

CONSERVACIÓN EN EL PRIMITIVO CANTÓN DE TIGALATE. ÁREA DE UNA EXTRAORDINARIA RIQUEZA PATRIMONIAL

Yurena Fernández Castro

Resumen: En el primitivo cantón de Tígalate se enmarca el caserío de Barranco Hondo, circunstancia que hace converger en un medio de gran belleza paisajista patrimonio arqueológico y etnográfico. Con profusión se diseminan por el territorio manifestaciones materiales de dos modos de vida.

Su conservación precisa de un trabajo previo de investigación, que si bien se ha efectuado de manera pormenorizada en el caso del patrimonio arqueológico, falta en el etnográfico. A tal efecto, se dispone en el presente artículo la puesta en valor y reconocimiento del extraordinario patrimonio etnográfico que constituye este hábitat.

Palabras clave: La Palma, Tígalate, poceta, borrareras, eres, maretas.

Abstract: In the primitive canton of Tígalate is to be found the hamlet of Barranco Hondo, circumstance which in beautiful surroundings, converge a rich ethnographic and archaeological heritage.

A profusion of material manifestations of two ways of life are to be found throughout the area. Its conservation is needy of a previous study, although detailed investigations of the archaeological heritage have been made there are lacking for the ethnographic heritage. To this end, this article lays out the value and recognition extraordinary ethnographic heritage which this territory constitutes.

Key words: La Palma, Tígalate, cistern, borrareras, eres, maretas.

1. SUS GENTES, LA VIDA DE UN CASERÍO EN EL OLVIDO.

Entre las fuentes históricas, la única referencia conocida que se relaciona con el caserío data de mediados del siglo XIX y se la debemos a Pedro de Olive, que apoyándose en el número de viviendas que lo componen, reseña el de sus habitantes, «*tres edificios de un piso, seis de dos pisos y unas catorce chozas habitadas constantemente por dieciocho vecinos, es decir por un centenar de habitantes*». Pese a la parquedad de sus datos, la ausencia de trabajos en esta zona confieren a esta cita, junto a los estudios etnográficos, un carácter excepcional.

En este caso, como en otros muchos, el recurso a la etnología se convierte en una necesidad apremiante ante la posibilidad real, en un futuro no tan lejano de la pérdida de nuestros únicos referentes. Esta ciencia ha posibilitado la localización de construcciones insertas en un ámbito rural disperso; asimismo, ha contribuido a revitalizar un patrimonio con el que se encuentran sentimentalmente vinculados sus protagonistas. Es un legado cultural, en el que definido su valor histórico, cultural y etnográfico, se pueden activar adecuadas medidas de conservación e intervención.

De las seis casas de dos pisos reseñadas por Pedro de Olive, los testimonios orales constatan la existencia de dos de ellas; mientras que una tan sólo vive en el recuerdo de los más ancianos, la otra se mantuvo en pie hasta el mismo momento en el que el caserío se despobló a mediados del siglo XX. Sus gruesos sillares han soportado el peso del tiempo; no así, el del abandono.

Casa de dos alturas o «*sobradadas*», que en su construcción aprovecha el desnivel o pendiente del terreno. A la planta superior se accede a través de una escalera exterior de un solo tramo, conformada por cuatro escalones de piedra seca que se prolonga en un pequeño cobertizo o balcón de madera; recurso muy costoso, por lo que sus dueños debieron de ser labradores pudientes o acomodados. Esta apreciación encuentra respaldo en las fuentes orales; propietarios con grandes extensiones de terreno, no sólo en Barranco Hondo, también en la zona conocida como “Flores” en la que tenían cultivos como el trigo o la viña, que por sus requerimientos de humedad precisaban de mejores suelos.

De la cita de Pedro de Olive se desprende el empleo de distintos materiales en la construcción de sus viviendas; así, junto a la piedra y la teja cohabita el colmo o la paja de centeno. Esto constituye un reflejo externo de las distintas rentas o capacidades económicas de sus moradores a mediados del siglo XIX, pero también durante buena parte del siglo XX en el que «*chozas*» van a seguir conviviendo con «*edificios de uno y dos pisos*». Como ocurre en otras partes de la Isla, queda constancia de su existencia entre las fuentes orales que las sitúan en las primeras décadas del siglo XX, ya no sólo como pajeros, para la estabulación y como depósito de pastos y aperos de labranza, sino también como casas pajizas «*Esta situación no diferirá en mucho hasta bien entrado el siglo XX, pues aun la gente vivía en chozas o en cuevas, así lo corroboran las fuentes orales, por ejemplo en la zona de los Galguitos*»¹

Los testimonios orales señalan una elevada antigüedad para algunas de sus viviendas, por ejemplo en el caso de la casa de dos pisos «*más de trescientos años*», pero la práctica ausencia de fuentes históricas, así como la inexistencia de trabajos en esta zona, impiden aventurar cualquier tipo de aproximación.

En parte, este artículo pretende ser una llamada de atención a la erradicación de tales ausencias. Convendría un trabajo interdisciplinar de arquitectura vernácula, en el que arquitectos, historiadores, arqueólogos... llevaran a cabo, conjuntamente, un análisis global de sus elementos arquitectónicos, los cuales arrojarían datos a este respecto.

Las ventanas, en sus distintas tipologías parecen constituirse en un elemento guía; así, mientras que las de corredera son más antiguas, el cristal se introduce con posterioridad en las denominadas como ventanas de guillotina.

¹ MERINO MARTÍN, Pedro. Revista de Estudios Generales de la Isla de la Palma, Núm. O (2004), p 168



2. EL MEDIO FÍSICO

La escabrosidad del territorio insular palmero propicia que muchos de sus pagos se encuentren delimitados por profundos barrancos, surcados a su vez por otros de menor entidad. Esta circunstancia va a repercutir en la conformación de hábitat dispersos, como el del *caserío de Barranco Hondo*.

El caserío se ubica unos 300 metros sobre el nivel del mar, en la confluencia de dos grandes barrancos: *Barranco de Puente Roto* y *Barranco de Palitos Blancos*, que se unen a la altura del *Salto de Tigalate* para formar un único cauce. A éstos, se añaden en su parte superior ramificaciones o ramales de otros barrancos. Es precisamente la convergencia de distintos caudales la que explica su emplazamiento; la proximidad a los recursos hídricos, una constante en el hábitat desde época prehispánica.



En la vertiente oriental de la Isla, en su mitad meridional, barrancos y barranqueras apenas han tenido tiempo de labrarse un cauce definido y profundo. Ello se explica por la reciente formación de sus suelos, erupciones volcánicas en época histórica que han dejado poco margen a la actuación de los agentes erosivos. Este hecho geológico repercute en una red hidrográfica poco densa; asimismo se va conformando un paisaje de gran belleza que se caracteriza por la gran profusión de conos volcánicos y búcaros que se diseminan por todo el territorio, con obligados exponentes en el pago de Tigalate: *Cueva de El Canal, Cuevas del Salto de Tigalate, Cueva de la Caracola o la Cueva Chica de El Porís.*

Entre las cavidades del Salto de Tigalate, ocupadas en época prehispánica a un mismo tiempo como hábitat y cueva sepulcral, una de ellas desemboca en el Porís recorriendo una distancia de unos 2500 metros, lo que la convierte en la mayor oquedad conocida para el caso de la Palma. Este hecho confiere al Salto un especial atractivo, que se añade al que ya tiene por sí mismo esta enorme Depresión. Además reviste interés desde el punto de vista biológico por la gran proliferación de plantas endémicas, especies características del piso basal que en este lugar adquieren unas dimensiones desmesuradas (cardonales, tabaibales, retamares...), por las aves que anidan en estos parajes, corujas, pardelas, grajas...de tal forma, su riqueza patrimonial convierte en obligada su inclusión en un proyecto de conservación global.

