

Municipio de
SANTA LUCÍA DE TIRAJANA
LUGARES DE INTERÉS ETNOGRÁFICO

Excmo. Ayuntamiento de
SANTA LUCÍA DE TIRAJANA

SANTA LUCÍA DE TIRAJANA

LUGARES DE INTERÉS ETNOGRÁFICO

Coordinador

Manuel Rebollo López

Autores Colaboradores:

- *Marco Moreno Benítez*
- *Gladys Almeida Núñez*
- *Alejandro González Morales*
- *Juan Bolaños Domínguez*
- *Manuel Rebollo López*

INDICE

1. Centro de Interpretación de La Fortaleza
2. Centro de Interpretación de La Sal de Tenefé
3. Centro de Interpretación del Pastoreo en Casa Pastores
4. Museo del Gofio de Pérez Gil en El Doctoral
5. Museo de La Zafra en Vecindario.
6. Ermita de San Nicolás de Bari en Sardina
7. Iglesia Parroquial de Santa Lucía de Tirajana
8. Almazara de Los Araña en El Valle
9. Los molinos de agua
10. La Casa de La Enredadera en Sardina
11. Centro de artesanía en El Parque de la Era

Senderos

- 1.-Ruta de La Sal de Santa Lucía a Sardina
- 2.-Ruta de La Fortaleza
- 3.-Ruta de El Ingenio
 - a) Unificación de las rutas 2 y 3
 - b) Variante de la ruta 3 por el camino de El Sitio
- 4.-Ruta de La Cruz del Siglo
- 5.-Ruta de La Sepultura del Gigante

Centro de Interpretación de La Fortaleza

Marco Moreno Benítez y Gladys Almeida Núñez

Este Centro de Interpretación tiene la finalidad de recuperar y dar a conocer uno de los yacimientos arqueológicos más importantes de Gran Canaria. Aunque el proyecto no está finalizado, se han logrado algunos de los objetivos previstos, específicamente la construcción del propio edificio y la creación de los contenidos museográficos del mismo.

EL NACIMIENTO DE UNA IDEA

El punto de partida para este proyecto fue la denominación del Centro: La Fortaleza. No se corresponde con el nombre del Bien de Interés Cultural, al que se denomina Las Fortalezas, que agrupa en un solo término los tres roques que forman la zona arqueológica. Tampoco se tomó su denominación más popular: La Fortaleza de Ansite. Topónimo muy extendido a pesar de que, con el conocimiento histórico existente, es difícil aseverar que sea el lugar donde se produjo la rendición de los canarios frente a las tropas castellanas el 29 de abril de 1483. Se optó por denominarlo La Fortaleza, corto y fácil de pronunciar, que en sí mismo encierra todos los valores por los que es conocido en la isla, y que no resta entidad y reconocimiento al lugar.

Con el nombre vino el imago tipo. ¿Había algo más conocido que el ídolo de las Tirajanas? ¿Algo tan representativo y a la vez tan estéticamente moderno? Creemos que no. Ya teníamos la imagen, pero queríamos que el logo también fuera reconocible, de ahí las tres A de LA FORTALEZA, transformadas en tres picos (Λ) que representan los tres roques que forman el yacimiento.



UN EDIFICIO CON MENSAJE

En cuanto al edificio, la arquitecta Guacimara Delgado organiza la construcción como si fuera una metáfora del propio bien arqueológico, donde algunos de los elementos constructivos de la obra son un reflejo de su entorno. La propia edificación está constituida por tres espacios o módulos que se alinean de forma semejante a como lo hacen los roques naturales.

Estos tres espacios soportan a su vez una cubierta segmentada que crea un gran patio central. Delimitado por dos grandes puertas enrejadas (una al norte y otra al sur) permite la ventilación y la entrada de luz natural, de forma similar a como sucede en el famoso túnel que atraviesa la Fortaleza Grande.

Otro detalle más que afianza la relación entre el edificio y el yacimiento es que, tal y como pasa en la Fortaleza Grande, podemos subir a su cima. La visita a la azotea supone una parte más de la interpretación y es un punto de partida (opcional) para llegar a La Fortaleza.

Finalmente, una gran parte de la fachada que recibe al visitante está recubierta con piedra seca simulando el aparejo de las construcciones que culminan la Fortaleza Grande. Dichas piedras se obtuvieron de las sucesivas limpiezas realizadas en el yacimiento arqueológico.

EL EDIFICIO Y LA EXPOSICIÓN

El edificio lo podemos dividir en cuatro estancias, vinculadas cada una a una acción:

Sala 1: La sala expositiva intenta dar las claves históricas y arqueológicas al visitante, de tal forma que cuando visite el yacimiento tenga una mejor percepción del mismo. Esta sala se divide en dos espacios diferenciados, cada uno con una sección a la derecha y a la izquierda.

En el primer espacio a la derecha se recoge la problemática sobre la rendición de Ansite que nombran las fuentes etnohistóricas, así como una descripción breve de las características arqueológicas del conjunto. Esta sección se completa con una gran pantalla multitáctil que permite la interacción de varias personas a la vez y que proporciona información adicional sobre La Fortaleza y la arqueología. A la izquierda de esta sección se puede contemplar una muestra de réplicas de los materiales arqueológicos que han aparecido en La Fortaleza.



Sala de la exposición (Tibicena Arqueología y Patrimonio, S.L.)



Vista general de La Fortaleza en La Caldera de Tirajana (TAPSL)

El segundo espacio tiene en su sección derecha una gigantesca escenografía que intenta representar a escala 1:1 aquellos elementos que caracterizan a La Fortaleza (cuevas de habitación, funerarias, la verticalidad, sus caminos,...)

En la sección izquierda encontramos la representación de una excavación arqueológica donde se explica qué información nos proporcionan los materiales arqueológicos en su contexto. Como última parte de esta sección se intenta hacer reflexionar al visitante sobre la imagen del aborigen en Gran Canaria, tanto en el tiempo como bajo diferentes soportes (cine, literatura, escultura,...).

Finalmente, como lazo de unión entre ambos espacios puede disfrutarse de una ilustración idealizada que, partiendo de una vista actual del yacimiento con los restos arqueológicos hallados, representa el poblado que pudo existir cuando La Fortaleza estaba habitada.

Sala 2: Esta sala se ha destinado a tienda para la venta de productos relacionados con La Fortaleza y con la Arqueología Canaria, así como productos locales.

Sala 3: Pequeña sala audiovisual donde se proyecta un vídeo sobre una vida cotidiana imaginada en La Fortaleza hace unos mil años.

Sala 4: El patio central es un espacio polivalente. Por un lado, es la zona donde se recibe al visitante y se le proporciona información arqueológica de la isla de Gran Canaria. Por otro lado, se propone como un espacio vivo donde presentar exposiciones temporales de diversa índole.

Azotea: La azotea también es parte importante del discurso expositivo propuesto. La cartelería permite una interpretación del entorno paisajístico y cultural de la Caldera de Tirajana y además se puede visitar una reproducción de una vivienda aborigen.



Estructuras tumulares colindantes con La Fortaleza Chica (TAPSL)

Creemos, en definitiva, que este centro destaca por tres conceptos claros:

- El carácter pedagógico con el que se acerca a cualquiera de los temas, tanto en el discurso general como en el desarrollo específico de los contenidos museográficos.
- La combinación de nuevas tecnologías con la creación de escenografías y dioramas clásicos.
- La prioridad de la imagen y del soporte gráfico con contenidos y elementos expositivos dinámicos que evitan la saturación del espectador.



Túnel de La Fortaleza (MRL)

Centro de Interpretación de La Sal de Tenefé.

Alejandro González Morales

El viento persistente y tenaz, así como la fuerte insolación diaria, son directamente responsables de la formación de sal en aquellos lugares de la costa donde se deposita el agua de mar. En un primer momento esto ya se producía de forma natural cuando en la pleamar las olas inundaban zonas de charcos. Más tarde el hombre comenzó a realizar infraestructuras para acelerar este proceso y magnificarlo. Así es como, en pocas palabras, se produce la sal en el sureste de Gran Canaria, y en las salinas de Tenefé, en el municipio de Santa Lucía de Tirajana en particular.



Antiguo molino de las salinas (ASL)

Estas salinas también fueron conocidas como de los tres molinos, pues era el número de artilugios de madera y tela que había para bombear el agua desde el tomadero hasta los cocederos, finalmente bajaban de éstos hacia los tajos por gravedad a través de un sistema de acequias hechas de piedra y barro. El 26 de abril de 2005 (Decreto 67/2005) fueron declaradas por el Gobierno de Canarias, y a propuesta del Cabildo Insular de Gran Canaria, como BIC (Bien de Interés Cultural), con categoría de Sitio Etnológico. La propiedad actual es del Ayuntamiento de Santa Lucía de Tirajana, el cual las ha habilitado como centro de interpretación desde 2007. Señalar que toda la energía eléctrica que consumen las salinas en la actualidad se produce con molinos eólicos aprovechando la fuerza del viento de la zona.

En efecto, estas salinas están localizadas en la costa del mencionado municipio, frente a la punta de Tenefé y junto a un importante saladar con abundantes especies halófilas y psamófilas, esto es amantes de la sal y de la arena, algunas de ellas endémicas de Gran Canaria y de la Macaronesia.



