

SANTA LUCÍA DE TIRAJANA Y EL CULTIVO DEL TOMATE:

CONTEXTO ECONÓMICO-SOCIAL

SARDINA Y VECINDARIO

EL NACIMIENTO DE UNA CIUDAD



Manuel Rebollo López

SARDINA Y VECINDARIO EN LA CULTURA DEL TOMATE

No se puede entender la evolución económica y social de la actual Santa Lucía, sin antes no haber hecho una reflexión sobre el progreso adquirido por el municipio a través del cultivo del tomate, en los llanos de la costa, durante gran parte del siglo pasado.

El cultivo del tomate con vistas a la exportación lo inicia *Mr. Blyse*, empleado de *Swanston*, propietario de una finca en el Valle de los Nueve de Telde. La primera exportación tuvo en lugar en 1885 cuando se embarcaron tomates para Liverpool. A partir de entonces el cultivo se fue extendiendo por las zonas de la isla donde había agua. A la costa de Santa Lucía llegó poco después, aunque, los *Informes Consulares Británicos*¹ nos dicen que ya, desde finales del XIX, se cultivaba el tomate en los terrenos cercanos al barranco de Tirajana y al barranco de Balos. Desde Sardina y el Llano del Polvo se amplió al resto de la costa, a medida que se construían acequias y estanques, a la vez que comenzaban a excavar los primeros pozos.

El primer almacén de recepción y empaquetado de tomates recordado en el municipio lo abre *Fyffes* en Sardina, en la segunda década del siglo XX. Hasta este centro receptor se dirigían la mayoría de los agricultores de los alrededores. *Elder and Fyffes Cº Lted.* se estableció como *La Casa* en 1901, arbitrando precios, transportes, navieras y mercados consumidores.

Almacén de Fyffes Cº Ltd. en Sardina y los primeros exportadores independientes

En un principio, los cultivadores fueron agricultores que trabajaban sus fincas con mano de obra familiar y con obreros eventuales cuando el período de la zafra lo requería. Contaban con agua para el riego que, en su mayor parte, procedía de las Heredades de Sardina y la Heredad de La Blanca, además del agua que llegaba desde el Barranco de La Angostura al Barranco de Balos.

¹ QUINTANA NAVARRO, F. pp. 1016

Antes de iniciar el cultivo los agricultores negociaban previamente la venta del tomate a cosechar con *La Casa*; también con los intermediarios canarios que empezaron a emerger, llamados por los ingleses comisionistas. *La Casa* acordaba con los agricultores, a los que llamaban *contractors*², la compra del tomate apto para la exportación, anticipándoles semillas, abonos y dinero. Este tomate fue en un principio empaquetado en las casas de los cultivadores y recogidos por los camiones de *Fyffes*.



Almacén de Fyffes en Sardina (Foto MRL)

La técnica evolucionó desde el cultivo a ras de suelo de crecimiento indeterminado, a la creación y la mejora que aportó la latada. Las tierras nuevas no necesitaban abonos, sin embargo, después de que se plantaran durante varios años quedaban debilitadas y había que administrarles fertilizantes junto con el estiércol. *La Casa* los surtía a los agricultores dentro del paquete de productos que entregaban como anticipos en el compromiso de compraventa.

Hasta 1918 no tenemos constancia de exportadores canarios en la zona. Durante la primera Guerra Mundial, nuestros principales clientes: Gran Bretaña, Alemania y Francia, estaban inmersos en el conflicto armado y la exportación fue prácticamente nula. Los cosecheros se dedicaron, por entonces, a perforar pozos; la mayoría, al encontrarse cercanos al mar, tenían un porcentaje de cloruro sódico que, rondaban entre 1 y 4 gramos por litro, a partir de ahí resultaba de una dureza admisible para el cultivo del tomate. En

² Contractors: Los que se comprometen.

los años veinte era frecuente contemplar los molinos de viento hidráulicos de un solo pistón y, al lado, un estanque. Sólo en la zona de Casa Santa se recuerdan que existieron 18 molinos de viento. Estos pozos no alcanzaban mucha profundidad, no obstante, sería la manera extraer el agua hasta que se utilizaron los motores de gasolina y gasoil, con dos o tres pistones, y se alcanzó profundidades de más de 100 metros.

A mediados de los años veinte la Asociación Patronal de Exportadores había creado Comisiones que promocionaba la fruta en los principales mercados europeos, además de negociar con las navieras alcanzar el precio de los fletes que disfrutaba Fyffes. No obstante, el despertar organizativo de los exportadores canarios se produce en 1930, cuando se obliga a registrarse en la Cámara de Comercio y sigan las normas fitosanitarias y, posteriormente, las calidades y cupos establecidos por el SOIVRE y el Sindicato de Frutos. Cosecheros importantes comenzaron a ubicarse en la costa de Santa Lucía e iniciaron un período de acrecentamiento del terreno cultivable. Hubo necesidad de mucha mano de obra para roturar eriales abandonados.

Este desarrollo fue significativo en los años treinta. La superficie cultivada en el municipio de Santa Lucía de Tirajana en 1938 alcanzó las 1.375 hectáreas (2.498,6 fanegadas): un 33,78% de lo cultivado en Gran Canaria, y un 22,07% del total del Archipiélago. La empresa Hijos de Diego Betancor, que había situado su almacén más productivo en La Cerruda, facturó en la campaña 1937-8, el 19% del total del tomate exportado por la provincia de Las Palmas. Durante esta zafra se estableció en Vecindario C.I.E.L. (Comercial, Importadora, Exportadora, Lda.), empresa de procedencia peninsular que, pasado el tiempo, se convirtió en uno de los más importantes exportadores de Canarias.

Durante la década de los treinta se produjo una primera oleada emigratoria desde los núcleos poblados del interior a la zona costera del Sureste. Después de la pausa exportadora de la Segunda Guerra Mundial comienza de nuevo el asentamiento a los lados de la carretera general C-812, en las cercanías de los almacenes de los grandes exportadores. Comenzaba el *boom del tomate* y se ampliaba espectacularmente la construcción de la futura gran urbe de Vecindario. El número de habitantes en el municipio de Santa Lucía subió un 57,85% en la década de los cincuenta, y en la década siguiente un 67,76%. Este primer impulso demográfico sería el más alto de toda la isla, promovido por este auge del sector tomatero.

