

Guía

—

La cultura del cereal en *Los Realejos*



Excmo. Ayuntamiento de
LOS REALEJOS
Concejalía de Desarrollo Rural

Guía

-

La cultura del cereal en *Los Realejos*



Excmo. Ayuntamiento de
LOS REALEJOS
Concejalía de Desarrollo Rural

Edita:

Excmo. Ayuntamiento de Los Realejos
Concejalía de Desarrollo Rural

Colabora:

Cabildo Insular de Tenerife
Centro de Conservación de la Biodiversidad Agrícola de
Tenerife, CCBAT

Produce y coordina:

© Cultania. Gestión Integral de la Cultura
y el Patrimonio Histórico.
Avenida de La Trinidad, 19, 1º derecha
328201 · La Laguna · Santa Cruz de Tenerife
922 079 830 · info@cultania.com · www.cultania.com

Textos:

© Yaiza González Hernández

Diseño gráfico y maquetación:

© Gabriela Mailet

Ilustraciones:

© Mauro Sánchez

Fotografías:

© Cultania. Gestión Integral de la Cultura
y el Patrimonio Histórico.
Excepto las siguientes:
© Pag. 8, 22 izq. y 29 dcha. Lorenzo Sosa
© Pag. 13 CCBAT
© Pag. 22 dcha. FEDAC
© Pag. 26 inferior, 27 superior y 28 Archivo
Ayuntamiento de Los Realejos

Primera edición:

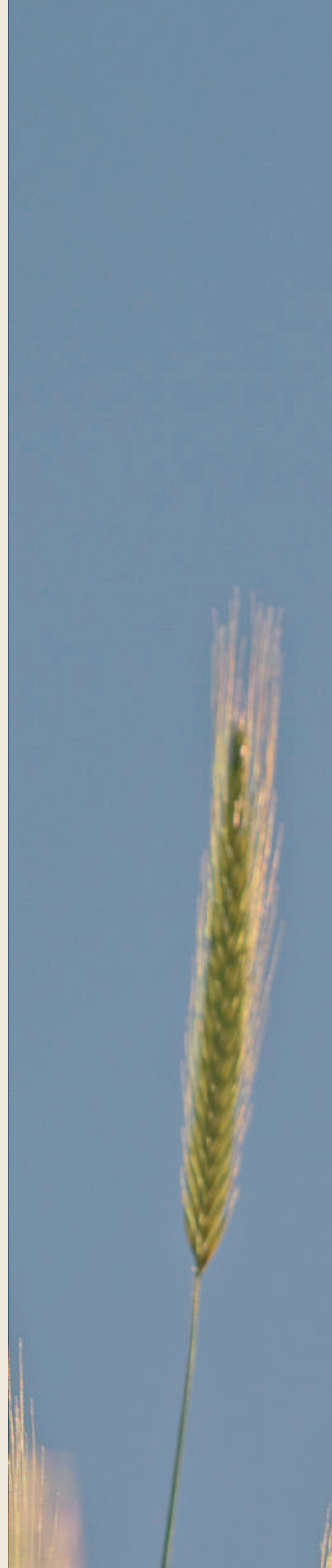
Julio de 2021

Depósito legal:

TF 326-2021



Impreso en papel 100% reciclado.
Tinta basada en materias primas renovables,
sin aceite mineral ni cobalto.
Cradle to Cradle Certified™ Silver



“Cómo quieres que te olvide
si fuiste mi medianera,
el amor cría raíces,
como la planta en la tierra”

—

Cantado por Juan Domínguez Domínguez,
Icod el Alto





Cuando la tierra se tiñe de oro...

Casi el 50% de la producción del cereal en la isla de Tenerife está en huerta realejera. Especialmente el núcleo de Icod el Alto, por algo conocido como Icod de los Trigos, en Los Realejos, cobra cada verano ese tono de oro con sus campos preparados para la siega y la cosecha.

Son decenas de familias de este municipio las que aún tienen como primera y única fuente económica la producción, la recolección o la transformación del cereal, ancestrales labores primarias que con más o menos maquinaria han pervivido al paso de los tiempos.

Espero que este documento también lo consiga y sirva para contribuir en la puesta en valor de un cultivo que ha definido nuestra historia, la de quienes han labrado nuestros campos, la de quienes han convertido el cereal en pan o en nuestro preciado gofio, la de esas generaciones y generaciones que han ayudado a definir el paisaje rural de Los Realejos y de Tenerife tiéndolo de oro.

Manuel Domínguez González

Alcalde de Los Realejos



Homenajear y divulgar

El cereal en Los Realejos ha definido una cultura e idiosincrasia propia y diferencial dentro del sector primario que hemos entendido necesario recoger en un trabajo documental.

Desde el Ayuntamiento de Los Realejos, y concretamente desde la Concejalía de Desarrollo Rural, colaboramos de manera estrecha y directa con el sector agrario local y con la Asociación del Cereal de Tenerife (ACETE) para el mantenimiento y fomento de este tipo de cultivos, especialmente protagonizado en nuestro municipio por la variedad de trigo de barbilla.

Año a año venimos apostando asimismo por la proyección del cereal con la celebración de la Fiesta del Trigo, la Siega Tradicional o una ruta temática específica en torno a este cultivo, encuentros dinamizadores que ponen en valor uno de los productos más señeros de la tierra realejera y con sello gastronómico de calidad.