Sala de exposición (ASL)



Tajos y balaches en las salinas de Tenefé (ASL)

Las salinas fueron construidas a finales del siglo XVIII y ocupan una extensión de 14 100 metros cuadrados aproximadamente. Se trata de unas salinas de barro prensado, pues también las hay de piedra o roca, como por ejemplo las del Puertillo en Arucas. Su finalidad principal era elaborar sal para abastecer de este producto a los barcos pesqueros que faenaban en el caladero de la próxima costa africana, esto es el banco de pesca canario-sahariano. Antes de la aparición del hielo con los frigoríficos, los alimentos se conservaban en sal, por ello a la industria del secado y salado del pescado se le conoce como «del salazón». Tras la pérdida del banco pesquero, que pasa a manos marroquíes después de la descolonización del Sáhara Occidental en 1975, y la crisis del sector pesquero, las salinas entraron en un periodo de declive que se mantiene hasta la actualidad. Hoy día su producción asciende a unas 200 toneladas al año.

Estas salinas disponen de 4 partes diferenciadas: los molinos eólicos para elevar el agua, que originalmente eran 3 y se movían por energía eólica y el tomadero realizado con mortero de cal y cantos rodados del propio litoral, con una altura de 1,70 metros y de 1 metro de ancho; los cocederos donde se evaporaba parte del agua y se concentraba la sal confeccionando la salmuera, este proceso dura aproximadamente unos 9 días, pues depende de la intensidad del viento y de las horas de sol en los tajos o cristalizadores, retículas en las cuales se terminaba el proceso de elaboración de la sal, de 3 a 8 días, dependiendo también de las condiciones atmosféricas.



En este proceso el salinero participa con el robadillo de cabo largo rompiendo la capa superior de sal para que se evapore la que hay debajo, a este proceso se le conoce como tumbar o romper la nata. Por último, cuando está formada la sal se procede a embalachar, es decir a subirla a los pasillos o balaches que hay entre los tajos para que termine de perder la humedad, y desde aquí con una carretilla se lleva al almacén para su posterior comercialización; y por último la construcción de la vivienda del salinero y almacén de la sal. Estas dos construcciones constituyen en la actualidad un Centro de Interpretación de la sal con paneles que explican la importancia y distribución de este producto-mercancía en el mundo, y las fases de elaboración. Asimismo, encontramos una serie de utensilios repartidos por la antigua casa del salinero y una maqueta de las instalaciones. La información está estructurada en 4 grandes bloques temáticos:

- 1.- La naturaleza de la sal, donde se explican las características físico-químicas de la sal, así como sus propiedades y estructura. Hay otro panel donde se representa las diferentes formas en que aparece la sal en la naturaleza.
- 2.- La sal y el cuerpo humano, esto es las principales funciones y organismos de nuestro cuerpo donde participa la sal, completado con las consecuencias que puede tener el exceso o defecto de sal en las personas.
- 3.- Historia de la sal, en varios paneles temáticos se hace un recorrido histórico, señalando la importancia social, económica y cultural de la sal en la economía y en la sociedad. Hay una dedicación especial a los sistemas de producción de sal en Canarias, esto es a los distintos tipos de salinas.
- 4.- Utilidad de la sal, tanto para usos domésticos, industriales (salazones, conservantes,...), medicinales,...

Este centro aparte de los paneles verticales y la maqueta, cuenta también con una pantalla de proyección en DVD con un vídeo relacionado con la temática de la sal. La visita se compone de dos partes diferenciadas, por un lado, un recorrido por las instalaciones, mientras que, por otro, está la visita al centro de interpretación de la sal propiamente dicho. Los visitantes son de índole variada, pues han recorrido sus instalaciones escolares, turistas, diversos colectivos culturales y público en general del municipio y de Gran Canaria. Cuando las visitas se realizan en grupo no se recomiendan colectivos mayores de 30 personas.

Hoy día el consumo de sal se centra en panaderías, embotelladoras, fábricas de quesos (queserías) y curtidors de pieles entre otros.



Salinas y Centro de Interpretación (Foto Pedro Guerra)

—

Centro de interpretación del Pastoreo. Casa Pastores

Alejandro González Morales

El pastoreo y la trashumancia es una práctica que viene de época anterior a la conquista. Hoy día también se dan las “vueltas”, esto es pastar próximo al corral o gañanía. El ganado de pastoreo se guarda por la noche en goros o goretas y el pastor se protege en una cueva próxima o en algún taro de piedra seca. Aparte del pastor un elemento imprescindible en la actividad de pastoreo son los perros (bardineros, sobre todo).

Las especies ganaderas dominantes son los cápridos y los ovinos, pues los cochinos se mantienen en lugares próximos al poblamiento. Los équidos y bovinos no se introducen hasta después de la conquista. Las diferentes condiciones ecológicas–ambientales de Gran Canaria obligaban a la búsqueda de pastos por diferentes espacios de la isla. Antaño, generalmente en verano, los ganados eran conducidos hacia las zonas de cumbres, mientras en el invierno se concentraban por los terrenos de costa. Se hacía a través de cañadas, caminos habilitados para el paso del ganado entre las parcelas de cultivos.

En un primer momento, época prehispánica, los rebaños tenían una gran libertad de movimiento, pues la agricultura ocupaba poco terreno, fundamentalmente en zonas de vegas y zonas llanas de fácil acceso al agua. En cambio, a medida que la agricultura de exportación (caña de azúcar en los siglos XV y XVI) y la de abastecimiento interno y de subsistencia van ganando terreno a los ganados, desplaza esta actividad hacia las zonas más abruptas y de peores suelos, por ejemplo, en Santa Lucía de Tirajana los ganados se fueron concentrando en las majadas, espacios ganaderos por excelencia, de Amurga y en las laderas de los barrancos de Tirajana y de Balos.

Aparte de los pastos, se aprovechaban en las cumbres los escobones y gramíneas, y en las costas y medianías las gramíneas y otras plantas como las tederas, la trebolina, la greña, el cerrillo, las



Centro de Interpretación del Pastoreo (Casa Pastores) (ASL)

amapolas, el orobal, el relinchón, las vinagreras,... También se aprovechaban los rastrojos de la agricultura (paja de trigo, cebada,...; ramas de papas, de tomates y restos de otras hortalizas y leguminosas). Existen otras especies vegetales que el pastor evita que coma el ganado, como por ejemplo la gamona, ya que su ingesta contribuye a que se agrie la leche.

Del ganado se aprovechan cabritos o baifos, así como los corderos, excelentes para la venta por lo apreciado de su carne, pero sobre todo la leche para hacer el queso, tanto de oveja como de cabra, o de ambas mezcladas. Para elaborar el queso se utiliza el cuajo del cabrito, que se obtiene del estómago del mismo antes de su destete, aunque en el norte de Gran Canaria también es utilizada la flor del cardo (*Cynara cardunculus* var. *Ferocísima* y *Cynara scolymus*) (queso de flor). En Santa Lucía de Tirajana el queso más común es el de cabra con algo de leche de oveja (20% aproximadamente). El ordeño de los animales se hacía a mano, hoy día esta práctica cada vez es más habitual hacerla con ordeñadoras mecánicas. El ordeño se realiza todos los días, los animales dan leche unos 5 o 6 meses después del parto. Se ordeña en un balde y se va pasando a una lechera de mayor capacidad, colando previamente la leche para que no entren pelos ni restos de hierbas. La primera leche que dan las ovejas y cabras se llama beletén (término de origen aborigen).

Otros aprovechamientos son la venta del estiércol, los cueros o cordobanes, los cuernos para hacer cabo de cuchillos canarios y para arados, y en el caso de las ovejas la lana. Esta última se obtenía trasquilando a los animales antes de llegar el verano y solía ser una labor colectiva en la que se reunían un elevado número de pastores, casi siempre se terminaba con una abundante comida y compartiendo vivencias.

La forma tradicional de elaborar el queso es la siguiente: la primera operación es cuajar la leche con el cuajo seco del cabrito; luego se procede a separar la cuajada del suero (si el suero lo hervimos se le denomina tabefe y se toma con gofio; la masa sólida de la cuajada se prensa en una empleita de palma y sobre una quesera, se prensa para que escurra bien y elimine todo el suero; tras obtener un queso tierno se le pone sal o se le sumerge en salmuera y se deja madurar, obteniendo diferentes tipos de quesos según su maduración (tierno: hasta 7 días; semiduro: hasta 45 días; duro: más de 45 días; hay quesos que se dejan hasta 100 días o un año, adquiriendo una considerable dureza e incrementando el sabor picón).

Hoy día el pastoreo en el municipio se concentra en la zona de Guriete, la Era del Cardón y algunas majadas de Amurga.

Entre la indumentaria típica de los pastores se cuenta el garrote con el regatón para saltar por los riscos y laderas empinadas y también la manta para protegerse del frío. No faltaba el zurrón donde amasar el gofio con la leche, mezclándolo, en ocasiones, con almendras, pasas y queso duro.

Los pastores son unos grandes conocedores del medio que les rodea, por eso muchos de ellos son los autores de aberruntos y cabañuelas sobre el tiempo atmosférico próximo.

Entre los pastores recientes más afamados del municipio se encuentran: Manolito Guedes, María Rodríguez y Miguelito Mayor.

Museo del Gofio de Pérez Gil. El Doctoral

Alejandro González Morales



Los cereales constituyeron la base de la alimentación de los aborígenes canarios, aunque el gofio sólo lo hacían de trigo y cebada, y se mantuvo como alimento básico y principal hasta el siglo XVIII. Los habitantes prehispánicos de Gran Canaria tostaban los cereales en recipientes de barro que ellos mismos elaboraban y molían los granos en un molino de mano hecho con piedra basáltica porosa. Sólo a partir de esta fecha se produce una reducción de su consumo debido a la introducción de la papa.