TERRENO DEDICADO EN GRAN CANARIA AL CULTIVO DEL TOMATE: ZAFRA 1938/9

ISLA	TÉRMINOS MUNICIPALES	HECTÁREAS	PORCENTAJE	
			<u>ISLA</u>	<u>ARCHIPIELAGO</u>
GRAN CANARIA	San Bartolomé de Tirajana	550	13,51	8,82
	Santa Lucía de Tirajana	1.375	33,78	22,07
	Agüimes	550	13,51	8,82
	Ingenio	110	2,70	1,76
	Telde	825	20,67	13,24
	Las Palmas	110	2,70	1,76
	Arucas	30	0,74	0,48
	Guía	80	1,97	1,28
	Gáldar	220	5,41	3,53
	Agæete	25	0,62	0,40
	Aldea de San Nicolás	110	2,70	1,76
	Mogán	85	2,09	1,36
	Total Gran Canaria	4.070	100,00	65,22
	Total Sur de Gran Canaria	3.605	88,5	57,87

Fuente: Ministerio de Agricultura (MAPA). 1943.

Aspectos fundamentales del cultivo del tomate al aire libre: el ciclo del agua.

El cultivo del tomate está considerado un cultivo «primor», donde la aportación de la mano del hombre en su desarrollo y productividad es primordial: desde la preparación de la tierra hasta la recolección y entrega para el empaquetado, existe un proceso que se repite zafra tras zafra. Desde los primeros días de mayo era habitual observar las nubes de polvo levantadas por el arado cuando comenzaba a labrarse la tierra. El proceso de arar, desinfectar, despedregar, *desturronar* y armada de la tierra, previa a la plantación, significaba un cuidado laborioso que repercutiría en la futura producción. Armar la tierra fue una labor de especialistas: la orientación, inclinación y acaballonado fue regulado como esencial en el riego y rendimiento de la planta.

El cultivo se realizará habitualmente en tres cosechas u hojas para disponer de tomate para la exportación durante toda la campaña. Su proceso desde la plantación del semillero hasta la recogida del primer tomate dura entre 75 y 80 días. Mientras tanto, su cuidado es intensivo: desherbar la tierra, deshojar o deshijar, abonar, azufrar y establecer estrategias para luchar contra las plagas y enfermedades del tomate.

El riego del cultivo al aire libre se ejecutaba *a manta o a surco*. El tomate no es muy exigente en clima y tierra fértil, sin embargo, necesita mucha agua para que su producción sea la adecuada. El terreno debe regarse cada doce o quince días, precisando alrededor de 10.000 metros cúbicos por hectárea en los seis meses que dura la cosecha. El cosechero estructuró el riego de las fincas para hacer llegar el agua a toda la plantación a pesar del desnivel.

El total de tomates plantados en los años cincuenta superaba las cuatro mil hectáreas, lo que hacía insuficiente el agua dulce que llegaba a los cultivos a través de los canales y tuberías que la trasladaban desde las fuentes, escorrentías y presas de las medianías y las cumbres. La admisión por parte de la tomatera de un cierto grado de salinidad, permitió que se consiguieran cosechas interesantes con más de un gramo de cloruro sódico por litro. Su necesidad y la adaptación para conseguir una buena productividad, a partir de una correcta combinación de agua dulce y agua picada, hizo que el cosechero recurriera la mezcla para encontrar la conductividad adecuada.



Pozo y estanque (FEDAC)

Gracias a la construcción de pozos en la costa, eriales improductivos durante décadas fueron roturados y plantados de tomates a partir de los años veinte. Se había organizado una red de canales, tuberías y acequias, para acercar el agua desde las medianías y las cumbres, nacidas de fuentes,

galerías, pozos y escorrentías; almacenadas en presas y estanques³. Las heredades de Sardina y la Blanca, y el agua llegada desde el Barranco de La Angostura a través del Barranco de Balos, incrementada por los pozos de la C.I.E.L., Bruno Naranjo, Verdugo, y el agua de los Betancores cuando se creó la Heredad de Adeje, suponía la llegada de un buen caudal de agua dulce que se mezcló con el agua picada. A partir de entonces

³ FERNÁNDEZ GONZÁLEZ, E., "Pequeña historia del agua". *La Provincia*. 25-5-1974.

florecieron los logros económicos de los años cincuenta y sesenta, cuando la exportación alcanzó su esplendor.

Entre los beneficios de este sistema de riego hemos de señalar las características particulares aportadas al tomate canario por el agua «picada», conformando en su sabor unas peculiaridades especiales. También habría que reseñar consecuencias negativas, por la utilización abusiva del agua salina en durezas que rondaban los cinco gramos de sal por litro. Esta práctica redundaría en un deterioro de las tierras, pasados unos años de continuada utilización.

La excavación de pozos surgiría a medida que se iba comprando y roturando los terrenos y se necesitaba más agua para el riego. Los periodos de mayor actividad exportadora se correspondían con mayores zonas cultivadas y más demanda de agua. Los primeros años de la década de los treinta, posterior a la gran depresión, correspondieron a una etapa en la que se excavaron mayor cantidad de pozos en la costa y en las medianías, actividad repetida en los últimos años de la década de los cuarenta.

En 1949 habían registrados en Gran Canaria 1.262 pozos y 228 galerías de boca exterior, de tal manera que oficialmente se contaba con 1.490 alumbramientos de agua, de los cuales, 54 correspondían al municipio de Santa Lucía. Estos datos no se pueden dar como exactos, pues muchos pozos se perforaron sin darse de alta.

POZOS Y GALERÍAS DEL SURESTE DE GRAN CANARIA EN 1950

MUNICIPIOS DEL SURESTE	POZOS	GALERÍAS	TOTAL LABORES DE ALUMBRAMIENTO DE
Agüimes	95	8	103
Ingenio	73	5	78
Santa Lucía	50	4	54

Fuente: Banco Vizcaya. Revista Financiera. *Islas Canarias*. 1950⁴

Cuando el agua se extraía de pozos de menor profundidad, treinta o cincuenta metros como máximo, la maquinaria se reducía a una pequeña bomba de pistón, accionada a

⁴ Según los datos aportados para la Revista Financiera del Banco de Vizcaya, dedicada a Las Islas Canarias, LUIS G. GARCÍA-LORENZANA, autor del artículo: “Las aguas subterráneas en la Isla de Gran Canarias”.

