fue el caso de mis abuelos paternos Isidoro e Isabel, que con sus once hijos y algunos animales se tuvieron que trasladar, porque, a pesar de que tenían bastantes terrenos, éstos no producían. No sé exactamente en que año fue, pues no recuerdo si mi padre me llegó a decir la fecha, pero teniendo en cuenta que nació en 1905 y me dijo que era casi un niño cuando se fueron, pues deduzco que esa fuerte sequía fue alrededor de la década de los años veinte.



Llegada del agua a la Costa de La Punta finales de los años 30, primer canal y estanque (charca de Sabino)

Fotos antiguas de la Galería de El Caboco y del Pozo de La Cooperativa

2ª Etapa: Fue la comprendida entre finales de los años treinta, cuando llegó el agua a la costa de La Punta y finales de los años cincuenta en el que llegó al barrio el agua procedente de las galerías de El Caboco y Minaderos.

En esta época me contaba mi padre que comenzó el cultivo de regadío en la costa de La Punta. Entonces se empezó a cultivar productos propios de la huerta, papas, boniatos, hortalizas, etc. Se comenzó a roturar tierras para el cultivo, con mucho trabajo y esfuerzo, casi a mano -pico y pala- muchas de ellas, si bien otras -sobre todo las dedicadas al cultivo del plátano- se roturaban con palas mecánicas y con la ayuda de la dinamita -barrenos- para desarmar las toscas y obtener las piedras para construcción de paredes. Comenzó también el cultivo del plátano, el tomate y el tabaco, como más importantes. También había algunas plantaciones de caña dulce. Todo ello, hizo posible el asentamiento humano en dicha zona con la construcción de algunas viviendas. Fue el verdadero comienzo de la agricultura intensiva de producción y exportación, y no sólo de autoabastecimiento. Ello permitió también un mayor desarrollo de la ganadería, con un aumento considerable del ganado vacuno y caprino. Ya se podían alimentar mejor las cabras, vacas, asnos y cerdos, principalmente. Necesarios además también para la producción de estiércol.

La llegada del agua permitió además, en casos de sequía o agotamiento de las aljibes, almacenarla en pequeños depósitos o estanques y que se podía utilizar para consumo doméstico -aunque de sabor no fuese muy buena-.

3ª Etapa: A partir de los años 60 en los que llega el agua de las galerías al barrio de La Punta. Esta es la etapa que marca el despegue del desarrollo agrícola y ganadero del barrio, y por ende, de todo Tijarafe, ya que independientemente de que hubiese más o menos sequía, se podía cultivar prácticamente

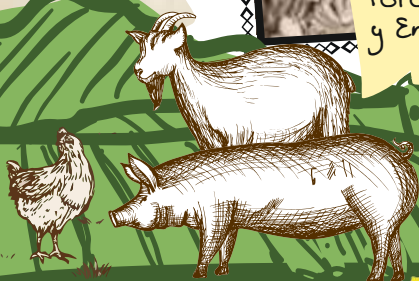
Este auge de la agricultura y ganadería se vio impulsado de manera notoria con la llegada del agua del pozo de La Cooperativa La Prosperidad a finales de los años 60 -el almacén se construyó en 1966 y el pozo se compró en 1969-. Se dispuso entonces de agua propia, sin otros condicionantes, para regar de forma intensiva toda la costa de La Punta y parte de las medianías.

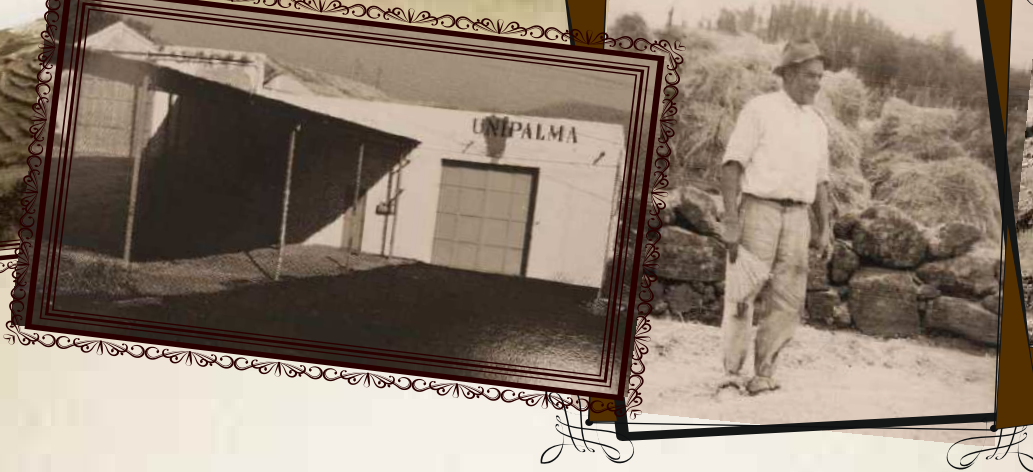
La Agricultura a partir de los 60

Lo primero que recuerdo de pequeño, con apenas 5 o 6 años y a principio de los años 60, es ir con mi padres para la costa de la Punta a un lugar conocido como Escobar de Arriba, donde tenían una plantación de tomates y también tabaco. Recuerdo ver casi toda aquella zona plantada principalmente de estos dos cultivos. También había esparcidas algunas plantaciones de caña. Los tomates se recogían en unas cajas de madera llamadas tableros -un poco más grandes que las cajas de naranjas y más aplanadas- y venían a buscarlos unos camiones de trompa alargada y carrocería trasera de madera, que pertenecían a la compañía de Los Carrillos. El tabaco, lo poníamos a secar colgado de grandes varas de madera, llamadas cujes, y luego lo distribuíamos en grandes fardos. No recuerdo ahora a quién se le vendía. 45bh