3. EL AGUA

El aprovisionamiento de agua se constituyó, hasta bien avanzado el siglo XX para los habitantes de la Villa de Mazo en un problema histórico; más, a medida que avanzamos hacia las zonas de medianía y costa donde los vientos alisios se precipitan dejando tan sólo una impronta residual de su característica carga de humedad. Este entorno, explica la adopción en el caserío de Barranco Hondo de diversas soluciones como adaptación a un escaso régimen de precipitaciones anuales; insuficientes en años de sequía.

Esta exigencia de no desperdiciar la mínima gota, de un recurso tan estimado desde la propia conquista de las islas y que desde entonces, junto a los repartimientos de tierra constituyeron una fuente de riqueza y diferenciación social, tiene su reflejo en la arquitectura.



De esta manera todas y cada una de las viviendas se dotan de sus respectivos aljibes; dos en algunas de ellas, en tanto que otras se ven obligadas a compartimentar un mismo aljibe, depósitos contenedores preparados por la mano del hombre para recoger y almacenar el agua de la lluvia. Pero entender la significación de estas construcciones implica hablar de una realidad más compleja, pues su entorno también se habilita para facilitar la conducción de las aguas de escorrentía hasta al aljibe.

Así, en este sistema de captación y conducción del agua se trabajan las cubiertas o tejados de las viviendas, en las que se disponen al final de los faldones, aprovechando el grosor de sus muros, canalones de fábrica.

Con igual propósito se construyen lo que en La Palma se conoce bajo la denominación de «*tendidos*»; en su construcción aprovechan el desnivel o pendiente del terreno sobre el



que, previamente aplanado y limpio se extienden capas de mortero de cal.

A modo de «*tendido*», como recogadero de agua y también con mortero de cal, se trabaja la superficie del aljibe hasta conseguir un plano ligeramente inclinado, de manera que las aguas confluyan hacia su interior, en el que vierten a través de uno o más sumideros.

Variadas fueron las soluciones arquitectónicas empleadas, pero ninguna con carácter excluyente respecto de otra; así, con el fin de obtener el máximo aprovechamiento de un recurso tan necesario como escaso, confluyen en una misma vivienda diversas soluciones con las que se pretende condu-



cir el agua desde los tejados y a través de los caminos hasta el aljibe. Para la conducción de las aguas de escorrentía también se recurrió a la pita, que cortada a la mitad favoreció la desviación de las aguas.

Los casos estudiados no permiten hablar de un aljibe tipo, ya no sólo por sus dimensiones, que nos indican una mayor o menor capacidad de almacenamiento, sino también por su morfología; así, mientras que algunos de los aljibes sobresalen en el terreno a través de unos muros de piedra en su mayor parte revestidos de cal, otros al encontrarse totalmente

enterrados se convierten en construcciones apenas perceptibles, aljibes destapados o bien cubiertos con un entarimado de madera.

Frente al descuido de algunas de estas construcciones, que se presentan como meros depósitos subterráneos sin cubierta o entarimado de madera; otros, sin dejar de obedecer a una arquitectura principalmente



funcional, dan cabida a lo ornamental. Tal el caso de un aljibe, que sin dejar de estar provisto de elementos funcionales como la coladera, para la purificación de sus aguas o del brocal a través del cual se lleva a cabo la extracción del agua depositada, exhibe unos muros revestidos de cal y profusamente decorados a través de la técnica del esgrafiado. Además, en

la construcción del perímetro de este aljibe, fechado en 1890, parece haberse empleado incrustaciones de lapas o de otros moluscos marinos.

Este aljibe se encuentra vinculado a una vivienda que igualmente recurrió a la técnica del esgrafiado; así, sus muros frontales se encuentran rematados, a la altura de sus esquinas por motivos triangulares. Su ubicación, como el empleo de la propia técnica, que requiere de un material como la cal, sin disponibilidad en el entorno inmediato, parece poner de relieve el deseo de ostentación por parte de sus propietarios. Hablamos por tanto de una técnica, que extrapolada del ámbito urbano al rural adquiere la significación de símbolo externo de diferenciación social. Es más, mientras que los muros laterales y posterior de la vivienda; así como los de su contigua se encuentran revestidos parcialmente, su frontal aparece enlucido en su totalidad por un revestimiento de cal. Vemos, como a la parte delantera de la vivienda se le aplica un tratamiento diferencial y preferente; recurriendo, en este caso a la técnica del enjalbeado.

Asociado, incluso anexionado a los muros perimetrales del mismo aljibe, nos encontramos en algunos de los casos una pileta o pila-lavadero de sección rectangular que se levanta del suelo a base de muros de piedra encalados, en las que se llevaba a cabo la colada familiar. Para el restregado de la ropa se disponen en ellas una o dos losas; posibilitando, en este último caso, su uso por más de una persona. Se practicaba así la compartimentación de la explotación entre aquellos vecinos carecían de ellas en el interior de la casa.

Adosado al aljibe, incluso embebido en la misma construcción, nos encontramos con la pila-abrevadero, de donde se obtenía el agua para el consumo de los animales. Con igual fin, también se documenta la existencia de dornajos, estructura hueca practicada en un tronco de madera.

El máximo aprovechamiento de las aguas pluviales también queda de manifiesto en labores domésticas de la colada; así, cuando llovía, bajo el propósito de no desperdiciar la mínima gota de agua lavaban sus ropas en el barranco. Éstos se acondicionaban previamente, de manera que cuando se vaticinaba la avenida de aguas pluviales se limpia-

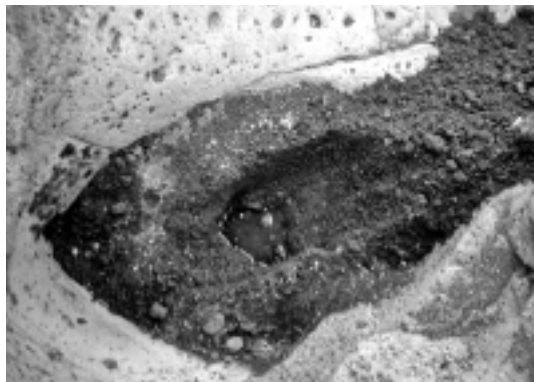


ban sus hondonadas en las que se formaban charcos de agua.

En algunos de los tramos del barranco se localizan «eres»; fondos arenosos en los que quedaba depositada, por un tiempo considerable, el agua de la lluvia. En un entorno bioclimático de sequedad, los «eres» se convirtieron en un importante suministro de agua potable para sus habitantes. Más, en época prehispánica

en la que no existía más “depósito” que esta preciada reserva.

En los suelos arenosos se cavaban charcos y tras dejar asentarse el limo en el fondo de los mismos, con pencas de tunera o con las propias manos se extraía el agua de los «eres». De sus cualidades ya fueron partícipes desde época prehispánica, debiéndonos plantear así una posible reutilización continua o prolongada desde época prehispánica, hasta prácticamente nuestros días. Es una cuestión que queda en el tintero, a la cual tan sólo puede proporcionar respuesta la arqueología. Lo cierto es que la necesidad apremiante de un recurso como el agua, parece haber conducido desde tiempos ancestrales a aprovechar, por mínima que sea, cualquier fuente de captación; un reflejo de ello, lo encontramos en el aprovechamiento que se hizo del goteo de las cuevas.