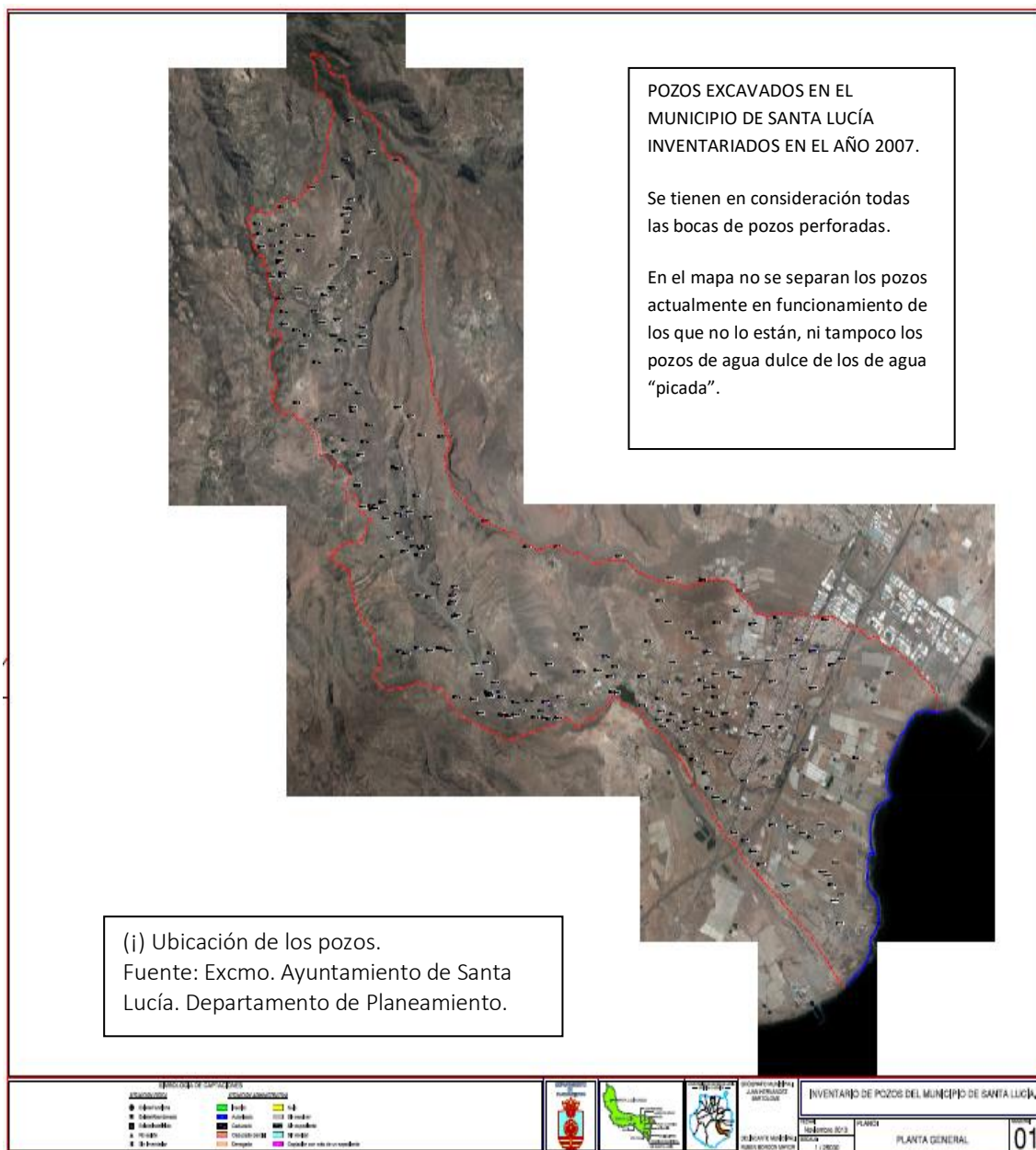
través de un molino de viento⁵. Los grandes motores diesel de 50 a 100 caballos de vapor que movían por correa un cigüeñal, donde descendían las varillas, fueron sustituyendo a los molinos de viento que cubrieron durante los primeros años del cultivo la costa. Las bombas empleadas para extraer el agua de los pozos fueron de pistón de tres cuerpos con las correspondientes varillas de hierro, desde la boca del pozo hasta la bomba situada a 6 u 8 metros sobre el fondo.

UBICACIÓN DE LOS POZOS EXCAVADOS EN LA COSTA DEL MUNICIPIO DE SANTA LUCÍA



Fuente: Dpto. de Planificación del Excmo. Ayuntamiento de Santa Lucía (año 2007)

⁵ Véase: MARTÍN RODRÍGUEZ, L., *Aprovechamiento de las aguas subterráneas*. Escuela Politécnica Universitaria de Las Palmas de G.C. 2000.



El diámetro de estos pozos suele ser de menos de dos metros y, generalmente, alcanzan profundidades superiores a los 80 metros, superando en algún caso los 200. En el pozo se suelen abrir galerías, en uno o varios niveles. La labor de los piqueros fue la de aumentar el caudal del agua, siempre sujeta a distintas dificultades extracción y mermas. Alrededor de los pozos se movían una serie de operarios que hacían posible el abastecimiento del agua para el riego. El encargado (motorista), se desplazaba con agilidad de uno a otro pozo; los maquinistas, trabajadores del «güinche» y piqueros, constituían el equipo conservador de la máquina del pozo y el caudal del agua. Los piqueros bajaban a excavar en las galerías y el fondo del pozo dentro del *cacharrón*, con

una luz de carburo y un trozo de hierro a modo de campana. Junto al pozo se ubicaba el estanque y al lado de cada estanque localizaremos una cantonera o «caja de reparto», pequeños depósitos con varias bocas que distribuyen de manera equitativa el agua del riego.