El convencimiento común para el relanzamiento de este cultivo ancestral ha contribuido a la recuperación del paisaje agrícola y la avifauna vinculada al mismo, una nueva salida profesional en el campo para la juventud y un homenaje constante a quienes históricamente labraron nuestras tierras.

Nuestro deseo es que esta guía didáctica reconozca esta labor y la divulgue entre la ciudadanía.

José Alexis Hernández Dorta

Concejal de Desarrollo Rural de Los Realejos

Un paseo inolvidable entre espigas doradas

Los vientos alisios, en su imparable avance sobre el océano Atlántico, chocan con las imponentes laderas del valle de La Orotava, al norte de Tenerife, descargando su humedad en un territorio único, en cuyo margen oeste se asienta el municipio de Los Realejos, el escenario natural de guanches alzados, haciendas rurales, cruces engalanadas, fuegos artificiales y tierras de espigas doradas.

Te invitamos a conocer la historia más rural de este lugar a través de la guía sobre *La cultura del cereal en Los Realejos*, un recurso que te mostrará los encantos de la sabiduría popular y los conocimientos sobre un cultivo ancestral que ha formado parte innegable de la vida de los realejeros y las realejeras.

► Paisaje de cereal |



Los Realejos, el corazón de la historia de Canarias

Tras la conquista europea concluida a finales del siglo XV, Los Realejos ha ocupado un lugar icónico en la historia de Canarias al erigirse como el escenario de la rendición, donde los men-ceyes guanches sucumbieron ante la dominación del ejército castellano.

Pronto, los nuevos moradores explotaron los valiosos recursos naturales. Extrajeron el agua de las entrañas de la tierra y construyeron fértiles bancales de cultivo que, como escalones gigantes, se extendieron desde la costa acantilada hasta el monte.

Hoy en día, el cielo de Los Realejos se ha convertido en una bóveda excepcional para la práctica del parapente y la danza alborotada de sus fuegos artificiales. Desde las playas de arena negra hasta El Cabezón, donde nace la majestuosa ladera de Tigaiga, el municipio muestra una diversidad de paisajes creados por la naturaleza y las diversas comunidades humanas que han forjado la historia reciente del municipio más festivo de España.



► Icod el Alto

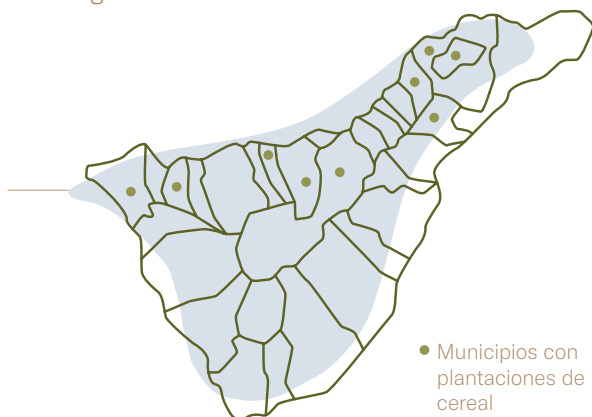
Los granos almacenan energía para la vida

Los granos que se obtienen de los cereales son la fuente de energía más importante en la dieta de muchísimas culturas del mundo. Estas plantas de hojas alargadas, numerosos tallos finos y flores con forma de espiga han sido domesticadas y seleccionadas durante miles de años, dando lugar a diversas variedades con características que las diferencian entre sí.

En Tenerife, algunos cereales llegaron con los castellanos y otros ya existían desde la época de los guanches. Con el paso del tiempo, y gracias a la sabiduría de las personas que observaron la naturaleza, hoy en día contamos con un conjunto de semillas tradicionales de extraordinaria riqueza genética y cultural, fielmente adaptadas a nuestra tierra.

Los suelos fértiles del municipio de Los Realejos han sido interesantes mesas de siembra para el desarrollo de diversas especies, como la caña de azúcar, la viña, la papa, los cereales y, en las últimas décadas, el plátano. Sin embargo, y aunque toda la extensión municipal ofrece buenas condiciones para su cultivo, los terrenos de las medianías y las zonas altas poseen unas características singulares donde los cereales se han medido con la brisa durante siglos.

► En un paseo por Tenerife, durante la primavera y a comienzos del verano, puedes encontrar tierras cultivadas de cereal en San Cristóbal de La Laguna, El Rosario, Tegueste, Tacoronte, La Orotava, San Juan de La Rambla, San José de Los Llanos en El Tanque, El Palmar en Buenavista del Norte y en el municipio de Los Realejos, conocido tradicionalmente por la calidad de sus semillas. También en los altos de los municipios del sur, aunque aquí su cultivo es testimonial.



Los cereales tradicionales, un tesoro heredado

Los cereales tradicionales que se conservan en nuestra isla son el resultado del intercambio y la selección de semillas antiguas, las valiosas monedas de extraordinario contenido genético que alimentaron a nuestros antepasados y hoy siguen formando parte de la cultura isleña.



Cebada

Sus granos tostados fueron los más utilizados por los guanches para alimentarse.



Avena

Sus tallos y hojas verdes son un alimento muy apreciado para el ganado.



Millo

Sus granos protagonizan el tradicional guiso de piñas, acompañado de costillas saladas y papas guisadas.



