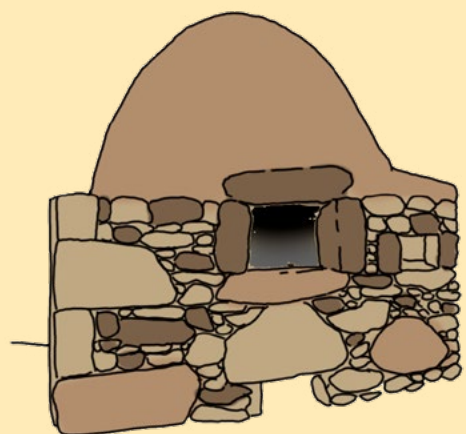




EL POBLADO DE LA ALCOGIDA

Textos: Derque Castellano

Ilustración: Aarón Rodríguez

Imprenta



ÍNDICE

5 ¿Qué es La Alcogida?

6 La Alcogida

8 Los animales que tenían

10 Los oficios

18 Los alimentos

20 La arquitectura de La Alcogida

22 Las estancias de la casa

30 Glosario de palabras

31 Ponte a prueba

32 Memory



¿Qué es La Alcogida?

Les voy a enseñar mi pueblo. Este se encuentra cerca del pueblo de Tefía y se llama La Alcogida. Se encuentra a la sombra de la Montaña de La Fortaleza, una de las más imponentes de Fuerteventura. Aquí vivimos varias familias en comunidad. Todos nos ayudamos entre todos, a construir las casas, a cuidar de los niños, hacer la sementera y aunque la vida es humilde somos muy felices aquí en nuestro pequeño pueblo.

¿Me acompañas y te lo enseño?



¿Quién vivió aquí?

En nuestra aldea vivieron muchas generaciones de majoreros y majoreras. Hasta mediados del Siglo XX hubo vecinos, ahora se muestra en sus casas como fue nuestra antigua forma de vida.

Aquí nació yo y mis hermanos, mi padre, mi abuela y mi bisabuelo. Todos en la misma casa, sí, antes no había hospitales y se nacía en casa. Existían las parteras, ellas con su experiencia, ayudaban a las mujeres a que el parto fuera lo mejor posible, por eso en cada casa de nuestro pueblo han nacido muchos niños y niñas a lo largo del tiempo.





La Alcogida

¿Saben qué es una alcogida? El término que da nombre al pueblo hace referencia a un sistema para recoger el agua de la lluvia. Esta técnica de "cogida" del agua se hace en lugares donde hay mucha sequía, como Fuerteventura y Lanzarote. Esta se lleva por medio de canales o pequeños trastones de tierra desde lugares como las laderas de las montañas, barranquillos o los patios de las casas hasta los aljibes. De esta forma se almacena el agua y se puede usar luego para la vida de casa, los animales o la agricultura.

Las fuentes de agua

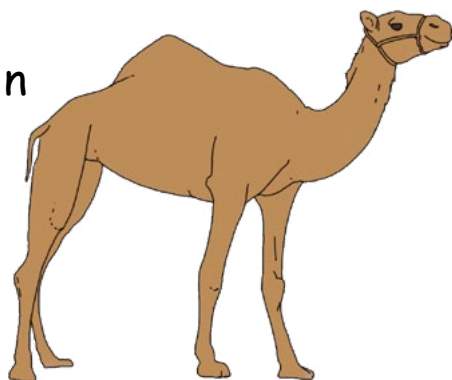
No solo se vivió de la lluvia, la cercanía de importantes manantiales de agua dulce como La Fuente de Afacay o La Fuente de Iján hizo de este territorio un lugar óptimo para la vida humana desde la época de los primeros mayoreros, los mahos.



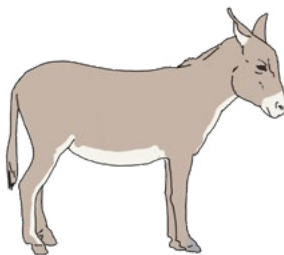


Los animales que tenían

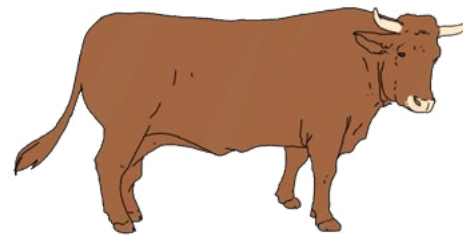
Todos los animales desempeñaban funciones importantes para la sociedad. Los perros bardineros para guardar las casas y pastorear el ganado, los gatos se encargaban de cuidar el pueblo y el cereal de ratones y ratas. Los más grandes se usaban para labrar la tierra y cargar mercancías. El resto era principalmente para el consumo humano, tanto la carne como la leche o los huevos.



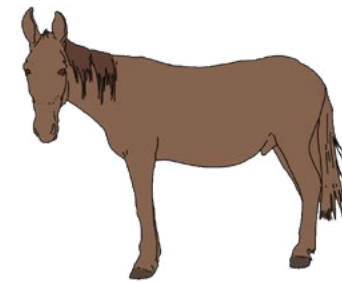
el camello



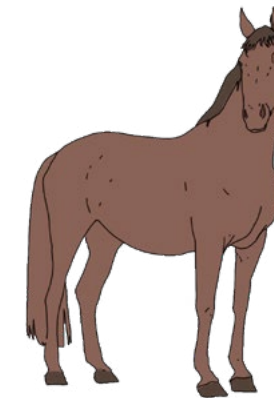
el burro



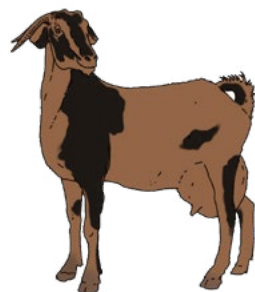
el buey



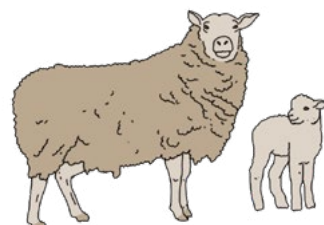
la mula



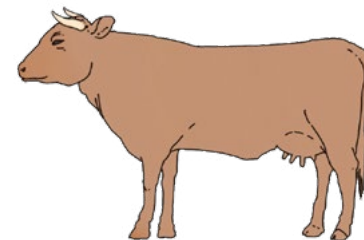
el caballo



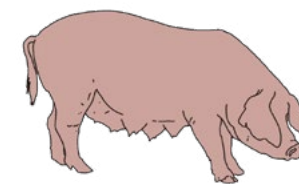
la cabra



la oveja



la vaca



el cochino



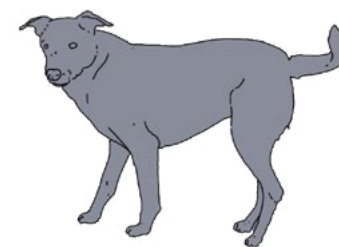
la gallina



el gato

¿Sabías que?

Los camellos se trajeron a Canarias a principios del s. XVI. Desde entonces se hizo una herramienta fundamental para la sociedad mayorera. Servían tanto como medio de transporte como para el trabajo; arar la tierra, trillar el cereal, mover las tahonas, cargaban piedras y movían grandes cantidades de madera y de cereal. Era el camión de mayor gama. Comen todo tipo de matorral y solo beben agua una vez cada 3 o 4 días, son unos animales increíbles. Podían llegar a vivir hasta 40 años. Las hembras pueden tener 1 cría cada 2 años que se llama guelfo, hasta que deja de mamar y lo llamaban majalulo y ya de adulto era un camello. Tener un camello era una riqueza para sus dueños, formaban parte de la familia y se les cuidaba como tal.



el bardino

El bardino.

El perro bardino o perro mayorero es la raza autóctona de Fuerteventura. Este servía para pastorear las cabras, pero también se usaba para las recuas de camellos, los bueyes o las vacas, es muy valiente. Con sus dueños es leal y noble además le encantan los niños, es un perro muy familiar.

La jaira i lechita fresca !

En todas las casas había al menos una "jaira", palabra aborigen que significa cabra, que vivía con la familia. Esta se usaba para la leche diaria del consumo familiar. Incluso muchos niños y niñas tomaban la leche directamente de sus ubres, ¡qué rica lechita fresca!





