

Lanzarote

El Ayuntamiento de Haría edita el libro 'Recorrido por la historia agrícola-ganadera de Lanzarote de ayer. El saber popular', escrito por el presidente de la Asociación de Amigos del Vino y el Queso, Juan Santana.

Juan Santana de León

Autor de la Historia Agrícola de Lanzarote

“Con el agua que viene del cielo ningún joven puede vivir del campo”

D. Rivero
ARRECIFE

¿Cómo surgió la idea de publicar un libro sobre la historia agrícola de Lanzarote?

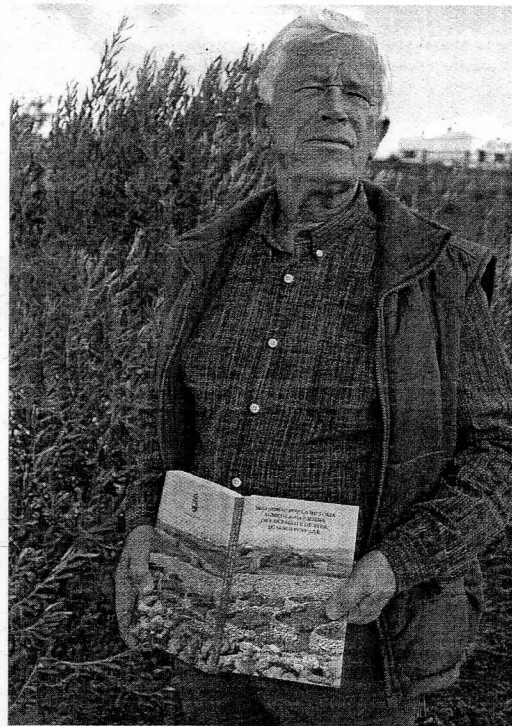
Pues fue una especie de enfado y reacción a cómo estaba el sector primario de Lanzarote y como se trataban los suelos por aquellas personas que se estaban iniciando en la agricultura. El que es agricultor de verdad sabe cómo se trabajan las fincas porque lo han heredado de sus padres o abuelos. Pero claro, yo que estoy todo el día en el campo, me da mucha pena ver a la gente joven hacer esfuerzos innecesarios y en ocasiones en vez de ayudar a mejorar sus fincas lo que están haciendo es deteriorándola. Hay que ser realista en Lanzarote existe mucha gente que no sabe de agricultura, no han tenido la suerte de aprender de sus mayores. Por eso decidí publicar una especie de guía de cómo me enseñaron a mí a trabajar en una finca para que esas tradiciones no se pierdan. Aunque en un principio mi idea era escribir solo de Haría al final lo hice de toda Lanzarote, por lo que contacté con otros mayores de la isla para que me dieran información sobre los cultivos de las distintas zonas.

En el libro aparecen dibujos de Santiago Alemán en la que se describen los utensilios del campo y estampas típicas de agricultores. ¿Por qué?

Tengo que agradecer la colaboración del pintor Santiago Alemán por sus ilustraciones para recoger los nombres de las herramientas y aperos que se usaban en el campo, que aunque no tienen utilidad específica para trabajar en la tierra sí es importante para la memoria histórica de esta isla y evitar que se pueda perder. También aparecen los nombres antiguos con los que se denominaban a las zonas agrícolas de Lanzarote, como la conocían los agricultores y las expresiones que se usaban para las mismas. Además, detallo algunas costumbres familiares como la matanza de los cochinos, las trillas, cómo se trabaja en una era o cómo hay que orientarla para que sea efectiva.

Usted también hace un recorrido por las distintas zonas de cultivo de la isla.

Efectivamente, hago un recorrido de cómo es el suelo de Lanzarote, para el que quiera trabajar una finca conozca el tipo de suelo y qué es lo que se puede cultivar en el mismo. No todos los suelos son buenos para las papas o para las vi-



Juan Santana con el libro sobre la agricultura lanzaroteña. | D.R.

“Mi libro es una especie de guía de cómo me enseñaron a trabajar una finca, para que no se pierda la tradición”

ñas, por poner un ejemplo. Creo que el libro es ideal para todos aquellos que quieran partir de cero en la agricultura.

Otro de los apartados del libro habla sobre las labores a realizar en la tierra.

Si tengo que cultivar en un enarenado hay que tener en cuenta

que si se pierde la arena tengo que reponerla y es dinero que pierdo. Puedo hacer un trabajo plantando, rastillando, limpiando la finca, plantando el cultivo pero si no trato bien el suelo, la finca se me echa a perder.

¿Es posible que la gente vuelva a trabajar en el campo?