Centeno

Con sus tallos largos y resistentes se han elaborado cestos, albardas y techos de pajares.



Trigo

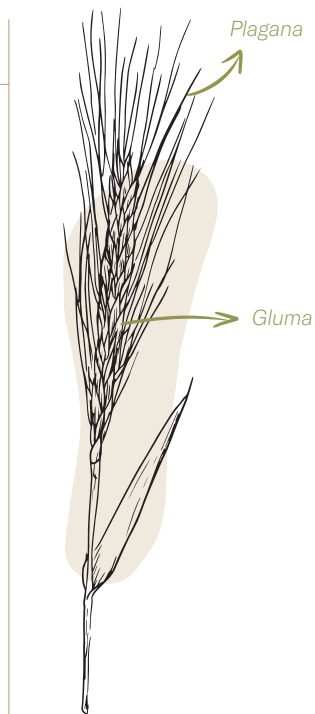
Con variantes muy diversas, fue conocido desde la época de los guanches y se convirtió en el cereal más importante en la agricultura canaria.

Los trigos que colorearon los paisajes de Tenerife

Los guanches se alimentaron de semillas de trigo tostadas y molidas traídas del norte de África. Este cereal, repleto de energía, también fue esencial en la dieta de los nuevos pobladores que ocuparon la isla tras la conquista hasta convertirlo en el grano más utilizado.

Si viajáramos a décadas pasadas, podríamos apreciar extensas plantaciones de trigo desde el mar hasta orillas de la cumbre, irrigadas solo con el agua de la lluvia y la humedad que depositan los vientos alisios. Este paisaje agrario decoró la zona norte y el sur de Tenerife hasta hace algunas décadas, creando mosaicos coloridos junto con otros cultivos de secano, como otros cereales, las papas o los chochos.

► Espiga: La longitud de la plaga-
na o arista es uno de los datos
que analiza la comunidad cien-
tífica para identificar diferentes
variedades de cereal.



Gracias a la estrecha colaboración entre las personas agricultoras de la isla y el Centro de Conservación de la Biodiversidad Agrícola de Tenerife (CCBAT), perteneciente al Cabildo Insular, se han podido identificar y estudiar las **variedades antiguas de trigo**.

▶ *Trigo Barbilla* o *Barbillo*

Es la variedad tradicional más extendida y más apreciada en la actualidad por su alta producción en granos y paja.

▶ *Trigo Colorado*

Con espigas rojizas y valorado como alimento para los animales.

▶ *Trigo Marrueco*

Con espigas blancas y granos muy apreciados para hacer gofio.

▶ *Trigo Morisco*

Muy adaptado a los terrenos de la zona sur.

▶ *Trigo Rasposo*

Con espigas cortas y apretadas que contienen granos menudos.

▶ *Trigo Arisnegro*

Con espigas oscuras y robustas, tallos altos y granos duros.

▶ *Trigo Plaganudo*

Con espigas blancas, largas plaganas y granos duros.



▶ *Trigo Barbilla*

Las tierras fértiles de Fernández de Lugo

Los Realejos es un espectáculo sublime repleto de paisajes naturales y campos fértiles. Fragmentado por profundos barrancos, donde anidan las palomas turquí y rabiche, cernícalos y aguilillas, muestra una geografía aterrazada con pequeñas parcelas y extensas llanuras cultivadas, divididas por una ladera inmensa que alberga valiosas especies de la laurisilva y el pinar.

Como testigos implacables de su importante pasado agrario, el municipio conserva una de las mejores muestras de haciendas rurales de Canarias. Estas casonas de gran porte arquitectónico, con amplios patios, selectas maderas y bellos jardines, atesoran un rico patrimonio cultural con enclaves tan conocidos como la Hacienda de Los Príncipes, establecida por el Adelantado Alonso Fernández de Lugo tras la conquista europea.

Para irrigar los diversos cultivos y abastecer a la población local se construyeron numerosas infraestructuras que sirvieron para extraer, almacenar, controlar y distribuir el agua. Aún se conservan diferentes elementos de gran valor, como pozos, molinos de agua, pesadores, chorros, lavaderos, estanques y el imponente Elevador de Aguas de Gordejuela, ubicado sobre la costa acantilada, considerada recientemente como la ruina más bonita del mundo.

► Elevador de Aguas de Gordejuela y Lavaderos |



Los Realejos y sus campos de espigas

► En un paseo por el municipio de Los Realejos puedes encontrar cereales sembrados en: Barranco Godínez, La Romera, Las Llanadas, La Cruz del Castaño, Los Rosales, El Brezal, Hoya de Pablo, Cuimbra, La Travesía, Palo Blanco, Placeres, Las Cuchillas, El Llano, La Rosa, Los Campeches y La Cabezada.



Con la llegada de los meses más fríos, las tierras realejeras se tornan oscuras por el paso de los tractores, los arados y las patas de las bestias. En las medianías y hasta en las huertas más altas se siembran los cereales de invierno, llamados así por la época en que cultivan.

En las últimas décadas, Los Realejos se ha convertido en uno de los municipios con más superficie cultivada de cereales, como el trigo, la cebada, el centeno y la avena. Aunque en otras zonas de la isla su producción de trigo ha disminuido, en este municipio el Barbilla continúa siendo el protagonista.