Estos cereales no se consumían en alimentos panificados, sino que se comían como harina tostada, es decir como gofio. El producto se elabora con trigo, cebada, avena y centeno, aunque con posterioridad se introduce el mijo, traído de América en el siglo XVI, en concreto de México, Bolivia y Perú, y pasará a ser el principal producto para elaborar el gofio. También se suele mezclar en ocasiones varios cereales, e incluso algunas leguminosas como garbanzos, habas, lentejas, arvejas,... En épocas de carestía y hambre se llegó a elaborar gofio con los granos de la barrilla y el cosco, y también con las raíces de los helechos.



El museo del gofio se localiza en el casco viejo de El Doctoral de Santa Lucía de Tirajana, más concretamente en la calle Juan Rejón número 22, siendo un espacio cultural de gran interés etnográfico y antropológico. Este molino se inauguró el 10 de abril de 1949, siendo sus propietarios el matrimonio formado por José Pérez Gil y Francisca Ramírez Cruz. Cuenta con diferentes salas donde se puede observar un mostrador y dos molinos, la máquina de tostar y la máquina de producción de energía eléctrica, amén de toda una serie de herramientas y artilugios relacionados con la elaboración del gofio.

En los primeros años debido a los cortes del suministro eléctrico se trabajaba noche y día, ya que el motor para su arranque necesitaba del fluido eléctrico. Era un negocio familiar con lo cual casi todos trabajaban en el mismo.

La maquila era una práctica habitual, esto es los agricultores traían sus cereales al molino y parte de la producción de gofio se la quedaba el molinero a cambio de tostar, limpiar y moler los granos.

Se pueden obtener varios productos de la molienda de los cereales y granos, aparte de la harina de maíz o de cereales tostados (gofio). También se confecciona el frangollo, que es más brusco, no se muele completamente el grano y el rollón, que se tritura menos todavía.



Hay diversos tipos de artilugios para moler los granos; aparte de los molinos de mano estaban las tahonas, que eran molinos movidos por tracción animal e incluso por hombres, por ello también se les denominan molinos de sangre. Otra forma de moler los cereales era con molinas, similar al molino, aunque su estructura es de madera.

Entre los molinos cabe distinguir los que utilizan energía hidráulica, molinos de agua, muy antiguos pues ya desde finales del siglo XV comienzan a instalarse los primeros. Los molinos de viento, siendo la energía eólica su componente fundamental y caracterizados por sus 4 o 6 aspas; y por último los molinos de tracción eléctrica y de gasoil, siendo éstos los más recientes y los principales en la actualidad

El conjunto de la maquinaria del molino está conformado por el pescante, que sirve para levantar la piedra molinera superior para poder picarla y garantizar una correcta molienda, pues, de lo contrario, con el roce se van alisando y pierden capacidad de triturar; el ruedo o cubrepolvo, un armazón de madera que envuelve a las piedras molineras para que el polvillo de la molienda no inunde todo el cuarto del molino y dificulte la respiración, también evita pérdidas de gofio por los laterales; los aliviaderos que tienen forma de volante de vehículo y sirven para bajar o subir la piedra de arriba; con ello se consiguen diferentes tipos de productos, cuanto más juntas están las piedras más fino es el gofio, cuanto más separadas se obtienen productos más groseros como el mencionado frangollo o rollón.



La tolva es el recipiente en forma de pirámide invertida que se encuentra encima del ruedo, en ella se deposita el grano que va cayendo por una canaleta en el centro de la piedra molinera. Completan la maquinaria del molino: la cesnidera, recipiente donde se realiza la labor previa de limpiar los cereales y las leguminosas, antes de tostarlo. Primero se hizo en un recipiente de barro colocado encima de un brasero y se le iba removiendo con un palo forrado de un trapo de tela, pero más adelante se introdujo una máquina que hacía esta función con un motor de gasoil, de ahí el nombre de molinos de fuego; por último, está la desgranadora que separaba los granos del millo del carozo.

El gofio es un alimento muy nutritivo, pues aparte de ser muy rico en hidratos de carbono y fibra también contiene vitaminas (B1, B2, B3 y C) y minerales: hierro, calcio, magnesio y sodio.

Museo de La Zafra en Vecindario

Manuel Rebollo López

El Museo Etnográfico La Zafra ofrece una perspectiva eminentemente didáctica sobre el cultivo y la exportación del tomate en Canarias.

La historia del cultivo, el empaquetado y la exportación del tomate queda resumida en esta exposición, invitando al visitante a reflexionar sobre la vida cotidiana de los hombres y mujeres de la zafra y, sobre su importancia, en el desarrollo económico y social del Archipiélago durante el pasado siglo XX.

El núcleo de una finca cosechero-exportadora de tomates está compuesto por el almacén de empaquetado, el pozo y el estanque. En su entorno, aparecen los cultivos, las cuarterías, y los caminos de la finca.



Museo de la Zafra (La Cerruda: Vecindario) (MRL)

En el complejo museográfico de La Zafra estos elementos están representados en una superficie que supera los 4.000 metros cuadrados. El Ayuntamiento de Santa Lucía ha recuperado para esta recreación histórica las instalaciones que pertenecieron a la empresa Hijos de Diego Betancor, S.A., uno de los cosecheros-exportadores más importantes que hubo en Canarias a lo largo de su historia.



Cucañas (Cabildo Insular de Gran Canaria)

Los viajeros que transitaban por la Carretera General del Sur C-812 consideraban que la cucaña era el símbolo de la zafra.

Las cañas, abundantes en las orillas de los barrancos y en la zona norte de Gran Canaria, se unían a los palos de brezo para hacer las latadas y tutorar la tomatera mientras ésta crecía.

EXPOSICIÓN HISTÓRICA DE LA HISTORIA DEL TOMATE



1. *Historia del tomate en Canarias.*
2. *El cultivo.*
3. *El empaquetado.*
4. *El transporte.*
5. *Chozas y cuarterías.*
6. *El invernadero.*
7. *La huerta.*
8. *Usos y propiedades del agua.*
9. *Infraestructuras del agua.*
10. *Pozos y galerías.*
11. *Fabricando el agua.*
12. *Cultivos de exportación.*

El Museo está estructurado en dos edificios principales con varias salas, un gran estanque y unas parcelas adyacentes explicando las diferentes técnicas de cultivo.

El mayor de los dos edificios corresponde al antiguo almacén, donde se encuentran cinco amplias salas. En paneles informativos en español e inglés se elabora la historia del tomate, el porqué de su cultivo en Canarias, y su transporte marítimo a Gran Bretaña y al Continente. El visitante va adquiriendo, mientras avanza por la segunda sala, un conocimiento de los distintos trabajos y materiales que habitualmente se usaban en una finca tomatera y, mediante los listados de la FEDEX, apreciar la individualidad singular de los cosecheros-exportadores y la ausencia de espíritu cooperativo entre los agricultores isleños.

Cuenta con diseños esquemáticos y fotográficos para explicar el cultivo de la planta, desde la creación del semillero a la recolección, mostrando los medios materiales de los que se vale el aparcero para llevar a cabo este cultivo «primor».

La choza donde guarda sus aperos y resguarda del viento y la lluvia a los hijos pequeños, mientras el matrimonio trabaja una fanegada de terreno pasando el día entero entre surcos, latadas y zocos, tiene para el aparcero el valor inestimable de su dignidad. Al igual que la cucaña, distintivo inequívoco del comienzo y el final de la zafra.

En la sala se explica el funcionamiento del almacén, donde se representa a la oficina como centro neurálgico de la finca. A través de ella, con sus vales, albaranes, listados y libros, se registra la contabilidad más elemental: el peso del tomate, el personal y el anticipo de los aparceros; la entrada y salida del guano, el azufre y los insecticidas y, sobre todo, el control de la calidad y cantidad del tomate empaquetado para la exportación. Aparte de estas libretas con anotaciones de entradas y salidas, y de listas de personal, solo encontramos una máquina de escribir y lápices como material de oficina.



El empaquetado (Museo de la Zafra)

En esta tercera sala se puede concebir a las empaquetadoras ejecutando las tareas sucesivas que requería la manipulación del tomate: selección o apartado en primera, segunda, tercera o tara, y, en verdes, maduros o pintones; clasificación con vitolas del calibre P, MMM, MM, M, G y GG, y empaquetado en los ceretos, ya mejorados, tras una evolución práctica de cajas, cajitas y atados, hasta llegar a este envase troncocónico que contiene seis kilos de tomates colocados en varias capas, separados por una almohadilla, previamente rellena con viruta. La confección del cereto y su utilidad logística, ha significado un extraordinario avance en el transporte y en la recepción del tomate en los mercados compradores.



El viaje del tomate (Museo de la Zafra)

El cultivo del tomate para la exportación en Canarias se inicia en 1885, cuando mister Blyse, empleado de Swanston and Company, constructora del Puerto de La Luz, tuvo la feliz idea de utilizar una finca propiedad de su empresa en el Valle de los Nueve en Telde para cultivar tomates y exportarlos a Liverpool.

Los buques de la compañía naviera Elder Dempster, tardaban 8 días en realizar el trayecto.