Todas las medidas mencionadas se encuentran vinculadas al aprovechamiento de las aguas pluviales; en estrecha dependencia a un régimen de precipitaciones irregular, deficitario en años de sequía, que se resolvió con la apertura de pozos y galerías.

Los testimonios orales coinciden en situar, en los primeros años de la década de los treinta del siglo XX las obras de construcción de un pozo conocido bajo la denominación de “Pozo de la Galera”. A medio riesgo se excavaron 18 metros, el alumbramiento de aguas subterráneas derivó en la apertura de este pozo, que

alcanzó unas dimensiones de 20 x 20 metros. Su apertura fue secundada de una gran celebración, se tiraron voladores y ese mismo día, como acto de inauguración, tocaba la banda de música.

Con sus aguas abastecía no sólo a las gentes del caserío, también a los barrios colindantes, como Tigalate o a otros que, como Tiguerorte o Malpaíses se ubican a mayor distancia. Es más, en barriles y a través del embarcadero del Porís, se llevaba agua hasta la Caleta de Fuencaliente. En un territorio insular caracterizado por su escabrosidad, estas pequeñas calas y embarcaderos ocupan un papel primordial en las comunicaciones y transportes de mercancías que por vía terrestre no encuentran más que dificultades. Éstas quedan de manifiesto en los desplazamientos de los vecinos del caserío, los cuales accedían al “pozo de la Galera” a través de una estrecha vereda en la que unos a otros se avisaban de la caída de los peñascos provocada por los constantes desprendimientos de las vetas. A la peligrosidad se añade otra dificultad, la distancia a recorrer aliviada a medio camino por la presencia en la desembocadura del Salto de Tigalate de un dornajo de madera. En su traslado, ya en baldes sobre sus cabezas o en el mejor de los casos en mulos, siempre se derramaba parte de su contenido, llegando a sus viviendas la mayoría de las veces sin apenas gota de agua.

En la “Galera” también se encuentran “las Piletas”, ocupando el lugar que en su día tuvieron dornajos de tea. Hablamos de un conjunto integrado por unas 7/8 piletas que además de utilizarse como piletas - lavadero, hacían de «bebedero» para el consumo de los animales.

De la misma veta de la Galera, pero más próximo al mar, en su misma orilla, se constata la existencia de un pozo anterior. Será precisamente su cercanía al mar el factor determinante en la búsqueda de un alumbramiento a mayor altura (“Pozo de la Galera”), en tanto que sus aguas tan sólo eran potables cuando descendía la marea.

Los testimonios orales también señalan en las cercanías de el Porís la existencia de otro pozo conocido como “Pozo del Palmero”, en el que se reproducen las mismas circunstancias, un consumo, que por la salobridad de sus aguas, tan solo era posible en bajamar.

Del mismo mar fueron aprovechadas sus aguas, que si bien se utilizaban fundamentalmente para el lavado de sus ropas, también se bebieron; para ello, cuando el mar se retiraba, cavaban pequeños hoyos en la arena de la playa.

El “Pozo de la Galera” quedó inutilizado por los desprendimientos ocasionados durante el temporal de 1957.

En su defecto, en la desembocadura del Salto de Tigalate, en uno de sus márgenes comienzan las obras de construcción de la “Galería”. Se excavaron unos 10/12/15 metros sin alumbrar aguas en el subsuelo, por lo que las obras fueron paralizadas dejando incluso los compresores que hoy día se encuentran tirados en el cauce del barranco.

4. ACTIVIDADES ECONÓMICAS

4.1 LA AGRICULTURA



«El año 1880 fue un año memorable de Mosto en flores y miserable de higos en la costa.» *Apunte anónimo en un catecismo de la época.*

La agricultura era fundamentalmente una economía de subsistencia, muy vulnerable a las sequías y a las sucesivas plagas. Las fuentes orales recuerdan con especial consternación, por los estragos ocasionados en sus cosechas, la sequía de 1948 a la que se añadieron otras en años alternativos a lo largo del siglo XX. De la escasez de lluvias también queda constancia documental en un libro de catecismo fechado en 1862.

El agro palmero también se vio gravemente afectado por plagas de cigarrones, insectos que eran arrollados con el aire sahariano. Para desorientarlos se reunían los vecinos haciendo sonar calderos o sus manos, a base de palmetazos.

Las labores más arduas en el mundo rural también aunaban los esfuerzos de todos los vecinos; a la llamada de uno acudían los demás, agilizando en gran manera las tareas del campo como la sementera, la recolección o la trilla, operaciones conocidas en La Palma como «gallofas». El fin de la jornada laboral venía marcada por el “reloj solar” y se intentaba aliviar el trasiego de las horas a través de cánticos.

4.1.1 CULTIVOS

Lo más común era la puesta en cultivo por los propietarios de sus propios campos de labor. Con todo, también se daban los casos en los que se recurría al arrendamiento o bien al sistema de aparcería, en el que el dueño de la cosecha se reservaba para sí dos terceras partes de la misma.

En una economía de secano, cultivos como la vid, por precisar de una mayor humedad, encuentran escasa representación en Barranco Hondo, donde ocupan zonas dispersas. Por lo general, se ubican en las partes altas, donde algunos de los moradores del caserío tenían sus pequeños viñedos, en zonas como “Flores”, o “Lomo Gordo”, trasladando en barricas los jugos de sus cosechas.

En cambio, parece haber sido una zona de importante producción cerealera; testigo de ello es la gran profusión de eras, cebada, centeno... En tanto que cultivos como el trigo o el millo, por aclimatarse mejor a zonas de mayor humedad, se dan en proporciones mucho menores. De manera que, en años en los que la producción de trigo resultó deficitaria, se tuvo que recurrir a la compra de cereal importado; en la mayor parte de los casos trigo de muy mala calidad que incluso llegaba con gorgojos. Su consumo, en los años de postguerra estuvo, a través de las cartillas de racionamiento, sometido a restricciones.

Una vez recolectado el grano, se llevaba a la era y con las bestias se trillaba, caso de la cebada, pues para el centeno el proceso de la trilla varía, debiéndose de “paliar” previamente. Otros cereales prescindían del proceso de la trilla, tal el caso de los «chícharos» que se pisoteaban sobre una manta, o de los «chochos» que eran desgranados con el golpeo de una horqueta.

El colmo o paja de centeno se empleaba para tapar las techumbres de los pajeros o tenían como destino la cestería, para la confección de sombreros, balayos, etc. Con el balayo se aventaba, luego se tostaba y finalmente, para su molienda, se llevaba al molino de Mateo en Tigalate; donde se pagaba una determinada cantidad por kilo molido. Somos testigos así de una economía estrechamente dependiente de los arbitrios del tiempo, en una zona donde la inexistencia de una caudal continuo de agua imposibilita el aprovechamiento de la fuerza hidráulica. Ya en 1952 el molino de Mateo Yanes Pérez figura como molino motorizado.