Fotos antiguas del Almacén y Empaquetado de La Cooperativa





Más abajo de aquella zona, hacia la costa, estaba casi toda plantada de plataneras. De hecho, teníamos también una finca de plátanos -unos 5 celemines distribuidos en tres canteros con un total aproximado de 350 plantas- al final de ese lomo, en el lugar conocido como Escobar de Abajo, junto al acantilado. La fruta la recogían las mulas de Pedro Gómez. Pues no había pista hasta la finca), con angarillas -cuatro piñas, dos a cada lado, o más si eran pequeñas- para llevarlas al almacén, o a un lugar donde llegasen los camiones. También, con esas mulas llevábamos los abonos propios de la época, principalmente amoniaco, cal y potasa ligados, que ligábamos en el propio almacén.

Dentro de la finca de plátanos aprovechábamos también para sembrar, en distintas épocas del año, judías o frijoles negros y de colores, habas, sandías, melones, calabazas, entre otras.

A mediados de los años sesenta también sembramos plátanos junto a mi casa, en Juan del Valle, pero solamente unos pocos de años, en torno a diez, porque al no ser una zona óptima para el cultivo del mismo, su producción no era rentable. Al final de los setenta y principio de los ochenta, sembramos aguacates en su lugar -de las variedades Fuerte y Hass-.

Posteriormente, cuando se inauguró la Cooperativa la Prosperidad y se empezó a empaquetar los plátanos, a principios de los años setenta, como mi padre era socio fundador, llevábamos la fruta y regábamos con el agua del pozo. En el empaquetado trabajó mi madre al principio de los setenta y también yo lo hice un año, en 1971, cuando tenía trece años.

En el Lomo Juan del Valle, como teníamos un pequeño estanque de bloques, de 60 pipas aproximadamente, junto a la vivienda, donde almacenábamos el agua correspondiente a dos acciones o derechos de El Caboco y una acción de Minaderos, ambas en propiedad, sembrábamos prácticamente de todo: papas, boniatos, maíz, habas, verduras y hortalizas diversas, chícharos, etc. Todo ello de regadío.

Por otra parte, como cultivos de secano, una vez se daban las primeras lluvias y la tierra quedaba preparada para labrar, normalmente al final del año o principios del siguiente, dependiendo de la época de lluvias, sembrábamos sobre todo cebada, trigo y garbanzos de los colorados, para los potajes. La tierra nos la labraba Antonio Martín (Tenucio) con una yunta. No había entonces motores. Por un poco de dinero, pasto para las vacas y el almuerzo, nos hacía el trabajo. El almuerzo, que se realizaba en el propio campo, consistía casi siempre en papas guisadas, gofio amasado, pescado salado con mojo, algunos frutos secos y vino del país. Se almorzaba sentados en el suelo de la huerta y la comida colocada sobre un mantel de tela. Salvo el pescado y el vino, el resto de la comida era de producción propia. El desayuno consistía en pan con sardinas en aceite que venía en unas latas grandes redondas y frutas.

En el Lomo Juan del Valle, como teníamos un pequeño estanque de bloques, de 60 pipas aproximadamente, junto a la vivienda, donde almacenábamos el agua correspondiente a dos acciones o derechos de El Caboco y una acción de Minaderos, ambas en propiedad, sembrábamos prácticamente de todo: papas, boniatos, maíz, habas, verduras y hortalizas diversas, chícharos, etc. Todo ello de regadío.



Fotos de las primeras trabajadoras y algunos agricultores en los comienzos del empaquetado de la Prosperidad





Por otra parte, como cultivos de secano, una vez se daban las primeras lluvias y la tierra quedaba preparada para labrar, normalmente al final del año o principios del siguiente, dependiendo de la época de lluvias, sembrábamos sobre todo cebada, trigo y garbanzos de los colorados, para los potajes. La tierra nos la labraba Antonio Martín (Tenucio) con una yunta. No había entonces motores. Por un poco de dinero, pasto para las vacas y el almuerzo, nos hacía el trabajo. El almuerzo, que se realizaba en el propio campo, consistía casi siempre en papas guisadas, gofio amasado, pescado salado con mojo, algunos frutos secos y vino del país. Se almorzaba sentados en el suelo de la huerta y la comida colocada sobre un mantel de tela. Salvo el pescado y el vino, el resto de la comida era de producción propia. El desayuno consistía en pan con sardinas en aceite que venía en unas latas grandes redondas y frutas.

Cuando llegaban los meses de mayo y junio se segaba la mies con una hoz -podona con dientes aserrados-, a veces en gallofas, pues nunca se pagaba para realizar ninguno de estos trabajos, se distribuía en pacas o fejes y se dejaban en las mismas huertas hasta el momento de ser cargados para las eras a hombros. Ya en los meses desde junio hasta agosto, se trillaban en la era. Nosotros usábamos la era de Antonio Domínguez que tenía al lado de su casa, mas o menos donde ahora está la casa de Memet, El Griego. En la trilla, que solía durar un día o dos, participaba toda la familia y a veces algún vecino, al cual luego se le devolvía el favor. Se trillaba con la ayuda de la burra de mi tío Isaac y las vacas de Gonzalo Rodríguez o de Alejandro García. Si no se lograba recoger el grano el mismo día, había que quedarse por la noche en la era custodiándolo. Dormíamos sobre los montones de paja junto a la era.