Los trigos, generadores de paisajes y estampas inolvidables, son sabiamente aprovechados tras su cosecha. Estos granos, repletos de energía y nutrientes, se venden para hacer el preciado gofio o como semillas para la próxima cosecha. Los tallos y las hojas secas, entre otros usos, son un alimento ideal para los animales en forma de pacas de paja prensada.

Las faenas del campo en tierras realejeras

En Los Realejos existe un estrecho vínculo con la tierra y el clima para obtener las cosechas del año. Los conocimientos heredados del pasado marcan el ritmo en las faenas del campo y los paisajes más rurales del municipio cambian de color con el paso de las estaciones.

Invierno: el momento de sembrar

Antes de sembrar las semillas era necesario arar los terrenos. Las tierras, en descanso tras la última cosecha, debían quedar mullidas con el paso del arado tradicional, arrastrado por los bueyes o las bestias, como mulos, burros o caballos. Entre sudores y cantares se enterraban las malas hierbas y se preparaba la tierra para la siembra. Hoy en día, esta labor se ha mecanizado en muchas zonas del municipio para facilitar las tareas y garantizar la pervivencia de los cultivos.

► Animal arando |



Una de las labores más frecuentes para conservar la fertilidad de los suelos es la rotación de cultivos, conocida también como *cambiar la hoja del terreno*. Consiste en sembrar los cereales después de recoger un cultivo más exigente en nutrientes, como las papas. Así se controlan las plagas, las semillas se alimentan de los restos de la abonada anterior para crecer y no es necesario echar estiércol. Tras la cosecha del cereal es habitual sembrar leguminosas, como los chochos, que fijan el nitrógeno atmosférico y nutren el suelo.

Muchas personas continúan rotando los cultivos y evitan sembrar *papa sobre papa*. Este manejo sostenible garantiza la conservación de los suelos y favorece la preservación de la cobertura vegetal tan necesaria para numerosas especies en riesgo de desaparecer, como las codornices y los trigueros, algunas de las aves que habitan en estos agrosistemas.

Te mostramos un ejemplo de rotación de cultivo para un mismo terreno.

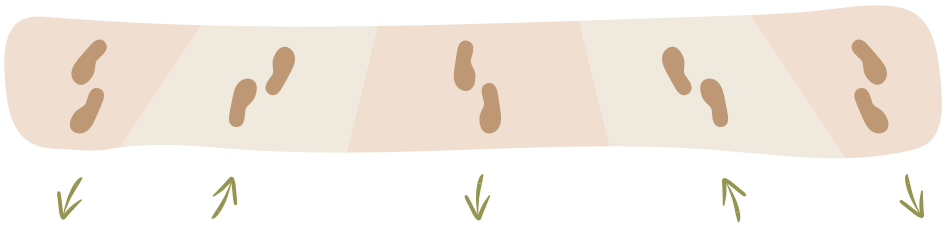


► Primera cosecha: Papas
Exigente en nutrientes

► Segunda cosecha: Cereales
Medio exigente en nutrientes

► Tercera cosecha: Leguminosas
Aporta nutrientes

Las gentes, en el campo, aplicaban viejos trucos en sus quehaceres diarios, como es el caso del *embelgue* o *emberga*. Antes de sembrar una huerta con granos de cereal trazaban surcos paralelos, con ayuda del arado o la azada, y dividían el espacio en franjas o embergas semejantes. Cada franja de tierra mullida servía de guía para conseguir una siembra organizada donde las semillas, lanzadas a puños sobre la tierra, cubrían el terreno de la forma más homogénea posible.



Cada persona, que se dedica a la agricultura tradicional, es un inmenso libro abierto. Sus conocimientos dependen de la experiencia vivida pero, sobre todo, de la sabiduría que heredaron de sus antepasados. Por ello, cada una sabe cuándo arar, cómo sembrar y qué hacer en cada momento.

Hoy en día, existe una práctica muy antigua que se extiende por toda la isla: la siembra a voleo. Para entenderla, imagina un cómodo bolso (de tela de saco o un material similar), conocido como *sementero* o *talega* que te cuelgas en el hombro repleto de granos y, dando serenos y lentos paseos, recorres las franjas pintadas en la tierra, mientras lanzas al aire los puñados de granos menudos. Tu habilidad para sembrar a voleo influirá en el devenir de la próxima cosecha. Cuantos más granos eches a la tierra, más espeso te quedará el cultivo.



► Sementero

Primavera: el momento de cuidar

En primavera, las personas que han sembrado cereales tienen puesta su mirada en el horizonte realejero. Esperan con ansias el agua de lluvia que necesitan las plantas más crecidas. En este tipo de cultivos de secano, donde no existe un riego artificial planificado, todo depende de las desavenencias y los milagros del clima.

En el pasado, entre los escasos cuidados que demandaba el agradecido cultivo, destacaba la eliminación manual de hierbas inoportunas, como amapolas, cenizos, acevenes, margaritas salvajes, helechos y jaramagos, que crecen entre los tallos largos y compiten por los nutrientes, el espacio y la luz solar. Hoy en día se promueve la rotación de cultivos, el método tradicional que contribuye a controlar las plantas no deseadas.

Muchas personas llaman *escardar el trigo* a la tarea de quitar a mano las hierbas entre las plantas de cereal.