También existían los molinos de mano para uso doméstico, compuestos por dos piedras de moler de sección circular. En su muela superior se clava verticalmente un palo, que contribuye eficazmente a imprimir fuerza al movimiento giratorio que se hace con la mano a fin de que el roce continuo permita la molienda. En ellos se hacía por ejemplo el «roll on» (con pasas, almendras, canela...)... Éstos molinos de mano van a caer paulatinamente en desuso como consecuencia de la aparición del molino que permite la obtención de un grano más fino.

Con esto se obtenía el gofio, alimento base en la subsistencia canaria; por cada 20 kilos de gofio, un almud, se añadían 4/5 kilos de chochos. Mientras que la cebada se pesaba como «grano dulce», los chochos; grano que va adquiriendo un mayor volumen, se hacía como «grano raso». El grano, una vez molido, se almacenaba en cajas de tea, en el interior de las casas; así cada familia tenía su reserva de grano, en tanto que las papas se tendían bajo la cama.

Cultivos como la papa, se encontraban -por exigencias bioclimáticas- muy vinculados al régimen de lluvias anuales, produciéndose pérdida de las cosechas cuando éstas eran insuficientes. No parecen darse así las condiciones más adecuadas para este cultivo de subsistencia; otros, en cambio, como el boniato se adaptan mejor a las zonas de media-



Restos de una borrallera



nía. En el cauce del barranco, se excavaban los suelos arenosos en los que se prendía leña para hacer las «*borralleras*»; una vez la brasa hecha se separaba y se escogían papas y boniatos de mediano tamaño que luego se tapaban, convirtiéndose esta en una comida muy habitual en la trashumanancia de los pastores.

Otros cultivos, como los tunos por su carácter xerófilo parecen encontrar las condiciones idóneas para su expansión; así desde su introducción en el siglo XIX van a poblar amplias extensiones.

Entre las legumbres, los chochos van a tener una mayor consideración en la economía local, a largo del siglo de XIX y durante buena parte del siglo XX, al tratarse de un cultivo, que sin requerir de grandes atenciones, constituía en forma de gofio, un gran aporte nutritivo.

De su importancia queda constancia en la gran concentración de pozos o charcos de chochos que se ubican en la costa, en el Porís. Conforman un conjunto de unos quince pozos y seis tendaderos; a los pozos se accede a través de unos escalones, que en uno de los casos se disponen a ambos lados del mismo al tratarse de un pozo doble.

Salvo dos de ellos, de propiedad particular, del resto se hizo uso o aprovechamiento comunal, aunque también de los que se encontraban en manos privadas, conocidos como “pozos de los Toledos”. Cuando los ~~sus~~ propietarios no los precisaban, los prestaban a sus convecinos.

En Barranco Hondo, a diferencia de lo que ocurría en otros pozos ubicados en la costa cómo los de la playa de la “Salemera” no existían personas que se ocuparan explícitamente de todo el proceso que lleva aparejado el curtido de los chochos; las conocidas como «*mareteras o mariteras*». Eran sus propios cultivadores o cosecheros, los que se desplazaban; una vez recogida la cosecha a finales de julio y guardada las mieses para la venidera, desde las zonas medias hasta las cotas más bajas para su curtido. En la era se llevaba a cabo el proceso de desgranaje; para separar el grano de la vaina se apaleaba con horque-

tas y aventaba sobre balayos, y en sacos eran trasladados hasta la costa, en el mejor de los casos en bestias pues lo común era su traslado a hombros. Una vez desgranados y tostados, los sacos se apresaban con hojas de helecheras y con la marea baja se colocaban dos



o tres en un mismo pozo. Debía de transcurrir un promedio de ocho días, seis mareas; las necesarias para que el grano perdiera su amargor natural; si bien la cantidad de días se podía ver alterados en función de la salobridad de las mareas o en virtud de la ubicación de los mismos pozos, debiendo de permanecer más días en aquellos pozos que se encontraban más alejados respecto del mar.

En una economía de ahorro, separado el grano de la vaina; ésta era reservada como combustible en el proceso de horneado de los higos, mientras que la cáscara servía de alimento para las cabras.

Transcurridas las seis mareas, los chochos se trasladaban de los pozos a los contiguos secaderos o tendaderos en los que se extendían unos siete u ocho días en dependencia de la mayor o menor incidencia de los rayos solares.

En Barranco Hondo, la arboricultura también tuvo notable representación: almendros, nispereros, y durazneros en sus distintas variedades (mollares, amarillos, blancos), se distribuyen por todo el territorio, y otros como las granadas o los mangos en una proporción mucho menor.

Merece especial atención las higueras, por su relevancia numérica; también, por su amplia variedad que permitió alargar considerablemente la temporada de captación del fruto, así por ejemplo la higuera negra, que soporta muy bien las condiciones de sequedad, daba sus frutos en los meses de octubre y noviembre. Ello posibilitó, en forma de higos secos, un consumo ordinario por cada una de las familias que los almacenaba en cajas de tea para su aprovisionamiento anual.

Entre las variedades que se constatan en esta zona: cotios, breveras, higos gomeros, blancos y negros, se dan con gran profusión; mientras que de higos negros y cotios apenas existieron exponentes.

Recogidos los higos a finales de verano, y desechados aquellos en mal estado como alimento para los cochinos, se procedía a su secado. En primera instancia, se recurría a un proceso de secado natural. Para ello se habilitaban al aire libre, con pinillo, retamas o con cualquier otra especie arbustiva como la gamona, tendales en los que permanecían a lo largo de una semana. Igualmente los tunos, en sus diferentes variedades, se tendían al

sol, habiendo sido cortados con antelación, o en el interior de alguna covacha que quedara expuesta al sol de la mañana, en las que poco a poco se iban secando.

Pero a finales del verano, con aquellas variedades más tardías como la higuera negra,



Horno de las Miguelas, 1.98 cm. de profundidad.

que precisan de más calor solar para su secado, se opta por un secado artificial; de manera que son horneados, adquiriendo en este proceso un sabor más fuerte. El consumo ordinario de este fruto por los vecinos de Barranco Hondo queda de manifiesto en la gran concentración de hornos, así como por las dimensiones de los mismos que indican la capacidad de albergar de una sola vez cantidades considerables.

4.1.2 LA GANADERÍA

El ganado menor, ovejas o cabras (ovicápridos) y cerdos (suidos) fueron especies explotadas desde época prehispánica. En tanto que la ganadería mayor, va a ser introducida por los conquistadores fundamentalmente como animales de tracción o de carga; tal es el caso de los burros o los mulos y del ganado vacuno que, empleado también en el arrastre de madera va a tener como principal destino las labores de labranza, trilla, etc.

La escasa relevancia numérica de algunas de las especies del ganado mayor pone de relieve su carácter de animal de lujo; así el ganado equino, que como animal de montura, tan sólo se encontrará en posesión de aquellos labradores más acomodados, convirtiéndose incluso en un símbolo externo de distinción social. Es más, no todos los vecinos poseían animales de carga, teniendo que llevar la carga en a sus propios lomos.

El aprovechamiento de productos derivados, tales como el queso o la leche se obtenía principalmente del ganado menor, pues debemos tener presente la tardía introducción en la Palma de la vaca lechera, comienzos del siglo XX, para extenderse por toda la Isla a mediados de siglo.