Los oficios

Existían diversas ocupaciones, que se centraban en el sector primario; la agricultura, la ganadería y la pesca. Pero cada vecino tenía otras ocupaciones complementarias con las que aportar al sustento familiar. No siempre se trabajaba por dinero, en aquella época se usaba el trueque, es decir, se cambiaban unos servicios por otros. Pues quien hacía buen queso los cambiaba, por ejemplo, con el ebanista para arreglar unas ventanas por donde entraba el agua de la lluvia. Con lo que el dinero no era lo más importante, ya que existía el trueque.

Los ganaderos

Eran los encargados de criar y cuidarlos el ganado. Este se componía de cabras, ovejas y cochinos. En el caso de las cabras solían tenerse en semilibertad y se llamaba "ganado de costa", es decir que vivían salvajes y se agrupaban varias veces al año en las "apañadas" para controlar y marcar el ganado. La ganadería era fundamental, ya que aportaba alimentos como la carne, la leche, el queso y los cueros.



El queso

Ha sido desde hace siglos uno de los alimentos básicos en la isla. Así lo describieron en 1402 en Le Canarien cuando hablaban de los mahos, la crónica de la conquista de Fuerteventura.

.. y están muy bien provistos de quesos, de excelente calidad, los mejores que se conocen en las regiones en derredor, hechos solamente con leche de cabra, más numerosos aquí que en ninguna de las otras islas.



haciendo el queso

Los mariantes

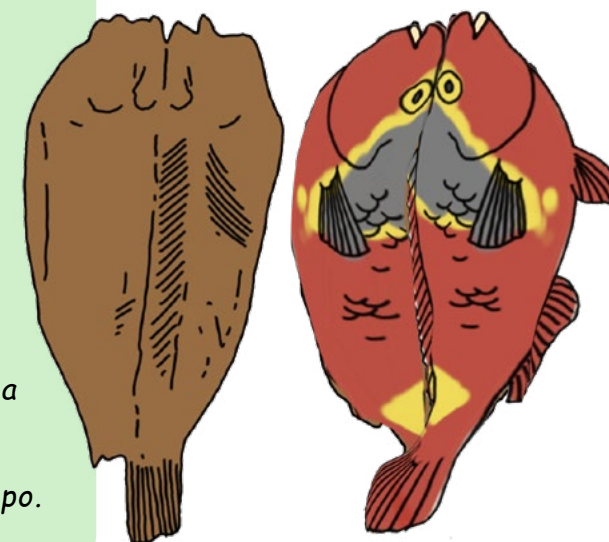
En determinadas épocas del año, usualmente tras recoger las cosechas de cereales, se iba a pescar y mariscar. Los mariantes, así llamados los pescadores, se instalaban en la costa durante unas semanas para aprovisionarse de los frutos de la mar. Las mujeres solían mariscar mejillones y lapas mientras los hombres pescaban. No existían neveras ni hielo para mantener las capturas y por ello se jareaban los pescados y cocinaban el marisco con fuego y todo se secaban al sol.

También recogían la sal de los charcos que cargaban en sus burros para los próximos meses, esta se usaba para hacer queso y salar la carne o el pescado.



La jarea

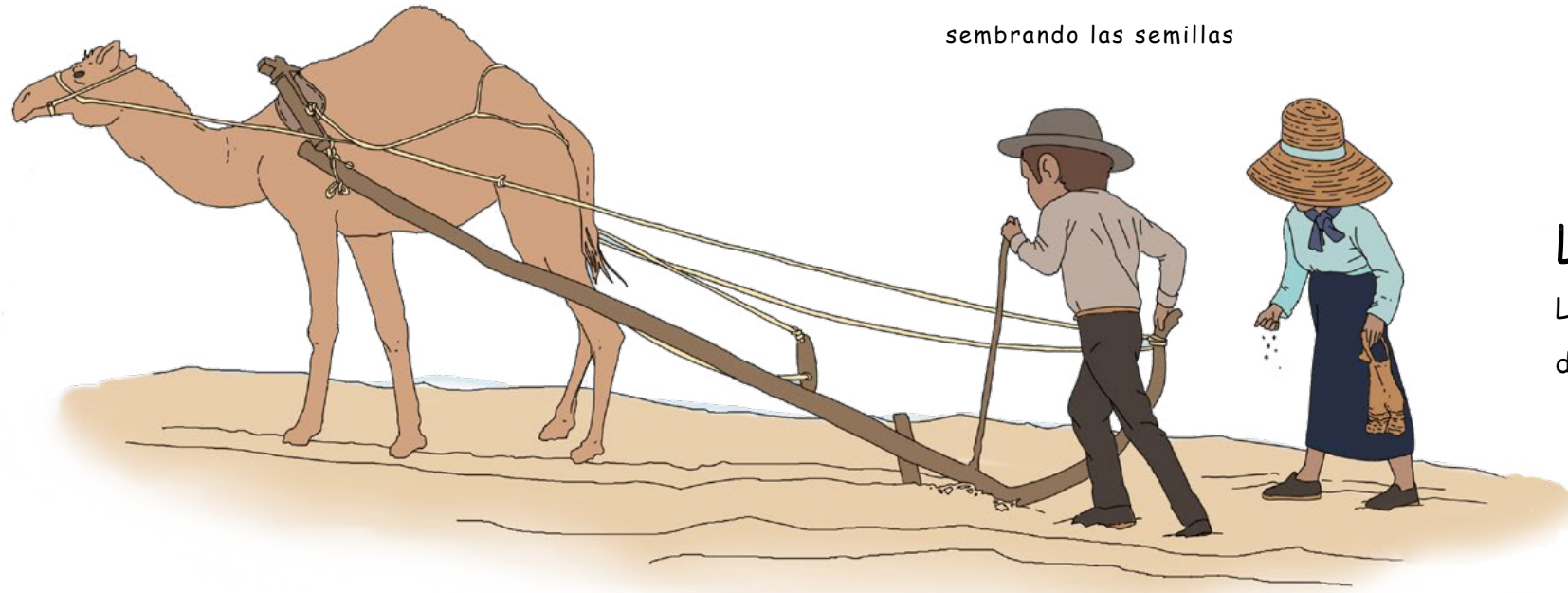
Se llama así al pescado cuando se abre a la mitad. Usualmente se hacen con viejas que es una especie que se pesca en las orillas rocosas. Tras su captura se jarea y se secan añadiéndole un poco de sal gorda y tendiéndolas al sol. La carne también se seca del mismo modo, con sal y tendiéndola al aire, a esta carne se le llama tocinetas. De este modo se conservan durante mucho tiempo.



El arado

Llamado arado romano llegó a Canarias tras la conquista. Fue muy importante para comenzar a arañar la tierra donde se cultivarían principalmente de cereales. Era una herramienta imprescindible para la labranza usándose para; romper la tierra, barbechar y surcar para sembrar. El arado consta de dos partes fundamentales que son el timón y la cabeza.

sembrando las semillas



surcando la tierra con el arado y la camella

¿Sabías que?

Existe un deporte tradicional que se llama levantamiento de arado. Se basa en medir la fuerza y la habilidad de los participantes. Nace en el mundo rural agrícola y consiste en levantar un arado hasta la vertical, agarrándolo por el timón, bajarlo lentamente a la horizontal y dar un giro de 360° antes de dejarlo en el suelo.



la cabeza.

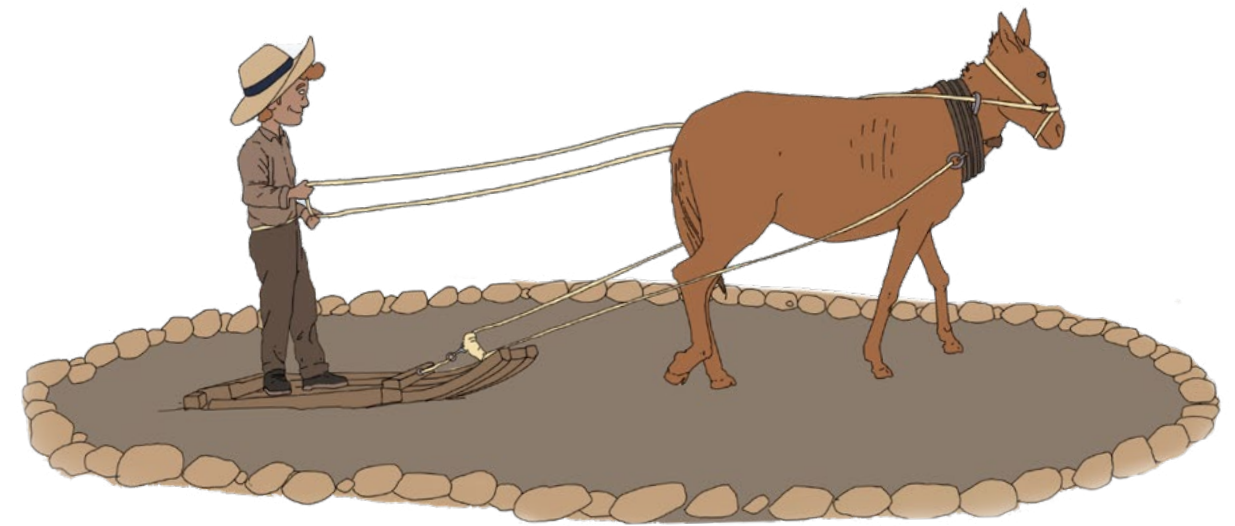
el timón



Los agricultores

La agricultura supuso uno de los sustentos más importantes de Fuerteventura durante generaciones. En una época se denominó a la isla el granero de Canarias, llamada así por exportar cereal al resto del Archipiélago.

