

MEMORIA CATALOGACIÓN HORNOS DE AGACHE. 2003-2004

Mirta Bethencourt Valladares
José Antonio García de Ara
María de la Cruz Jiménez Gómez

INTRODUCCIÓN

Descripción del medio físico

La comarca de Agache en el municipio tinerfeño de Güímar es una unidad perfectamente definida, tanto por su situación geográfica en el sureste de la isla de Tenerife, como por su situación sociohistórica, que ha hecho durante siglos que esta zona sea considerada representativa de las comunidades campesinas tradicionales de la isla. La superficie de la comarca de Agache, que ocupa la mitad meridional del municipio de Güímar, es de 60 Km² en un territorio muy definido cuyos límites son: por el este, limita con el Océano Atlántico; al sur el cauce del Barranco de Herques hace de línea de demarcación con el municipio de Fasnia; por el oeste, hacia la cumbre (Izaña, El Cabezón) limita con el municipio de La Orotava; mientras por el norte la base de la ladera o cauce del Barranco de Badajoz separa la comarca del resto del municipio de Güímar.

El territorio de la comarca es una superficie triangular que se extiende desde Izaña a 2.386 m.s.m. y el Cabezón 2.398 m.s.m. Se abre en abanico hasta la línea de la costa desarrollándose en una considerable pendiente no uniforme ya que se aprecian varios escalonamientos producidos por sucesivas colmataciones de coladas lávicas. La alineación de los conos volcánicos que han producido estas coladas es de nordeste/suroeste. El promedio en las pendientes es del 20% al 25%. Debido a esta fuerte pendiente y a lo corto de su recorrido, la red pluvial está compuesta por un gran número de barrancos, muy poco jerarquizados, que mantienen en general un rumbo rectilíneo y paralelo entre sí. Destacan los barrancos de Archifira, Herques, Amorín, Frías y Afonche. El grado de encajonamiento es alto aunque variable atendiendo a los diferentes grados de colmatación. La otra característica es la de su costa, que es acantilada con playas reducidas a la desembocadura de los barrancos más importantes. Son playas de cayados y estacionalmente de arena fina.

La comarca, que es considerada morfológicamente y geológicamente como el comienzo de las Bandas del Sur, está cubierta por grandes extensiones de pumitas que han motivado la existencia de una serie de prácticas agrícolas muy particulares que ha llevado a la creación de una gran superficie de banales o terrazas de cultivo que se suceden en orden de altura desde la costa hasta la linde del actual pinar. Esta intensa acción antrópica sobre el medio ha producido una progresiva deforestación en la que las formaciones vegetales originales de la zona se han visto muy afectadas.

a) Clima

El clima de Agache está condicionado por varios factores:

1. La acción de los vientos Alisios del noroeste que llegan cargados de humedad.
2. El llamado “tiempo húmedo del sur” que produce una inversión hacia los 1000 m.s.m.

b) Pisos Bioclimáticos

En la cumbre se sitúa el piso bioclimático supracanario de alta montaña con precipitaciones invernales en forma de nieve, temperaturas bajas y alta insolación.

Por debajo de esta zona se encuentra el piso bioclimático mesocanario, más seco con falta de agua en verano.

En las medianías el tipo es semiárido con gran falta de agua en verano que se corresponde con el piso bioclimático termocanario inferior.

La franja costera es de tipo árido en el que falta el agua todo el año y que corresponde al piso bioclimático infracanario.

c) Vegetación

En la comarca de Agache se encuentran representados todos los pisos de vegetación de la isla de Tenerife. En la franja en la que se ha desarrollado este estudio-catálogo que va desde los 400 m.s.m. hasta los 1200 m.s.m. nos encontramos en el piso termocanario inferior con una franja de transición muy degradada por coincidir con los asentamientos humanos, vías de comunicación y terrenos de cultivo.

