

LOS LAGARES TALLADOS EN TOSCA DE TAGANANA (Santa Cruz de Tenerife)

Juan Jesús Romero Prieto; N. Trinidad Delgado Díaz; Manuel González Cabrera.

INTRODUCCIÓN

A través del paisaje se hace una lectura del territorio que nos permite analizar las relaciones del ser humano y el medio.

De este modo el paisaje rural es el resultado de una serie de prácticas que el hombre ha desarrollado sobre el medio en que vive con objeto de obtener un espacio para la producción y el hábitat.

La estrategia tradicional de utilización del medio y sus recursos se gesta a lo largo de sucesivas generaciones, perfeccionándose durante siglos y dando lugar a un aprovechamiento vertical y múltiple, para lograr una capacidad de autoabastecimiento en la comunidad sin apenas tener que recurrir a productos del exterior.

Esta búsqueda de autosuficiencia se basa en la diversidad ecológica, biológica y cultural, que podemos encontrar en el marco geográfico objeto de estudio: el Valle de Taganana.

Las actividades productivas generales han ido variando a lo largo de la historia, si bien muchas se han mantenido desde antaño hasta la época actual. El aprovechamiento de los diversos ecosistemas se practicó y, en menor medida, se practica, con el objetivo de asegurar una base alimenticia. En el pueblo de Taganana el vino fue un factor determinante en su economía y este hecho se manifiesta de diferentes maneras: en el espacio, la toponimia, el folklore musical, la artesanía, la propia idiosincrasia del tagananero...Es por eso que el inventario de los lagares tallados en tosca de Taganana, es un buen indicador de la importancia que tuvo y tiene el vino en esta comarca; las repercusiones que éste tiene en el medio, su distribución, y la inteligencia que el campesino ha demostrado para su óptima producción, guiado por una tradición que no niega el tanteo innovador.

Este estudio se ha basado en el trabajo de campo y la consulta de fuentes escritas y orales, siendo las últimas de gran importancia. En Canarias, y más concretamente en las áreas rurales, la cultura oral siempre ha sido muy rica, porque se aprendía de forma directa observando y ejerciendo, generación tras generación; la tradición oral tiene muy en cuenta el valor de la palabra, mereciendo ésta el mayor respeto.

El conocimiento se obtenía por el contraste de experiencias, siendo el seno de la familia el principal medio transmisor. Esto generaba una cultura muy dinámica, integrando y articulando muchos elementos en el territorio. Esta cultura tradicional posee numerosas manifestaciones de carácter festivo ligadas al trabajo: se aprovechaba cualquier momento de faena para hacer una fiesta (la vendimia, la pisa...). Por las razones expuestas, sin las fuentes orales, este estudio no hubiera sido posible.

EL CONTEXTO HISTÓRICO DE LA ECONOMÍA DE TAGANANA.

Tras la conquista de la isla en 1496, las actividades ganaderas, agrícolas y recolectoras de los aborígenes se transformaban en un cultivo intensivo de caña de azúcar, (en 1506 comienza la construcción de un ingenio azucarero), pero a finales de S.XVI la producción de azúcar empieza a decaer, y nuestra agricultura de exportación poco a poco se fue orientando hacia la viña.

A principios del S.XVIII el comercio del vino entra en crisis, y nuevos cultivos (cochinilla y plátano) tratan de suplir al vino, pero éstos mantienen cierta producción.

La comercialización de vinos tagananeros se realizaba desde el puerto de Santa Cruz de Tenerife y por los embarcaderos de Tachero, Roque de Las Bodegas, Las Palmas de Anaga y El Tamadiste.

EL CICLO ANUAL DEL VINO

El ciclo agrícola de la viña comienza en noviembre y termina en septiembre con la vendimia. Consta de varias etapas, a pesar de que con el paso del tiempo éstas se han ido modificando, en busca de un mayor rendimiento con menos trabajo de la viña; un ejemplo puede ser la sustitución en algunos lugares de la cava por el herbicida.