Se aró la tierra ayudados de animales de tiro. Luego se hacía la sementera, sembrar el grano; cebada, trigo o legumbres de secano. Esto significa que se contaba con la lluvia para regar las cosechas.



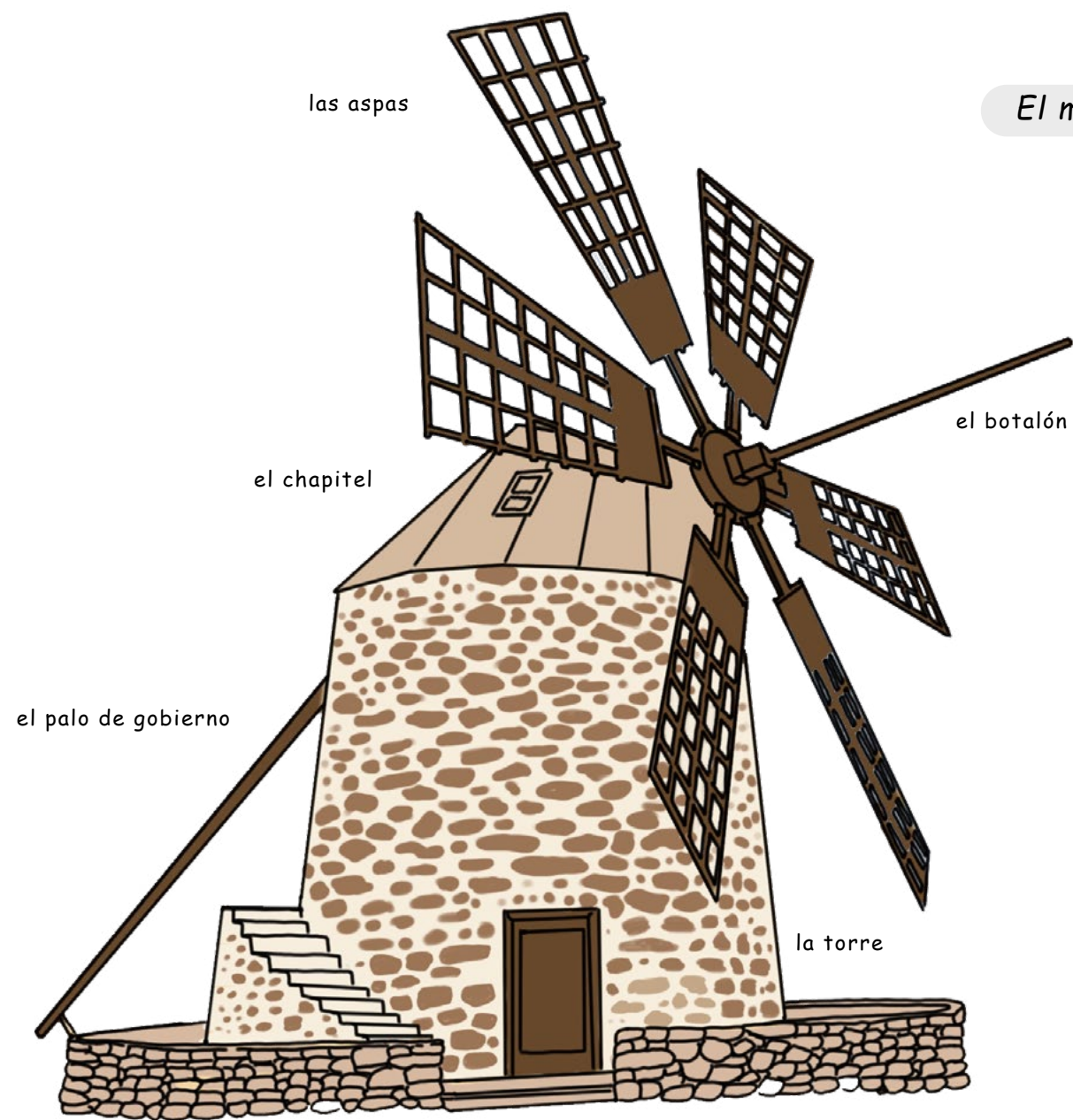
trillando el cereal en la era

Tras un tiempo se siega la cosecha, se trilla en la era y se aventa, separando el grano de la paja.

Finalmente se almacenaba en los pajeros o se llevaba a los molinos y molinas, si se tostaba el cereal antes de molerlo se hacía el gofio y si se molía crudo se hacía la harina para el pan. Y para el consumo de la familia se molían pequeñas cantidades en los molinos de mano, en las casas no podía faltar uno.



aventando el cereal tras trillarlo



El molino

La molina

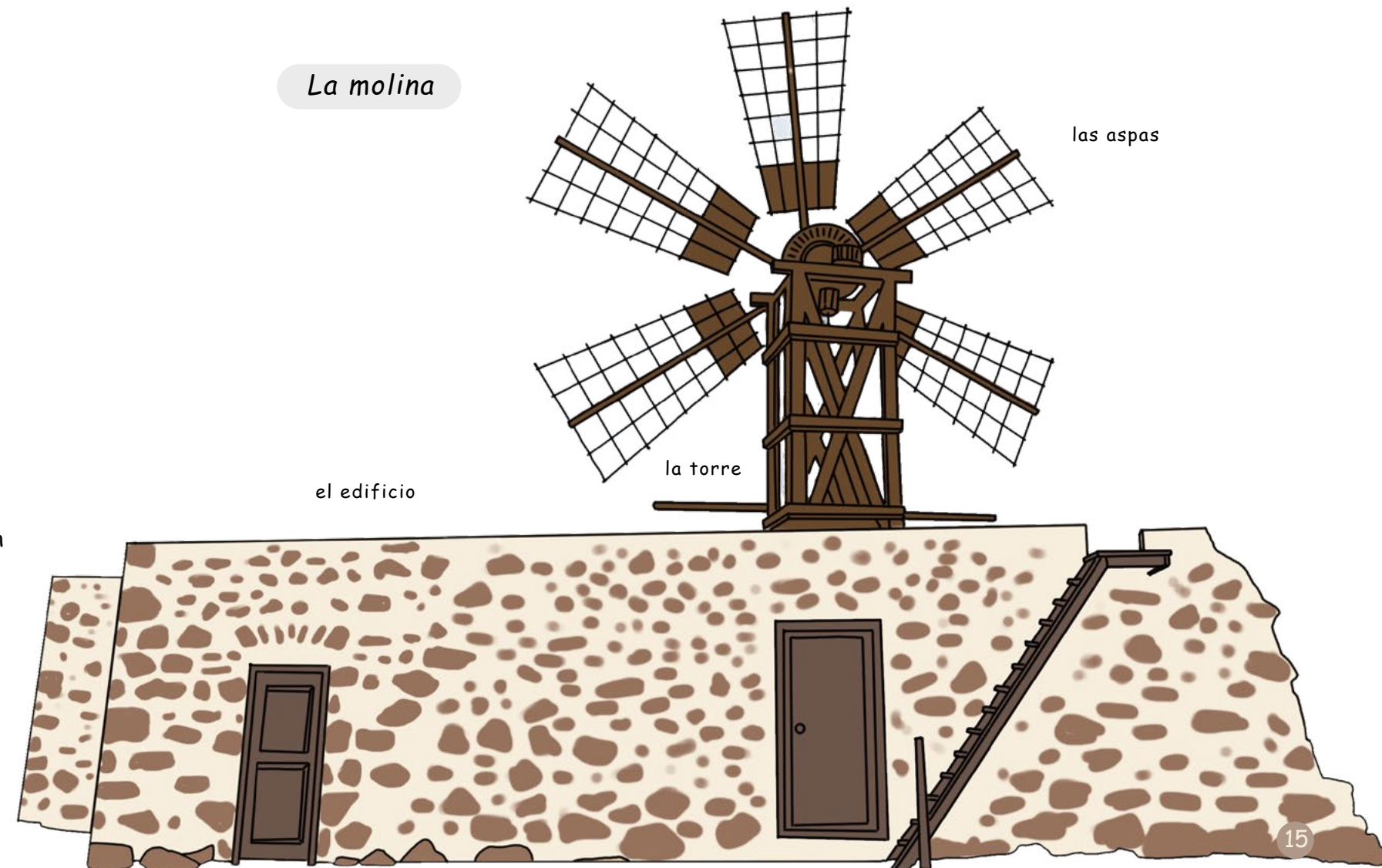
Se empezaron a construir a partir de 1870, las primeras se hicieron en la isla de La Palma. Su inventor fue Isidoro Ortega Sánchez y por ello se las conoce también como molinos de Ortega. La gran innovación fue que se necesitaba mucho menos trabajo, ya que la torre, a diferencia del molino construido en piedra, se hacía de madera. Esto simplificó su construcción y se popularizó así en el Archipiélago. En Lanzarote y Fuerteventura se les conoce por "molinas".