Mujeres en la faena de recoger tomate (FEDAC)

La exposición de diferentes etiquetas y sellos, nos remite a la conquista de los mercados extranjeros cuando el lema “*Canary Island Produce*” significaba la presencia, sin competencia, del tomate canario en Europa. Esto sucedía hasta comienzos de los sesenta, cuando emerge con fuerza la producción en el Sureste peninsular.

Para la exportación del tomate fue fundamental el transporte marítimo, que evolucionó en la velocidad de sus buques y en la ventilación y los frigoríficos en sus bodegas. Sin embargo, no debemos olvidar el transporte terrestre que tenía para los cosecheros mucha importancia, escogiendo cada uno de ellos un color para la cabina de sus camiones como símbolo de su fortaleza económica: el azul de Betancor, el rojo de Bonny, el verde de Benítez Galindo, el blanco de la Comunidad Quintana, el amarillo Verdugo y el gris de Navarro y Grau-Bassas, distinguían perfectamente al propietario de aquellos camiones.



El aparcero (Colección O'Shanahan)

Las cuarterías también están representadas en la 5ª sala. Ejemplos sencillos de aquellos pequeños cuartos con una cama y unos pocos utensilios de cocina; sin armarios ni estanterías, con las mínimas exigencias de salubridad y, sin servicios de agua, luz o alcantarillado. En los primeros tiempos se fueron construyendo chozas y cuarterías con piedra seca y tortas de barro, a las que sucedieron los cuartos alineados con techos de zinc y, más tarde, cuarterías alrededor de un patio interior, con una cocina con fogones para los trabajadores y unas letrinas comunes. Pasados los años, una vez mejoradas las condiciones de alojamiento de los trabajadores, a partir de la NOC de marzo de 1970, se legisló que las cuarterías fueran viviendas dignas.

Antes de pasar a la sala donde se encuentra el pozo se pueden observar las distintas formas de cultivo, desde la técnica más tradicional del «cultivo al aire libre» donde se pueden ver los surcos para el riego «a manta» y las latadas –aparejo de cañas y varas donde se amarran las tomateras con tiras de plataneras– práctica que mejoró notablemente el cultivo, haciendo más fácil el riego y la fumigación, además de favorecer el destallado (poda) y desmochado. También aparece un ejemplo de la huerta del aparcero. A los aparceros se les permitió cultivar una pequeña huerta en la entrada y las orillas de la parcela, siempre que no dificultase el cultivo de los tomateros. Millo, coles, calabazas, judías, y otras verduras fueron cultivadas con el permiso del mayordomo que le permitía, además, tener una cabra.



Pozo de los Betancores (Museo de La Zafra) (MRL)

Altitud sobre el nivel del mar, 79 m. Profundidad del pozo 80 m. Su ubicación en un terreno llano, obligó a sus propietarios a elevar el agua para que el riego de la finca fuera posible.

Riego a surco o riego a manta. La planta del tomate no es muy exigente en cuanto a la calidad de la tierra y el clima, pero necesita mucha agua.



El Riego (Foto Col. López Valerón)



Ventana de una habitación de cuartería (Fedac)

*Cuarterías estrechas
de una sola ventana
cultivaron tu aliento,
aparcera sin casa.
Y a la luz de un carburo
fuiste amante y amada,
y tuviste dos hijos
en tus dos fanegadas*

Pedro Lezcano

Ermita de San Nicolás de Bari en Sardina

Alejandro González Morales y Juan Bolaños Domínguez

La historia de Sardina del Sur está íntimamente ligada a la ermita de San Nicolás de Bari, ubicada en el centro histórico de la antigua localidad de Sardina. La construcción de una ermita era indispensable para que una aldea adquiriese la condición de pueblo. Aquel caserío que había crecido bastante sería elegido por un militar natural de Agüimes, el sargento general de batalla don Luis de Aguilar y Toledo, gobernador de la ciudad de *Nieuwpoort* en Flandes, para fundar una capellanía en 1697, remitiendo para su comercialización un cargamento de tejidos con el fin de que con el producto de su venta se celebrase una misa semanal cuando se fundase una ermita en el pago de Sardina.



Ermita de San Nicolás de Bari y Plaza de Sardina

La ermita no se construyó hasta comienzos del siglo XIX y los lugares de culto más cercano, por entonces, eran la iglesia de San Sebastián en Agüimes y la ermita de Ntra. Sra. de Guadalupe en Juan Grande. Hubo que esperar algunos años, desde que se fundó la capellanía, hasta que los vecinos de Sardina del Sur disfrutaran de un templo propio.

Las primeras familias que conformaron el pueblo, vinculadas principalmente a la Heredad Acequia Alta de Sardina, se desplazaban a pie a la parroquia de Juan Grande para cumplir con sus deberes religiosos. Parece que fue decisiva la intervención del cura don Domingo Westerling y del mayordomo don Antonio Ruano para la

reanudación y el término de las obras de la ermita. Serán los bienes de ambos y la recaudación de la limosna de los feligreses, los capitales que financien la construcción del templo.

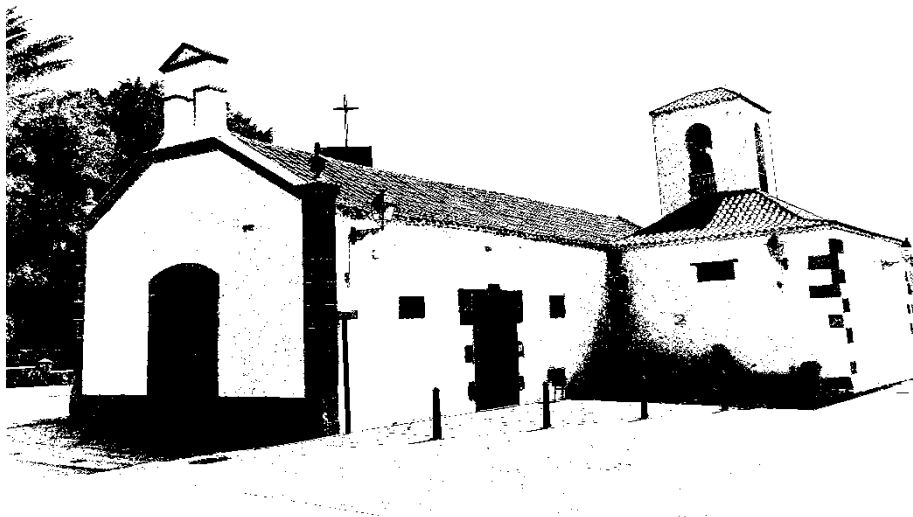
En diciembre de 1814 se celebró la primera misa en un recinto sencillo con una decoración muy austera. En 1850



Don Policarpo Báez, párroco de Sardina

los vecinos se dirigen al Obispo para exponerle razones de peso suficiente que justifican la necesidad de que en la ermita se puedan celebrar misas, ya que la pobreza de los feligreses les impide salir del pago para cumplir con sus obligaciones religiosas. Para que el Obispo encuentre la manera de sufragar los gastos que esta petición ocasione, piden que se cumpla el deseo de don Nicolás Aguiar, patrono de la capellanía fundada por don Luis Aguiar. Consintiendo el Obispo Codina este argumento como bueno, a pesar de la devaluación que habían tenido los fondos de la capellanía, nombra mayordomo a Antonio Vicente Rodríguez y ordena decir 26 misas anuales.

La celebración de las misas en el templo, no fueron regulares hasta el año 1867, año en el que San Nicolás de Bari adquiere cierta autonomía en su subordinación a la parroquia de Agüimes. Con una reliquia de San Nicolás en su interior, desde 1889 se le asignó un capellán.



En diciembre de 1814 «está concluida la ermita en su fábrica material, y preparada de los ornamentos y vasos sagrados necesarios para celebrar el Santo Sacrificio de la Misa» (APA), aunque la primera misa no se celebra hasta el año siguiente. Los actos religiosos se venían celebrando hasta 1814 en una casa particular, según se recoge



Vista lateral de la ermita (Pedro Guerra)

en un documento del Archivo Parroquial de Agüimes, (APA. Libro de Memorias y Actas de la Junta Directiva, Fol. 1 r1-1-1815). El primer casamiento se celebró en 1816 cuando contraen matrimonio Juan Suárez Melián y Juana Melián.

En 1815, el Obispo concede Comisión al presbítero don Pedro de Huesterlin del Castillo para que la bendiga a efectos de que se pueda decir misa. En la pared lateral de la ermita se puede encontrar una relación de los adulamientos anuales de la Heredad de Aguas, así como también, una placa que recuerda los

desvelos de don Francisco Suárez de la Cruz por la cultura de Sardina.

En 1890 el Obispado concede a la ermita el privilegio de celebrar sacramentos y en 1915 se construye la casa parroquial del primer cura oficial, don Policarpo Báez, quien había ejercido desde 1909 como cura ayudante de la parroquia de Agüimes. Don Policarpo hizo participar a la nueva parroquia como componente significativo en las actividades de la Heredad de Sardina-Aldea Blanca y sus logros.



Interior de la ermita (Foto Pedro Morales)

Comienzan entonces las negociaciones entre el Ayuntamiento de Santa Lucía de Tirajana y el obispado en aras de conservar el edificio antiguo y levantar uno nuevo

en un terreno contiguo. A cambio de la cesión de un solar para elevar la iglesia de La Orilla, el obispado otorgó los derechos al consistorio de la ermita, que fue declarada Monumento de Interés Artístico en 1982.

