



# MUSEO DEL GRANO

LA IMPORTANCIA QUE EN EL PASADO HAN TENIDO LOS CEREALES EN LA VIDA DE FUERTEVENTURA, HA IMPULSADO AL CABILDO INSULAR A CREAR EL **MUSEO DEL GRANO**.

En él se recrea la cultura generada en torno a la obtención de los granos, mediante la visualización de los útiles agrícolas y la explicación de las faenas del campo.

En el interior de este edificio se exponen un conjunto de objetos, textos y fotografías.

Así, el lenguaje de los objetos, el lenguaje visual y el lenguaje verbal se fusionan, para transmitir la forma de vida tradicional de los habitantes de Fuerteventura.

La ubicación del Museo del Grano en la casa de la cilla se fundamenta en la función histórica de almacén de granos desempeñada por este edificio. Las cillas se construyeron para depositar las cosechas de la Iglesia, tanto las obtenidas de los ganados y tierras de su propiedad, como las que le correspondían en concepto de rentas decimales. En la isla de Fuerteventura existieron cillas en Betancuria, Tiscamanita, Tetir, Tindaya y La Oliva. La Cilla de La Oliva fue construida a comienzos del siglo XIX, siguiendo las pautas de la arquitectura tradicional majorera, tanto en la tipología, como en los materiales empleados en la edificación.

Este edificio ha sido restaurado con el fin de acondicionarlo como **MUSEO DEL GRANO**.



# LA AGRICULTURA TRADICIONAL DE FUERTEVENTURA

La **AGRICULTURA** fue la actividad económica más importante desarrollada en la isla desde la conquista europea hasta mediados del presente siglo.

En ella se basó la alimentación de la población, la organización social y las relaciones económicas de la isla con el exterior.

La explotación agrícola llevó aparejada la distribución de la tierra y el asentamiento de la población en los valles y llanos más fértiles; y desarrolló un proceso de adaptación del medio natural, orientado al acondicionamiento de terrenos para el cultivo, y al aprovechamiento óptimo de los recursos hídricos.

Las condiciones naturales de la isla, marcadas por la falta de agua, la mala calidad de la existente y la escasez de suelos productivos, determinaron la implantación de una agricultura extensiva de secano.

Los principales productos cultivados fueron el trigo, la cebada, el centeno, las leguminosas, el millo y algunos frutales.

La importancia alcanzada por la agricultura cerealista durante siglos determinó que la vida cotidiana de la mayoría de la población estuviera vinculada a actividades relacionadas con la obtención de los granos.

La captación del agua de la lluvia, la preparación de la tierra para el cultivo, la siembra, la recolección, la trilla, el almacenamiento y la comercialización de las cosechas constituían el quehacer diario de hombres y mujeres.

La necesidad de predecir la lluvia introdujo en la sabiduría tradicional un conjunto de pronósticos populares denominados aberruntos y cabañuelas:

«CUANDO LOS BOMBONES  
SALEN SOBRE TIERRA  
MOJADA ABERRUNTAN  
LLUVIA»

(ABERRUNTO POPULAR)

«LA TIERRA REJERVÍA  
ABERRUNTA  
SEQUÍA»

(ABERRUNTO POPULAR)

«SI LLUEVE POR SAN  
ANDRÉS, BUENA SEÑA ES»

(CABAÑUELA POPULAR)

# ACONDICIONAMIENTO DE TERRENOS PARA EL CULTIVO Y APROVECHAMIENTO DEL AGUA

La escasez de aguas hizo que el hombre recurriera a sistemas de preparación de las tierras de cultivo, que exigían un gran esfuerzo de acondicionamiento.

Las **GAVIAS** son terrazas planas, o con mínima inclinación, bordeadas por paredes de piedra o de tierra (teste o trastón), que presentan una entrada de agua (torna), y un desagüe (tronera) reforzado por piedras o mampostería. La función del desagüe es evitar la rotura de la gavia y permitir el paso del agua sobrante a la siguiente, o al barranco.