La molina y el molino

Los vientos alisios fueron un importante aliado de los canarios. Con su energía constante molieron el gofio y la harina, alimentos base de aquella época. Cuando el molinero soltaba las aspas el viento comienzan a trabajar haciendo girar el mecanismo interno y dos grandes muelas hacían polvo los granos de cereal.

El molino

Llamados de planta circular o de torre fueron los primeros molinos de viento en llegar a las Islas Canarias a partir del siglo XVIII. La construcción de este molino fue extendiéndose por toda el área centro-norte de Fuerteventura, por ser la zona con mayor cultivo de cereales.



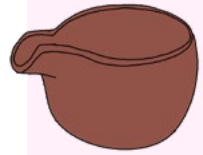
La molina

La alfarera

Las alfareras, también conocidas como loceras, elaboraban utensilios de barro para la vida cotidiana: tofios para ordeño, ollas, hornos, bernegales, lebrillos, tostadores, etc. Solían trasladarse por los pueblos con sus elaboraciones para venderlas o hacer trueque. También hacían trabajos por encargo de los vecinos.



El tofio



Aquí vemos dos tofios a los que les separa 1.000 años de edad. Uno es de época reciente y el otro de la cultura maho. Siendo una herramienta fundamental para el ordeño, su pervivencia se la debe a su éxito.



La palma

El oficio de la palma consiste en elaborar útiles con hojas de palmera. Trenzando de forma magistral sus hojas realizaban empleitas. Estas se cosían entre sí y así hacían sombreros, esterillas para el suelo o los techos, cestos de diferentes formas y tamaños, alforjas para los burros y camellos, las seretas o genas entre otros.



El curtidor

Eran los encargados de trabajar las pieles y curtirlas para hacer cuero. Con este material hacían bolsos, zurrones para el gofio, correas para las monturas o los arados de las bestias o en muchas ocasiones se vendían fuera de la isla. Este trabajo se solía hacer en la "tenería", así se llamaba el lugar donde se curtían las pieles.

El cantero

Eran los encargados de trabajar la piedra. Con ella se elaboraban las casas, los aljibes, los hornos, los molinos, las iglesias, etc. También construían las pilas para el agua que se usaban en la talla. En la Alkogida se puede ver mucha piedra colorada, que procede de la cercana Montaña Bermeja.



El ebanista

Hacía trabajos en madera, similar a un carpintero. Reparaba y elaboraba muebles como baúles, sillas, mesas, bancos. Hacía las ruedas de las tahonas o los molinos y coordinaba los trabajos en madera como los suelos de un sobrado o la colocación de las vigas y costillas de los techos.

El herrero

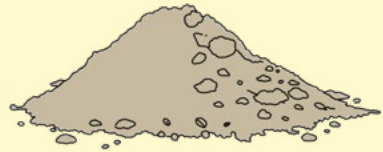
El oficio de herrero era considerado de prestigio por su dificultad. Este realizaba numerosos trabajos usando su fragua, el martillo y el yunque. Elaboraba desde puntas para las latas, utensilios de cocina, herraduras o cuchillos y aperos de labranza hasta tachas para trabajos de carpintería.





Los alimentos que tenían

Veamos algunos de los alimentos que comían los habitantes de La Alcocida. La comida varía según elementos como las estaciones del año, podríamos decir que consumían productos de temporada. Fue una dieta basada en cereales, leche y productos lácteos, algunos frutos, la carne de los animales que cuidaban y especies marinas como pescados, moluscos y crustáceos.



el gofio



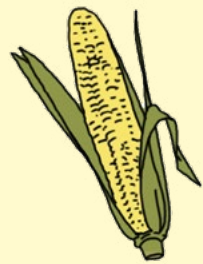
el queso



el pan



la leche y sus derivados



el millo



plantas aromáticas y
medicinales



la cebada



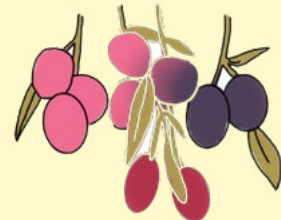
el trigo



los higos



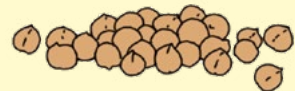
los tunos



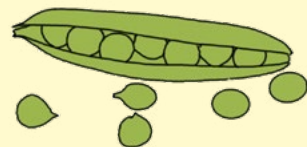
las acebuchinas



los dátiles



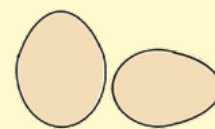
los garbanzos



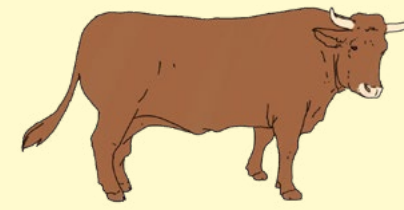
los chicharos



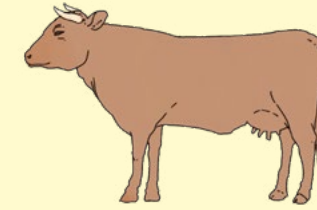
las lentejas



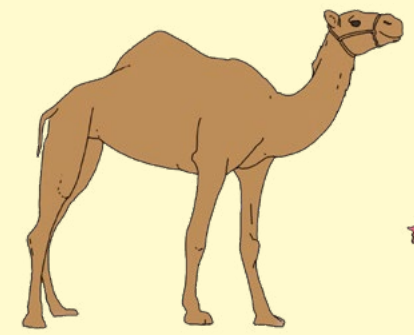
los huevos



el buey



la vaca



el camello



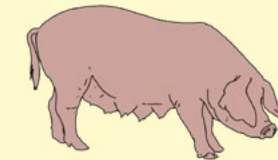
las gallinas



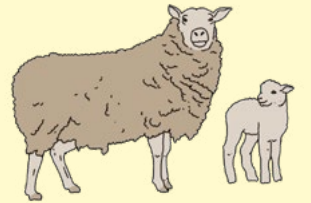
la cabra



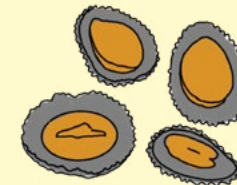
la oveja pelibuey



el cochino



la oveja



las lapas



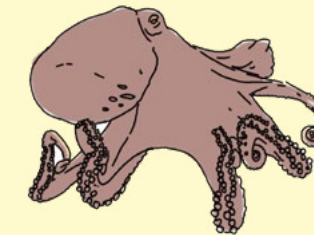
los mejillones



los caracoles marinos



el sargo



el pulpo



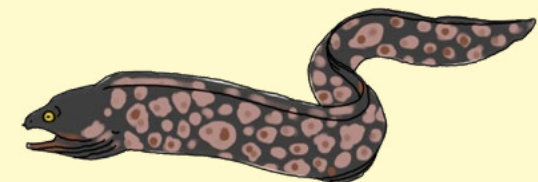
la vieja



la salema



el cangrejo moro



la morena



La arquitectura de La Alcogida



La arquitectura tradicional tiene unas características propias de la isla. Estas se deben a los materiales disponibles, por ejemplo, la escasez de madera, o la adaptación a la climatología.