El número de pozos del municipio que nos aparecen inventariados en el año 2007 se eleva a 456, contando en esta cifra los que actualmente están en funcionamiento y, los que, por razones de poca rentabilidad, han dejado de trabajarse.

Empaquetado y transporte



El empaquetado fue modificándose a medida que pasaba el tiempo y se fueron ideando soluciones para mejorar la recepción del tomate en los mercados extranjeros. Desde un principio, *Edward W. Fyffe* se había preocupado de estas condiciones y, por ello, comenzó a exportarse en cajas rellenas con serrín, algodón o musgo. De la misma manera fue evolucionando el envasado en cajas, cajitas, y atados de

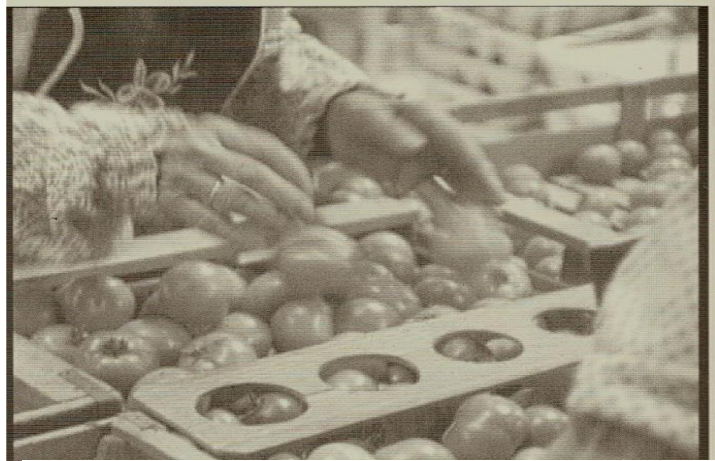
tres, cuatro y seis cajitas. En los años treinta aparecen los envíos en cestos o ceretos (billots) de 12 kilos, y a partir de 1955 se generaliza el envío en ceretos o bandejas de 6 kilos, envolviéndose cada tomate en papel sulfito. Por entonces, también había mejorado la estética del envío, utilizando almohadillas de viruta, el papel de envoltura que llevaba impreso el nombre de la empresa exportadora y, sobre todo, el calibre y la madurez del tomate. En cada etiqueta se especificaba la marca comercial, la empresa exportadora, y el certificado de origen: *Canary Island Produce*.

En tiempo de zafra, la mayor cantidad de mano de obra femenina lo absorbía el empaquetado: personal especializado que procesaba el apartado, clasificado y envase con singular destreza.

En el almacén se efectuaba el peso, selección y empaquetado de tomates, antes de ser remitido al mercado de destino. Este edificio constaba de una planta rectangular principal cubierto a dos aguas con planchas de zinc, donde se realizaba la manipulación

del tomate; poseía varios locales anejos donde se acumulaba el material de embalaje. El almacén disponía de accesos fáciles para la carga y descarga de los camiones

Se situaba estratégicamente dentro de una red de



Mujer clasificando tomates según el calibre (FEDAC)

comunicaciones, desde donde se transportaba el tomate con premura desde la finca para empaquetarse antes de ser exportado.

Dentro del almacén se ubicaba la oficina, centro neurálgico del almacén y la finca, donde se controlaba la entrada y salida de la fruta. Allí se pesaba a la entrada el tomate correspondiente a cada aparcero, anotando el peso bruto total y el número de cajas. El sistema contable era muy simple: al peso bruto se le descontaba, una vez seleccionado el tomate apto, el destrío o tara, cantidad que era descontado de la entrada bruta.

Muchos conflictos surgieron entre el aparcero y el cosechero por las diferencias en el peso y los cultivadores reclamaron abusos del patrón y pedían su honestidad en el peso de recepción y tara a través de la Hermandad Sindical, en ocasiones, lograron que se les diera la razón. En estas diferencias en el peso se manifestó la desconfianza del aparcero repetidamente la desconfianza del aparcero, sin embargo, hubo un acuerdo tácito, no escrito, a través del mayordomo, cuando el aparcero franqueaba los límites permitidos por el cosechero en la plantación de hortalizas dentro de la parcela.

El pago de los anticipos, el salario de los trabajadores, además del control de albaranes y conduces del almacén del guano, y todo tipo de materiales se efectuó en la oficina.

**RELACIÓN DE ALMACENES DE EMPAQUETADO DE TOMATES
(VECINDARIO-SARDINA)**

ZONA	CALLE	COSECHERO
SARDINA	León y Castillo	Emilio Pérez y Antonio Domínguez
		José Alemán
		Fyffes – Wilfred Moore – Gaspar Benítez
		Monroy Chicos
		Monroy Grande
		Domingo Vera Ramos
	Policarpo Báez	Juan Suárez Pérez
	La Enredadera	Benito Torres
	El Molino	Manuel Alí Jaime
		Cooperativa Sardina
	Ventura Ramírez	COLICAN
	Deán Rodríguez Bolaños	José Pérez (el Cubano)
		Francisco Hernández López (FRANLOY)
CASA PASTORES	Las Chácaras	Cooperativa San Rafael
	Majadaciega-Los Llanos	Richard Yeoward
		Cooperativa Yeoward
	L a Soledad	Manuel Justo
		Cándido García y Hermanos
	Tazartico	Juan y Miguel Montesdeoca
	Camino de la Madera	Comunidad Agrícola El Cruce
	La Paredilla	Narciso López Gopar y Adolfo Gopar Bolaños
		Pablo Rodríguez y Hermanos
VECINDARIO	Junto a las escuelas	Leonard H. Pilcher
		CIEL
		Hijos de Bruno Naranjo
		Hijos de Diego Betancor
		Bernardo Cazorla
		Los Nicolases
	Carlos I, 54	Francisco y Manuel Peñate Pérez

	Fernando Guanarteme	MOBLANDOC
	Poema de la Maleta	Francisco Mejías Pérez
		Juan Mejías Pérez (junto al estanque)
		José Pérez Déniz (estanque Verdugo)
EL DOCTORAL	Urbanización Los Tilos	Pedro Santana Artiles (almacén de madera)
	Junto a Puente del Doctoral	Los Ruanos
	Franchy Roca	Antonio del Toro
CASA SANTA		Los Rodríguez
		Cooperativa La Orilla
	Avda. de Canarias, 2	José Ojeda Florido
		FRAMAPE
	Finca San Antonio	José Verdugo Acedo
		José Pérez Déniz (RAQUEMAR)
	1º de Mayo	Hermanos López
		Antonio Alemán (el Cubano)
EL BARRANQUILLO	Antiguo Matadero	Los Arbelos
ERA DEL CARDÓN	Los Corrales de Mateo	José Fabelo Ruano

Fuente oral: Juan Mejías Pérez, Juan Bolaños, Paulino Santana, Manuel Guedes y aparceros de Sardina.