Una vez que se recogía el grano se transportaba y se almacenaba en cajas de tea, de donde, como ya comenté al principio, se iba sacando para tostar y posteriormente molerlo, en la Molina de José María, cerca de casa, para obtener el gofio.

Otro producto agrícola básico que no puedo omitir son las almendras. Teníamos una buena finca de almendreros -os llamo así, como entonces-. Llegábamos a recoger más de mil kilos de almendras, proceso laborioso que se hacía al final del verano. Recuerdo reunirnos varios familiares en torno a la luz de un farol de gas, después de cenar, para pelar las almendras, al mismo tiempo que escuchábamos por la radio el programa de discos dedicados "La Ronda", en una emisora de Las Palmas. Las almendras, se guardaban en cajas de tea, cajones y también en sacos grandes de tres listas. Luego, una vez se separaban las de consumo propio, el resto se vendía, bien en las tiendas de La Punta. Ya por último se llevaban directamente a la cascadora de Argual.

No puedo tampoco dejar de mencionar la recogida, barrido y posterior pelado de tunos para secar al sol, junto con higos y orejones -peras partidas en cascotes-. La recogida de tunos la

hacíamos en pleno verano y durante muchos días, pues teníamos bastantes tunos y otros que se hacían de medias -la mitad para nosotros y la otra mitad para el dueño, que no colaboraba en nada-. Recuerdo ver enormes montones de tunos ya barridos bajo un árbol y que se aprovechaba la tarde o más bien la noche para abrirlos o pelarlos, cuando ya el sol no molestaba. Había verdaderas gallofas, familiares y vecinos pelando tunos. Los que éramos niños y no sabíamos todavía pelar, nos dedicábamos a llevarlos en baldes al tendal para tenderlos. El tendal solía ser una pared de la huerta preparada con pinillo sobre las piedras o en esteras hechas de palma en medio de la huerta o simplemente sobre pinillo.

Lo que he relatado hasta el momento corresponde a la década de los años sesenta y mitad de los setenta. Porque luego, todas estas tareas fueron desapareciendo paulatinamente. Ya en los años ochenta no las veía, por lo menos en La Punta.

En la década de los setenta comenzó la construcción de invernaderos de plástico dedicados al cultivo intensivo de pepinos, pimientos y tomates principalmente. Se distribuyeron por toda La Punta, desde la costa hasta las medianías, donde no había plátanos -no existían los invernaderos de plátanos-. Nosotros no tuvimos ninguno. Estos invernaderos tuvieron verdadero auge en la década de los ochenta. Luego fueron desapareciendo poco a poco, aunque todavía queda alguno, para comenzar a utilizarse en las plataneras, sobre todo a partir de los años noventa, tal y como se ve en la actualidad.

Como dije antes, la paulatina desaparición de los invernaderos de hortalizas dio paso también progresivamente a las plantaciones de aguacates en toda la zona de medianías a partir de los años setenta. Hoy algunas de estas fincas han desaparecido, bien por la plaga, enfermedad de la raíz, o por dedicarse las mismas a los invernaderos de plátanos. Las nuevas plantaciones de aguacates se están llevando a cabo más bien en zonas medias y altas. Ahora mismo, junto a mi casa tengo sembrados algunos celemines de la variedad Hass, una segunda parte de la finca la tengo dedicada a otros tipos de frutales variados (naranjas, mangos, albaricoques, ciruelas, melocotones, guayabas, almendras y muchos más), pero para consumo propio. Por último, una tercera parte la tengo reservada para verduras y hortalizas, en la que, dependiendo de la época y de las ganas, siembro todo lo que me apetece, que no es poco. He de decir que ya no tengo plataneras en la costa de La Punta, las vendí hace bastantes años, solo algunas matas en mi casa para consumo. La única producción que tengo para comercializar es la de aguacates, que los llevo, como socio, a la Cooperativa La Prosperidad.



Instrumentos usados en la Agricultura y Ganadería

Todos estos objetos que aparecen aquí los usábamos en casa a mediados del siglo pasado en distintas tareas domésticas., si bien es imposible predecir su antigüedad, es decir, cuándo fueron contruidos Los iré describiendo a continuación.



El Almud y la Cuartilla

Ambas eran medidas antiguas de capacidad para medir granos, que se llegaron a usar por esta zona hasta los años 50. Hay que decir que las medidas variaban de una isla a otra e incluso entre pueblos. Las medidas interiores de este almud son $20 \times 20 \times 5 \times 12 \times 5 = 5125 \text{ cm}^3 = 5'125 \text{ litros}$. La cuartilla se corresponde con tres almudes y por tanto equivale a $15'375 \text{ litros}$. Decir que al almud también se le llama Celemin y 12 Celemines es una Fanegada (igual a 4 cuartillas). Por tanto, una Fanegada (con estas medidas) equivale a $61'5 \text{ litros}$.

Nota: No confundir el celemin y la fanega de superficie para medir terrenos con estas medidas de capacidad. Lo único común es que una fanega de superficie (5244 m^2) también equivale a 12 celemines (1 Celemin = 43 m^2).



El Cedazo o Cernidera

Su utilidad es para cernir o tamizar. En las eras se usaba para separar la paja desmenuzada (tamo) del grano, para dejarlo limpio. También lo usábamos limpiar los granos de la cochinilla del polvillo. El pequeño tiene una malla mucho más fina y lo usábamos para cernir el gofio, cuando no lo molían bien y quedaba muy grueso.



El Belgo

Este apero tenía y sigue teniendo muchas utilidades. Nosotros lo usábamos para rastrillar, recoger estiércol, etc. En las eras se usaba para extender las parvas de cebada o trigo, para aventar y separar la paja del grano.