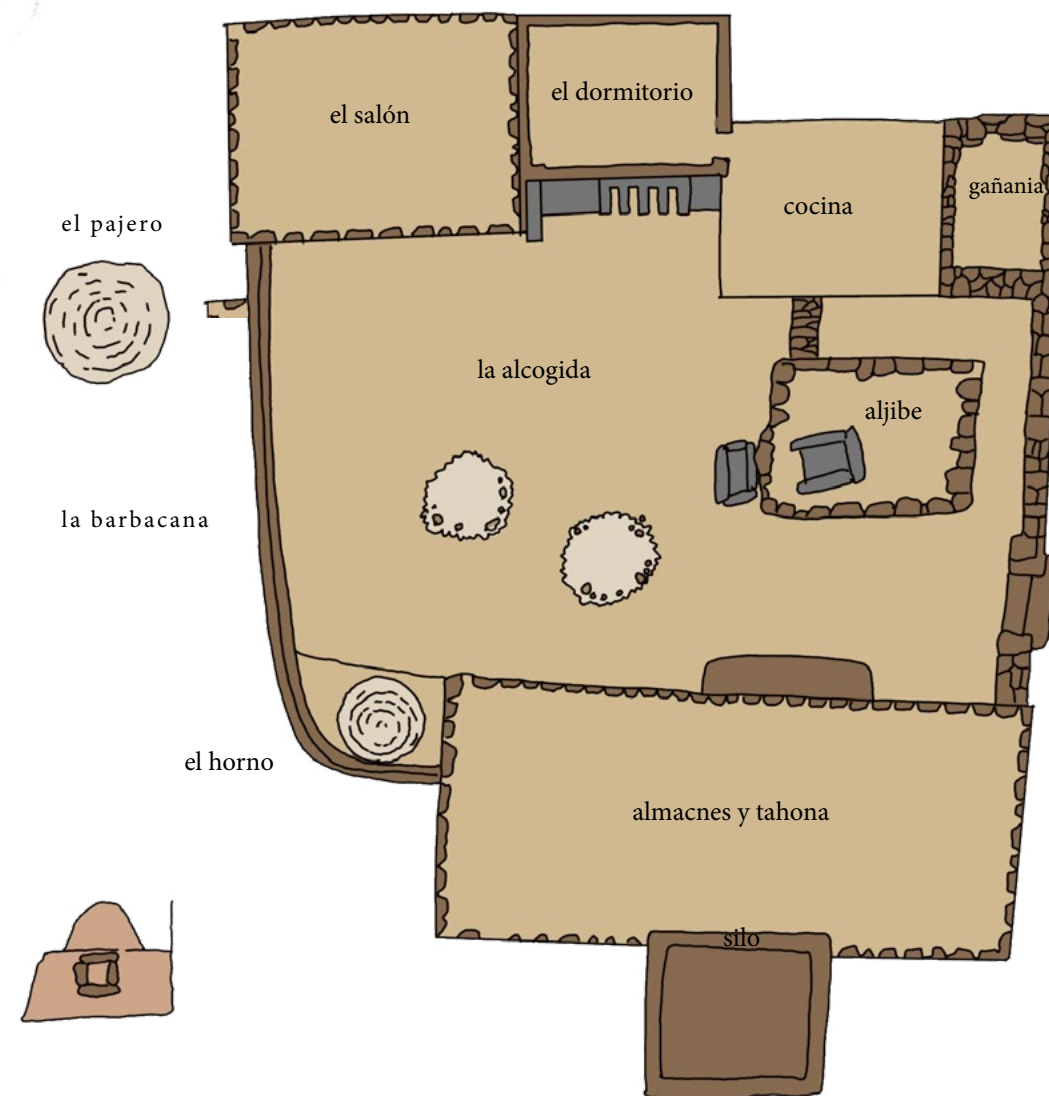
Se realizaron con dos diseños principales. Estas son las plantas, es decir vistas desde arriba, en forma de L o de U. Dando al Sur las entradas de las viviendas para proteger las estancias de los vientos dominantes del Norte. Y a su vez generando un patio resguardado para la vida que se realizaba fuera de la casa.

Los materiales de construcción eran los que el entorno ofrecía. En el caso de La Alcogida se usó piedra caliza que es la que predomina en la zona combinada con piedra roja de la cercana Montaña Bermeja. La piedra se asentaba con tierra y paja, llamada esta mezcla torta de barro. No había cemento y la torta hacía las funciones de unir las piedras entre sí.

Los techos podían ser a dos aguas o planos. En algunas ocasiones y en casas pudientes se hicieron techos a cuatro aguas usando madera. Pero las humildes se techaban con vigas elaboradas con troncos de palmera y costillas de ramas

de tarajales. Se colocaban cañizos sobre esta cubierta y se les ponía encima matorrales secos y se cerraba el techo con torta de barro.

Las paredes se cubrían de torta y para finalizar se pintaban con varias manos de cal, dejándolas blanquitas. Con el tiempo les salían unos preciosos chorretones color tierra, eso significaba que había llovido y que el agua corrió por las alcogidas hasta los aljibes, verlas así era un motivo de alegría.





Las estancias de la casa

La cocina

Era la estancia más importante y ajetreada de la casa. No solo se cocinaba, se hacía la vida, era el comedor, se recibía a las visitas, se desgranaba el millo o se hacía el gofio. No tenían electricidad, no había nevera ni microondas, los alimentos se conservaban secándolos, en vinagre o en sal y la comida se hacía al fuego. Tenían un pequeño horno y uno o dos fogones que se usaban con leña y solía haber una alacena para guardar los utensilios como vasos, platos o escudillas o los botes con legumbres y poco más. Eran casas muy humildes.