El edificio consta de una sola nave de 15 m. de largo por 6 m. de ancho y una altura de 4,75 m. Aprovechando que la pared sudeste se encontraba deteriorada, los vecinos consiguieron derribarla en parte y alargarla 6 varas; así construyeron en esta parte una capilla adosada que quedó fabricada en 1896, contra la voluntad del ayuntamiento de Agüimes, que se sintió perjudicado por el trasiego de la población de los pagos que hay alrededor de su parroquia.



Estatua homenaje a la lavandera en la Plaza de Sardina (Foto Pedro Guerra)

En su construcción resalta la techumbre, revestida de madera de los bosques de Amurga, y las paredes realizadas con piedra de cantería de Arucas y de La Era del Cardón. La obra se dio por concluida en 1984. Desde entonces la ermita se utiliza exclusivamente para actividades culturales. Ensayo la coral de la Flor de Oroval y en el altar lateral lucen los trabajos manuales de los vecinos. La ermita de San Nicolás de Bari es un edificio declarado de Interés Artístico Provincial.

Iglesia Parroquial de Santa Lucía de Tirajana

Manuel Rebollo López

Cuando en 1905 se inició la construcción de la iglesia parroquial de Santa Lucía, ya se habían edificado anteriormente tres ermitas en el mismo lugar. La primera de ellas fue fabricada a mitad del siglo XVI por el hacendado castellano Lorenzo de Palenzuela, quien consagró el templo a santa Lucía.



Fachada de la Iglesia Parroquial de Santa Lucía (MRL)

Al final del siglo XIX se encontraba de párroco don José Domínguez y Martín, quien planteó al Ayuntamiento la construcción de una nueva iglesia, pues, por entonces, el edificio utilizado para el culto estaba en ruinas. El pueblo había crecido mucho y fue necesario pedir permiso al obispo para celebrar dos misas los domingos: gestión llevada a cabo por el alcalde.

Fueron múltiples las dificultades económicas y se recurrió a la limosna de los campesinos, a la ayuda del obispo Padre Cueto y al político santaluceseño Felipe Pérez del Toro, quien consiguió una importante subvención del Gobierno de la Nación. Con esta contribución económica y la participación de los feligreses que

aportaron mano de obra gratuita los domingos y festivos, la iglesia fue acabada y bendecida por el obispo Marquina en septiembre de 1916.

El arquitecto de la Diócesis Canariense, Laureano Arroyo (1848-1910), proyectó la iglesia siguiendo los cánones del neoclásico, un estilo en decadencia, después de haber alcanzado su plenitud en la arquitectura religiosa y urbana del Archipiélago durante el siglo XIX.



Vista del pueblo con la iglesia al fondo, desde el camino de la Hoya de la Cebada (MRL)

Al contemplar el pueblo desde el Mirador de Las Tederas divisamos un espléndido panorama, donde destaca, levantada al fondo sobre las casas del pueblo, la iglesia parroquial. Se distingue la blancura de la cúpula, que lleva adosada en el exterior una escalera de caracol y, ensamblada en su clave, una linterna con ventanales. Vista de frente se descubre una fachada de cantería con tres grandes puertas y tres ventanas, rematada por una espadaña de doble vano con campanario y reloj.

La iglesia actual se edificó en la misma zona donde anteriormente se habían ubicado tres ermitas, pero esta vez ampliando el solar construido para que albergase una mayor cantidad de fieles.

Los numerosos senderistas que recorren la Caldera disfrutan de un magnífico paisaje en el que admiran como emerge su arquitectura sobre los tejados de las casas; bella imagen que aparece enmarcada entre las palmeras y las ramas de los eucaliptus y los olivos.

Vista de frente se descubre una fachada de cantería con tres grandes puertas y tres ventanas, rematada por una espadaña de doble vano con campanario y reloj. La fachada se divide en tres calles verticales con extremos angulados de cantería, separadas por pilastras que rematan en sendos pináculos coronados con bolas. Las portadas son de medio punto y, sobre la del centro, descubrimos el símbolo del Corazón de María en la clave y de Juan el evangelista en las enjutas.



Interior de la iglesia. Vista general donde destaca el coro y la puerta principal (MRL)

Las tres puertas están coronadas por frontones neoclásicos con decoración vegetal en sus tímpanos. El central es simple y le sostiene sendas pilastras con capitel de reminiscencias corintias. Los laterales son curvos. Sobre los frontones se sitúan amplios ventanales de medio punto y, al igual que las puertas, enmarcados con piedra. Al no empedrarse en su totalidad, el blanco del fondo aligera la pesadez de la fachada.

Destaca, en la medida estética que se aprecia desde la Plaza del Ayuntamiento, la sencillez de las líneas neoclásicas que imitan la sobriedad de la arquitectura griega y romana. El arquitecto don Laureano Arroyo le añadió algunos detalles que la convierten en una obra ecléctica.

En el interior nos encontramos con una planta basilical de tres naves cubiertas con bóvedas de cañón y transepto que no sobresale al exterior. Del crucero emerge un cimborrio con la cúpula iluminada por una linterna con cuatro ventanales. El techo abovedado es sostenido por arcos fajones y altos muros apoyados por contrafuertes exteriores.



Vista del pueblo desde la Plaza (MRL)

La nave central se apoya sobre columnas exentas y columnas adosadas al crucero. En todas las paredes del templo destaca el color blanco, adornado con arcos de cantería en la prolongación de las columnas, arcos ciegos en la bóveda y sencillas franjas horizontales laterales. Estrechas ventanas abocinadas hacen pasar la luz a través de vidrieras de estilo más moderno. En la cabecera aparecen dos capillas laterales y, en la nave central, el presbiterio con paredes pintadas en color palo rosa. A ambos lados están las puertas y ventanales que dan paso a salones y sacristía.

Ese ambiente velado de recogimiento, invita al visitante a tomar asiento y guardar unos minutos de reposo. La atmósfera de silencio y quietud está propiciada por la escasa luz que entra a través de las estrechas ventanas abocinadas que proyectan sobre las imágenes un rayo de luz multicolor que transfiere ese fervor al creyente.

La austeridad de su trazado arquitectónico solo se rompe con las flores traídas por los vecinos para embellecer el presbiterio. En el transcurso de los años, desde que se construyó la primera ermita, imágenes de bulto redondo y de vestir se fueron añadiendo al inventario, ubicados en altares y peanas repartidas por los espacios destinados al culto: Corazón de Jesús, Crucificado, distintas advocaciones de la Virgen, santos, cuadros del Viacrucis, además del paso procesional del Santo Sepulcro.



Imagen de santa Lucía insertada en el mural de José Arencibia

A la cabecera del templo, en un lugar destacado, se descubre la efigie de santa Lucía vestida con los colores verde y rojo, quien porta en la mano izquierda la bandeja con los ojos y en la mano derecha la palma del martirio.

Esta imagen preside el mural inacabado de José Arencibia Gil (1914-1968), financiado en los años sesenta por la familia del párroco José Domínguez Martín. El artista destaca en el mural figuras de ángeles y santos en un contexto bíblico. Coros de querubines en un lugar destacado sobre dos ángeles que sostienen el manto en el que aparece la Luz Divina bajo el vuelo del Espíritu Santo. Todo ello representado por una paloma con las alas extendidas. El manto pintado de santa Lucía enmarca la figura colocada sobre un trono labrado en madera de samanguila que aparece sostenido por dos ángeles.

A la izquierda se ubicaba un púlpito de madera de caoba al que subía

el párroco por una escalera con pasamanos para predicar sus sermones. Hoy, la megafonía ha retirado de las iglesias estos hermosos trabajos de ebanistería, como también lo era el confesionario ubicado a la derecha. A los pies del templo un coro sobre dos arcos de medio punto y otro en el centro rebajado, donde antiguamente se tocaba un viejo órgano.

Con el paso de los años la iglesia se ha ido retocando y hoy podemos contemplar un mural de José Arencibia donde anteriormente hubo un retablo neoclásico.

En el presbiterio destacamos la mesa del altar mayor, tallada en 1983 por el escultor canario Luis Alemán Montull. Se trata de una mesa rectangular de 1,00x2,20x0,85 metros, cincelada en madera de samanguila. Los paneles frontales y laterales fueron esculpidos tratando de presentar una celosía barroca, similar a la decoración del trono de la patrona. En las cuatro esquinas están talladas las figuras de los evangelistas: San Juan, San Marcos, San Mateo y San Lucas. A sus pies, los respectivos símbolos, conformando un peculiar tetramorfos.



Crucificado (MRL)

El ambón de 1,15 metros de altura fue terminado en 1987 y representa la escena bíblica del sacrificio de Isaac. El bajorrelieve, también trabajado en samanguila, encarna con especial dramatismo el momento en que Abrahán levanta su cuchillo para sacrificar a Isaac y un ángel lo detiene por mandato de Jehová.

Entre las esculturas que enriquecen la iglesia hemos de destacar una crucifixión de 50 centímetros, tallada en madera policromada, atribuida al imaginero grancanario José Miguel Luján Pérez. El maestro se debatió entre dos tendencias artísticas que pugnaban por imponer las formas barrocas y neoclásicas, utilizando ambos movimientos dependiendo de la obra que iba a ejecutar.

En sus obras, Luján supo combinar todo el conocimiento que atesoraba y lo utilizaba atendiendo a los encargos de sus clientes. En los crucificados mostró un dominio de la técnica extraordinaria, donde

se manifiesta tranquilidad y armonía en las formas, además de revelar ese carácter apacible que muestra el crucificado.