Descripción histórica

La comarca de Agache, que fuera territorio perteneciente al Menceyato de Güímar, está habitada desde tiempos antiguos, anteriores a la conquista y colonización europea de las Islas Canarias, como lo demuestran los múltiples hallazgos en yacimientos arqueológicos principalmente en el barranco de Herques. La población guanche asentada en estos territorios tenía su principal actividad económica en la ganadería trashumante de ganado menor, en la recolección de alimentos del medio físico en sus diferentes ecosistemas y en menor medida en una agricultura poco evolucionada. La comarca tenía una gran superficie de su territorio ocupada por bosques de pino que cubrían una gran extensión hasta la zona de medianías, llegando incluso hasta la montaña de Beñamo.

Tras la finalización de la conquista de la Isla de Tenerife en 1497, se procede a la colonización de la misma, con elementos poblacionales procedentes tanto de las otras islas del Archipiélago ya aculturadas como de los procedentes de Europa. Esta población se asentó preferentemente en zonas de interés agrícola y ganadero en consonancia con las nuevas bases de la economía de la isla, dirigidas desde comienzos de la colonización hacia un fuerte interés por el incremento de la agricultura, a la vez que la ganadería seguiría siendo por mucho tiempo el complemento de ésta. Pero la comarca de Agache siguió siendo zona de pastoreo de

ganado menor, esta vez de los ganados propiedad de los nuevos dirigentes de la naciente sociedad.

Durante el siglo XVI Agache fue evolucionando hacia su integración en la economía de la isla. Hacia 1511 se refuerza la explotación de la madera de los bosques de pino de Agache, pertenecientes al Cabildo de Tenerife, de la cual sacaba parte de sus rentas de propios. Esta industria consistió en la producción de pez a partir de la quema de los pinos y a la tala de éstos para la fabricación de casas y otras necesidades de la naciente sociedad tinerfeña. La explotación de los montes supuso un inicial impulso de la economía de la comarca y un cierto florecimiento de su puerto situado en El Tablado. Pero también supuso el inicio de la deforestación y ruina de los extensos bosques de pino canario de la comarca. Fruto de esta actividad económica fue la creación de los llamados “arrastraderos”, cuatro vías por donde se sacaban la madera desde los montes. Desde este siglo se trazó también la parte del Camino Real que cruzaba esta comarca entre los 350 y 400 m.s.m.

Durante los siglos siguientes (XVII-XVIII-XIX) la comarca de Agache incrementará su singularidad con respecto al resto de la isla y de Güímar en particular. Se produce una evolución preferente hacia un tipo de economía de producción agrícola con la introducción de cultivos como la vid, la “papa” y el maíz, que, junto a los cereales y árboles frutales, configurarán la tipología de cultivos tradicionales de la comarca. Este crecimiento de la agricultura terminará de configurar el paisaje actual de Agache donde el abancalamiento del terreno es el accidente paisajístico predominante.

Con la introducción de la agricultura de secano se produce también un aumento progresivo de la población y el consiguiente desarrollo de los núcleos poblacionales que se asentaron preferentemente en zonas de medianías sobre terrenos ganados a los sabinares y otras comunidades del monte bajo. Durante el siglo XVII alcanzaron los viñedos su mayor importancia y la población sigue creciendo, con el consiguiente incremento de la roturación y deforestación de las formaciones vegetales primigenias.

Estos núcleos son los de mayor número de población de la comarca hasta la actualidad y se encuentran ubicados en torno a la cota de 300 y 700 de altitud, desde la zona más meridional a la más septentrional enumeramos: El Escobonal, Lomo de Mena, La Medida y Pájara.

Al término de la primera mitad del siglo XIX, la población de la comarca ascendía a 227 familias, y estaban ya configurados los principales núcleos de población de los que hemos hablado. Agache experimenta un gran auge económico debido a la introducción del cultivo del tomate, el incremento de la producción de la “papa” temprana y en la segunda mitad del siglo la propagación extensiva del cultivo de la cochinilla. También existen algunos caseríos situados entre los 900 y 1200 de altura, que florecieron en el siglo XIX vinculados a la agricultura de secano destinada a la producción de cereales y que hoy están prácticamente abandonados. Éstos son (también desde el sur): El Cueva del Negro, Anочеza, y Las Lajas.