A veces la lluvia irrumpe en cantidades considerables y produce uno de los fenómenos menos deseados: los cereales se tumban, echan o encaman. Los largos y frágiles tallos, movidos por el viento de los temporales, se desploman con el peso del agua y, como en efecto dominó, las plantas caen y quedan aplastadas formando una maraña insalvable que puede ocasionar la pérdida de la cosecha.



Verano: el momento de recoger

Con la llegada del verano tocaba segar y trillar, las faenas más complejas pero las más llamativas. Los Realejos, por estas fechas, se convertía en el escenario de cantares, risas y avatares de vecinos y familiares que se ayudaban entre sí.

Cuando los campos se volvían dorados, con espigas tumbadas por el peso de los granos maduros, se segaban los cereales con la frescura del amanecer. La espigas marcaban la dirección que debían tomar los segadores durante la faena.

El *puntero* era el segador que marcaba el ritmo y la dirección de la siega para que el trabajo fuera más llevadero. Utilizando las hoces o *joses* cortaban los tallos tiesos y secos, a ras del suelo, aprovechando bien este preciado recurso. Los segadores, hábiles y diestros en su labor, iban formando *llaves* con los tallos segados, una especie de amarre que permitía acumular tallos en la mano y en el brazo hasta formar una manada. Hoy en día, se ha logrado mecanizar este proceso dejando las escenas de siega para los momentos más festivos.

“Si el trigo está con la espiga al poniente, se empieza a segar por el naciente para que las espigas no te lleguen a los ojos”



En estos campos, todo se medía y contaba:

- ▶ Las manadas de tallos que el segador dejaba tras de sí eran agrupadas por las mujeres para formar los *mollos*.
- ▶ Los mollos, sabiamente apilados o *enrollerados* por los segadores, formaban una *rollera*.
- ▶ Una rollera con mollos en círculo, bien sellada en su parte superior, formaba un *frescal*, toda una obra arquitectónica que aguarécía la paja del agua de la lluvia.

Un mollo bien hecho debía ocupar la brazada de una persona adulta. Estas manadas quedaban sujetas por el *atillo*, elaborado con un manojo de tallos que las mujeres tomaban del mismo mollo.



"Aviense segadores
a echar mollitos patrás
llevarlos a la trilladora
y gofito que amasar"

—
Cantado por Mateo Felipe López,
Icod el Alto

El *dedil*, una especie de guante de cuero, se usa para proteger los dedos y la mano de los cortes de la hoz o *jose* durante los trabajos de siega.



Tradicionalmente, los mollos de paja (con tallos, hojas y espigas repletas de semillas) se trasladaban hasta las eras a lomos de los animales de carga. En estos suelos empedrados acontecieron escenas de trilla irrepetibles, donde las bestias, las mujeres y los hombres de Los Realejos danzaron durante días para desgranar las espigas y separar los granos de la paja.

La trilla era más que una faena, era una fiesta en pleno verano. El ritmo de este espectáculo ancestral se iniciaba con el piso-teo de los animales. Cuando la paja estaba un poco remolida, el trillo aparecía en la escena. Esa tabla pesada y alargada, con piedras incrustadas en su cara inferior, terminaba de desgranar las espigas a su paso por el suelo empedrado de la era. Para facilitar el trillado, se volteaba la paja con ayuda de jorquetas y belgos que, como si fueran gigantes tenedores de madera, permitían virarla para lograr que quedara lo más trillada posible.

► La fricción repetitiva que se produce entre las piedras del trillo, que arrastran los animales, y las piedras de la era, desmenuza las cañas y desgrana las espigas. La luz solar y las altas temperaturas facilitan este proceso.



Las bestias podían trasladar hasta 16 mollos de paja. Al cargar sus lomos, colocaban una manta o sacos para evitar posibles rozaduras y heridas.

"No te escarranches María en el filo de la era porque el polvillo del trigo se te mete por donde quiera"

Cantado por Mateo Felipe López, Icod el Alto

Los realejeros trillaban durante horas y muchos días para acabar remoliendo o desmenuzando los tallos secos de cereal. Si no tenían era propia, esperaban y se turnaban para usar las de otros. Al finalizar la trilla, la paja desmenuzada se cargaba y trasladaba hasta los pajeros o cuadras donde quedaba almacenada como alimento del ganado.

Los granos, que cubrían el suelo empedrado de la era, quedaban mezclados con las espigas desechas y el polvillo. Estas semillas sucias se colocaban en el centro de la era. Para limpiarlas, las mujeres y los hombres se alineaban con la brisa fresca del amanecer o de la tarde. El vuelo de un trapito atado a algún palo indicaba la dirección del viento y, entonces, comenzaba la avienta.

Con ayuda de los belgos y las palas de madera, se lanzaban las semillas y la paja al aire para que el viento se llevara lo mayor. Un palo de madera se colocaba en el suelo de la era, dividiendo el terreno de juego. La brisa arrastraba los trozos de paja y la tierra más allá del palo. Los granos caían formando un montón más limpio y con menos polvillo.

► Las sábanas y las mantas, que podían estar elaboradas con telas de sacos, sirvieron para trasladar la paja hasta los pajeros.