En la iglesia se descubren otras imágenes de gran belleza, destacando entre ellas la Virgen del Rosario y la Dolorosa, con caracteres estilísticos de la escuela de Luján. La ubicación iconográfica sigue manteniendo la estética austera con la que se ha querido ataviar el interior del templo. Muy antiguas son las imágenes de San José y Nuestra Señora del Carmen, esta última se ubicó en un retablo lateral en 1884 cuando fue incorporada a la iglesia por el párroco don Juan Miranda.

El molino de aceite.

La almazara de Los Araña en El Valle

Manuel Rebollo López

El olivo es uno de los árboles que más abunda en el municipio de Santa Lucía de Tirajana. Entre palmeras, almendros, albaricoqueros y tuneras, surge el árbol del olivo con su tranquila sombra; un lugar de refugio habitual para los labradores, en los días calurosos del verano.

La variedad *Verdial de Huévar* fue traída por los castellanos después de la conquista y, con el tiempo, la naturaleza ha logrado el milagro de convertirla en una aceituna autóctona, cuyas peculiaridades no coinciden con las 310 variedades que conforman el Banco Mundial de Germoplasma de la Universidad de Córdoba. La aceituna *Verdial* que se obtiene en Canarias, se caracteriza por adquirir en su maduración un color oscuro y se suele recolectar todavía verde, produciendo un aceite muy frutado con tonos verdosos.



Almazara de El Valle (MRL)

La almazara, nombre que se deriva del árabe «al-ma'sara» y que significa «lugar de la prensa», es el lugar donde se exprimen las aceitunas para la obtención del aceite de oliva. Este enunciado relaciona a la instalación que prensa las aceitunas y el lugar donde se produce la posterior conversión en aceite.



Interior de la almazara de El Valle (ASL)

El proceso de exprimir la aceituna para la obtención de aceite, se realizaba ya con anterioridad al siglo XIX con molinos de piedra, donde una muela cónica de granito trituraba la aceituna en la base del molino. El elemento más interesante de la almazara antigua lo encontramos en la prensa, compuesta por una palanca en la que la resistencia o la materia prensada son los ocho serones (capachos) con las aceitunas, ya trituradas, que se colocan entre la fuerza de la palanca y el punto de apoyo que llamaban quesera. En el caso de la almazara de El Valle nos encontramos con una prensa de husillos de comienzos del siglo XX que, necesitaba dimensiones más reducidas e incrementaba el rendimiento al ser manipulada con muy poca mano de obra.

Una vez se extraía el líquido, después de prensadas las aceitunas, se desviaba a las pocetas, colocando a su entrada unos filtros para depurar los residuos sólidos. Cuando el líquido se depositaba en la poceta, se le añadía agua para realizar el primer lavado del aceite. El aceite se separa del agua por decantación natural, situándose el aceite en la parte superior y el *alpechín* en el fondo del depósito.

Valga esta breve exposición como preámbulo que nos ilustre sobre el funcionamiento de la almazara, para presentar al pequeño edificio rectangular ubicado en El Valle, orientado hacia la fachada de la iglesia parroquial como era costumbre en la época en que se construyó.

La almazara consta de dos prensas de viga donde se aprecian las muelas giratorias. Delante se observa un recipiente redondo o poceta, en el que está acostada una gran muela tronco-cónica. Una palanca horizontal hacía rodar la muela –con tracción animal o humana– bajo la que se iban triturando las aceitunas.

La pasta molida se recogía en serones circulares de hoja de palma –también llamados capachos o esteras– que eran colocados uno sobre otro, hasta un máximo de ocho. La viga presionaba lentamente las esteras sobre la quesera, mediante un torno de husillos y, por unos canalillos circulares llegaba el líquido aceitoso a unas pocetas de piedra, donde, una vez se dejaba reposar durante un tiempo, se limpiaban con agua las impurezas.



Pocetas para la decantación del aceite (MRL)

Dos maestros la dirigían y, en tiempo de recolección de la aceituna, muchachos jóvenes movían la piedra de la noria (moledora) durante las veinticuatro horas del día.

El primer aceite recogido en las cubetas se guardaba para las lámparas del molino, las lámparas de la iglesia y el aceite utilizado en los bautizos y en la unción de los enfermos.

Nos podemos imaginar el funcionamiento de los obreros que trabajaban en la obtención del aceite. Había dos almazaras en Santa Lucía y, en esta que aún se conserva, podrían utilizarse tanto la mano de obra humana como la tracción de un burro para mover la noria.

Esta antigua edificación, cubierta con tejado a dos aguas, tiene un importante interés etnográfico y, como tal, ha sido declarado Bien de Interés Cultural con categoría de Sitio Etnológico. En su interior se conserva en perfecto estado la noria, las vigas de la prensa, las pocetas, los husillos y las esteras: todos los elementos necesarios para la fabricación del aceite.

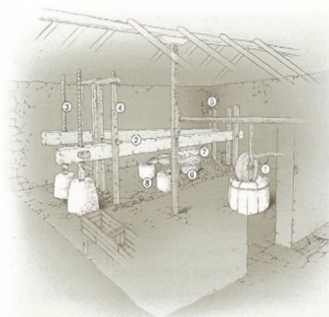
En la actualidad existen dos almazaras modernas en funcionamiento en el pago de El Ingenio, una propiedad municipal donde se ubicaba la antigua

escuela unitaria, y otra particular propiedad de don Antonio del Toro. En ambos casos la molienda de la aceituna se paga por el sistema de la maquila y el agricultor recibe un 20% del peso de las aceitunas entregadas en aceite de oliva virgen.

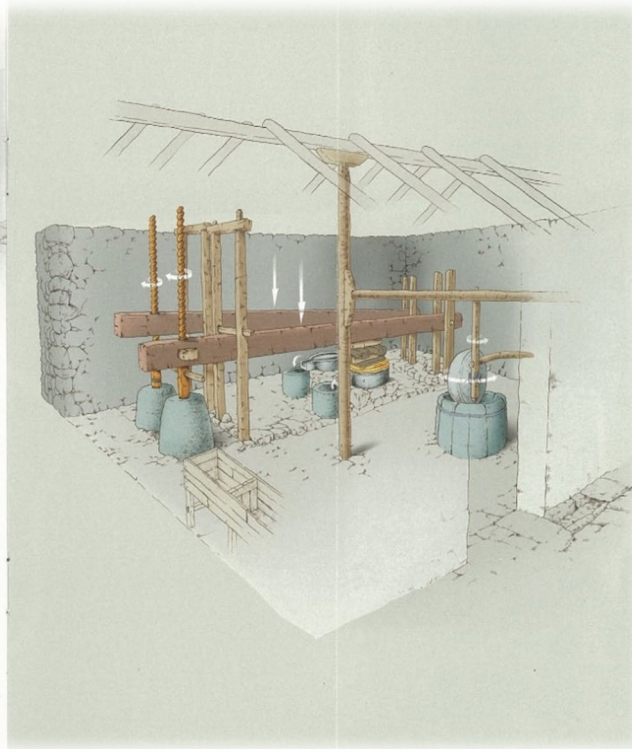


Mortero o muela para triturar la aceituna (Foto Pedro Guerra)

ALMAZARA



- ① Mortero o muela
- ② Viga de prensa
- ③ Tornillo o husillo
- ④ Guiaderas
- ⑤ Trabones
- ⑥ Capachos o cerones
- ⑦ Piedras y vigas de prensado
- ⑧ Pila de recogida



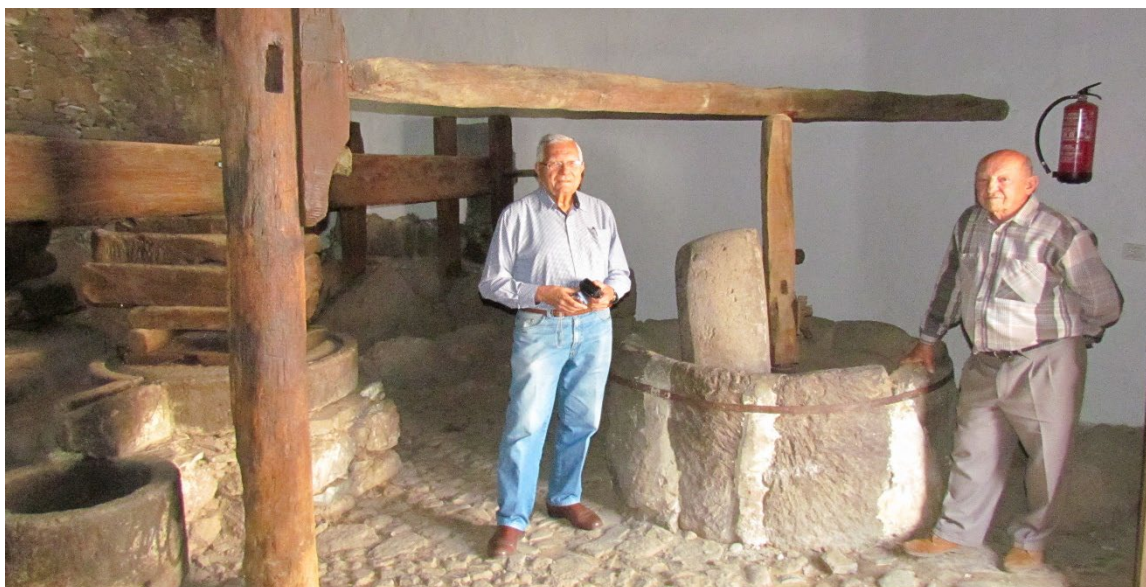
La almazara con todos sus elementos (Cabildo Insular y Ayto. de Santa Lucía)

Un decantador cónico se utiliza para separar el aceite de las impurezas, eliminando así el material desechable. A esta operación le llaman sangrado. Cumplidos estos últimos detalles, el aceite se mantiene en reposo en un lugar fresco hasta su envasado.