Para ser sincero, sin agua no es posible la agricultura actual. Antes se trabajaba por necesidad. Y lloviese o no había que mantener la finca porque era el sustento de la familia. En estos momentos, las fincas no son el sustento de las familias lanzaroteñas. Quizá lo sea para unas cuantas familias pero para la gran mayoría puede ser una ayuda económica para pagar los estudios de los hijos o para comprar los Reyes o para ir de viaje o

para comprar un solar. Antes, además había que ahorrar en las épocas de lluvias para poder subsistir en años como estos últimos en los que no ha llovido. De una cosecha de papas, garbanzos o lentejas había que vivir los 365 días del año.

¿Entonces habría que instalar sistemas de riego para que fuera rentable?

Lo que hay que tener claro en primer lugar es que la red de agua de abasto debe llegar a las distintas zonas agrícolas al menos una vez a la semana. Segundo, si quiero que el suelo no se me estropee tengo que tener en cuenta que en un plazo de quince años la finca no me va a producir por las sales que le he incorporado con el agua desalada para el consumo humano. Así que habría que tener plantas desaladoras propias para la agricultura. Con agua que viene del cielo ningún joven puede vivir del campo.

Lo veo un poco pesimista.

No lo soy, pero no me gusta ocultar la verdad de lo que está sucediendo en estos momentos. Cualquier persona que esté trabajando ahora en la agricultura sus lamentos son bastante grandes. Si no hay agua cómo vamos a cultivar. Podemos alimentarnos más o menos de lo que plantamos pero cómo vamos a tener dinero para el resto de necesidades de una casa.

Parece evidente que las instituciones públicas tienen que echar una mano.

Lo más grave no es que las instituciones no ayuden económicamente sino las trabas que se ponen. Cualquier agricultor va a un ayuntamiento para construir un aljibe y lo primero es que te delimitan las dimensiones cuando a lo mejor al lado de mi tierra tengo un barranco que me permite coger agua para trasladarla a otro lugar. Después te limitan la altura de los zocos de piedra para los árboles a un metro de altura. Pero vamos a ver en qué sitio los árboles son de un metro. También me limitan el uso de piedra y arena para mejorar las tierras porque no me la dejan sacar de mi propia finca cuando no voy a romper el paisaje porque está debajo de mi piñón. Las administraciones no han resuelto estos problemas.

Cerca de 700 mayores de Tegui se dieron cita en el Monumento al Campesino para celebrar el tradicional almuerzo que el Ayuntamiento organiza con motivo de las fiestas navideñas. El alcalde destaca el dinamismo de las asociaciones de mayores del municipio.

Tegui agasaja a sus mayores por Navidad

El Monumento al Campesino acoge la tradicional comida navideña organizada por el consistorio

LP/DLP
ARRECIFE

Los mayores de Tegui celebran su comida navideña agasajados por el Ayuntamiento. El alcalde de Tegui, Oswaldo Betancort, junto a los miembros de la Corporación municipal, agasajaron a los casi 700 mayores del municipio de Tegui que acudieron el pasado

sábado a una nueva convocatoria festiva, organizada por el área del Mayor del Servicio de Bienestar Social de Tegui, que coordina Nori Machín, con motivo de las fiestas navideñas.

Representantes de todas las asociaciones de mayores del municipio, acompañados de amigos, conocidos y vecinos de todos los pueblos de Tegui, vivieron en el Mo-



El alcalde, Oswaldo Betancort, de pie, junto a una de las mesas. | LP/DLP

numento al Campesino una jornada especial con motivo del almuerzo de Navidad que cada año se celebra para dar la bienvenida a las fiestas de Pascua.

Oswaldo Betancort agradeció a los mayores su presencia y generosidad, mostrándose orgulloso de

“cómo Tegui se ha convertido en el espejo en que otros municipios se miran y admiran la movilización de los mayores de Tegui”. “Ese dinamismo y esa entrega que nos demuestran durante el año ha de tener su recompensa”, añadió Betancort, que reconoció que “aún nos

queda mucho por aprender de la sabiduría que otorgan los años y nuestros mayores atesoran, así como de los desvelos que cada cual ha padecido por sus hijos, nietos, y por su forma de comprometerse de forma incondicional con ellos. Ese ha sido el motor que nos ha movido para convertirnos en ese referente que es Tegui hoy”.

Por su parte, la responsable del área, Nori Machín, se mostró muy satisfecha “por la complicidad y por el cariño con el que todos nuestros mayores responden cuando llamamos a su puerta”. “Espero que Tegui siga siendo buen ejemplo de que la vejez es una etapa maravillosa que se puede vivir con la máxima de las ilusiones, con gran dinamismo y con una actividad física y mental que mantenga a los más veteranos totalmente integrados en la sociedad, con lo que ello implica en cuanto a transmitir valores a otras generaciones y hacer perdurar nuestras tradiciones, nuestras costumbres y nuestra historia pasada”, concluyó.