Las gavias permiten disponer de terrenos aptos para el cultivo y, al mismo tiempo aprovechar al máximo los recursos hídricos. El agua llega hasta ellas a través de alcogidas naturales de las laderas, o mediante diques y caños, que encauzan la que viene por los barrancos. Cuando la gavia ha recibido el agua suficiente se dice que «ha bebido». El conjunto de gavias se denomina rosa o rosita.

Los **NATEROS** son espacios de cultivo realizados en barranquillos, mediante la construcción de muros de piedra perpendiculares al cauce, que interceptan el agua cargada de barro y materia orgánica, procedente del barranquillo y de las laderas.

Los nateros adquieren el aspecto de una gruesa capa de nata de color tierra, de donde deriva su nombre. El natero está provisto de teste o muro, y de tronera.

Las **CADENAS** son zonas de cultivo localizadas en las laderas de montañas, formadas por pequeños muros de piedra, a modo de terrazas, y donde el

terreno mantiene una importante inclinación.

Los muros impiden la erosión del suelo y facilitan la infiltración del agua de lluvia.

Los **ENARENADOS O ARENADOS** se consiguen mediante la cobertura del suelo con una capa de picón, con el fin de conservar la humedad de la tierra y evitar la pérdida del agua por evaporación.

En la isla todo el terreno productivo se cultivaba, incluso cualquier lomo y tablero, con el único acondicionamiento del despedregado.

## REGULACIÓN DEL USO DEL AGUA DE SOBRETERRA

«La costumbre inmemorial en Fuerteventura es hacer comunes e imposible de apropiación las aguas de sobretierra, que se aprovecharán por los cauces naturales y por donde discurren sin entorpecimientos»

(Derecho basado en la costumbre ratificado en Auto de 1567 de Agustín de Herrera y Rojas) Cada agricultor tenía derecho a construir su caño, o a prepararlo en común con otros, para hacer llegar el agua de lluvias a sus respectivas fincas, que se iban llenando por riguroso turno en función de su proximidad al caño principal. Podían disponer de todo el tiempo necesario para la utilización del agua.

Para evitar las apropiaciones por parte de personas privilegiadas se impuso la costumbre de comprar la tierra con sus alcogidas de agua.



# LA SIEMBRA ARADA

Tradicionalmente se ha sembrado en gavias, nateros, cadenas, tableros y lomos.

La siembra se puede realizar en secano (antes de las lluvias) y en sazón (después de las lluvias).

La **SIEMBRA EN SECANO** comienza en el mes de septiembre, y puede prolongarse hasta noviembre, si no ha llovido.

«EN SEPTIEMBRE, EL QUE  
TENGA PAN QUE SIEMBRE»

(REFRANERO POPULAR)

El terreno a sembrar se divide en melgas, con el fin de que la semilla se distribuya de forma homogénea.

El campesino coloca las semillas en el sintero y, con su mano las esparce a voleo sobre la tierra seca.

La tierra sembrada se remueve con el arado para que las simientes queden cubiertas, espera del agua que la haga brotar.

La **SIEMBRA EN SAZÓN** se realiza entre los meses de octubre y enero, cuando el agua de la lluvia ya ha regado los campos, y la tierra se encuentra en sazón (ni muy blanda ni muy seca).

«SI EN LA LUNA DE OCTUBRE  
LLUEVE, LLOVERÁ DURANTE  
LAS LUNAS SUCESIVAS»

(CABAÑUELA DE OCTUBRE).

«LA LUNA DE OCTUBRE,  
SIETE LUNAS CUBRE»

(REFRANERO POPULAR)

## EN LA ARADA DE LAS TIERRAS INTERVIENEN:

- El campesino: sujeta el arado, y apareja y dirige a los animales.
- Los animales de tiro: burro, vacas, bueyes y camellos, de forma individual o formando yuntas.
- Los útiles: el arado, que se une cango, canga, yugo o cangoyugo; el zálamo; la vara con reja y aguijón; y el sorinque.