La tecnología actual ha logrado mejorar la rentabilidad y la calidad, debido a los nuevos métodos de trituración de la aceituna y la limpieza del aceite, suprimiendo el prensado de la masa de aceitunas por un batido y separación del aceite por una centrifugadora que llaman *decánter*.

A partir de 1999 varios municipios en Gran Canaria se han preocupado en el resurgir de la producción olivarera, los más destacados: Santa Lucía de Tirajana y Agüimes, aunque también hay que resaltar la importancia de esta industria agrícola en Ingenio y San Bartolomé de Tirajana. En la cosecha 2005-6 Santa Lucía logró una producción de 132.000 kilos de aceituna y Agüimes 50.000 kilos. En la campaña del año 2007 se obtuvo un total de 20.000 litros de aceite entre la almazara municipal y la gestionada por don José del Toro, ambas en el pago de El Ingenio.

Más reciente que la *Verdial de Huevar*, han sido importados a estas tierras olivos productores de la aceituna *Picual*, *Arbequina* y *Hojiblanca*.



El artesano santaluceño don Juan Ramírez Pérez y el historiador don Manuel Ramírez Muñoz

LA ACEITUNA CON MOJO

Receta del libro Cocina Canaria escrito por don Vicente Sánchez Araña

Ingredientes:

- 2 kg de aceitunas
- 1 cabeza de ajo
- 5 pimientos piconas
- 1 tacita de aceite
- ½ vaso de vinagre
- 4 ramitas de tomillo
- 1 cucharada de orégano
- 1 cucharada de pimentón
- Sal al gusto
- Opcional: un limón en trozos



Preparación:

En primer lugar, hay que endulzar las aceitunas. Para ello se les hace un corte, o bien se las machaca o maja un poco y luego se dejan en remojo en agua durante cinco días, pero cambiando el agua.

Tras este proceso se elabora el mojo, machacando los ajos, la sal y las pimientos. El resultado se remueve con aceite y tras eso se le añade el resto de ingredientes, es decir: el orégano, el pimentón, el tomillo, el agua y el vinagre.

Cuando el mojo está acabado, se mezcla con las aceitunas y se deposita en un recipiente de cristal. Se deja reposar durante una semana o un poco más, y ya están listas para consumir.

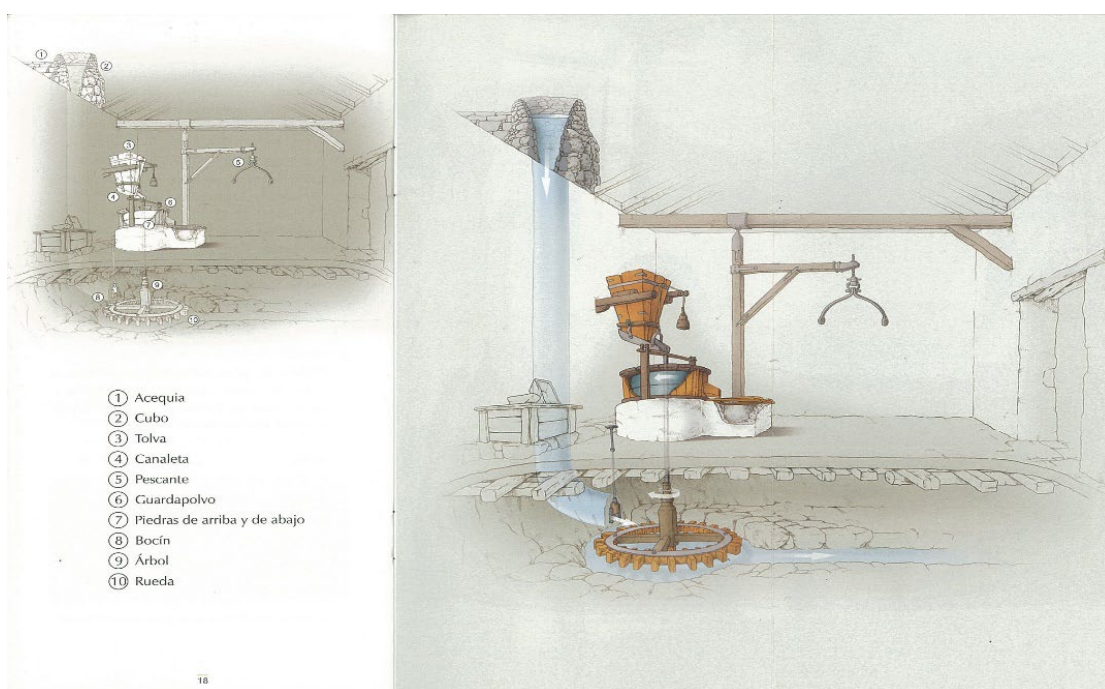
Los molinos de agua

Manuel Rebollo López

Desde muy antiguo los aborígenes canarios utilizaron piedras circulares, talladas por una cara, para moler el trigo y la cebada, ya que por entonces carecían del millo que llegó de América después de la conquista. La piedra inferior quedaba fija y la superior giraba sobre ella triturando el grano del cereal.

Los antiguos molinos prehistóricos eran movidos con una mano y, de ellos, se conservan muchas muestras que podemos examinar en nuestros museos. Con los conquistadores castellanos se imponen los molinos de mayor envergadura. Cuando comenzaron a utilizarse los ingenios hidráulicos intervenía como fuerza motriz la corriente de agua que hacía girar la piedra por medio de una rueda vertical u horizontal que funcionaba como turbina.

MOLINO DE AGUA



Estructura del Molino de Agua. (Cabildo Insular de Gran Canaria y Excmo. Ayto. de Santa Lucía)

Los vestigios de los molinos más antiguos del municipio los encontramos en las laderas que bordean los barrancos, hasta ellos llegaba el agua de las escorrentías canalizadas con acequias. Se derivaba el agua a los molinos haciéndola llegar al cubo por donde bajaba en vertical hasta la rueda que empujaba la piedra de molar.



La Ruta de Los Molinos partiendo desde El Valle (Ayto. de Santa Lucía)

Al crecer la vecindad se fueron construyendo nuevos molinos y, antes de crearse la jurisdicción independiente de Santa Lucía en 1815, el pago de Lugarejo contaba con varios molinos de agua en funcionamiento que fueron heredándose con el paso de generaciones o, en otros casos, transfiriéndose a nuevos propietarios.

La acequia de la Heredad de Las Zarcillas, que llegó tener un caudal de treinta litros por segundo, movió el mayor número de molinos en Santa Lucía. En lo más alto y en el margen derecho, nos encontramos al molino que perteneció a Teresa Araña y lo heredó Francisco Araña, al que se le consideraba molino mixto por dedicarse a la molienda de gofio de lunes a viernes y harina los sábados y domingo. Sabemos que, aunque esta industria perteneció a la familia Araña, también estuvo arrendado.

Más abajo, a cien metros del anterior, se encontraba el molino de El Mundillo, datado en una hijuela en el año 1900, al que se le conocen como propietarios a Maestro Pedro y a su hijo Pedro Pérez González, pero que también estuvo arrendado a otros personajes conocidos del pueblo, como fueron Manuelito Pérez y Casildita.



Molino de la Familia Araña (Foto Pedro Guerra)

El Molino Viejo se ubicaba a doscientos metros del anterior y, al parecer, las últimas personas que hemos nombrado, Manuelito Pérez y su hermana Casildita, llevaron la gestión del Molino Viejo, que carecía de casa vivienda, durante parte del año. Este molino pasó a propiedad de Eusebio Morales y más tarde a sus herederos. La antigüedad de esta industria, es muy similar a la de los anteriores.



Entrada del agua en el cubo del molino de Los Araña en Las Zarcillas (Foto Pedro Guerra)

En lo alto de El Lomito, al comienzo del sendero que nos lleva por el margen izquierdo del Barranco de Las Zarcillas se encuentra el molino de don Cándido Rubio, hoy restaurado por Francisco Rebollo López, como casa rural. Construido en dos pisos, se han conservado los elementos básicos de la molienda. (emigrante)



Molino de Cándido Rubio (MRL)

A muy pocos metros, también en la parte alta de El Lomito, se encuentra el molino de Pepe Pérez, construido en la segunda mitad del siglo XIX. Al lado del lavadero, aún se conserva el cubo donde entraba el agua que movía la piedra. El último propietario José Pérez Quintana lo adquirió a Josefa Quintana quien tenía el uso del molino durante 3 meses y 10 días, junto a Carmen Sánchez Santos, dueña durante 7 meses y a Jacinto Pérez González que tenía 50 días de uso. Este molino se puede considerar de los mejor conservados con el cubo, el pescante, el guardapolvo, la tolva, las piedras de 0.90 de diámetro, la rueda, etc.

Un molino colindante a este, el de Las Flores, fue demolido por completo para la construcción de un chalé. La última dueña conocida fue Carmita González y, se tiene conocimiento que su abandono se produjo cuando los propietarios emigraron.