Los granos y los tallos dorados daban para mucho

En el pasado, la mayor parte de las tierras realejeras pertenecían a una clase social más acomodada y su explotación estaba sujeta al régimen de medianería imperante. La mayor parte de la población era jornalera o sembraba en tierras ajenas a cambio de la mitad de la cosecha. Para realizar un reparto justo de los granos, fueron imprescindibles determinados recipientes de madera, como la cuartilla, el almud y el medio almud. Estos envases sirvieron para medir cantidades de simiente en cualquiera de las faenas y trasiegos del campo.

Cuando los valiosos granos ya estaban almacenados en sus casas, era frecuente que las mujeres pusieran el sello final al tedioso proceso. Ellas *ajechaban* y dejaban los granos muy limpios dando repetidos meneos a *jarneros*, zarandas o cernideras. Las semillas, desprovistas de polvo y tierra, quedaban listas para el tueste y la molienda. Los tallos enteros, sin trillar, sirvieron para mucho. En el caso del municipio de Los Realejos, se elaboraron balayos de diversas medidas y tamaños utilizando la técnica de la espiral cosida. Los albarderos de la zona rellenaron albardas, cangas, cangos y frontiles. Y, los tallos más largos y rectos, sirvieron para cubrir los techos de *pajales*, pajeros y gañanías.



Las eras para trillar, jugar y danzar

El municipio de Los Realejos albergó numerosas eras, como la que existió en la Hacienda de La Pared o la que aún se conserva en El Lomo, Icod el Alto. Sus localizaciones estratégicas, determinadas por los vientos dominantes, facilitaron las trillas, las avientas y los deseados encuentros.

Las eras se convirtieron en espacios de trabajo, cantos, adivinas, chistes y juegos, y su distribución en el territorio dependió de la inusitada geografía, los microclimas, las necesidades de cada familia y las decisiones de sus propietarios.

Estos recintos, delimitados por sinuosas líneas de piedra, fueron espacios para compartir los turnos de trabajo, los cuentos, las penas y las alegrías. Sobre estos pavimentos empedrados, mujeres y hombres se deleitaron con los famosos *piques*, esas voces entonadas que sonrojan al que escucha. Hoy en día, el municipio conserva numerosas eras, vestigios de un pasado agrario que determinó la historia de Los Realejos.



Cuentan las leyendas realejeras que, en tiempos de trilla, hasta las brujas envueltas en trajes blancos danzaban en las noches más oscuras.

Icod el Alto, tierra de papas y granos

Si hay un lugar famoso por sus papas y cereales, ese es Icod el Alto. Este carismático enclave perteneció a la comarca histórica de Icod de los Trigos, llamada así por la cantidad de cereales que se cultivaron en este lugar. Hoy en día guarda varios de los tesoros más valiosos de Canarias, la variedad tradicional de trigo Barquilla y diversos tipos de las apreciadas papas antiguas, fielmente conservadas por su población. En este núcleo es referencia la Asociación de Cosecheros de Papa Bonita y Cultivos Tradicionales que, desde el 2011, envasa y comercializa estos tubérculos bajo el amparo de la Denominación de Origen Protegida «Papas Antiguas de Canarias».



En Icod el Alto los tallos de cereal han estado presentes en las manifestaciones populares más singulares, como en las espirales tejidas de jarneros y balayos, en el relleno de las albardas o en las tripas del machango conocido con el nombre de Sambumba que, tras recibir las cachetadas, los llantos y los golpes de los más jóvenes, se quemaba en la tradicional hoguera del Miércoles de Ceniza.



Hasta este balcón natural sobre el océano acuden, desde hace siglos, devotos y peregrinos de la Virgen del Buen Viaje para cumplir sus promesas. La actual parroquia, que custodia la venerada imagen, es el centro neurálgico de la tierra que han forjado sus emigrantes, comerciantes, jornaleros, cochineros, cabreros y paveras. Durante sus fiestas, colmadas de galas, ferias, juegos y parrandas, tiene lugar la demostración de una trilla tradicional.

Las máquinas y los cereales



"La primera trilladora la traeron desarmada, en yuntas, de eso hace más de 60 y 80 años..."

"Yo conocí a un hombre que la subió, estuvieron pa subirla una semana...por las Vueltas de Tigaiga la subieron, en carretas, ese era el Camino Real, hasta la finca de La Pared."

En la memoria colectiva de Icod el Alto aún se avivan los recuerdos de extraordinarios acontecimientos, como la llegada de la primera trilladora mecánica que, a finales de la década de los años veinte, desarmada y con ayuda de animales de carga, se trasladó hasta el lugar a través del Camino Real de las Vueltas de Tigaiga para ser instalada en la finca de La Pared.

Desde que llegaron las primeras trilladoras a Icod el Alto, las diversas labores de cultivo se han mecanizado de forma progresiva. Hoy en día las máquinas capitanean los trabajos del cereal. En primera línea de batalla se encuentra ACETE, la Asociación de Cereales de Tenerife que, con el apoyo del Cabildo insular, agrupa a productores de cereales de toda la isla, promueve el cultivo de variedades locales y el consumo de productos elaborados con granos tradicionales.

► Actualmente, durante el verano, la máquina trilladora y empacadora recorre varios municipios de la isla para atender las peticiones de las diversas personas interesadas en cosechar su cereal. Así obtienen pacas de paja prensada y granos limpios.