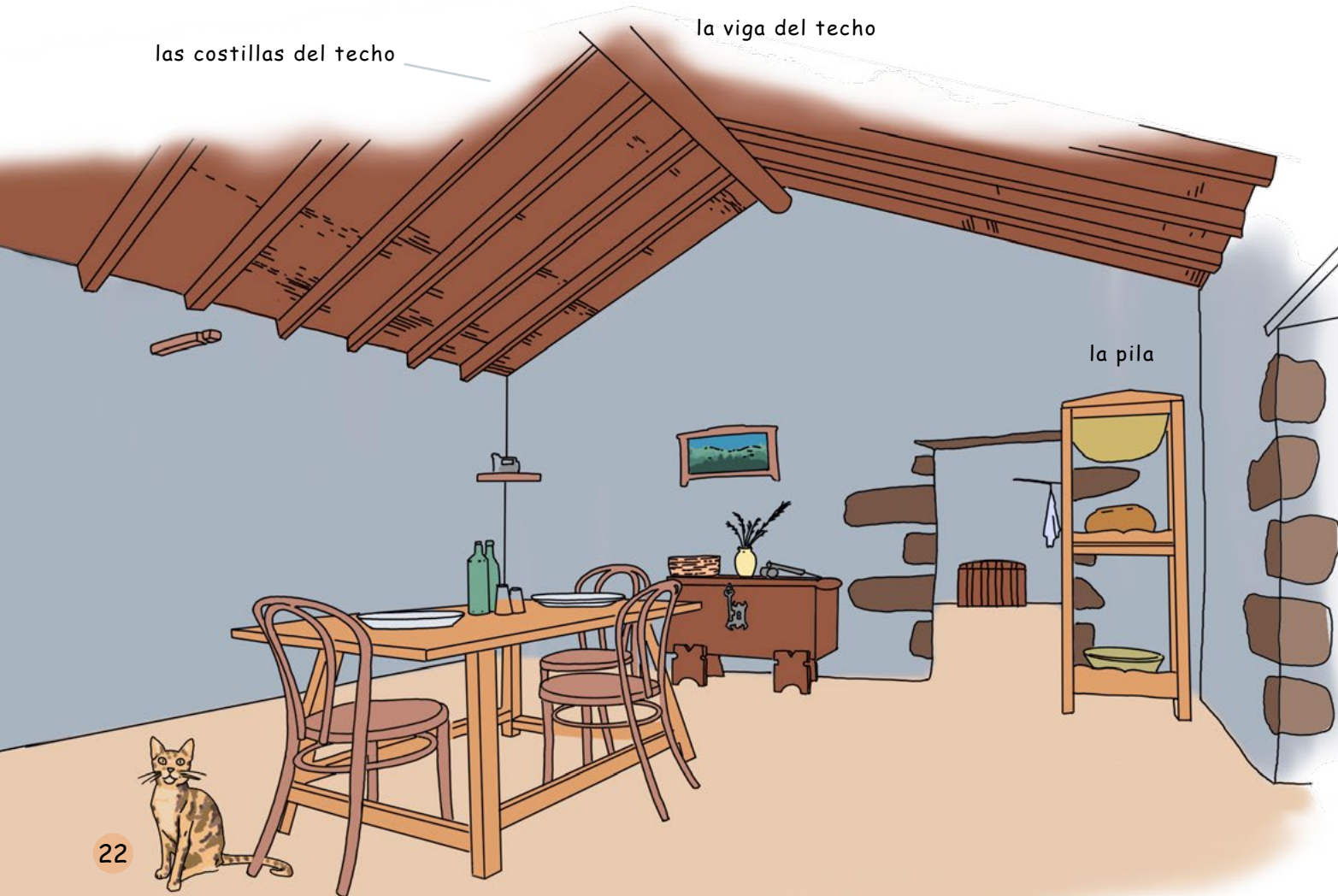


el molino de mano



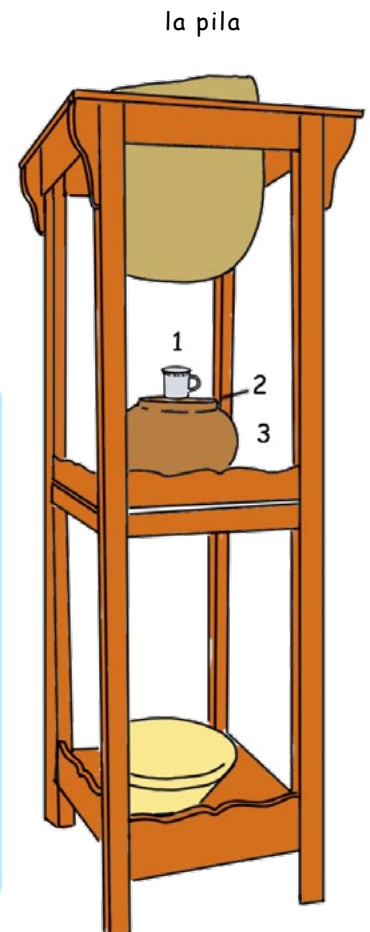
Sala de estar

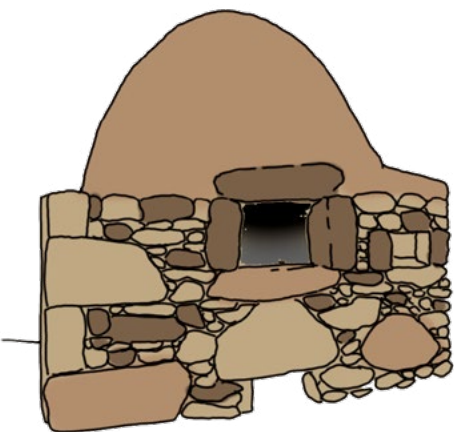
Era el lugar para reunirse a conversar, tomar café con los vecinos y vecinas y tratar los asuntos de importancia. Para los velatorios, que en aquella época se hacían en la casa, también era usada esta habitación.



La pila o destiladera

Se usa para filtrar el agua para el consumo de la casa. La pila, tallada en roca con forma de recipiente, era donde se ponía el agua de la lluvia. Al ser porosa filtraba el agua dejando los residuos como tierra en la parte superior de la pila. Goteaba entonces en un vaso (1) que se colocaba sobre un plato (2) con varios agujeros y este a su vez tapaba el bernegal o talla (3), que es el recipiente cerámico que se iba llenando de agua. Para beber se levantaba el plato y se metía el vaso en la talla, el agua siempre está fresquita.





El horno de pan

En las casas no solía faltar un horno de leña, este era usado principalmente para elaborar pan.

Se realizaban con una cámara construida en piedra volcánica, si se disponía de ella, y cubierta de torta de barro. Se alimentaban con leña por la boca, una vez se calentaba se limpiaban las cenizas y se metía el pan. ¡Así se hacía el pan de verdad!

el sobrado

Es una estancia en la segunda planta a la que se accede por unas escaleras en el exterior. Se cubría con un techo plano y en ocasiones a cuatro aguas.



El dormitorio

Eran muy diferentes a los dormitorios de hoy en día. Se compartían con muchos hermanos y hermanas. No había electricidad, se usaban velas o lámparas de aceite o petróleo. Los colchones estaban rellenos de paja seca. Y no tenían baños, se usaba una bacinilla u orinal y si no al campo.

techo de torta de barro

El aljibe y el coladero

Son los depósitos para el agua de la lluvia. En el coladero, que es por donde pasa el agua antes de ir al aljibe, se depositan los sedimentos de la tierra y quedan los restos de vegetación. Una vez el coladero se rebosa el agua limpia pasa por el caño al aljibe. Allí se conserva fresca hasta que hace falta.

la alcogida

El aljibe tiene techo para que el agua se conserve mejor y el coladero está abierto al cielo para limpiarlo fácilmente.

el aljibe

el caño

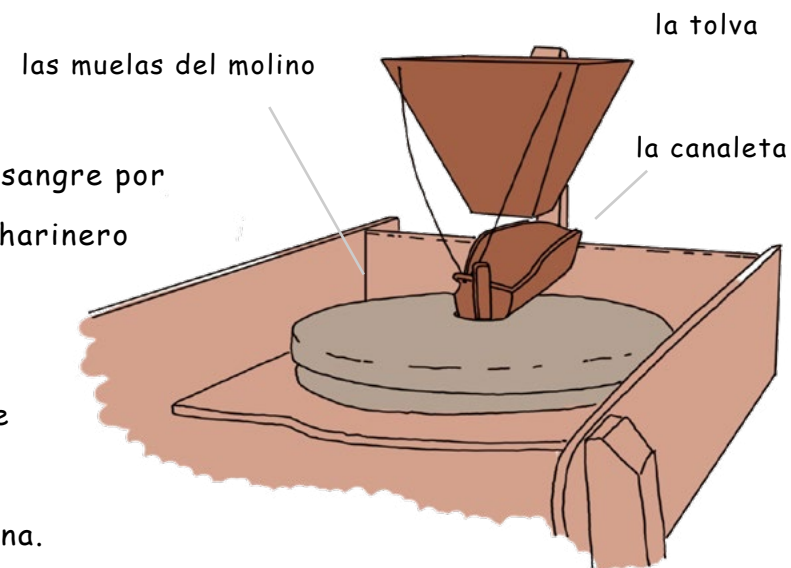
el coladero

La alcogida

Es el término que da nombre al pueblo. Su significado hace referencia a los elementos que se usan sobre el terreno para dirigir el agua a los aljibes o a las gavias de cultivo.

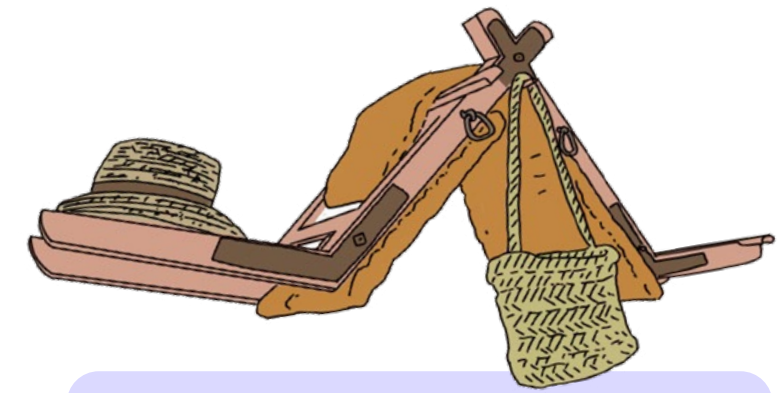
La tahona

La tahona, también llamada tahona de sangre por ser movida por animales, es un molino harinero movido normalmente por burros o camellos. Solía estar cerca de la casa. Se montaba en un cuarto grande donde se colocaban una serie de mecanismos que tenían como fin hacer gofio o harina. Servía también como almacén para los aperos de labranza.