El Balayo

Era un utensilio, entre otras cosas, para recoger el grano en las eras, una vez trillado. Bien para guardarlo o para aventarlo. No es una medida de capacidad para medir.

El Podón o La Podona

El Podón o La Podona.- Es una especie de cuchillo curvo con mango de madera usado para cortar hierba y ramas para dar a los animales. Todavía lo uso para cortar hierba y ramas, aunque no.



La Soga de Esparto

Aunque parece una soga cualquiera, esta es lo que queda de las que usábamos a mitad del siglo pasado para amarrar de todo, desde los fejes hasta las cabras.



Machete y cuchillos plataneros

Estos son el machete y los cuchillos que usábamos en los plátanos las décadas de los años 60 y 70. El machete los usábamos para cortar hojas, cepas y tallos de piñas y los cuchillos para desgarepar (cortar garepas u hojas del tallo) y desflorar las piñas. Los dos cuchillos inferiores son de las famosísimas marcas solingen y palmera. El machete creo que es de la marca bellota.



Las tenazas de los tunos

Estas tenazas fueron construidas allá por los años 50 y las usaba mi madre para coger los tunos en las tuneras. Yo todavía las utilizo (que yo también aprendí a coger tunos).

Además son las únicas que tengo. Estas miden 150cm.

Los Sacos de tres listas

Se les llama así porque tienen tres costuras cosidas con hilo bala. Son sacos de esparto que venían con distintos productos hacia la mitad del Siglo XX. Casi todos los productos importados venían en sacos. Luego los usábamos para envasar las almendras para llevarlas a vender (se les llamaba así: "sacos de almendras o de tres listas"). Tengo muchos y de diversa procedencia. Uno de los de la foto venía de Frankfurt con abonos para los plátanos (en este caso de sulfato amónico, de 80 kgr.) y los tengo de distintas clases de abonos. El otro venía con pistachos (de 50 kg), posiblemente de Oriente Medio, comercializados por la empresa Rahmanian (esta empresa está hoy día en Vancouver, Canadá). La verdad es que son una joya.



El Farol y el Quinqué.

Este es el farol y los quinqués (de mecha y gas o petróleo) que usábamos para alumbrarnos antes que llegara la luz eléctrica (el 12/01/1974). El farol lo colgábamos de un palo o de un almendrero para alumbrarnos en la "pela de tunos o de almendras" fuera de la casa y para andar de noche por los caminos. Los quinqués se usaban dentro de la casa o fuera en el patio cuando los tunos o las almendras se pelaban ahí. Un quinqué no tiene tulipa porque se rompió.



El Regatón o Lanza del labrador

Esta lanza llama a la regatón (que no es la que usaban los pastores) data de la primera mitad del siglo XX o de finales del XIX. La usaban los labradores de arado con yunta. En un extremo tiene una punta de hierro (regatón) con la que pinchaban a los animales en los flancos cuando el arado se atascaba y la yunta se paraba, para espolear los animales y que echasen a andar. En el otro extremo tenía incrustada una espátula de hierro (no recuerdo su nombre) que usaban para limpiar la tierra de la reja del arado (ésta no la tiene, debe ser que se perdió o se estropeó, pues tiene restos de hierro). Esta lanza tiene una medida de 155cm (aproximadamente).



La caja de los frutos secos

La caja de los frutos secos. Una de las principales utilidades que tenían las cajas de tea en los Siglos XIX y XX era la de guardar los frutos secos. La de la foto tiene un valor especial mí porque es donde guardábamos los frutos secos (tunos, higos y orejones) y ahora la tengo en mi garaje llena de pequeñas herramientas y utensilios. Tengo otras cuatro, de distintos tamaños, pero en la cueva.



Tijaraferos por el mundo



Jesús, un tijarafero de puerto a puerto

Ha visitado más de 30 países y ha llegado a colocar, incluso, la bandera de Tijarafe en el continente antártico. Quizás hayas visto una foto de Jesús Pérez Toledo, conocido también como Chumbi, rodeado de hielo portando orgulloso la bandera del lugar en el que nació y que abandonó por primera vez en 1996, cuando tenía 21 años, para realizar en Gran Canaria el curso de Técnico de Mantenimiento de Aeronaves, pues desde joven, tenía claro que quería “conocer lugares, otras culturas y, sobre todo, seguir estudiando”.

Hoy es un suboficial de Máquinas de la Armada Española, destinado en el buque BAM P-43 Relámpago, aunque todo comenzó un 11 de noviembre de 1998, cuando empezó a realizar el servicio militar en el Acuartelamiento BIL La Palma. Tras cuatro meses allí, se hizo soldado profesional e ingresó como MRO (Mantenimiento, Reparación y Operaciones) en la Escuela de Especialidades Antonio de Escaño en Ferrol. Después de unos años como cabo, CB1º, aprobó las oposiciones y entró a militar de carrera.

Actualmente reside en Telde, Gran Canaria, por motivos de trabajo, aunque estas mismas causas también lo hicieron vivir en el pasado en Galicia, Andalucía y Cartagena. Su trabajo le obliga a pasar grandes temporadas navegando, pues, las misiones suelen durar entre cuatro meses y medio y seis meses y medio. “Normalmente, hago una cada dos años, pero, cuando no estamos de misión, solemos realizar patrullas por el archipiélago canario de unos quince días cada mes y medio, además de navegaciones contra el narcotráfico” añade.