Contribuyó a este auge la construcción durante el último cuarto del siglo XIX de la carretera general de sur C-822, que facilitó la salida de los productos agrícolas, que con anterioridad se hacía exclusivamente por mar desde los embarcaderos de la costa en barcos de cabotaje. Durante la primera mitad del siglo XX, la extensión del regadío y la mejora de los sistemas de cultivo impulsados por la perforación de las primeras galerías permiten a la economía agraria de Agache incrementar su rendimiento y rentabilidad con el consiguiente incremento de la

renta campesina y también de población. La población de Agache llega a su momento culminante en 1940 cuando en la comarca se contabilizan los 3.623 habitantes.

La progresión de la sociedad canaria en general y de la de Agache en particular se ve frenada por las dos grandes guerras producidas en Europa en la primera mitad del siglo xx, y por la Guerra Civil Española. En la década de los años cuarenta y cincuenta del siglo xx, Agache debe encaminar sus excedentes poblacionales a la emigración, preferentemente hacia Venezuela con la consiguiente pérdida de población que no se ha recuperado hasta la actualidad.

PROPÓSITOS Y FINES DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

1) Metodología.

Por qué, cómo y para qué de los inventarios de Bienes Culturales.

En el patrimonio Histórico cultural se utiliza el término “inventario” principalmente de dos formas:

1. El uso más tradicional es el de registrar todo lo existente en contextos muy limitados y específicos, por ejemplo, la globalidad de los objetos guardados en museo o en una colección particular de piezas arqueológicas, bibliográficas, etc.
2. También que pretendamos abordar el registro de otros tipos de bienes dispersos, por lo que entonces el criterio determinante vendrá dado por las variables que establezcamos dentro de unos más o menos precisos marcos espaciales y temporales, u otros criterios de funcionalidad tecnoeconómicas, valoraciones estéticas, etc.

El término sólo significa asiento ordenado y preciso de cosas. Sobre esta base, todo inventario no es más que un instrumento de registro básico pero fundamental. Ahora bien, afirmar su carácter técnico no significa que carezca de importancia, ni que sea una labor de fácil ejecución. Todo lo contrario, este primer registro supone constatar el valor de su existencia como paso previo para cualquier otra acción.

Los aspectos fundamentales sobre los que se deben basar toda catalogación son:

- a) Hacer una definición precisa del valor cultural de los testimonios que pretendamos registrar no el valor en sí de los objetos como soportes a los que aplicar los criterios tradicionales que definen la relevancia de un bien patrimonial: escasez, singularidad/monumentalidad, valores artísticos, posibilidades de conservación como factor determinante. No se trata sólo de registrar un objeto o actividad, sino de determinar en razón de qué criterios lo hemos seleccionado, qué valores, usos, funciones simbólicas, etc., testimonia, y cómo se insertan (espacios creados, actividades desarrolladas, etc), en el sistema sociocultural en el que se inscribe. Sin olvidar que además de estos criterios metodológicos, la mera acción técnica de “registrar sistemáticamente” no será siempre sino una parte de la intencionalidad y fin de cualquier inventario.

b) Este aspecto nos lleva a otra reflexión complementaria pero no menos importante: la diferencia entre los vocablos inventariar y catalogar, y la relación entre ambos. Para ello recurriremos a las acepciones que en museística se le da a cada término:

b.1) El inventario “tiene como finalidad identificar pormenorizadamente los fondos”.

b.2) Mientras que con los Catálogos se pretende “documentar y estudiar los fondos depositados en el mismo en relación con su marco artístico, histórico, arqueológico, científico y técnico.

En cierta manera, a la hora de establecer los criterios de inventario/catalogación, sigue imperando en el orden de prevalencia sus posibilidades de conservación sobre el de significación cultural, cuando debiera invertirse el orden: primero valorar su significación cultural y después arbitrar las medidas para su conservación, entre ellas el necesario registro/inventario, como fase preliminar en su documentación y puesta en marcha de cualquier otra medida de protección. No olvidemos que con este simple acto estamos a veces elevando su propio rango entre quienes conviven con estos bienes culturales y a los que nunca le han dado tal valoración precisamente por considerarlos muy alejados de la imagen imperante de los otros grandes bienes culturales histórico-artístico-monumentales.