Es en noviembre cuando se inicia el ciclo; con la cata del vino, "allá por San Andrés"; hasta entonces el mosto se ha estado transformando en vino. Comienza en los meses de diciembre y enero la cava; se remueve la tierra para airearla y quitar las malas hierbas (conejera, cebolleta, tederá,...); también se facilita la filtración de agua de escorrentía en el suelo. En estos meses también se planta la viña en las fincas que se van a dedicar a este cultivo. Existe la creencia de que es mejor plantar la viña donde hay hinojo porque éste crece en tierra abierta y suelta. La poda y el azufrado se llevan a cabo en los meses de febrero y marzo; en el menguante de febrero se realiza la poda, que consiste en cortar los sarmientos, vara de parra del año anterior -"echar- la vara pa tras" para que luego salgan con más fuerza. En marzo comienza el azufrado; se suelen dar tres manos con azufre en polvo, para evitar la caída de la ceniza (oidium).

En marzo y abril se arrenda la viña; esta labor consiste en quitar las malas hierbas que han vuelto a nacer tras las lluvias. En menguante se realiza la trasiega que supone quitar el vino de sus madres pasándolo a barricas limpias; en junio y julio se levanta la viña con horquetas de caña o de brezo cuando el racimo está granado, ya que la viña en contacto con el suelo se dice que adquiere un grado más en el vino; esta labor se hace para evitar la "inmundicia" (ratones, lagartos...). En agosto se prepara la vendimia, que conlleva un laborioso quehacer (limpiar las barricas, el lagar, los cestos, arreglar los foles...), durante la primera quincena del mes, coincidiendo con las fiestas de la patrona del pueblo, la Virgen de Las Nieves. Es el vino uno de los principales ingredientes en la preparación de la carne de cabra, uno de los platos más típicos de estas fechas. En septiembre tiene lugar la vendimia, que se lleva a cabo en cuanto la uva ha madurado comenzando de costa a cumbre; esta faena consiste en cortar, pisar, trasladar y embazar.

LOS LAGARES EN TOSCA

Que en un pueblo como Taganana encontremos 46 lagares tallados directamente en piedra de tosca o fabricados con bloques de este mismo material (sin tener en cuenta los más modernos de gato, o los que utilizan las tres embotelladoras del pueblo) nos da una idea de la importancia que tuvo y tiene esta actividad económica.

La mayoría de los viejos lagares se encuentran en las afueras del pueblo, en las zonas de cultivo de la viña; el motivo por el que se encuentran lejos de las bodegas era para evitar cargar peso de más, tal como ya se ha dicho. Hay zonas como Auchones, donde podemos encontrar hasta seis lagares juntos. Esto se explica por la elevada producción de uvas de la zona y porque los propietarios de las viñas necesitan su propio lagar para no tener que esperar a que le llegue su turno ya que hay algunos que tienen más de cien herederos, podría darse el caso de que a un propietario un año no le tocara pisar.

A la tosca roja de Taganana se le dieron muchas utilidades, sus bloques se utilizaron para la construcción de casas (sobre todo para las esquinas), corrales, cuadras, bodegas, para las paredes de los canteros. Labrados sobre la misma piedra, aparte de los lagares encontramos también tanques de agua, canales de riego, cuevas-habitación, bodegas, cuadras,...

Para trabajar la tosca se utilizan los cinceles, mandurrias, martillos, escodas, cuñas, azuelas,...

EL LAGAR

- **El lagar de piedra, con husillo.**

El aprovechamiento de la tosca para construir los lagares, se hace de dos maneras:

1. Tallado directo sobre la tosca roja que se encuentra in situ .
2. Construcción de bloques de tosca roja

Los primeros suelen estar situados al lado de la zona de producción de viña, con el fin de elaborar el mosto antes de su traslado a la bodega, cuando ésta se encuentra lejos; esto se debe a que el mosto pesa menos que la uva en bruto.

los segundos están ubicados al lado de la bodega.

Las estructuras del lagar que se realizan en la tosca son: la *tina*, la *biquera*, el *lagar*, la *piedra*, los *huecos de las vírgenes* y de la *viga*.

El *lagar* es el recinto donde se realiza la pisa (que será explicada en otro apartado), y que a la vez da nombre a toda la estructura; en las últimas décadas algunos de estos lagares fueron revestidos con una capa de cemento, para evitar que el mosto se filtre por la roca; a la vez que servía de alivio para los sufridos pies del pisador.

Durante todo el año, menos en el momento de la pisa, el lagar cumple la función de almacén, donde se guardan horquetas, cestos, calabazas,...