El **CANGO** se emplea para arar con un solo burro o camello.

La **CANGA**, para arar con dos burros o dos camellos, o un burro y un camello.

El **YUGO**, para arar con yuntas de vacas o bueyes. También se emplea un yugo individual cuando se ara con una sola vaca o buey.

El **CANGOYUGO** se utiliza para arar con yuntas formadas por burro y buey o vaca, o camello y buey o vaca.

El **ZALAMO** se coloca en la boca de los animales para que no coman mientras aran.

La **VARA** va provista de reja en un extremo para limpiar el arado, y de aguijón en el otro para picar a los animales.

El **SORINQUE** es el látigo con el que el labrador golpea a los animales para que caminen más deprisa.



# LA RECOLECCIÓN

La recolección se realizaba generalmente entre los meses de marzo y junio, dependiendo de la época en que cayeran las lluvias, y del momento en el que se hubiera plantado.

El refrán «en marzo la vieja maja con el mazo» hacía referencia al mes desde el que se podía disponer de las primeras cosechas.

La cebada y la lenteja eran las primeras en recolectarse, seguidas del resto de las legumbres y el trigo.

La cebada requería que se recolectase serosa (que no estuviera muy seca); y el trigo, bien seco para que, al trillarlo, el grano se desprendiera de la casulla o cascarrilla que lo envolvía.

En Fuerteventura los cereales y legumbres, se arrancaban; ocasionalmente se segaban, cuando las frecuentes lluvias compactaban la tierra.

La arrancada se hacía con la blandura, es decir, cuando había humedad atmosférica o brumas bajas, preferentemente al amanecer y atardecer; de lo contrario, vainas y espigas se desgranaban, perdiéndose grano y paja.

A medida que se iba arrancando, se formaban haces, que se reunían en gavillas: en conjunto constituyen el montón.

## LA RECOLECCIÓN PODÍA REALIZARSE POR:

- La familia.
- La pionada: cuadrilla de personas, integrada por parientes y vecinos del agricultor, que de forma gratuita arrancaban las sementeras del labrador que organizaba la pionada. Arrancadores, procedentes de distintos lugares de la isla o de fuera de ella, contratados de ajuste para hacer el trabajo a cambio del pago en dinero o grano.

Las duras y largas arrancadas se entretenían con cantos, preferentemente el romance, y con arureos, que se emitían para estimular la recolección, elevando la moral y el rendimiento general.

Comida y bebida corrían a cargo del dueño de la sementera; y no faltaban mojo, gofio, higos, pescado salado y vino.

4



## LA RECOLECCIÓN

### Juan Períñal

Mi Juan Períñal  
tiene un arenal  
y granos de trigo  
me enseñó a sembrar  
y así lo sembraba  
mi Juan Períñal  
y asina lo araba  
mi Juan Períñal  
y lo arrancaba  
mi Juan Períñal  
y así lo trillaba  
mi Juan Períñal  
y así ajechaba  
mi Juan Períñal  
y así lo molía  
mi Juan Períñal  
y así lo amasaba  
mi Juan Períñal  
y así lo comía  
mi Juan Períñal  
y así lo cagaba  
mi Juan Períñal

5



# LA SACA

La saca consistía en el traslado de las mieses desde el campo hasta la era.

Las legumbres debían llevarse por la mañana temprano, ya que no podían estar broncas (resecas por el sol), porque se desgranaban y se partía la paja.

## EL TRIGO Y LA CEBADA SE PODÍAN TRASLADAR EN CUALQUIER MOMENTO DEL DÍA. EN LA SACA INTERVENÍAN:

- Los campesinos: cargaban y guiaban al animal y se ocupaban de que las mieses no se cayeran.
- Los animales de transporte: el camello como animal principal por su resistencia, y el burro, de menor fortaleza y capacidad de carga.
- Los útiles: silla de saca, angarilla y barcina, para el camello; silla, serón y cestos para el burro.