En Barranco Hondo, la producción de queso tenía carácter doméstico, por lo que en su elaboración se empleaban métodos tradicionales: pencas secas para su ahumado o para su curado, el cañizo y la quesera que, como enseres domésticos se colgaban, en la cocina, en los huecos que quedaban al descubierto en una construcción, que siendo más modesta carecía de revestimiento. Con todo, se trata de un derivado que se destinaba a la venta en barrios como Tigalate o incluso en la misma capital. Había gente que se ocupaba de manera exclusiva a esta actividad; los

cabreros que elaboraban el queso en el mismo cauce del barranco y que, en sus desplazamientos tras la búsqueda de agua y de los mejores pastizales para sus ganados, ocupaban cuevas y reutilizaban paraderos pastoriles de época prehispánica.



Por su parte, la oveja también proporcionaba la lana con la que se tejían sus mantas, que llevaban hasta el telar de Tigalate en donde la costurera estipulaba un precio por su confección. Se vestían así unas camas, cuyo “colchón” se rellenaba a base de «*gamona*», especie arbustiva utilizada como forraje que se extendía con profusión en sus inmediaciones. Con todo, al no cubrir las necesidades,

tenían que recorrer largas distancias para procurar el alimento de sus animales, hacia cotas más elevadas en donde proliferan especies como el tagasaste o el codeso.

Mientras que el consumo de productos derivados como el queso o los huevos se convirtió en una constante, el aprovechamiento cárnico tiene carácter ocasional, y para algunas especies, puntual; tal el caso del cochino, cuya matazón tiene lugar una vez al año, en el mes de noviembre coincidiendo con la festividad de San Martín. Su carne se conserva en salmuera, convirtiéndose así en una reserva para toda la temporada invernal. Como productos derivados se obtienen morcillas o manteca, empleada para freír hasta su sustitución por el aceite, o también para templar los potajes.

4.1.3 LA APICULTURA

Queda constancia de algunas colmenas en el barranco del “Barrinillo”, ubicadas a distancia de los cultivos con el fin de evitar los posibles daños que éstos insectos puedan provocar a las cosechas. Aunque debieron de existir muchas más, parecen que fueron pocos los que se dedicaron a la explotación de un recurso como la miel.

4.1.4 LA PESCA

La pesca de bajura, mediante el uso de pequeñas embarcaciones, constituyó en una actividad complementaria; no obstante el pescado no figuraba como aporte nutritivo de uso habitual en sus dietas. Con todo, algunos de los habitantes de Barranco Hondo se

dedicaron a la venta de las especies capturadas: chicharros, viejas, morenas, congrios, etc, que subían hasta la carretera, y en Montes de Luna se les ofrecía a los propietarios de las ventas.

Pese a que fue una actividad más propia de los hombres, también algunas de sus mujeres la desempeñaron.

5. PATRIMONIO ARQUITECTÓNICO EN EL MEDIO RURAL

La arquitectura rural se encuentra estrechamente vinculada al medio en el que se inserta; es más, se constituye como respuesta adaptativa a las actividades económicas propias de este medio. De esta manera, cualquier estudio sobre arquitectura vernácula, basado en construcciones ante todo funcionales, precisa de un equipo interdisciplinar, en el que la colaboración de historiadores, etnógrafos, arqueólogos... contribuya a la localización de construcciones anejas a la vivienda y asimismo, a definir el valor de sus diferentes elementos arquitectónicos. Aunar esfuerzos evita, con vista a futuras intervenciones, la introducción de elementos distorcionadores, que incluso pueden alterar la propia esencia del patrimonio arquitectónico.

Una economía, como la de Barranco Hondo, fundamentalmente cerealera en la que la ganadería también ocupa un lugar destacado, explica la existencia de construcciones como las eras, o de dependencias como pajeros, gallineros y conejeras para la estabulación de sus animales domésticos. Pero ha sido el recurso a la etnología la que, informando de un consumo ordinario de higos, ha puesto al descubierto la importancia de la higuera en la economía local, y consecuentemente el rastreo y localización de hornos para el secado de sus frutos, construcciones que de lo contrario quedarían ocultas entre la maleza y sin más destino que el olvido.



De manera genérica, la arquitectura en el mundo rural es una arquitectura de ahorro, donde frente a lo estético prima el sentido funcional. Sin embargo, en Barranco Hondo encontramos, tanto en el exterior como en el interior de las viviendas ejemplos que sin tener carácter funcional ponen al descubierto la sensibilidad artística de sus constructores. Los esgrafiados, rematando esquinas, en el patio o terrero e incluso en los muros perimetrales de un aljibe, se convierten en un claro reflejo del gusto por lo estético. Además, esta técnica, como la

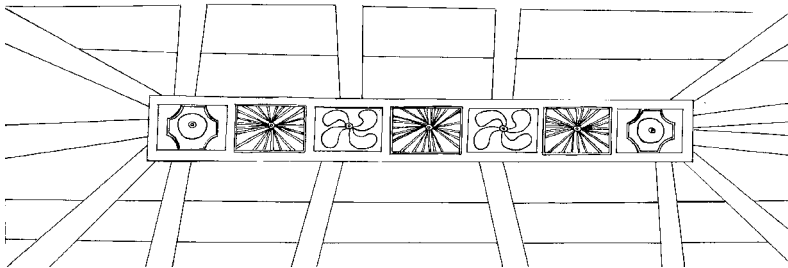
del enjalbeado, pone al descubierto las distintas capacidades económicas de sus moradores. La razón se encuentra en que ambas técnicas precisan del empleo de un material como la cal cuyos costes se elevan por su indisponibilidad en el entorno. Ya cocinada, la



cal llegaba por mar al embarcadero del Porís y bajo un risco se preparaba para su empleo como material constructivo por aquellos labradores más acomodados; de ahí, que no se aplique al conjunto de las viviendas un revestimiento parcial o total de sus paredes, sino que éste se ciña a las paredes frontales de las viviendas.

Pese a no llevarse a cabo un análisis detallado y pormenorizado de sus diferentes elementos arquitectónicos, trabajo que por su magnitud y más por precisar de un equipo interdisciplinar escapa al propósito del presente artículo, variados son los ejemplos que dan muestra de la habilidad y maestría de sus constructores.

El interesante patrimonio arquitectónico también queda de manifiesto en sus interiores, en las pinturas con motivos triangulares que cubren a modo de “cenefa” las paredes de una de las viviendas, o en el forro o tablazón de madera de tea que cubre internamente la estructura de los tejados, y que en dos de los casos conocidos aparecen remachados a la altura de cumbrera.



5.1 CONSTRUCCIONES ANEJAS A LAS VIVIENDAS, LOS HORNOS

Conforme el caserío se va despoblando y sus tradiciones abandonando, comienzan a sucederse factores de deterioro que, en ocasiones, revierten en daños con carácter irreversible, así nos encontramos ante construcciones que no permanecen más que como un mero amontonamiento de piedras como es el caso de un horno doble en el que se mantiene en

pie sólo uno de ellos mientras que de su contiguo sólo quedan vestigios materiales, o el ejemplo de otro horno desprovisto de su cúpula. Por suerte no parece tratarse de la mayoría de los casos; con todo, en mayor o menor grado la conservación de estas estructuras se



encuentra amenazada; de ahí la importancia de su localización con el fin de que se activen medidas que erradiquen las causas de deterioro.

Entre las causas de deterioro más importantes encontramos con la expansión de plantas que colonizan cúpulas, con raíces que penetran entre sus muros, y que con la humedad se hinchan derivando en la formación de grietas. Esta situación generada por el abandono, se hace extensible a otras construcciones.