Las formas que presenta el lagar (zona de pisa) son variadas, y generalmente dependen de la roca sobre la que se talla; por lo general suelen ser cuadrados. Sus dimensiones varían en función de la ubicación del lagar y de la producción de uva.

La base del lagar presenta una ligera inclinación o “corriente” hacia un orificio que va a dar a una canal, la *biquera*.

Aunque el tamaño del orificio varía, suele presentar un diámetro de unos 10cm, y la canal aproximarse a los 30 cm de largo. La *biquera*, que se talla también en la tosca, presenta una incisión a unos 10 cm de sus extremos, cuya función es la de sujetar el asa del cesto colador. Hay algunos lagares que presentan dos *biqueras*.

Cuando el mosto obstruye la *biquera* se destupe con la mano o con un palo, liberando de esta forma la salida; aunque si en algún momento de la pisa hace falta bloquear la salida, se le coloca algún obstáculo (puñado de engasos, palo...).

El mosto que sale del lagar y pasa por la *biquera* va a parar a la *tina*. Su dimensión varía en función del tamaño del lagar; su forma suele ser rectangular, su capacidad es aproximadamente de una tercera parte de aquel. La base de la *tina* presenta una corriente hacia un *hueco*, que es de donde se recoge el último mosto, con el calabazo o calabuco antiguamente, y hoy en día 0 con un cacharro de metal.

Los huecos de las vírgenes se sitúan en las paredes del lagar, y en ellos se insertan las maderas que sujetan la viga para que no se desplace a los lados y suba la viga. Se distinguen las delanteras y las traseras. La altura y el grosor varían en función del tamaño de la viga; su forma es la de un tablón rectangular, que presenta un refuerzo de hierro en la base, lo cual evita que se abran y se vayan hacia adelante o atrás. A mitad de las vírgenes delanteras encontramos dos agujeros, que es donde se coloca la *aguja* (vara de metal, sobre la que reposa la viga cuando no se utiliza el lagar). En la parte superior de ambos pares de vírgenes se encuentra *el sombrero*; las vírgenes se pueden unir o separar. Las maderas que se solían utilizar para hacer las vírgenes y el sombrero solían ser de palo blanco y barbusano.

El hueco de la viga es una perforación que se realiza en la tosca, detrás de las vírgenes traseras; depende del grosor de la viga; aunque siempre se hace más grande para permitirle movimiento.

La viga se encarga de mantener la piedra levantada, ejerciendo de este modo presión sobre el pie. La madera que se suele utilizar es el corazón de barbusano. Su tamaño depende del lagar, y la forma que presenta es cuadrada, aunque sus esquinas son redondeadas.

En su extremo superior presenta dos agujeros, uno horizontal de forma rectangular que es donde se inserta *la concha*, tabla de madera (palo blanco ó barbusano) donde se enrosca *el husillo* que es la pieza que atraviesa el otro agujero de la viga, que es vertical y de forma redonda. El husillo se enrosca en la concha a modo de tornillo, a la hora de usarlo debe estar engrasado con sebo de animal; casi toda la estructura del husillo tiene forma de espiral y está hecha de palo blanco.

La parte inferior del husillo presenta un agujero de forma redondeada, donde se inserta *el palo* (acebiño y afollado) que con la fuerza humana, en el sentido de las agujas del reloj, hace girar el husillo en la concha; este movimiento permite levantar la piedra del suelo.

El husillo se acopla al hueco de la parte superior de *la piedra* a través de un pasador de hierro. La piedra, hecha de basalto o de cemento, tiene una base plana y redonda y presenta una forma ovalada; su tamaño varía en función del lagar. En algunos casos presenta, a unos 10 cm de su parte superior, un refuerzo de hierro que las rodea, para evitar que ésta se abra.

Don Fermín González: *"a la piedra se le ponía aros porque no se tenía seguridad en ella, porque de la presión se podía estallar y abrir."*

- **El lagar de burra:**

Además de los lagares de piedra, de los que ya hemos hablado, existe un segundo tipo denominados *de burra*: presentan la misma estructura con excepción de la piedra. Sobre *los lagares de burra* dice Antonio Negrín López: *"los que no tenían piedra ni husillo se prensaba echando bolos a la burra; lo de burra venía por un tablado con cuatros sogas o hierros que se colgaban de la viga; y es allí donde se ponían las piedras para prensar... a las piedras se les llamaba bolos, para el contrapeso del lagar"*.