Estar separado de su familia y lejos de su hogar es el punto negativo de una profesión que le apasiona y que le permite conocer mundo, solucionando aquellas averías que puedan surgir, ya que entre sus funciones está la puesta en marcha, mantenimiento y reparación de los diferentes motores del barco, de los sistemas auxiliares, como aires acondicionados, y sistema de producción de agua potable. También realiza el tratamiento de las aguas residuales, del sistema de combustibles, de los helicópteros y el mantenimiento de las embarcaciones menores, entre otras.

¿Compensa pasar tanto tiempo en lugares remotos? Jesús sopesa la respuesta, pero termina contestando: “es complicado responder, porque cuando te vas dejas muchas cosas, como tu familia, la salud -porque son navegaciones muy demandantes y se trabaja mucho- o tiempo que podrías dedicar a otras cosas. Es más, cuando regresas, notas los cambios y estás unos días un poco en el aire”. No obstante, prosigue, “me encanta mi trabajo y cuando tienes una familia debes tirar para adelante como sea”.

Cuando llegó a su primer destino, Río de Janeiro (Brasil), no imaginaba que, años después podría contarnos que ha pasado por Portugal, Argentina, Paraguay, Chile, Turquía, Italia, Grecia, Egipto, Djibouti, Oman, Dubai, Tanzania, Seychelles, Kenia, Madagascar, Isla Mauricio, Mozambique, Sudáfrica, Namibia, Angola, Costa de Marfil, Gabón, Nigeria, Senegal, Guinea Conakri, Guinea Bissau y, por supuesto, por el continente antártico. Al visitar estos lugares, lo que más le ha impactado en los puertos africanos han sido “las carencias y dificultades para vivir en lugares totalmente áridos, sin agua y con altas temperaturas, rodeados de suciedad con fuertes malos olores, que llegan a marear”. Mientras que en los árabes “se





aprecia que el nivel de vida es algo mejor y los países más cuidados, con más vegetación y con tendencias europeas, aunque son puertos muy caros y... ¡para beberte una cerveza tienes que ser un artista!", bromea. Lo cierto es que en ocasiones ha podido llegar a sentir miedo, sobre todo en los países en los que existe amenaza terrorista. "Por suerte, antes de entrar en esos puertos, la cédula de inteligencia española y europea evalúa si se debe entrar o no, por ejemplo, en Mombasa, a raíz de los atentados en su capital (Nairobi), solo estuvimos un día, a diferencia de los cuatro que teníamos previstos, para adquirir víveres y suministros de combustible". También, añade, "en el mismo barco se dan charlas explicativas, tanto de seguridad física como culturales o prevención de enfermedades".

Se trata, sin duda, de un trabajo duro, vivir en un barco tanto tiempo no es tarea fácil, sobre todo porque no existen los días festivos, ya que se navega en régimen de vigilancia de seis horas, tiempo en el que debe estar atento a unas consolas de indicación y monitorización, comprobando que todo funciona correctamente, además de atender las necesidades de la dotación en lo referente al agua potable, aire acondicionado, aseos o electricidad. También debe dar rondas por los diversos compartimentos para comprobar que todo está en orden. Los descansos son de doce horas, además de los periodos en los que no existen averías, aunque, señala "en una misión así de larga es prácticamente normal que haya, ya que se navega con temperaturas extremas, el agua del mar es corrosiva para los equipos y las maquinarias pasan largas jornadas funcionando de manera continuada". El problema viene también cuando se presenta alguna avería compleja, ya que se tardan días en resolverla o, incluso, deben esperar a llegar a puerto para poder adquirir el repuesto. "Además, el mar no entiende de días festivos y cuando menos te lo esperas, puedes pillar un temporal y... ¡no veas!".

Sin embargo, también es una labor gratificante, "sobre todo cuando regresas de una misión larga con el objetivo cumplido, cuando reparas una avería complicada o cuando llegas a buenos puertos en los que hay ocio y entretenimiento. Todavía las noches previas a la entrada en un puerto me cuesta dormir, ya que me pongo a pensar en cómo será, cómo será su gente, cómo hablarán o qué tipo de comida tienen".

De sus viajes por el mundo atesora grandes anécdotas, pero, entre todas ellas, nos cuenta dos que ocurrieron en la Antártida. "Era Navidad y me llamaron al puente de mando del barco, había una llamada para mí de una emisora de radio de La Palma que, en ese momento, estaba haciendo un especial de palmeros fuera de casa por Navidad. Me hicieron una entrevista pero, al llegar al final, pude hablar con mi hermana. Fue algo que nunca olvidaré, me hizo mucha ilusión, porque la quiero mucho y siempre ha sido un pilar muy importante en mi vida". De la Antártida también recuerda cuando llevó hasta allí una bandera de Tijarafe, "la colgué junto a un asta de madera y la clavé en el hielo, coronándome como el primer tijarafero en llegar a la Antártida", aunque, bromea "conociendo lo capaces que son los tijaraferos, no lo voy a decir muy alto por si acaso".

Tijarafe es "mi punto de partida, donde están mis raíces, familia y verdaderos amigos". El recuerdo más bonito que guarda de este municipio es su juventud. Pese a que pasó un momento muy duro, tras el fallecimiento de su madre, fue un niño con muy buenos amigos, que jugó mucho en sus calles. "Recuerdo las mañanas del día de Reyes, eran muy especiales, todos salíamos a la plaza con los regalos". Cuando llega a este pequeño pueblo, "rejuvenezco diez años, me cambia hasta el humor y encima me acogen en sus bodegas mis amigos, allí me dan la bendición y se me quita el estrés que traigo".