El camello se cargaba fuchido; seguidamente se llevaba a la era donde se liberaba del contenido de la angarilla y de las barcina. Estas últimas se vaciaban desatando las alcordonaderas.

La **SILLA DE SACA**: se colocaba sobre el lomo del camello, y su función consistía en soportar la angarilla.

La **ANGARILLA**: armazón rectangular formado por cuatro palos de los que cuelgan las barcinas.

La **BARCINA**: red de mallas anchas que se empleaban para transportar las mieses, la paja, etc.

La **SILLA**: se colocaba sobre el lomo del burro, atándose a ella la sementera.

El **SERÓN**: útil hecho de palma en forma de alforja, que sirve para transportar cargas en el burro.

Los **CESTOS**: recipientes de fibra vegetal utilizados para carga.

**ALCORDONADERAS**: sogas con que se cerraban las barcinas por la parte inferior.

**VASO**: carga del camello.

**COLMO DEL VASO**: parte del vaso que se coloca sobre la angarilla.

**VASO DE PALOS ABAJO**: carga de las barcinas.



# LA ERA

La **ERA** es un espacio de tierra limpio y firme, a veces empedrado donde se trillan las mieses. Puede tener distintas formas, aunque predomina la circular. Se ubica en un lugar llano, y sin obstáculos que impidan el paso del viento, que es necesario para aventar las mieses. En la era se realizan las siguientes faenas: trillar, aventar, derrabar, desgranonar, cribar y ajuchar.

La **TRILLA** se realiza entre los meses de marzo y agosto, dependiendo del momento en que llueve y se siembra o se planta.

Cuando las lluvias y la sembrera son tempranas, se empieza a trillar desde finales de marzo.

Cuando son tardías, se comienza en mayo o junio.

Antes de iniciar la trilla, se disponen las mieses en la era, formando un calcaero.

La trilla se realiza con una cobra de animales, provistos de zálamos, que giran sobre el calcaero dirigidos por una persona.

Para el trigo también se emplea el trillo.

Generalmente se trillan primero la cebada y las lentejas; a continuación, los garbanzos, los chícharos, las judías y las arvejas; y por último el trigo.

La cebada y las lentejas se trillan con blandura, debido a la fragilidad de sus ramas y vainas.

El trigo y el resto de las leguminosas se trillan broncos y en horas de fuerte calor, debido a la mayor dureza de sus vainas y ramas.

Finalizada la trilla, las mieses se disponen en sierra y se **AVENTAN** con la horqueta, bielgo y pala, separando la paja del grano.

La cebada, después de aventada, se derraba se vuelve a trillar para eliminar la cascarilla y la pargana.

El trigo se desgranona se vuelve a aventar para separar el granzón del Grano.

La **CRIBA** es la última faena realizada en la era.

El trigo y la cebada se criban con la zaranda, cuyo de fondo de agujeros pequeños deja pasar el grano, y no la paja. Los garbanzos, las judías, los chícharos y las arvejas se criban con cilindros de agujeros gruesos, que permiten el paso de los desperdicios y conservan el grano. Para las lentejas se emplea un cilindro de agujeros más pequeños.

Después del cribado, se procede a **AJECHAR** los granos en cilindros de agujeros muy finos, realizando movimientos precisos, que separan el grano de los Desperdicios.

Los granos limpios se depositan sobre esteras o sacos, previamente colocados en el suelo de la era, para su posterior almacenamiento.





# ALMACENAMIENTO DE LA COSECHA

El grano y la paja recolectados se guardaban en distintos lugares para su conservación.

**TARO:** construcción de forma preferentemente circular o cuadrangular, hecha de piedra, barro y cal, empleada para distintos fines: curar el queso, guardar aperos y almacenar granos. Pueden tener una o dos plantas. La superior se destinaba a guardar el grano, y la inferior se usaba como almacén de aperos.