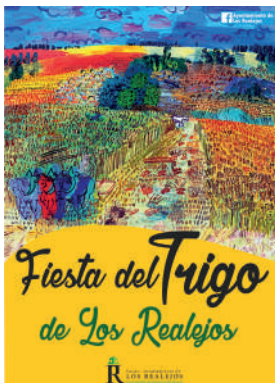


La Fiesta del Trigo

Bajo el sol del mes de agosto, Icod el Alto se convierte en la capital del cereal y las tradiciones. Desde hace varios años el ayuntamiento realejero abanderará la popular Fiesta del Trigo, una celebración que logra agrupar a varios colectivos con el objetivo común de mostrar al mundo el valor de los cereales y su cultura.

La Fiesta del Trigo puede prolongarse durante semanas y, cada año, mejora su densa programación distribuida en varias jornadas que ofrecen interesantes actividades, como las rutas guiadas por el entorno, los talleres infantiles, las muestras de semillas, las exposiciones de aperos de labranza, las exhibiciones de zarandas, los concursos de pelotas de gofio, los talleres de cocina saludable, la elaboración de tafeñas y la siega tradicional.

Cada año, la plaza Poeta Antonio Reyes se convierte en la tarima ideal para exaltar los cereales y su cultura. Aquí se dan cita varias entidades y colectivos que ofrecen información y recursos mediante exposiciones, muestras o demostraciones. La Fiesta del Trigo es un evento dinamizador y único que existe gracias a la participación de varias entidades y colectivos como:



- › La Asociación de Cereales de Tenerife (ACETE)
- › El Centro de Conservación de la Biodiversidad Agrícola de Tenerife (CCBAT)
- › La Fundación Tenerife Rural
- › El Aula de la Naturaleza Rambla de Castro
- › La Asociación Ecuéstrea La Trilla
- › La Red Canaria de Semillas
- › Los molinos de gofio Mesa y El Carmen
- › La Asociación de Mayores Icod de los Trigos
- › La Asociación Club de Mayores Ramblas de Castro

Encuentro de Siega Tradicional Diego Pérez



► La Siega Tradicional es una oportunidad para presenciar la carga de paja a lomos de un animal, escuchar cantos de trabajo y observar otros aperos de siega, como las guadañas que usan algunos participantes procedentes de San Cristóbal de La Laguna.

En el marco de la Fiesta del Trigo se organiza anualmente la Siega Tradicional Diego Pérez, la popular demostración a la que acuden visitantes de toda la isla. Cada año, armados con *joses* y dediles, el grupo de participantes se dispone a dejar peladas las tierras de alguna finca para mostrar el modo tradicional de cosechar.

Presenciar la Siega es viajar hacia atrás en el tiempo. Llama la atención las camisas de manga larga que visten los segadores para soportar el sudor y las plaganas. Sus sombreros, agachados hasta la media frente, les protegen de la atenta mirada de los espectadores. Las mujeres, envueltas en pañuelos, delantares y manguitos, muestran una de las labores más tediosas de la faena que consiste en formar y prensar los mollos con sus manos y rodillas. Ellas, para tomar un resuello, ofrecen al grupo las anheladas *cabrillas*, esa cucharada de gofio en polvo que, tras echarlo a la boca seca, se traga con ayuda de un buen vino.

La demostración se completa con la llegada inesperada de mujeres y niños que, ataviados con cestos, balayos y manteles a cuadros, irrumpen con algarabía y jolgorio, recreando el papel que ocuparon antaño en la organización del almuerzo común, compuesto por papas bonitas, gofio amasado y raleras de vino.

Cada año, la voz acompasada de Juan Antonio Jorge Peraza hace vibrar el extenso macizo para interpretar y organizar la famosa Siega. Su incesante lucha por el rescate etnográfico, el apoyo técnico de Lorenzo Rodríguez Hernández, otro compañero del Cabildo insular, y el entusiasmo del vecino Jerónimo Romero López prendieron la chispa que originó el evento en el año 2004. Con el tiempo se fueron sumando muchos miembros de la comunidad de Icod el Alto. Desde el fallecimiento del vecino y colaborador Diego Pérez, primer presidente de la Sociedad Cooperativa Icod de los Trigos, la Siega lleva su nombre.

"Una cabrilla gofio me comí fue tanta la sed que me dio que una pipa de agua me bebí y de vino tinto un garrafón"

—

Cantado por Juan Antonio Jorge Peraza,
técnico de la Fundación Tenerife Rural



Los molinos de gofio

En Los Realejos, el aroma a granos tostados y molidos impregna la carretera principal de Icod el Alto, el único lugar del municipio que aún conserva dos molinos de gofio de gran interés patrimonial. Adentrarse en cualquiera de ellos es vivir una experiencia sensorial, donde el polvillo del preciado alimento se disipa en el ambiente y cubre por completo todas sus dependencias.

En los molinos de Icod el Alto puedes conseguir gofio elaborado con semillas locales, como el millo o el trigo que se cultiva en las tierras cercanas.

► Molino Mesa

El molino Mesa tiene sus orígenes a principios del siglo XX, momento en que pertenecía a otro propietario. Hoy en día, Miguelina Mesa y su hijo Jonás Mesa regentan el histórico establecimiento, compuesto por los dos molinos originales y una tostadora.