Por el momento, su vida está en Telde, pero sus vacaciones transcurrirán, como siempre, en Tijarafe, donde ha podido invitar a compañeros de trabajo, quienes "siempre se van agradecidos por el trato recibido, hospitalidad, forma de ser y saber estar, lo que me hace estar aun más orgulloso de ser tijarafero".





La tragedia del barranco del Jurado

En julio se cumplirán 50 años de una de las mayores tragedias ocurridas en Tijarafe, en la que fallecieron cuatro hombres del municipio.

Juana García, conocida por todos como Juanita, nunca imaginó que, la calurosa mañana del 30 de julio de 1969, su vida iba a dar un giro de 180 grados. El primer presagio de que algo iba a ocurrir vino con la interrupción de su sueño, culpa de una pesadilla que la hizo despertar con una sensación de ahogo y gritando el nombre de su marido, Antonio Cruz, alcalde de Tijarafe, desde hacía ocho años.

Pero esta no fue la única premonición de Juana. Tras ir a atender a sus dos cabritas y recoger a su hija María Esther de la casa de su cuñada, le contó a la pequeña que no se sentía muy bien. Ese malestar fue en incremento al comprobar, desde la ventana de su habitación, que algo ocurría. De la tienda de Concha alguien salía portando vasos de agua, con dirección a la casa del médico. Tras preguntarle, Concha no le pudo ocultar que había ocurrido un accidente en El Jurado, aunque nada grave. Después, conocería la noticia del accidente, que la convirtió en viuda a los 40 años, con tres hijas de 3, 7 y 8 años a su cargo.

Lo cierto es que la pesadilla la despertó aproximadamente en el momento en el que su marido perdía la vida, junto a tres obreros más, víctimas de un desprendimiento de tierras en las obras que se realizaban en una pista forestal en el Barranco del Jurado y que causó gran conmoción en el municipio. Tal y como recoge el periódico Diario de Avisos en su edición del 31 de julio de 1969, "el alcalde del pueblo, don Antonio Cruz González, que examinaba la obra, y el obrero, don Orlando Simón Castro Castro, quedaron sepultados con el hundimiento". Mientras que, continúa la noticia, fuera de la cueva "fueron lanzados con la enorme masa pétrea al fondo del barranco los obreros don José María Nicolás Rodríguez Cáceres y don Antonio Hernández y Hernández". Don Pío Guerra Martín corrió con mejor suerte y solo sufrió lesiones en una pierna, ya que, como cuenta Juana, su marido lo había mandado a buscar una azada que había quedado fuera.

Antonio Cruz González tenía 46 años y tres hijas. Orlando Simón Castro y Castro contaba con 33 años y estaba soltero. Mientras que José María Nicolás Rodríguez Cáceres estaba casado, con cuatro hijos y tenía 54 años. Antonio Hernández y Hernández era el más joven, con tal solo 26 años, estaba casado y tenía un hijo.

DIARIO DE AVISOS JUEVES, 31 DE JULIO DE 1969

TRAGEDIA EN TIJARAFE

Un desprendimiento de tierras ocasiona cuatro muertos y un herido

Entre las víctimas, el Alcalde, don Antonio Cruz González



«Barranco del Jurado», del pueblo de Tijarafe, se produjo un accidente en las obras que se realizan en una pista forestal, por haberse desprendido una elevada cantidad de toneladas de piedra y tierras, sepultando a cuatro personas, aunque dos de ellas, a su vez, fueron lanzadas al fondo del Barranco, con una altura aproximada de doscientos metros, y dejar a otra lesionada.

En el momento de producirse el desprendimiento, se encontraban dentro de una cueva, el Alcalde del pueblo, don Antonio Cruz González, que examinaba las obras, y el obrero, don Orlando Simón Castro Castro, que quedaron sepultados con el hundimiento y cuyos cuerpos pudieron ser rescatados en las últimas horas de la tarde.

Fuera de dicha cueva y que fue lanzados con la enorme masa pétrea al fondo del Barranco, los obreros don José María Nicolás Rodríguez Cáceres y don Antonio Hernández y Hernández.

Aparte de estas cuatro víctimas, quedó herido don Pío Guerra Martín, que sufrió lesiones en una pierna y ha sido atendido en la Clínica de Nuestra Señora de Los Remedios, de Los Llanos de Aridane.

El Alcalde, don Antonio Cruz González, era natural y vecino de Tijarafe, casado, con tres hijos menores y tenía 47 años de edad. Don Orlando Simón Castro y Castro, era soltero y contaba 33 años. Don José María Nicolás Rodríguez Cáceres, casado, con cuatro hijos y con una edad de 54 años. Don Antonio Hernández y Hernández, 26 años, casado, con un hijo.

Profundamente conmovidos por la magnitud de la tragedia, hacemos llegar a todo el pueblo tijarafeño nuestra solidaridad en estos momentos de honda pena, a la vez que testimoniamos la expresión más sentida de condolencia a los familiares de las víctimas.

A las nueve de la mañana de ayer, y en el lugar conocido por

Los Señores

Don Antonio Cruz González
Alcalde Presidente del Ilmo. Ayuntamiento de Tijarafe.

Don Nicolás Rodríguez Cáceres

Don Antonio Hernández y Hernández

Don Simón Castro y Castro

Han fallecido, víctimas de un accidente

D. E. P.

El primer Teniente de Alcalde y la Ilmo. Corporación Municipal

Participan tan sensibles pérdidas y le invitan a las honras fúnebres, que por el descanso de sus almas, se celebrarán hoy, a las 11 de la mañana, en la Iglesia Parroquial de Nuestra Señora de Candelaria, de esta localidad.