Se han localizado un total de 13 hornos, mientras que once de ellos se encuentran integrados en el conjunto de viviendas que conforman el hábitat disperso de Barranco Hondo, los otros se ubican en las inmediaciones. Tal cantidad, constituye un refrendo del a consumo ordinario de higos, que por lo general tenía un carácter doméstico o familiar. Pero las extensiones de terreno de algunas familias generaban excedentes que se destinaban o bien a su venta o bien al intercambio por cultivos de regadío como los plátanos, o por papas en aquellos años en los que la sequedad tornaban las cosechas en improductivas. Así, se explica la existencia de hornos que si bien no emplean materiales distintos en su construcción, sí que difieren en su tipología; se tratan de hornos dobles que pertenecen a una misma familia. Tal es el caso de los “hornos de



Gonzalo” o los de la “Garrafona”, que aprovecha un mismo muro para la construcción de su contiguo. Nos remiten a estas construcciones por los nombres o bien por los apodos por los que comúnmente se conocen a sus propietarios: “horno de las Tocas”, “horno de las Miguelas”, “horno de las Bernardas”... o en el caso del “horno del Barrinillo” por el lugar en el que se ubica: “Barranco del Barrinillo”.

En cuanto a los materiales constructivos: piedra, mortero de barro, teja para la brava o salida de humos y cal, parece haberse extendido a todos los hornos, si bien el estado de conservación de algunos apenas hacen perceptible un revestimiento de cal. En la base, de sección rectangular se ubica la boca del horno, que en mayor o menor medida se eleva respecto del suelo; en algunos casos, a una altura de unos 90 centímetros. En su

construcción se eligen lajas de un tamaño que oscila entre los 40/60 centímetros, en las que se perfilan los bordes que revierten hacia el interior del mismo; resultando de este trabajo lajas de idénticas dimensiones. De entre los hornos estudiados, tres de ellos poseen una boca cuadrada; mientras que en el resto las lajas de sus laterales se alargan para formar un rectángulo.

Estas construcciones aparecen coronadas en su parte superior por una cúpula semiesférica en la que se ubica, en su lateral izquierdo, dos tejas curvas; la una cóncava y la otra convexa, que hacen de bravera o salida de humos.

La etnología también contribuye a la puesta en valor del patrimonio cultural y etnográfico. Son sus gentes, a través de la memoria, las que nos hacen partícipes de sus modos de vida, y a través del conocimiento adquirimos conciencia de la importancia y significación de las construcciones. Un paso previo y necesario, el del conocimiento, en cualquier proyecto de divulgación y conservación del patrimonio.

En el proceso de horneado de los higos, se documentan dos fases: en una primera, de precalentamiento, se le proporciona al horno las temperaturas adecuadas para el secado de los frutos; mientras que será en la segunda de las fases cuando se desarrolla el proceso propiamente dicho.

En la fase de precalentamiento, el horno se prendía o alimentaba introduciendo por su boca el combustible; la leña, a la que se le añadía por sus cualidades, la paja de los chochos. Mientras que este último material contribuía eficazmente a avivar el fuego, las pencas secas que se disponían en las orillas del horno lograban mantener la temperatura interna.

Una vez hecha la brasa, con ayuda del hurgonero, se barría la ceniza hasta la puerta; tarea que se intentaba agilizar a través del siguiente refrán:

Ayúdame San Pedro
Tú con tu palo
Yo con mi hurgonero

A su limpieza contribuye el revestimiento interno; pequeñas losas de piedra van conformando el suelo o la base en la que se disponen los frutos, con un diámetro y una profundidad que nos hablan, una vez más, de consumo ordinario. Limpio el horno y alcanzada la temperatura adecuada, comienza la segunda de las fases.

Se colocaban los higos sobre pinillo y con una piedra plana y hojas de helechera se tapaba la boca del horno y también la bravera o salida de humos con el fin de evitar posibles fugas de calor que redujeran la temperatura interna. Al día siguiente, se seleccionaban aquellos que habían alcanzado uniformidad en su horneado; reproduciéndose, en caso contrario el proceso. Para ello se sacaban por la boca del horno utilizando niños, o bien se introducían aquellos adultos cuyo volumen lo hacían posible.

La gran profusión de hornos pone de manifiesto un consumo habitual de higos. De igual manera, pero en sentido contrario, la inexistencia de hornos de pan viene a corroborar el consumo de este alimento con carácter muy puntual.

5.3 CAMINOS, VEREDAS Y SERVENTÍAS.

Ya a comienzos del siglo XX, la nueva vía de circulación que unía Santa Cruz de la Palma con los Llanos por el sur se encontraba finalizada en su tramo de la Villa de Mazo; desplazando el núcleo de actividad en torno a ella. Así, de manera progresiva el caserío de Barranco Hondo se va a ir despoblando, con los pertinentes problemas de deterioro y conservación que lleva aparejado. Reflejo claro de esta circunstancia lo encontramos en los caminos, de cuyo mantenimiento, a instancia de los poderes públicos, se encargaban los vecinos. Éstos debían de satisfacer un servicio conocido como «*prestaciones de caminos*» por el que cuadrillas de hombres se reunían cuatro o cinco veces al año para la limpieza de los mismos.

Entre los caminos reales, en torno a los cuales se articulaban las viviendas nos encontramos con el “camino de Tira”; camino real que iba de mar a cumbre adoptando diferentes nombres a lo largo de su recorrido, “camino del Lomo del Viento”, “camino de la Paletena”... En sus desplazamientos hacia el monte era transitado por los habitantes de el caserío, que subían en búsqueda de leña para calentar el fuego de sus hogares, de pastizales para sus ganados: codesos, tagasastes, tederas ..., o como camino que desemboca en “Río Muerto”, para el curtido de los chochos, para la captación de los recursos pesqueros.

De los recursos forestales, como complemento necesario al desarrollo de sus vidas cotidianas, se hizo un aprovechamiento continuado y sistemático. Aunque también los montes, con sus variados recursos constituyeron una importante fuente de ingresos; se constata así, al menos hasta comienzos del siglo XX, la exportación de un recurso como la madera a través del embarcadero del Porís, con destino a una isla deficitaria como Las Palmas. Se explica así la existencia en este muelle de un aserradero en el que con un cordel y añil se delimitaba la marca para los cortes de los rollizos, que luego se tiraban al mar donde eran enganchados por las embarcaciones. Por su trazado lineal, se escogió hasta su empalme con el “camino de Tira”, a la altura del “Martín”, el “camino del Robadero”; a partir del “Martín”, con una yunta de bueyes que se iba alternando entre sus vecinos a lo largo del “camino de Tira” la madera era trasladaba hasta el Porís.

Tanto el “camino de Tira” como el del “Robadero” eran transitados para la captación de un recurso como el pinillo, de los altos de Montes de Luna y Tigalate en zonas como la de los “Calderos”, se reunían pacas de pinillo que luego bajaban hasta la carretera para

ser vendidas en el comercio interinsular, en zonas como los Sauces donde eran utilizadas en el empaquetamiento de sus cultivos de regadío. Para empaquetar los plátanos también se demandaba gamona, especie arbustiva que se encuentra en sus inmediaciones, de tal manera hacían fejes de gamona que subían hasta la carretera.

El monte también proporcionaba como recurso el carbón vegetal, aunque pocos eran los que se dedicaban a su explotación. En el “Lomo de los Brezos”, de donde partía el “camino de Tira” se hacían hornas con leña, turnándose a lo largo de la noche para vigilar el proceso de obtención del carbón.