En el paisaje que se observaba a ambos lados de la Carretera General del Sur C-812, destacaba dentro del laberinto de caminos que bordeaban las parcelas plantadas de tomates, las siluetas de las carrocerías y las cabinas de los camiones que recogían las cajas de tomates para su traslado al almacén. Sin embargo, hasta comienzo de la década de los cincuenta, los agricultores utilizaron carros tirados por mulos y burros y camellos con angarillas, acarreado los tomates de su finca al almacén.

Los habitantes de la zona tomatera distinguían los camiones cuando transitaban por la carretera general C-812 con sólo ver el color de su cabina: Bonny utilizaba el color rojo, Betancor el azul, Pilcher el verde-monte, Verdugo el amarillo, Benítez el verde-prado, Quintana el blanco, Navarro & Grau Bassas exhibía el color gris, etc. Con la modernización de la empresa la flota se ampliaba y el camión más grande se convertía en el vehículo estrella. En la década de los sesenta se añadían el *Leyland* y el *Man*, para transporte de ceretos al muelle y tareas más concretas. Los *Seedorf* fueron utilizados en la finca para la recogida de las cajas de tomate, traslado de personal y transporte de material.



Flota de camiones de Fyffes Cº Ltda. (FEDAC)

La carga y descarga de las cajas de tomates y los ceretos se hacía a mano. No se conocían las

carretillas elevadoras y los palés que transformarían la carrocería en una plataforma y reduciría la mano de obra, agilizando la carga o descarga, tanto en el almacén como en el muelle.

El transporte de los primeros tomates hasta Londres y Liverpool se realizó en la cubierta de los buques mixtos de carga y pasaje hasta que mejoró la ventilación en las bodegas. Alcanzaban una velocidad entre 10 y 12 nudos, y la travesía hasta Londres duraba entre 6 y 7 días. Los vapores de la *Elder Dempster* y *Ferwood Bros.*, hacían escala en el Puerto de la Luz, a su regreso de África Occidental; también la *Castle* y la *City*, ofrecían espacios para su transporte en cubierta. Posteriormente, se uniría una naviera con base en Liverpool: la Yeoward Bros. Línea que tuvo especial relieve en el transporte de pasajeros y la exportación de tomates.

Asociacionismo: comunidades y cooperativas.

En 1925, agricultores tomateros de Telde constituyeron el Sindicato Agrícola del Sur de Gran Canaria. Esta asociación, cómo anteriormente había hecho en 1922 el Sindicato

Agrícola del Norte de Gran Canaria, domiciliado en Las Palmas, se acogía a la ley de 1906. Por entonces, el Estado consideraba el título de sindicato más significativo que el título de cooperativa, impuesto a partir de la Ley de Cooperativas de 2 de enero de 1942 y su correspondiente Reglamento de 11 de noviembre de 1943. Aparte de estos dos sindicatos, se crearon otros posteriormente, sin embargo, en Santa Lucía no prosperaron hasta la década de los sesenta, en el que comenzaron a fundarse la *Cooperativa, San Rafael, El Cruce, La Orilla, Colican, etc.*

El agricultor era consciente de la necesidad de unirse para abaratar los precios soportados a nivel individual. El porcentaje de gastos que se ahorrarían en transportes, marcas, abonos, fletes, personal y administración, suponía mejorar sustancialmente sus beneficios si se adherían a una cooperativa bien administrada. Sin embargo, el espíritu autónomo que defendía el agricultor no le permitía estar sujeto a una disciplina de grupo, pues desconfiaba de la honradez y buena administración de la cooperativa. El sistema de cuota de poder que ejercían los propietarios importantes, sobre los pequeños, influyó en que muchos proyectos de sindicación no llegaran a cuajar.

La experiencia favorable depositada en los exportadores ingleses: *Fyffes, Yeoward, Dunn, Mc Garba, Red* y, posteriormente, en *Pilcher y Moore*, que compraron sus tomates durante tantos años, había logrado su confianza y continuaban contratando con ellos la venta del tomate cosechado, pues, aún conscientes de los beneficios de la asociación, pensaban que, al vender a *La Casa*, al menos cobrarían lo pactado.

Siguiendo el ejemplo de los exportadores ingleses comenzaron a surgir empresarios



Fabricación de ceretos (Foto MRL)

canarios que ejercieron de intermediarios-exportadores entre los cosecheros y los consumidores: Muñoz, López Valerón, Peñate, Navarro y Grau-Bassas, C.I.E.L., y otros cosecheros-exportadores como Bruno Naranjo, Verdugo, y Bonny, añadieron la fruta

comprada a los agricultores a la suya, hasta que esta práctica fue prohibida.

En la provincia de Las Palmas, los sindicatos agrícolas tuvieron desde la década de los veinte, una presencia apreciable en el sector platanero y, más concretamente, a partir de 1937 con la creación de la CREP. A los agricultores del tomate en Santa Lucía les costó percibir, en un principio, las ventajas de la sindicación. Sin embargo, en las últimas décadas del siglo XX, la concentración de los agricultores se consideró inevitable, aprovechando las ventajas oficiales que proporcionaba esta asociación, formándose cooperativas con un peso específico importante dentro del sector. La creación de cooperativas tuvo dificultades en el crecimiento del número de socios y la distribución de los cupos.⁶

La dificultad para la asociación quedó reflejada en la amplia lista de exportadores en la provincia de Las Palmas que, en ocasiones, llegó a superar el número de 200 y, aún, en la zafra 1964-5 había registrado 164, pero, a partir de entonces, finalizado el período del *boom* del tomate da comienzo un largo período de decadencia. Sin embargo, a mediados de los ochenta surge una nueva etapa de mejora que coincide con la entrada de España en el Mercado Común Europeo. Las Sociedades Agrarias de Transformación (SAT) que disfrutaron de personalidad jurídica fundadas según los estatutos de 14 de abril de 1981, tienen especial acogida en el sector. Muchas empresas se acogen a esta nueva figura que se distingue de la sociedad mercantil.