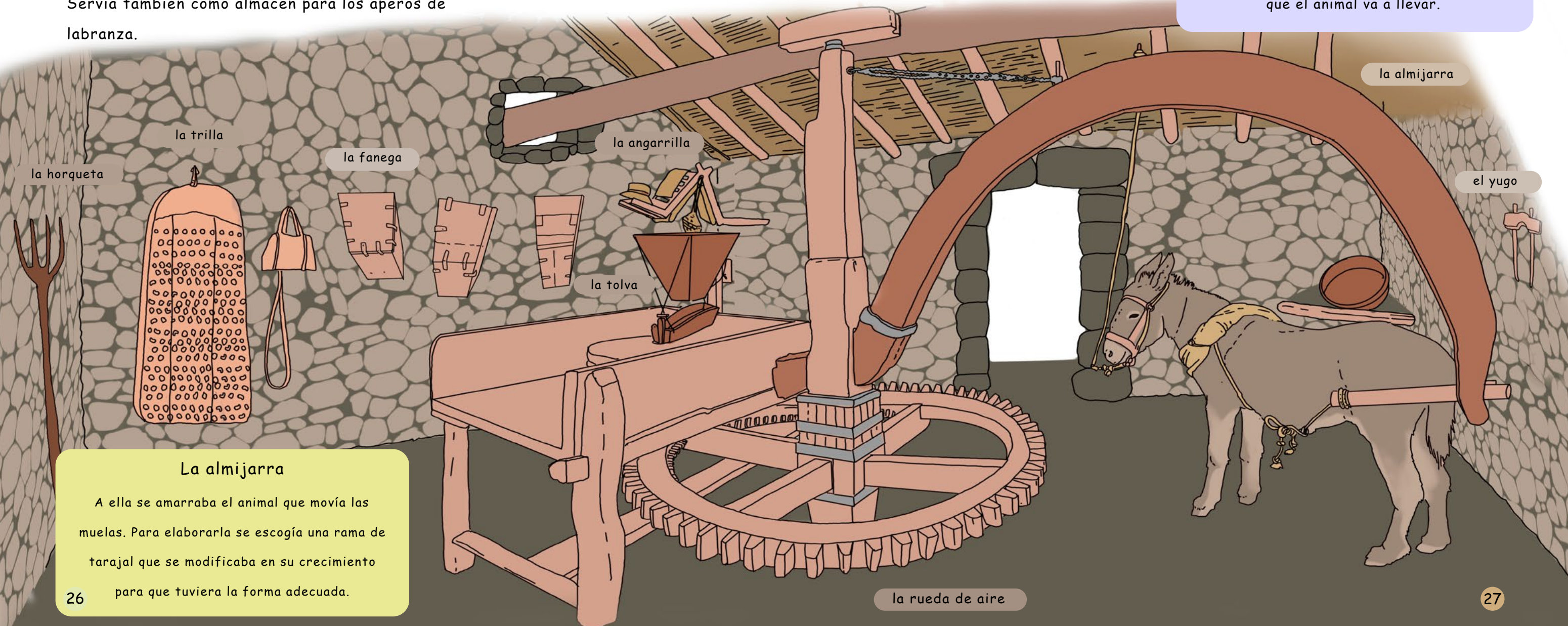
La tolva

En la tolva se iba metiendo el grano que pasaba luego por la canaleta hasta que caía en las muelas. Allí se trituraba y se obtenía la harina o el gofio si se había tostado el cereal previamente.



La angarilla

Podía ser para el burro o el camello. Es una especie de silla que sirve para poner la carga que el animal va a llevar.

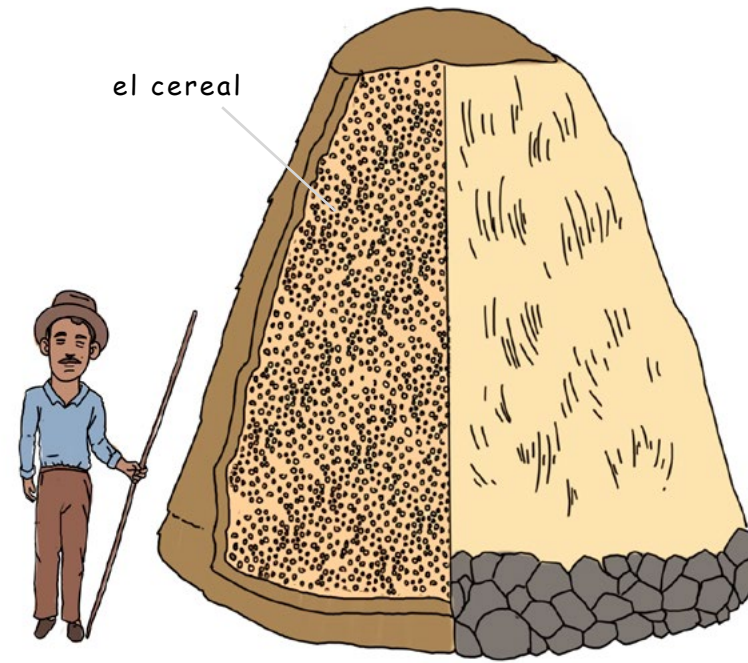


La almijarra

A ella se amarraba el animal que movía las muelas. Para elaborarla se escogía una rama de tarajal que se modificaba en su crecimiento para que tuviera la forma adecuada.

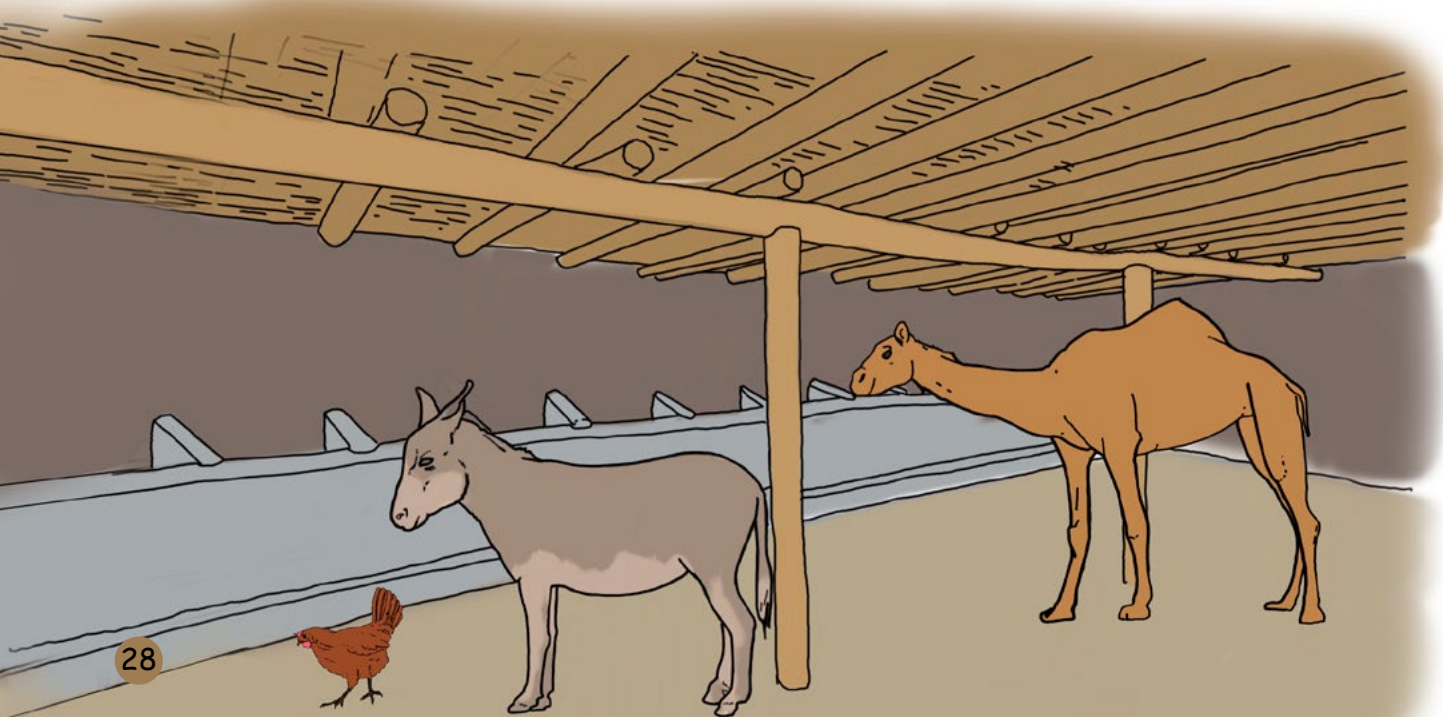
El pajero

Se construían con paredes de paja, los restos de cebada de la cosecha. Eran huecos para rellenarlos con el cereal excedente, protegiéndolo de roedores o gorgojos. En la parte de arriba se ponía torta de barro para evitar que le entrara agua y estropeará el cereal. Eran unos magníficos graneros.