Los taros pueden encontrarse adosados o próximos a la vivienda campesina.

Los agricultores que no disponían de taro o pajero, destinaban una habitación de la vivienda para el almacenamiento del grano, que se depositaba en esportones, barricas o sacos.

**PAJERO:** construcción cónica, hecha de paja, para almacenar el grano, la paja, el queso y otros productos agropecuarios.

Sus dimensiones dependían de la cantidad de producto a guardar y de la paja disponible para su fabricación.

Para su construcción se realizaba una base de piedra, que funcionaba como aislante entre la paja y el agua de lluvia que discurría por el suelo. Sobre este soporte se levantaban ruedos (hiladas

de haces de paja bien prensados) en forma de círculos, que se rellenaban con paja para la sujeción del pajero.

Una vez terminada si se deseaba guardar otra cosa se sacaba la paja y se cerraba con torta.

La paja utilizada para su construcción tenía que estar blanda, para que no se rompiera; generalmente era de cebada.

**CILLA:** edificio destinado a almacenar los productos agropecuarios que la Iglesia obtenía de sus propiedades, y los recibidos en concepto de diezmo.

**PÓSITO:** fondo de grano y dinero, creado mediante donación popular para afrontar los años de escasez, que tuvo un importante papel en la economía de Fuerteventura.

Existieron pósitos en Betancuría, Tetir, Pájara y La Oliva. El más antiguo fue el de Betancuría, creado a finales del siglo XVI.

# DISTRIBUCIÓN DE LA COSECHA

La distribución de la cosecha se efectuaba en función del volumen de la misma. Cuando era escasa, se destinaba íntegramente al consumo familiar; si resultaba abundante, se comercializaban los excedentes, dentro y fuera de la isla.

La actividad mercantil supuso la habilitación de varios puertos y surgideros en las calas de la isla. La comercialización de la cosecha implicaba la existencia de un sistema de pesos y medidas. Los instrumentos empleados en Fuerteventura para medir áridos eran cajones de madera de distintas formas y tamaños.

Los más usados han sido la media fanega, la cuartilla, el medio almud y el Cuartillo. Estos útiles se empleaban como medidas de capacidad y de peso, que variaba según el grano que se medía.

Las equivalencias aproximadas eran:

- **1 fanega de trigo** ..... **50kg.**
- **1 fanega de cebada** ..... **oscila entre 36 y 42 kg.**
- **1 fanega de lenteja** ..... **oscila entre 65 y 72 kg.**
- **1 fanega de garbanzos, chícharos, judías, arvejas y millo** ..... **entre 63 y 65 kg.**

La forma de medir dependía del grano de que se trataba: trigo, cebada y centeno se medían raídos.

Para ello se llenaba la medida, y se pasaba raidero, logrando que el contenido quedara a ras del borde.

Lenteja, garbanzos, chícharos, judías, arvejas y millo se medían en colmo, formando un montículo que sobresalía del ras del borde.

El sistema de contabilidad tradicional era:

- **Media fanega**..... **1/2 de fanega**
- **Cuartilla**..... **1/4 de fanega**
- **Almud**..... **1/12 de fanega**
- **Medio almud** ..... **1/24 de fanega**
- **Cuartillo** ..... **1/48 de fanega**
- **Cuartica**..... **1/96 de fanega**

La parte de la cosecha destinada al autoconsumo permanecía en dependencias de la vivienda campesina.

Los productos que se aprovechaban de la cosecha eran la paja, el granzón y el grano.

La **PAJA** tenía múltiples usos:

- La de trigo y cebada servían para alimento de animales, elaboración de pajeros y relleno de colchones y almohadas.
- La de trigo se empleaba, además, para la confección de cestos y sombreros.
- La de legumbres se utilizaba para alimento de los animales.

El **GRANZÓN** se empleaba en la elaboración de la torta, con la que se enfoscaban paredes y se cubrían techumbres.

Los **GRANOS** constituían la base de la dieta de la población.