Posteriormente la CE promocionó la agrupación de empresas creándose las OPFH (Organización de productores de Frutas y Hortalizas) concediendo subvenciones a las que se acojan a esta asociación.

- La primera asociación del municipio fue la Cooperativa Unión de Agricultores y Ganaderos de Sardina del Sur (COUNAGA), fundada en 1964, y domiciliada en la calle Molino Blanco, 27.
- Sociedad Cooperativa Limitada del Campo San Rafael de Vecindario, domiciliada en la calle Fataga, 62.

⁶ Comentario de don Adolfo Gopar Bolaños (COLICAM)

- Cooperativa Limitada del Campo (COLICAM), fundada en 1979 y que llegó a contar con más de 50 socios. Sus marcas más conocidas: *COLI*, *ARTI*, *SUPREMA Y ELITE*. Domiciliada en la calle Ventura Ramírez
- Yeoward del Campo Sociedad Cooperativa Limitada. Fundada el 2 de junio de 1984 y domiciliada en Los Llanos, 1.
- Sociedad Cooperativa Molino Blanco del Doctoral (MOBLANDOC). Domiciliada en Fernando Guanarteme, 100 (Cruce de Sardina).
- Cooperativa La Orilla. Domiciliada en Pozo Izquierdo s/n.

Entre las comunidades debemos reseñar por su importancia a tres de ellas:

- Comunidad Agrícola El Cruce, domiciliada en el Camino de La Madera. Los comuneros más importantes fueron M. Chanrai, Juan Bonny Martín y S. Sánchez. Cuartería y pozo.
- Comunidad FRAMAPE, domiciliado en la Avda. de Canarias, 2, y la comunidad la formaron los Hermanos Peñate.
- Comunidad CAUCE, con almacenes en León y Castillo. Sus socios: Marcelo Báez Apolinario, Juan Suárez Valido, Manuel Cárdenes, Salvador Miranda y Federico Perdomo León.

Los cosecheros-exportadores

A mediados de la década de los veinte, la Asociación Patronal de Exportadores creó unas comisiones que gestionaban la venta del tomate canario en el exterior, promocionando la introducción de nuevas marcas, sobre todo, en el mercado inglés y alemán, sin embargo, las Casas exportadoras extranjeras conseguían mejores precios en los fletes y controlaban aún los mercados compradores. *Fyffes*, *George Spencer Dunn*, *Reed*, *Leacock* y *Yeoward*, recogían por entonces la mayoría del tomate del pequeño agricultor.

En el transcurso de los años treinta, hasta que da comienzo la Segunda Guerra Mundial, se produce en la costa del Sureste un gran movimiento de tierras y, como consecuencia, un aumento en el cultivo y la producción de tomates. Hasta entonces, los exportadores extranjeros continuaban actuando con cierta preeminencia sobre los agricultores de la zona: *Fyffes*, *George S. Dunn*, *Roberto Mac Garva*, *Richard Yeoward*, *Reed* y, a partir de

1933, *Leonard H. Pilcher* sucede a *Dunn* y en 1937 *Alfred Moore* sucede a *Fyffes C^o Ltd.* en la gestión del negocio.

Las firmas extranjeras tuvieron, hasta mediados de la década, una cuota importante del tomate exportado, sin embargo, a partir de 1930 los exportadores canarios toman las riendas del negocio, se registran en la Cámara de Comercio y se organizan. Se crearon para el control de calidad y cupos: las Comisiones de Exportadores, la Inspección Fitosanitaria y, en 1934, se instala en el Puerto de la Luz el SOIVRE: institución que vigila la calidad de la fruta.

Con la década de los treinta aparecen los empresarios del sector más importantes y los pequeños y medianos agricultores pretenden crear a través del sindicato agrícola una Cámara de Exportación Agraria. Aunque esta asociación no cristaliza se consigue instituir el Sindicato de Frutos y Hortalizas que tendrá su influencia en la inspección y el control de cupos para la exportación.

Cuando examinamos las estadísticas de la zafra 1938-9, nos sorprende que el número de exportadores alcance la cifra de 194 y no llama la atención el porcentaje que corresponde al municipio de Santa Lucía de Tirajana. Por entonces, comienza un primer movimiento de emigración interior que se va asentando alrededor de los almacenes y de las cuarterías, paralelos a la carretera General del Sur C-812.

En 1938 la cantidad de tomate expedido alcanzaba la cifra de 68.160.110 kilos, por un importe en pesetas de 58.882.550,59. Durante 1939 continuaron incrementándose las remesas de tomates al extranjero lográndose un total de 86.161.390 kilos por un importe de 67.052.139,12 pesetas⁷. Como comprobamos la exportación en la década de los treinta se incrementó hasta septiembre de 1939, fecha cuando se declara la Segunda Guerra Mundial y se cierra el comercio exterior con todos los países participantes en el conflicto. Las principales plazas de receptoras del tomate canario fueron hasta entonces, Londres y Liverpool.

Después del almacén de *Fyffes* empiezan a construir almacenes los exportadores y cosecheros-exportadores de la Isla, además de los cosecheros-exportadores locales más

⁷ Ministerio de Agricultura. Mapa Agronómico Nacional. Producción y Comercio Agrícola de Exportación de las Islas Canarias (1943). Las cifras reflejadas en las estadísticas del ministerio de Agricultura tienen una estimación anual y no por campaña.

antiguos del municipio, así localizamos en la calle León y Castillo a los Monroy «grandes» y Monroy «chicos», Domingo Vera, Antonio y Vicente Rodríguez Bolaños, José Rodríguez Díaz, José Domínguez y José Alemán. Junto a la Plaza de Sardina se ubicó el almacén de Francisco López (FRANLOP), También y, de este primer período, recordamos a los Caballeros y a Cándido Ruano.