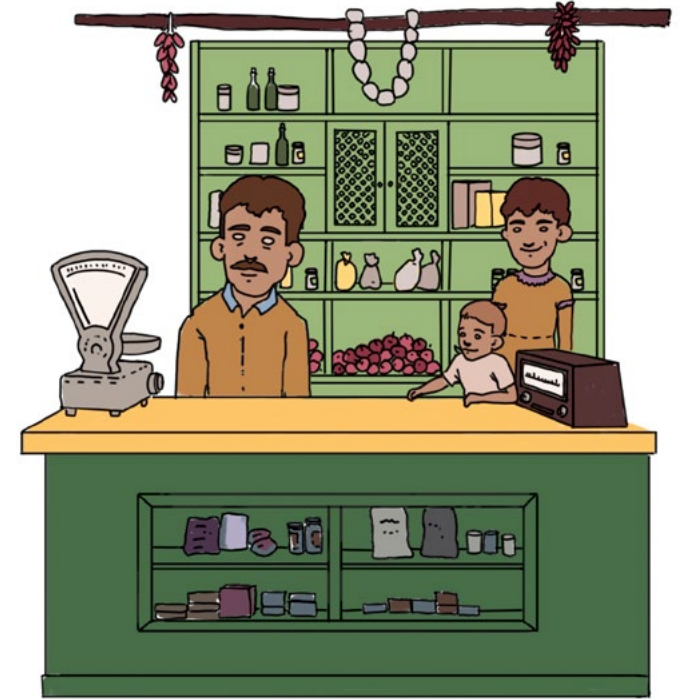
El alpende

Era el lugar donde normalmente las bestias de trabajo, el burro, la mula, el buey o el camello, descansaban de su dura jornada. Allí había unos grandes comederos donde se les ponía paja seca, restos de las cosechas, y se les abrevaba con agua fresca de los aljibes. El alpende podía estar cerrado y servir para que los animales durmieran en él a modo de establo.



Tienda de aceite y vinagre

La tienda del pueblo, muy diferente a las de hoy, eran un punto de encuentro para los vecinos. Tenían productos básicos como tocinetas y otros alimentos no perecederos, latas de conservas, azúcar, café, sal, velas, fósforos, petróleo para las lámparas, algún medicamento, vino, ron y por supuesto aceite y vinagre. Sirviendo también de cantina a modo de bar.



El mentidero

Solía haber un lugar de reunión, la casa de una vecina, un banco hecho por los vecinos, unas sillas en la puerta de la cantina. Allí se reunían los vecinos a contar historias, recordar el pasado o criticar al alcalde. Por ser un lugar donde se decían "mentiras" se llamaba y se llama cariñosamente el mentidero.





Glosario de palabras

Vocabulario con palabras usadas en este libro.

Alacena-Armario, generalmente empotrado, donde se guardan diversos objetos.

Alcaudón- Pájaro conocidos por sus hábitos de cazar insectos, pequeñas aves, reptiles o mamíferos.

Bacinilla- Pequeño recipiente que sirve de orinal.

Baifo- El cabrito, la cría de la cabra, palabra de origen prehispánico.

Bernegal-Cerámica que sirve para recoger el agua que destila la pila.

Sereta- Bolso de palma, se usa tradicionalmente para la pesca de viejas.

El sobrao o sobrado- Se llama así a la segunda planta de una casa tradicional majorera.

Era- En este caso, lugar donde se trilla el cereal.

Esterillas- Alfombra de palma o de otras fibras vegetales.

Fanega- Medida de capacidad para el grano y las legumbres.

Fuentes de Afacay e Iján- Manantiales que tienen nombres puestos por los mahos.

Gambuesa- Así se llaman los grandes corrales para el ganado en Fuerteventura.

Gánigo- Recipiente cerámico. Palabra de origen prehispánico.

Gofio- Harina de cereales tostados previamente; cebada, trigo, millo, etc.

Guelfo- Cría del camello desde que nace hasta que se desteta.

Jaira- Cabra, palabra de origen prehispánico.

Lebrillos- Recipiente de grandes dimensiones que se usa para amasar gofio o harina.

Majalulo- Es la cría del camello tras el destete y hasta que llega a la edad adulta.

Montaña Bermeja- Montaña en Tefía, bermeja deriva del portugués vermelho y significa roja.

Pila- Elemento tallado en piedra donde se pone el agua para que se filtre en la destiladera.

Silo- Es un granero, lugar donde se almacena el grano.

Talla-Vasija de barro, que se usa para transportar y guardar el agua para beber.

Tocinetas- Carne seca con sal y tendida al aire. Así se conserva por mucho tiempo.

Tofio- Recipiente cerámico con pico para verter el contenido. Usado para el ordeño.

Torta de barro- Masa elaborada con barro y restos de paja seca.

Tostadores- Recipiente de barro usado para tostar el grano con el que se hace el gofio.

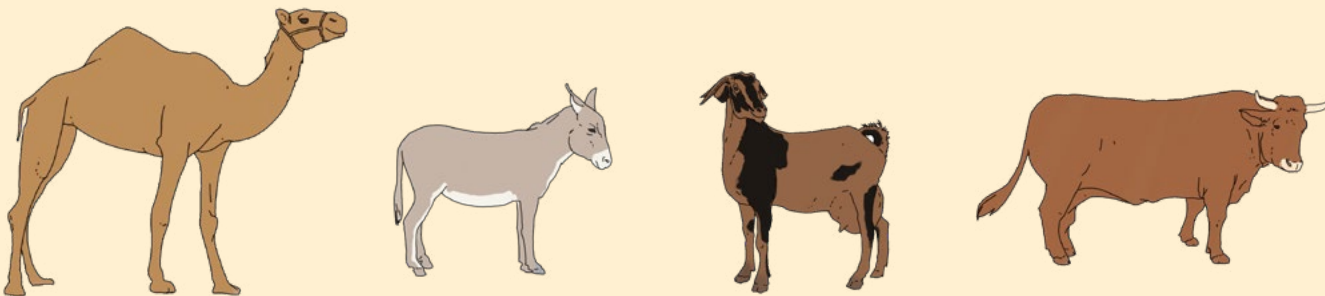
Trilla- Utensilio que se usa para trillar, separando el grano de la paja.



Ponte a prueba

¿Qué sabemos ahora de La Alcogida?

1ª ¿Qué animales fueron usados para mover las tahonas?



2ª Si hubieras nacido hace 100 años, y vivieras en La Alcogida ¿Cuál sería tu actividad favorita? Y ¿La qué más te costaría hacer? Imagina un día en el poblado y que irías haciendo desde por la mañana hasta la hora de ir a la cama.

3ª Vuelve a las páginas 6 y 7 e investiga;

¿Qué ave se encuentra descansando sobre las tuneras? Esta es un ave muy especial, con una característica que la hace única como depredadora. ¿Sabrías decir cuál es? Si no la conoces, investigala, te resultará fascinante.

Cerca de las inmediaciones de La Alcogida existían dos fuentes muy importantes. ¿Recuerdas sus nombres? ¿Qué origen tienen estos topónimos?

4ª Investiguemos ¿Podrías decir 5 oficios a los que se dedicaban los pobladores de La Alcogida? ¿Y que aportaban con su trabajo a la comunidad?

5ª Recuerdas ... ¿Quiénes eran los mareantes y a que se dedicaban?



Memory

Al final de este libro hay un desplegable con 8 imágenes que se repiten 2 veces.

Ahora busca unas tijeras que corten bien y con mucho cuidado recorta el desplegable. Una vez lo tengas separado corta cada tarjeta por la línea, ¡con cuidado!

Tendrás 16 tarjetas para jugar, ahora busca a alguien, o tu sola para ir practicando, y juega a ver quién tiene mejor memoria.

Hay tres cuadernos de esta colección con un desplegable, si los obtienes puedes tener 48 tarjetas con 24 imágenes de diferentes elementos culturales de la isla de Fuerteventura y de Canarias.

¡Con todas las tarjetas juntas si que hay que agudizar la memoria!