En el aprovechamiento de los recursos forestales que se hacía de los montes debemos diferenciar entre los montes privados, por cuyo uso y disfrute se les pagaba a sus dueños, de los montes de propios, que a modo de remate se constituyeron en una importante fuente de ingresos para el Ayuntamiento.

El “camino de Tira”, a la altura de la cruz del “Palo Podrido” se desvía para empatar, ya en Barranco Hondo con el “camino del Retamal”; camino real que subía hacia “las Esperillas”, (Tigalate), volviéndose a unir para formar un único camino que culmina en el Porís.

Tanto el “camino de la Laja”, sobre el “Morro de los Bravos” como el de “Mederos” eran transitados por los niños para subir a la escuela, optando por el más próximo a sus viviendas. En cualquier caso es más conveniente hablar de veredas que de caminos; asimismo era una vereda aquella por la que descendían para aprovisionarse de las aguas del “Pozo de la Galera”.

Por último hablar de las serventías, que comunicaban entre sí unas viviendas con las otras.

6. FESTIVIDADES, TIEMPO PARA EL OCIO Y EL ESPARCIMIENTO.

Eran contados los días de fiestas, aquellos en los que la dieta habitual experimentaba agradables alteraciones (sopa de gallina, arroz con leche, frangollo, pan, bollos de centeno, rebanadas, vino...), en los carnavales o en el día de San Martín en el que cada familia hacía la matazón de cochino.

Fiestas de la Cruz

La Cruz de Barranco Hondo, constituye un referente más del gran arraigo que en Canarias tuvieron estas celebraciones, que en adoración a la cruz congregaban a sus vecinos. Con todo, por el territorio se diseminan otras que poseen un marcado carácter familiar. A ellas se dirigían en rogativa para la petición de lluvias, de buenas cosechas, para velar por la salud de algún enfermo... Nos las encontramos jalonando caminos, rema-

tando montañas o incluso en el mismo interior de las viviendas en el que se les reserva su sitio en la alacena. Tal es el caso por ejemplo de la cruz que se ubica sobre el “morro de las Vinagreras”, a la cual se accede a través de una sermentía; cabe pensar así que las gentes se dirigían a las cruces más próximas.

La cruz de Barranco Hondo se ubica en la confluencia de dos barrancos, a escasos metros de su cauce. Desde su construcción se ha visto sometida a alteraciones, borrando cualquier huella material sobre sus orígenes, de manera que las fuentes orales constituyen, una vez, más un recurso sin parangones. Éstas apuntan a los retornados de la emigración, promesa de Patricio Pestana Pestana, conocido como “Pancho el Índiano”, de levantar un nicho para la cruz, si lograba sortear el temporal que le sorprendió en alta mar a su regreso de Cuba.

Si bien las prácticas religiosas del dogma cristiano no se siguieron con extrema rigurosidad, por el condicionante que suponía la distancia; las cruces testimonian la gran religiosidad entre estas gentes, la cual convive a un mismo tiempo con la superstición. Un reflejo de ello lo encontramos en los agüeros sanjuaneros durante las vísperas de San Juan cuando se escogían de los rosales los mejores pétalos de rosa y con flores de azahar se colocaban en el lebrillo que se colmaba de agua; allí, al sereno permanecía a lo largo de la noche y a la mañana siguiente se apartaban los pétalos y todos se lavaban la cara y las manos, y se decía entonces «*un año más*» en caso de que el rostro quedara reflejado en el agua, pues de lo contrario existía la creencia de que la persona fallecería antes del transcurso de un año.

Convive así, en un mismo ámbito religiosidad y superstición, y posiblemente obedezca a una mezcla de ambas la disposición en la boca de uno de los hornos de una laja rojiza donde aparece tallado el símbolo de la cruz.

Las Comedias

El entorno de la cruz se enramaba para la celebración más ansiada del año, las fiestas en adoración a la cruz. Entre los vecinos se cogían hojas de palma y álamos, y delante de la cruz se levantaba una especie de escenario al cobijo del sol, en el que se recitaban poesías y se representaban las comedias. Estas representaciones teatrales, recitadas y cantadas, eran ensayadas en su totalidad por Emiliana Pestana. De su ingenio, partió la comedia y su puesta en escena, desde la indumentaria de los personajes, entre los que se reservaba siempre un lugar, hasta el acompañamiento musical, con acordeones, guitarra, ... La entrega y reconocimiento de su talento la llevó a convertirse en mayordoma mayor, si bien la mayordomía se iba alternando entre los vecinos que custodiaban en sus casas los preparativos para el año venidero.

Desde los barrios colindantes acudían a las fiestas de Barranco Hondo, pero también desde lugares mucho más distantes, como La Breña, llegando a alcanzar sus comedias un

considerable grado de popularidad. De ahí, que fueran representadas en las fiestas del «*Palo Podrido*», en “Las Lomadas” (Los Sauces), Barlovento..., escenificadas por gentes del lugar. Los testimonios orales apuntan a que fue Emiliana quién introdujo las comedias en Las Lomadas; en 1949 se celebraría una por el acto de inauguración o apertura de la Sociedad de “Las Lomadas”, conocida como Club Deportivo Beneahore en donde se siguieron representando con cierta regularidad. Vemos así cómo no existía una relación o vinculación necesaria entre las representaciones de estas comedias y las fiestas de la cruz. Se recuerda asimismo una representación en ocasión de la *Romería de San Pedro* y otra bajo el título *Desgracia es casarse viejo*.

O Cruz grande y poderosa
Que viene de los grandes pinares
Atraviese el aire victorioso
Como en busca de visitas celestiales

(*contestación del ángel*)
Dios ha oído tus lamentos
Y quiere darte una prueba de tu amor
Aliviando las penas y torturas
Que ha sufrido tu pobre corazón
Fragmento de una comedia

Tras la comedia y consecutivamente cada miércoles se hacían los bailes, que a la luz del candil primero y luego con lámparas de petróleo se prolongaban hasta altas horas de la madrugada.

7. UNA PROPUESTA DE CONSERVACIÓN INTEGRAL

En las manifestaciones materiales reside la memoria de los pueblos y en la investigación la garantía de su recuperación. Pero en su conservación es necesario ir más allá, precisa de una labor de divulgación en la que el conjunto de la sociedad, a través del conocimiento, adquiera conciencia de su valor, aprenda a quererlo, y como parte de un legado que conocen y quieren contribuyan con la conservación a su disfrute por las generaciones venideras.

Como conjunto patrimonial que convive, mas se adapta al medio en el que se inserta se apuesta por la adopción de medidas revitalizadoras in situ en tanto que, facilita su comprensión y consecuentemente la labor de divulgación. Se propone así, la rehabilitación de una de

las viviendas de Barranco Hondo a partir de la cual surja una ruta etnográfica donde la integración de patrimonio rural, arqueológico y arquitectónico como conjuntos que convergen en un área de extraordinaria riqueza patrimonial ponga al descubierto técnicas, tradiciones, sensibilidad...En definitiva, un modo de vida que en ausencia de prácticas de fomento entre la ciudadanía quedarían relegadas al más absoluto de los olvidos.