Muy cerca de los tres anteriores, situado en las laderas del Lomito el Molino de don Pancho, como se conocía a Francisco Araña Navarro. También conocido como el Molino de Cho Luis Mesa, está datado en 1871 por una carta de la Heredad a su primer propietario Agustín Araña. Vemos que desde dicha fecha tuvo varios dueños y así, en 1880 lo compró Pancho Araña Quevedo, de quien lo heredó Pancho Araña, el Joven, hasta que fue pasó también a sus herederos, prácticamente como solar.

De singular importancia, por los personajes que fueron propietarios de este molino, se encontraba el Molino de La Ladera, también datado en 1871, según el documento aportado por don Vicente Sánchez Araña a don Juan M. Díaz Rodríguez. El primer dueño conocido fue el sargento González, a quien heredó doña Pía y de ésta pasó a Teófilo Araña, para posteriormente se transmitido a Teodoro Vega.

El Molino de los Araña, que se encuentra junto a la almazara en El Valle, es propiedad de los herederos de Francisco Araña Pérez. Hoy derruido por el paso del tiempo, abandonado con las puertas abiertas y la techumbre caída.



Molino de agua de Los Araña. Junto a La Almazara (MRL)



La Casa de La Enredadera

Manuel Rebollo López

La Casa de la Enredadera fue construida en el siglo XVIII en Sardina del Sur. Sus dueños, la familia Bolaños, la utilizaron como vivienda tradicional labriega, donde existía un conjunto de habitaciones y alpendres dispuestas en forma de U.

Está cubierta con un tejado a dos aguas y sus dependencias confluían en un patio central. En la parte trasera siempre hubo una buganvilla o papelona de color violeta que vestía el flanco sur, por lo que, popularmente, se la conoció como La Casa de la Enredadera: nombre con el que también se conoce al parque creado en su entorno.

Con posterioridad, en este edificio fue ubicada una escuela y, en la actualidad, después de ser restaurada, en el emblemático Centro de Igualdad del municipio de Santa Lucía de Tirajana.

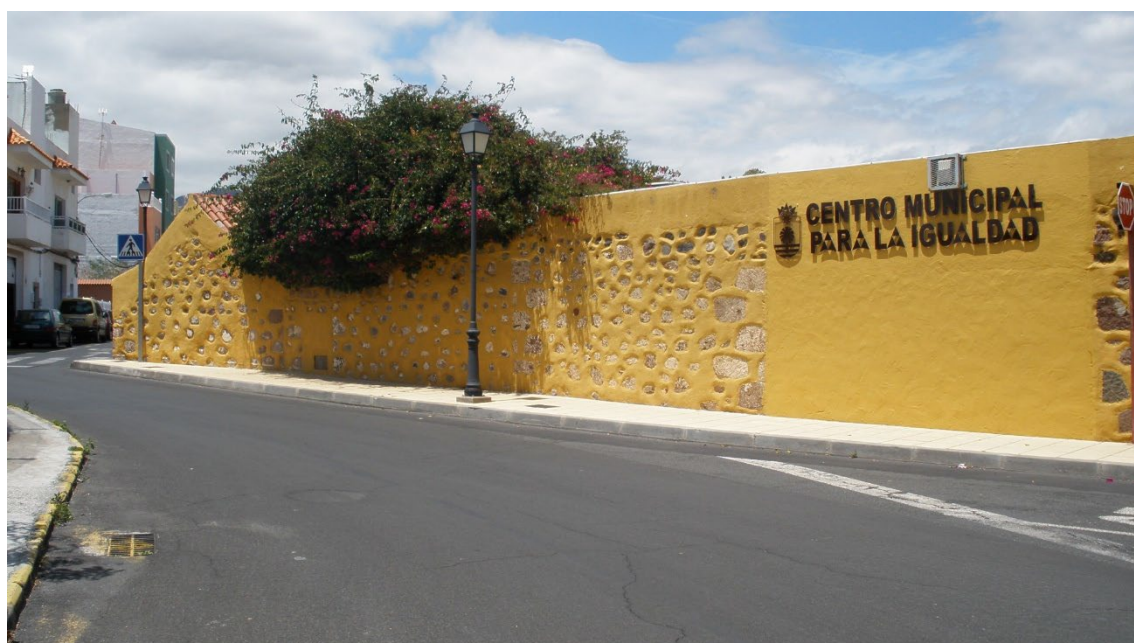


Disposición de las dependencias de La Casa de la Enredadera (MRL)

El Excmo. Ayuntamiento de Santa Lucía ha pretendido con la creación de El Parque de La Casa de la Enredadera y su reciente remodelación, dotar a la zona urbana de Sardina de unos servicios de ocio y recreo para disfrute de los vecinos.



La Casa de la Enredadera (Colección Jaime O'Shanahan)



Centro Municipal para la Igualdad (Casa de la Enredadera) (ASL)

El proyecto para la revitalización del parque fue incluido en el Plan de Recuperación del Paisaje Urbano, con el fin de establecer unos espacios para fomentar las relaciones interpersonales, valorando las edades de sus habitantes y sus aficiones, lúdicas e intelectuales. Un espacio para convivir y compartir experiencias y sentimientos: leer un buen libro, comentar las novedades de la vida cotidiana o, simplemente, para que padres y abuelos puedan ver a los niños jugar.

Son más de 10.000 m² donde se ha pretendido juntar diferentes actividades dentro de la estética de un parque moderno, diferenciando tres estancias: el primero de estos espacios se encuentra en el entorno de la Casa de La Enredadera, y allí podemos contemplar la escultura en bronce titulada «La Libertad» obra de la escultora doña Ana Luisa Benítez Suárez, que fue inaugurado el 8 de marzo de 2007 como homenaje a la mujer.



«La Libertad» Monumento homenaje a la mujer de Ana Luisa Benítez) (ASL)

Más al oeste un escenario multiuso al aire libre, junto al Polideportivo de Sardina. El muro de abrigo está diseñado por el artista local Víctor Navarro quien ha incrustado piedras y bajorrelieves en la cerámica que reviste el escenario, queriendo representar un vínculo de unión y contrastes que nos hace recapacitar sobre el pasado y la realidad actual.

Los muretes que rodean el parque procuran armonizar el entorno del parque con la estructura de la Casa de La Enredadera y brindar respuestas de ocio y convivencia a unos habitantes llegados de lugares muy diversos, que forjan su futuro a base de sacrificio, ilusión y trabajo.

Cosmopolita y moderna, la población de Sardina y Vecindario simboliza el descubrimiento de un mundo nuevo para muchas personas que se adaptan a una manera de vivir totalmente diferente a su lugar de origen. Un pueblo resultado del acomodo del ser humano a una realidad multicultural, donde la religión y el pensamiento plantean nuevas soluciones de acuerdo mutuo, en el encuentro, la concordia y el respeto.



Teatro al aire libre (Obra del artista local Víctor Navarro)

Centro de artesanía en el Parque de la Era

Manuel Rebollo López

La era es un espacio nivelado, empedrado con cantos rodados (callaos), normalmente de forma circular, a veces rodeada con un pequeño borde y que, generalmente, se encuentra situada en zonas ventosas. Su función consistía en separar los granos de los cereales de la paja.

Espigas de cebada, trigo y centeno eran esparcidas por la era para ser trilladas y conseguir la separación deseada. Eran utilizados animales que tiraban de la trilla (elemento de madera con incrustaciones de pequeñas rocas) que, al pasar por encima de los cereales, iba apartando el grano de la espiga. Acabada la trilla, se aventaba con una horqueta, lanzando hacia el aire el producto para que le viento alejara la paja y dejara caer el trigo.



Monumento al Aparcero (Santiago Vargas 1993) (ASL)

La Era de Verdugo tiene un gran valor etnográfico, como todos los elementos relacionados con el desarrollo agrícola de esta zona en tiempos pasados. Su tamaño nos hace pensar en la importancia que tuvo la plantación de cereales en su momento. Este lugar, también fue utilizado como secadero de las piñas del millo cultivado en la finca.

Estaba situado junto al antiguo Camino del Conde, vía de comunicación entre Telde y el sur de la Isla durante el siglo XIX y comienzos del siglo XX. En la actualidad, calle 1º de mayo.



La Era tenía una superficie de 962 m² y estaba ubicada junto a las casas de la finca, donde vivieron don Jacinto Pérez (pastor) y D. Antonio Betancor, administrador general de las fincas de D. José Verdugo Acedo. Dicha casa estuvo ocupada durante la posguerra por militares de Infantería.

Al trabajo y el esfuerzo del aparcero

Se trata de una de las casas más antiguas de la zona. Con una superficie de 142,75 m², destaca por su arquitectura tradicional canaria, basada en anchos muros de piedra y techos planos realizados con grandes vigas de madera. Es de planta rectangular y está dividida en dos zonas, donde en una parte había un corral para animales y, en la otra, varias habitaciones. En la parte trasera de la casa existía un cuarto para hacer queso, un almacén y un granero. Entre el corral y las habitaciones había un patio interior con flores y varias palmeras.

En la actualidad en el centro de la Era se encuentra el monumento al aparcero, obra realizada en 1993 por el escultor Santiago Vargas. Es un homenaje a los hombres y mujeres que se dedicaron al cultivo del tomate. En la casa, que conserva su estructura original, se encuentra la Oficina de Turismo, el Centro de Artesanía y la oficina de Comercio.



Fotografía aérea del Parque de La Era. (ASL)



Albercón (Heredad de Sardina) (Foto Pedro Guerra)