Tijarafe, 31 de Julio de 1969

Aunque su vida no fue nada fácil, Juana -al igual que el resto de familias rotas que dejó este acontecimiento- salió adelante. Su marido -quien un tiempo antes de morir le había confesado que estaba sopesando dejar la alcaldía- era también propietario de una molina, con la que, además de elaborar gofio, proporcionaba luz durante unas horas al pueblo de Tijarafe. Al fallecer, fue ella quien se hizo cargo del negocio familiar, a la vez que cosía por las noches. De esta época, Juana nos cuenta que “aunque al principio tenía la ayuda de un empleado, al tiempo de fallecer mi marido, se fue y me quedé yo sola con la molina”, llegando a ir al bar en busca de alguien que la ayudara, cuando el motor se paraba y no podía arrancarlo sola. Su hermano Víctor también pasó por allí, aunque se dedicaba únicamente a ponerla en marcha, mientras que Juana se quedaba moliendo. Tiempo después, llegaría Nito a la molina. No obstante, una vez Juana se jubiló, el negocio cerró y nunca más ha vuelto a abrir.

El trabajo le obligó a sacarse el permiso de conducir, en unos años en los que no muchas mujeres de Tijarafe podían tener entre sus manos un volante. “Molíamos uno o dos días en semana, pero había que ir hasta Tinizara a buscar el grano”. Además, “con el tiempo comencé a empaquetar el gofio y hacía el reparto por Puntagorda, Tazacorte, Los Llanos, El Paso e, incluso Garafía”, por lo que contar con un coche y, sobre todo, con el carnet de conducir era absolutamente necesario. “No me quedaba mucho tiempo para estudiar”, pues por las noches, Juana aprovechaba para coser y confeccionar la ropa de muchos tijaraferos y tijaraferos. No obstante, todos los años de esfuerzo, noches sin dormir, largas jornadas de molienda y reparto del gofio dieron sus frutos, pues Juana salió adelante y, como ella destaca, le dio estudios a sus tres hijas.

La historia de Juana está plagada de lucha, de empoderamiento, de sacrificio y, también de espera. Conoció a Antonio cuando tenía unos 14 años, tras dos años de noviazgo, él se fue a Venezuela sin decirle nada y no

Memorias de Tijarafe



TELEGRAMAS DE PESAME

Las primeras autoridades de la isla de La Palma han recibido telegramas de condolencia procedentes de las corporaciones, organismos y entidades de todo el archipiélago, con ocasión del trágico accidente de Tijarafe, en el que perdieron la vida cuatro personas, entre ellas el alcalde de la localidad.

regresó hasta pasado ocho años. Durante este periodo, solo intercambiaron alguna que otra carta, cada uno o dos meses. Transcurridos ocho meses desde su regreso, se casaron en el año 1956. Su noviazgo duró trece años, el mismo tiempo que su matrimonio. Esos años los recuerda con cariño, “fuimos felices el tiempo que estuvimos juntos”.

Pasado el primer lustro como marido y mujer, Antonio Cruz llega a la alcaldía de Tijarafe. De sus años como alcalde destacan la finalización de la construcción de la escuela de El Pinar y de la costa de La Punta, la lucha por construir una casa para el médico y que, así, se pudiera quedar en El Pueblo o la construcción de diversas fuentes en el municipio. Respecto a este último asunto, tras consultar los libros de actas de los plenos celebrados durante los años de mandato de don Antonio Cruz, comprobamos que el acta de la sesión ordinaria del 26 de septiembre de 1962 (pág. 26, pleno 23) y el acta de la sesión ordinaria del 22 de mayo de 1963 (pág. 88, pleno 23) recogen acuerdos del Pleno referentes al abastecimiento de agua del casco urbano, a través de la construcción de la fuente pública del pueblo. Tratándose en el acta de la sesión ordinaria del 29 de julio de 1964 (pág. 164, Pleno 23), la “cesión de derecho de conducción de agua por la Comunidad Arcida, para servicio de la fuente público del núcleo de población del mismo nombre”. Además de producirse la cesión de terreno en El Cardalito para la construcción de la fuente pública “en el nicho de la Cruz” (acta de 26 de diciembre de 1963, pág. 132, Pleno 23) o la dotación de agua a la fuente de Amagar, construida a finales de los años 60 (acta de 25 de enero de 1967, pág. 64, Pleno 24), entre otras.

Sea como fuere, tanto Don Antonio Cruz, como Orlando Simón Castro y Castro, José María Nicolás Rodríguez Cáceres, Antonio Hernández y Hernández y Pío Guerra Martín forman parte de la historia de nuestro municipio, quizás demasiado amarga por el triste desenlace de sus vidas, pero, a la vez, dulce por el simple hecho de sus existencias.





PALABRAS Y EXPRESIONES DE TIJARAFE



¿Alguna vez te has percatado de la forma tan curiosa que los tijaraferos tenemos para comunicarnos? Día a día utilizamos palabras y expresiones que conforman nuestra idiosincrasia y que se han ido transmitiendo de manera oral de generación en generación. Probablemente desconozcas sus orígenes, pero no su significado.

En esta sección te dejamos una muestra de nuestro léxico y te animamos a que nos envíes todas aquellas palabras y expresiones que utilizas de manera cotidiana.