Por su ubicación, por una posición privilegiada en la visualización del entorno, así como por reunir diferentes elementos arquitectónicos en la misma vivienda o en las construcciones anejas, que dan muestra de la habilidad y destreza de sus constructores, la casa de los esgrafiados del barranco que se eleva en uno de sus márgenes parece convertirse en un buen exponente para nuestro propósito. Como en su conjunto en esta vivienda queda de manifiesto, a través de la construcción de un aljibe la solución a problemas existenciales como los del agua, pero a un mismo tiempo deja constancia de labores domésticas como la colada a través de una pila-lavadero que se adosa a sus muros perimeales, en los que además queda inserta una pila-abrevadero.

Punto de partida de una ruta guiada en la que, con un conocimiento previo que se dispensaría a través de información virtualizada, se revitalicen unas construcciones que adquieren plena significación en el medio en el que se insertan. Tal el caso por ejemplo de los «*tendidos*» que aprovechan para la captación y conducción de las aguas de escorrentía la pendiente o desnivel del terreno.

De la casa del Barranco, se visitaría en primera instancia “la Cueva de Lucía”; cueva habitación de época prehispánica con una importante estación de grabados rupestres, dados a conocer en 1957 por Luis Diego Cuscoy como *los petroglifos de Tigalate Hondo*. Este mismo



autor dejaba ya constancia, a través de la recogida de datos orales de la reutilización de esta cueva, asimismo de la “Cueva Marcela” situada en sus inmediaciones y próximo punto de parada en nuestra ruta o itinerario, como rediles por los cabreros, o por las mujeres del caserío que se reunían a bordar al proporcionar un ambiente fresco en las calurosas tardes de las estaciones estivales.

Por debajo de la “Cueva Marcela, nos acercamos al cauce del barranco donde sus habitantes señalan un «*eres*»; de donde aprovechaban, ya desde época prehispánica las aguas pluviales que en él quedaban almacenadas por un tiempo considerable como respuesta adaptativa a un escaso régimen precipitaciones anuales. A reflexionar sobre esta cuestión contribuye nuestra próxima parada, la “Casa de las Garrafonas” en cuyo entorno y vin-

culado a la vivienda se articula, desde su tejado hasta el aljibe un complejo sistema de aprovechamiento de un recurso tan necesario como precario, el agua.

Bajando de la “Casa de las Garrafonas” nos encontramos con la de “Gonzalo”. Asociada a ella aparece una construcción que deja al descubierto el consumo ordinario de higos por parte de sus moradores. Pues nos referimos a un horno de tipología doble que se destinaba al secado de éstos frutos cuando, al término del verano, prescindían del calor necesario para pasarlos al sol.

Desde allí, a través de una sermentía, hoy prácticamente impracticable por la propagación de la maleza nos dirigimos a la “Casa de Bonifacia” pues en sus inmediaciones figura una de las seis eras que se asocian a las viviendas del caserío. Su número, así como sus considerables dimensiones; de unos seis metros y medio de diámetro, son reveladoras de un modo de vida en el que la producción cerealera debió de ser muy importante.

Siguiendo esta sermentía, retornamos a nuestro punto de partida donde podrán repostar y saciar su sed los fatigados caminantes que ya comienzan a adquirir conciencia del extraordinario legado patrimonial de Barranco Hondo. Cansados pero implicados, seguirán el itinerario que tiene como próximo punto de parada la “Cruz de Barranco Hondo”, en donde se intentará transmitir su gran valor como patrimonio intangible, respecto al que sus gentes manifiestan, a través del intento de recuperación de sus fiestas, un vínculo sentimental.

Bajando por el cauce del Barranco llegamos al “Salto de Tigelate”, donde por una vereda, previo acondicionamiento, nos dirigiremos al Porís, la última, pero no por ello la menos necesaria, de nuestras paradas pues sin carácter excluyente es la integración de todas ellas la que permite una reconstrucción de sus modos de vida. Desde la costa y ya habiendo realizado un considerable recorrido seremos partícipes de la rigurosidad del hábitat en el ámbito rural; así, por ejemplo, desde el Porís ubicaremos el “Pozo de la Galera” de manera que podemos apreciar los largos desplazamientos a los que se veían sometidos en la captación de un recurso codiciado desde tiempos ancestrales, el agua. El Porís también se convierte en referencia obligada porque, una vez en él tendremos acceso a un conjunto patrimonial sin parangones, el conformado por los charcos o pozos de chochos y por sus contiguos tendaderos; más por explicar a través de sus construcciones una parcela más de sus vidas cotidianas, el curtido de una legumbre de gran consideración en la economía local.

Pese a que la vereda que nos conducirá al Porís, a través del Salto de Tigelate no fue transitada con regularidad por los habitantes del caserío de Barranco Hondo; es más, tan sólo de manera puntual por los cabreros en sus desplazamientos en búsqueda de pastizales, en una propuesta de conservación integral el Salto de Tigelate no puede quedar aislado. Su riqueza patrimonial revierte interés para la arqueología, para la biología, para la espeleología...y confiamos que a través de esta ruta para la sociedad en general, pues somos todos y cada uno de nosotros, los que a través del conocimiento y la concienciación, nos convertimos en garantes de la conservación.

INFORMANTES ORALES



Alberta Rodríguez Díaz
Antonia González Barreto
Aurelia Pérez Martín
Bonifacia Rodríguez
Carmen Delia Pestana Rodríguez
Casilda Rodríguez Díaz
Emiliana Pérez Cruz
Eusebia Cruz Rodríguez
Isaías Cruz González
Jesusa González González
Juana Rodríguez Díaz
José Roberto Martín Pérez
Liebana Verania PestanaHernández
Manuel Piñero Felipe
María Corales Pérez Cruz
Melito Pérez Díaz
Mikaela Morera Guillén
Trinidad Rodríguez Camacho

BIBLIOGARÍA GENERAL

- DÍAZ ALAYÓN, C.: *Materiales toponímicos de La Palma*. Cabildo Insular de La Palma. Santa Cruz de La Palma, 1987
- FERNÁNDEZ, J. J. Y DÍAZ LORENZO, Juan C.: *Arquitectura rural en La Palma*. Madrid: Tauro Producciones, S.L, 1999
- HERNÁNDEZ GUTIÉRREZ.: «La ingeniería popular del agua en Lanzarote. El aljibe y la mareta». *VII Congreso internacional de rehabilitación del patrimonio arquitectónico y edificación*. CICOP, San Cristóbal de la Laguna, 2004
- MERINO MARTÍN, Pedro.: «Una aproximación a la arquitectura de cubierta vegetal en la Palma». *Revista de Estudios Generales de la Palma*. Núm.O. 2004, pp. 161,184
- OLIVE, P. De.: *Diccionario Estadístico Administrativo de las Islas Canarias*. Barcelona, 1865
- PAIS PAIS, F.J.: *El Bando Prehispánico de Tigalate – Mazo*. Santa Cruz de Tenerife: Centro de la Cultura Popular Canaria, 1998.

AGRADECIMIENTOS

A los habitantes de Tegalate y Montes de Luna, sin cuya colaboración y testimonios hubiera sido posible recuperar la memoria de un pueblo. A la Biblioteca y Oficina Técnica del Ayuntamiento de Mazo, a la Biblioteca del Convento de San Francisco. Al Cabildo Insular de La Palma que ha facilitado una labor esencial en la conservación, la divulgación y muy especialmente en su Delegación de Patrimonio a Felipe Jorge Pais Pais, que con sus vastos conocimientos ha dirigido las pautas de este trabajo, sin que en modo alguno sea responsable de las faltas o carencias de las que pueda adolecer el mismo.