En Taganana se recuerdan tres lagares de burra, hoy no localizables, siendo más frecuentes los de piedra.

CONCLUSIÓN

El vino ha generado en Taganana una cultura propia. La forma de plantar las viñas, sus variedades, cómo se lucha contra la "inmundicia", su historia marcada por el comercio de su producción (el Tríptico Flamenco de la Adoración de los Reyes, es fruto de esos intercambios), la emigración en época de crisis, el aguante ante la introducción de nuevos cultivos, como la cochinilla o los plátanos (en Taganana llegaron a funcionar hasta dos empaquetados de plátanos); la artesanía (la cestería, el cultivo de calabazos, la anea de barranco, la madera, los foles,...) todo esto y otras muchas cosas, corremos el riesgo de que se pierdan y olviden para siempre. Por mencionar sólo un ejemplo de que no se está cuidando nuestro patrimonio cultural, recordamos que el Centro de Salud de Taganana fue construido sobre un viejo lagar de tosca.

Este trabajo pretende, por un lado, poner un granito de arena en la recuperación del patrimonio histórico cultural de la gente de Anaga, y por otro, servir de pequeño homenaje a los hombres y mujeres de este tan especial territorio que con tanto esfuerzo, dedicación y destreza han sabido crear las condiciones para salir adelante a pesar de las grandes dificultades físicas de su entorno y del abandono de la Administración.

El hecho de que en Taganana encontremos 46 lagares tallados en tosca o fabricados con bloques del mismo, nos ha servido de excusa para llevar a cabo un análisis de lo que significó, y de hecho significa la cultura del vino en la zona, pero centrados en el estudio de los lagares como elemento de referencia.