- ✿ **ABREVADERO:** lugar al que se llevaban a los animales a beber agua.
- ✿ **ARIGÓN:** aro que se le pone a los bueyes para dominarlos.
- ✿ **BALAYO:** cesto de mimbre o palma que se utilizaba para cargar cosas en la cabeza.
- ✿ **BANCO DE VIÑA:** huerta en la que se siembra la viña.
- ✿ **BELETE:** primera leche de la cabra o de la vaca tras dar a luz.
- ✿ **BELGO:** especie de horqueta que se utilizaba en las eras para aventar el trigo o la cebada.
- ✿ **BRAZADO:** cantidad de hierba que puedes abarcar en el brazo.
- ✿ **BROCHA:** hecha de cuero de vaca, utilizada para unir el candil de la yunta.
- ✿ **CABOCO:** sitio en un barranco, metido hacia dentro.
- ✿ **CANCEL:** dos piezas de madera que lleva la canga para la yunta de vacas.
- ✿ **CANGA:** utensilio para tirar y labrar con ganado.
- ✿ **CAÑIZO:** objeto para ahumar el queso.
- ✿ **CHIQUERO:** corral para criar a los cochinos.
- ✿ **COLADERA:** pequeño depósito para colar el agua antes de entrar en el aljibe.
- ✿ **COSTAL:** recipiente de tela o lino donde se llevaba el grano a moler.
- ✿ **EMPLEITA:** aro hecho de latón para hacer el queso.
- ✿ **FEJE:** montón de hierba atado por una soga.



Aprender Jugando: Cuando El Juego De Mesa Deja De Ser Un Matatiempo

Si unimos el tiempo productivo al desarrollo de la inteligencia y a esto le sumamos el compartir con los demás, llegamos al juego de mesa, el protagonista de Aprender jugando, una actividad extraescolar completa y variada, pensada para desarrollar la inteligencia y, a la vez, educar en valores, potenciando las habilidades mentales y sociales.

Desde hace cuatro años, más de una veintena de niños y niñas de Tijarafe acuden a esta actividad, lo que ha hecho que sea uno de los municipios de la Isla con más asistentes, divididos en dos grupos -16 en el base y 8 en el medio-superior-. Su éxito ha llevado a que, desde este año, también se cuente con un grupo en el centro de día, siendo el quinto centro de la Isla en el que se desarrolla esta actividad, que comenzó hace ya seis años en el de Puntallana.

La actividad forma parte de un proyecto que nació en 2006, de la mano del varias veces campeón olímpico de deportes mentales, Paco de La Banda, convirtiéndose en una actividad que se desarrolla únicamente en la isla de La Palma. Desde el año 2016, también se cuenta con una selección junior de deportes mentales, que participan en las Olimpiadas de Deportes Mentales, celebradas en Londres, representando no solo a La Palma y a Canarias, sino también a España, porque no existe, por el momento, otra selección junior en todo el territorio nacional.

“Un niño, antes que un genio, debe ser buena persona”

El principal objetivo de esta actividad es, en palabras de Verónica Candelaria, monitor y coordinadora de Aprender jugando, “crear

personas con valores”. La idea del juego de mesa como matatiempo queda desterrada, pues se busca incentivar el desarrollo de la inteligencia, potenciando, además, la capacidad de reflexión, entendimiento, retención, sistematización y análisis, por no hablar de la mejora en las habilidades sociales. Reunirse en torno a una mesa para jugar ayuda a socializar, a ser más empáticos y solidarios, así como a aceptar perder, pues “no todo el mundo es bueno en todo”, por lo que hay que aprender a tolerar las derrotas.

Además, los juegos de mesa funcionan como nexo de unión entre familias. A medida que los niños y niñas avanzan en esta actividad, las monitoras notan cómo las familias muestran un mayor interés por los juegos, llegando a adquirirlos para jugar en casa con sus hijos, cumpliéndose, de esta manera, otro de los objetivos de Aprender jugando, que es conseguir que el niño o la niña disfrute de ratos con su familia. Jugar con los niños es el momento ideal para hablar con ellos, pues durante el transcurso de una partida, se encuentran más relajados y receptivos.

De actividad extraescolar a jornadas familiares y torneos

Aprender jugando en Tijarafe comenzó siendo una actividad extraescolar en la que se se trabajaba la memoria, la agilidad visual, el razonamiento, la observación o la actitud crítica, entre otras. Sin embargo, con el paso del tiempo, se ha conseguido ir más allá, organizando las primeras jornadas

familiares Educación y disfrute, celebradas en el mes de febrero, en las que se contó con dos profesionales, como fue el ya mencionado Paco La Banda y Dévora Viña, coach educativa. Pero Tijarafe y Aprender jugando quieren ir más allá, contando también con un torneo en el municipio.

La idea es, según Verónica Candelaria, “que los niños y niñas aprendan a controlarse y a trabajar bajo presión”. Además, añade “creemos que la competitividad es sana”. Aunque no se les obliga a participar en los torneos, sí se les anima a superarse, pues, “aunque no se gane, solo con superarse a sí mismo, ya se está venciendo”. Los torneos cuentan también con talleres, ya que se busca que las familias se involucren también.

Durante los días de actividad, los niños y niñas entrenan y practican con aquellos juegos que forman parte de los torneos. “Se les dedica más tiempo porque nadie es bueno en algo, si no se invierte tiempo”. Aunque las clases no son monótonas, pues los juegos sociales a los que dedican los primeros 15 minutos de cada jornada van variando. Tras esto, pasan a desarrollar un ejercicio cognitivo, para, después, invertir una media hora en los juegos principales -los de los torneos-, ya que se les enseña a centrarse en una única cosa, para evitar que la mente se disperse. La clase finaliza con 15 minutos de juegos sociales nuevamente.

Al terminar el curso, los niños y niñas son evaluados, premiando a aquellos que asisten con continuidad con un diploma y una medalla especial, que destaca una cualidad de cada alumno, pues no debemos olvidar cuál es el fin último de esta actividad: SER y no HACER personas.