**COSECHEROS EXPORTADORES DE TOMATES DOMICILIADOS EN SARDINA
(1938-1939)**

NOMBRES	1938		1939	
	Kilos	%	Kilos	%
Arbelo Arbelo, Juan	68.023	0,0998	4.653	0,0054
Artiles Jorge, Fernando	-	-	10.082	0,0117
Bordón López, Casimiro	12.200	0,0179	69.618	0,0808
Cabrera, Ana	2.726	0,0040	-	-
Hernández Suárez, Manuel	32.921	0,0483	309.750	0,3595
Melián Medina, Miguel	36.738	0,0539	26.365	0,0306
Monroy Pérez, José	5.657	0,0083	112.699	0,1308
Monroy Pérez, Juan	24.197	0,0355	-	-
Morales Castro, Ana	1.500	0,0022	59.796	0,0694
Morales Castro, Antonio	11.724	0,0172	-	-
Pérez Fabelo, José	77.498	0,1137	77.718	0,0902
Rodríguez Bolaños, Antonio	239.312	0,3511	106.151	0,1232
Rodríguez Bolaños, Pedro	311.832	0,4575	65.310	0,0758
Rodríguez Díaz, José	-	-	1.042.810	1,2103
Rodríguez García, Pedro	2.454	0,0036	-	-
Ruano Arbelo, Juan	62.980	0,0924	-	-
Total	889.762	1,3054	1.884.952	2,1877

Fuente: Ministerio de Agricultura. MAPA. 1943. Elaboración propia

En el llamado *boom del tomate*, período comprendido entre 1946 y 1965, aparecen otras empresas productoras que se añaden, algunas por poco tiempo y, otras por más; y así, fue exportador en Sardina Manuel Alí y, en la zona de los Romeros, Juan Gopar. En la zona del Cruce de Sardina y Doctoral ubicamos a Bernardo del Toro, Juan Martell, José Marrero, Diego y Antonio León, Miguel Melián, Francisco López Hernández, José Nicolás, Diego Ojeda, Peñate, Agustín y Antonio Domínguez, Benito Torres, Gaspar Benítez, José Navarro, Mayor Martín, Juan Muñoz, Quintana y Valido, que presentamos junto a cosecheros más actuales como Nicolases, FRAMAPE y las cooperativas que fueron fundándose desde los años sesenta, además de los grandes cosecheros de Gran Canaria

asentados en el municipio que distinguimos a través de un cuadro donde se recogen todos los almacenes.

EXPORTADORES CON FINCAS Y ALMACENES EN SANTA LUCÍA (1953-4/1954-5)

EXPORTADORES (Cifras de sus exportaciones en bultos de 12 kilos)	Zafra 1953/1954	Zafra 1954/1955
José López López	50.993	96.767
José Bordón López		12.685
Cdad. Agrícola El Cruce	69.496	103.376
Domingo Vera Ramos		213.497
Antonio Rodríguez Bolaños	21.426	17.217
Hros. D Juan Monroy Martell	17.914	17.777
C.I.E.L. (*)	249.246	332.708
Wilfred Moore	6.045	6.989
Hros de R.J. Yeoward	96.970	93.387
Raymond R. Yeoward	41.213	45.414

Fuente Memorias del Banco de Bilbao 1955

(*) Aunque C.I.E.L. se encuentre domiciliado en Las Palmas, estimamos que su negocio principal relacionado con el tomate se encuentra en Santa Lucía de Tirajana

Además de la relación anterior, en las campañas reseñadas se encontraban registrados como exportadores: Bernardo Cazorla Jiménez, Juan Arbelo Arbelo, José Santana Sánchez, Luis Fabelo Arbelo, José Fabelo Ruano, Hijos de J. Ruano y Manuel Alí Jaime, sin embargo, no aparecen las cifras de sus exportaciones.

A partir de la NOC de 1970, existe una criba general entre los pequeños exportadores que van desapareciendo. Algunos se unen a las cooperativas que fueron formándose en la zona a partir de los años sesenta, otros deciden arrendar sus terrenos a los grandes cosecheros, presentes desde los años veinte, y que fueron el motor del crecimiento urbanístico de Sardina y los barrios que conformaron Vecindario y El Doctoral, convirtiendo la zona en una de las ciudades más pobladas de Gran Canaria.

Las grandes empresas atrajeron mayor cantidad de trabajadores durante la zafra. Así, entre los primeros podemos nombrar a Hijos de Diego Betancor S.A., Bruno Naranjo, José Verdugo Acedo, Juan Bonny, Diego Ojeda, Richard Yeoward y CIEL desde 1938. Entre los grandes exportadores reseñamos al primero de ellos *Fyffes Co Ltd.*, hasta 1937, y su sucesor *Wilfred Moore*, además de *L. H. Pilcher*.

En la actualidad, en la relación de exportadores de la FEDEX aparecen pocas empresas exportadoras domiciliadas en el municipio: NICOLASES, FRAMAPE, COLICAM y COOP. YEOWARD, un reducido grupo que resiste la crisis, como ejemplo de la significativa cantidad de empresas pequeñas, medianas y grandes que tuvieron sus fincas y almacenes de empaquetado en la costa. En la Era del Cardón se cultivaron las tierras de José Fabelo Ruano, que exportó y vendió tomates, según le convino.