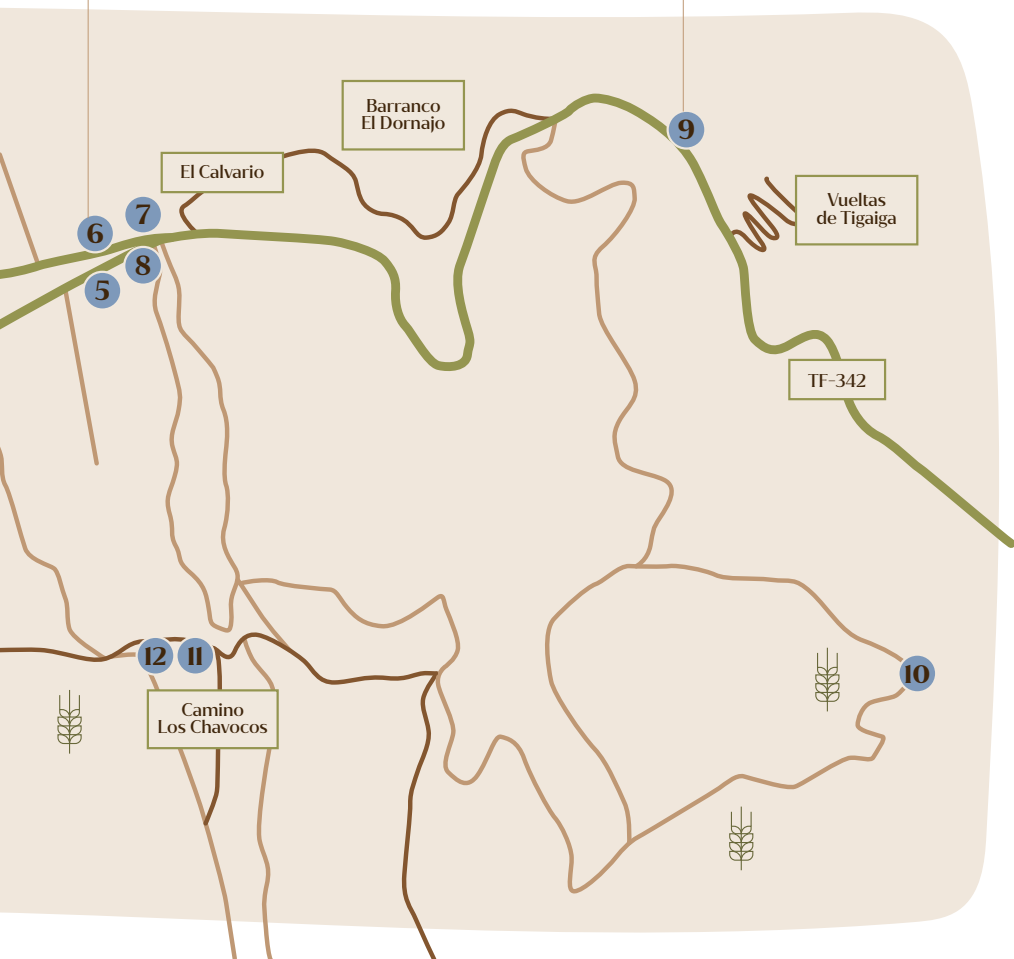
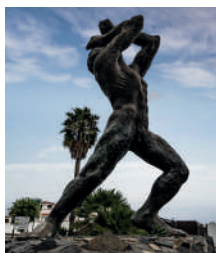
► Molino El Carmen

El molino El Carmen fue instaurado en la entrada de Icod el Alto en los años cuarenta del siglo XX. Décadas más tarde fue adquirido por Juan Domínguez Domínguez, quien lo ubica en Lomo Márquez y, posteriormente, en la carretera principal. En los ochenta, su hijo Arcadio Domínguez hereda este legado.

Mapa: Icod el Alto, tierra de cereales

- 1 Hacienda de La Pared
- 2 Molino de gofio El Carmen
- 3 Sociedad Cooperativa Icod de los Trigos
- 4 C.E.O. La Pared Museo Los Alzados
- 5 Molino de gofio Mesa
- 6 Mural Cultivo del Cereal de Sabotaje al Montaje
- 7 Parroquia de Nuestra Señora del Buen Viaje
- 8 Monumento a Los Cochineros
- 9 Mirador El Lance Escultura Mencey Bentor
- 10 Mirador La Corona
- 11 Asociación de Cosecheros de Papa Bonita y Cultivos Tradicionales
- 12 Aula Medioambiental Tagoror-Los Chavocos





El gofio, nuestra delicia cultural

El gofio es un manjar único, un tesoro gastronómico que puedes consumir de diversas formas, como las siguientes, ¿las has probado?:

- ▶ Pelotas de gofio amasado
Con plátano, miel y almendras.
- ▶ Ralera
Echando gofio en polvo en un vaso de vino.
- ▶ Escaldón
Mezclando un buen potaje de coles con gofio en polvo.
- ▶ Leche con gofio
Echando gofio en polvo a una *escudilla de leche cabra*.
- ▶ Papas guisadas
Espolvoreadas con gofio.
- ▶ Rodajas de gofio
Amasadas y asadas en el sartén.
- ▶ Mousse de gofio
¡Delicioso!







Excmo. Ayuntamiento de
LOS REALEJOS
Concejalia de Desarrollo Rural