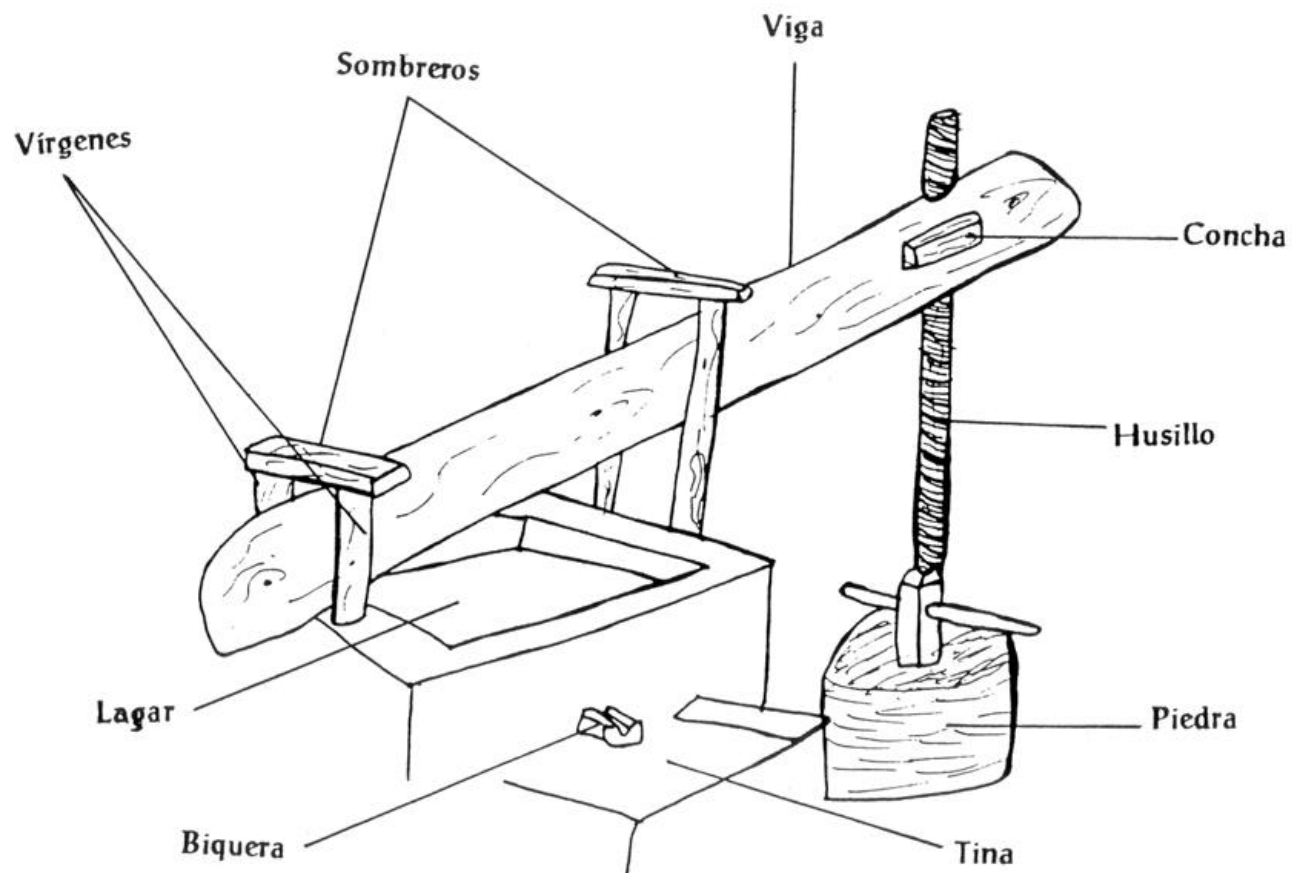


BIBLIOGRAFÍA

- Afonso, L. (1997): *Góngaro*, Grafcan, Islas Canarias.
- Araña, V. y Carracedo J. (1978): *Los Volcanes de Las Islas Canarias I*. Rueda, Madrid.
- Bergasa, O. y González, A. (1995): *Desarrollo y subdesarrollo de la economía canaria*, Socaem, Islas Canarias.
- Bramwell, D. Y Bramwell, Z. (1994): *Flores Silvestres de Las Islas Canarias*, Rueda, Madrid.
- Diego Cuscoy, L. (1961): *El Libro de Tenerife*, Izaña, Santa Cruz de Tenerife.
- Galván Tudela, A. (1980): *Taganana*, Aula de Cultura de Tenerife, Santa Cruz de Tenerife.
- García, M. (1989): *El Bosque de La Laurisilva en La Economía Guanche*, Aula de Cultura de Tenerife, Santa Cruz de Tenerife.
- Guimerá Ravina, A. (1985): *Burguesía Extranjera y Comercio Atlántico*, Socaem, Santa Cruz de Tenerife.
- Mora, M. (1995): *Los Espacios Naturales de Tenerife*, Globo, La Laguna.
- Meléndez, A. y Meléndez, J. (1985): *Geología*, Paraninfo, Madrid.
- Rodríguez, W. (1996): *Agua y Agricultura en Canarias*, C.C.P.C, La Laguna.
- Romero, C. (coordinadora) (1986): *Los Volcanes*, Alianza, Madrid.
- VVAA (1984), *Geografía Comarcal de Tenerife y Gran Canaria*, Tomo 6, Interinsular Canaria, Santa Cruz de Tenerife.



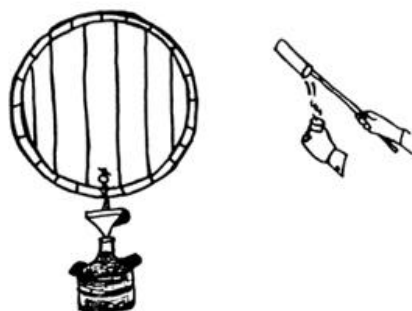
PARTES DEL LAGAR





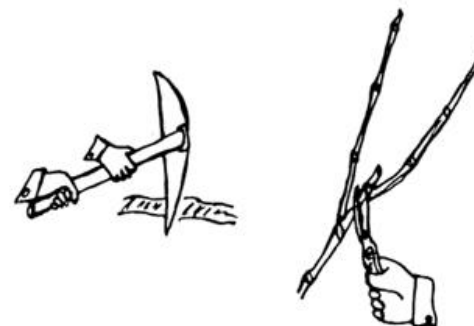
SE ESTRENA EL VINO

Octubre
Noviembre
Diciembre



LA CAVA Y LA PODA

Enero
Febrero
Marzo



AZUFRAR

Abril
Mayo
Junio



LEVANTAR Y VENDIMIAR

Junio
Agosto
Septiembre