RELACIÓN DE EXPORTADORES DEL TOMATE ZAFRAS 2008/09 y 2009/10

EMPRESAS	ZAFRA 2009-10		ZAFRA 2008-09	
	BULTOS	KILOS	BULTOS	KILOS
S. A.T. LUPEMA OPFH	1.162.712	6.981.444	1.960.068	11.822.386
SDAD. COOP. LDA. COLICAM OPFH	397.020	2.382.120	529.730	3.178.380
COAGRISAN OPFH	3.906.464	23.468.924	3.517.782	21.172.922
U.A.G. SARDINA DEL SUR OPFH	235.180	1.411.080	172.710	1.036.260
S.A.T. FRAMAPE OPFH	311.988	1.871.928	265.558	1.593.348
S.A.T. NICOLASES OPFH	551.210	3.307.260	550.580	3.303.480
SDAD, COOP. LDA. SAN RAFAEL OPFH	167.999	1.007.994	258.967	1.552.018
S.A.T. VALERÓN OPFH	248.959	1.450.555	584.760	3.519.840
S.A.T. JULIANO BONNY GRUPO.OPFH	3.061.663	20.073.497	3.682.060	24.713.830
SPAMIA FRESH CANARIAS S.L.			141.189	908.334
AN DREITOR S.C.P.			62.033	380.496
YEOWARD DEL C. S.C.L. OPFH	653.230	3.919.380	1.160.680	6.964.810
SDAD. C. A. GRAN TARAJO OPFH	495.093	2.970.558	340.968	2.054.608
S.A.T. HORT. ALDEANA OPFH	575.474	3.648.564	562.446	3.691.356
HORTOFRUTÍCOLA 2007, S.L.	20.690	117.068		
TOTAL	11.787.682	72.610.372	13.789.531	85.892.068
RESUMEN EXPORTACIONES TOMATE CHERRY				
S. C. L. SAN RAFAEL OPFH	52.539	213.951	61.769	310.155
S.A.T. JULIANO BONNY GR. OPFH	90.744	388.231	95.142	557.180
ANDREITOR S.C.P.			31.762	190.572
HORTOFRUTÍCOLA 2007, S.L.	192	1.240		
TOTAL	143.475	603.422	188.673	1.057.907

Fuente: FEDEX

Alojamientos de la zafra: chozas y cuarterías

Aún, en los tiempos actuales, se pueden contemplar en medio de las laderas, las cuarterías, la mayoría vacías, con los techos caídos y las ventanas tapiadas. Estos alojamientos

albergaron durante décadas a las familias de los trabajadores y aparceros, durante los seis u ocho meses de la zafra.

La vivienda del medianero en los años veinte, fue la choza fabricada por el propio trabajador junto al terreno que iba a cultivar. Con piedra seca y barro se construía en pocos días y, habitualmente, se utilizaba el año siguiente por el mismo medianero. Las cuarterías que se fueron fabricando, no podían reunir peores condiciones de salubridad. Con el fin de que las casetas no se mojaran las cubrieron con planchas de zinc que, por el día se convertía en un horno y por la noche en una nevera.

Estas edificaciones fueron el símbolo de las penurias a las que fue sometido el trabajador del tomate. La vivienda de un aparcero carecía del agua, luz y alcantarillado, ni tampoco disponía de una cocina o un aseo.

Las paredes de piedra seca, eran cubiertas a modo de revoque con barro y para mejorar su aspecto, albeadas con cal. El techo se construía con cañas, ramas y barro, en los primeros tiempos, hasta que, posteriormente, se utilizaban tablones de madera y planchas de latón. Estas chozas disponían de una sola habitación que medía entre 10 y 15 m² y, al lado, se construía una cocina donde se había colocado un fogón de piedra, donde se quemaba la leña recogida en los alrededores. Tabaibas, cardones y aulagas, fueron consumidos durante años como único combustible. Por aseo, como se comprenderá, se utilizaba el campo raso.

A comienzos de la década de los cincuenta se iniciaría la fabricación de cuarterías de una forma más racional, utilizando sillares y bloques de hormigón aligerado. Se trataba de cuartos adosados en hileras que se techaban con planchas de zinc o uralita, cubiertos con una torta de barro; el piso empedrado, alisado con barro o tierra apisonada. En la mitad de esta hilera de cuartos se podía observar que muchos patrones habían fabricado un cuarto mayor con unas letrinas y, al lado, una cocina general donde, encima de un poyo de cemento, se colocaban unos fogones para cocinar con leña.

La habitabilidad de las viviendas de los aparceros y los trabajadores de la zafra, no fueron contempladas por las normativas anteriores a 1970, cuando se especifica que la vivienda para los aparceros sea digna. Las cuarterías de mujeres para el empaquetado, solían estar ubicadas cerca del almacén y se construían dotándola de cocinas y aseos colectivos. En la NOC de 1970 se determinan las condiciones que han de reunir las cuarterías. El artículo

8º expresa: «La Empresa, al iniciar la campaña, transportará, por su cuenta, al trabajador, su familia, sus enseres y animales, desde el domicilio habitual de aquél hasta la vivienda que ocupe durante la zafra». El artículo 34º lo aclara: «Cuando la Empresa proporcione vivienda al trabajador se consignará así en el contrato, debiendo reunir adecuadas condiciones de higiene y habitabilidad. No habrá lugar a reducción alguna en las retribuciones por este concepto».

CUARTERÍAS EN LA COSTA DE SANTA LUCÍA

Cosechero	Nombre de la cuartería	Lugar	Observaciones
Verdugo	El Puerto		
	La Máquina		
	La Isleta		
	Las Palmas		
	Las Casetas		
	La Viga		
	El Tanque del Horno		
	El Paraíso		
	Katanga		
	Venezuela		
	Chile		
	Perú		
	Triana	Molino Blanco	
Hijos de D. Betancor	Los Chiqueros		
	Batey		
Francisco Eloy López Hdez.		Sardina	
		Las Carboneras	
	El Canario		
CIEL			

Fuente: Manuel Guedes y Esteban López

Algunas de las cuarterías de Sardina-Vecindario fueron rehabilitadas por los vecinos, convirtiéndolas en viviendas pareadas confortables, ubicadas generalmente en el centro de la población.

RELACIÓN DE CUARTERÍAS HABITADAS EN 1891

15 FAMILIAS	En Cuartería de Los Betancores. Zona también denominada Los Chiqueros
8 FAMILIAS	En el Batey (Vecindario)
6 FAMILIAS	Cuarterías de Monzón en El Doctoral
3 FAMILIAS	Cuarterías El Canario
2 FAMILIAS	En el Barranquillo de Sardina

Fuente: Ayuntamiento de Santa Lucía de Tirajana



El aparcero. (Foto FEDAC)