Sobre estas bases anteriormente citadas y recogidas del trabajo de Juan Agudo Torrico (Patrimonio Etnológico. Nuevas perspectivas de estudio, 1999) hemos basado nuestros criterios básicos para la realización de este inventario de campo, que quiere ser: *temático, territorial/topográfico (área de trabajo y relación que se establezca entre los elementos a inventariar y su entorno cultural, y cronológico.*

Pero inventariar debe ser algo más y servir para algo más ya que los inventarios nunca deben ser un fin en sí mismo. El propio concepto implica una finalidad determinada en razón de la cual se va a realizar uno u otro tipo de inventario. De ahí que debamos también preguntarnos qué razones e intencionalidades existen detrás de cada uno de estos trabajos. Por eso y siguiendo los postulados del congreso de Nantes, el sentido y propósito de los inventarios de patrimonio arquitectónico debe resaltar:

- a) el predominio de una finalidad práctica que hacen que los inventarios de “puro conocimiento”, hasta hace no mucho dominantes, estén perdiendo terreno frente a los inventarios encaminados a promover medidas relacionadas con la protección del patrimonio;
- b) el sentimiento de urgencia con el que se están realizando ante la situación de riesgo a que está sometido este patrimonio.

Por eso el inventario debe servir para valorizar. No sólo hay que conocer para intervenir sino que también hay que inventariar para conocer. Los inventarios pueden estar en el inicio de este proceso. Los inventarios cubren también un papel fundamental por su condición de conjuntos documentales que, lejos de la lectura individualizada ficha a ficha, pueden servir también para reflejar la globalidad, contextualizada, del conjunto de bienes que pretendemos proteger, en el sentido que hoy se da al término: documentar, investigar, valorizar.

2) Ficha técnica del trabajo Hornos de Agache.

a) Hipótesis de trabajo:

Los hornos dedicados a secar higos y otros tipos de frutas suelen concentrarse entre las franjas altitudinales en las que se localizan los terrenos de cultivo, entre los 300 y los 750 m.s.m., pudiendo avanzar una segunda línea que va desde los 750 hasta los 900, en que desaparecen los cultivos para dar paso a la vegetación de cumbre.

1. Como principio hipotético entendemos que es en los límites marcados por esta línea (desde la carretera general del sur) en torno a los 500 m.n.m y los 1000 m.n.m., donde se pueden establecer las zonas de mayor posibilidad de existencia de hornos destinados al secado de fruta como los higos. Una de las razones para aseverar esto viene apoyada en que es en esta zona donde se produce una mayor posibilidad de días nublados al año así como la posibilidad que en la recogida de la cosecha de higos y su posterior secado (que se produce en septiembre), se adelanten las lluvias y los días de poco sol. La zona comprendida entre el nivel del mar y los 650 m.s.m., por su mayor insolación y por una menor dedicación a la agricultura debido a la escasez de precipitaciones, es una zona susceptible de poseer menos hornos de secaderos de frutas.
2. Dentro de este apartado de hipótesis también se planteó desde un principio la conveniencia de investigar en los lugares de mayor hábitat tradicional al suponer que los hornos están asociados a estos lugares.
3. El secar los higos no era sólo para que no se pudrieran, también lo hacían para un mejor transporte de los mismos, facilitando de esta forma sacar la fruta de lugares de difícil acceso, alejadas de casas y cobertizos. Esta posibilidad nos hizo plantearnos también la necesidad de investigar en los lugares donde aún sin existir habitación cercana, sí ofrecen condiciones para el cultivo de la higuera.

b) Inventario y trabajo de campo:

En base a la información teórica recogida sobre la realización de inventarios de campo y en base también a las hipótesis planteadas en una primera fase de planificación del trabajo, el equipo encargado de llevar a cabo el mismo decidió establecer las siguientes fases de ejecución de la investigación:

FASE 1: Búsqueda de información disponible:

Base de datos

Bibliografía publicada

Mapas, fotografías

Inventarios anteriores

Entrevistas con informantes clave

FASE 2: Inventario simple

Compilación de información sobre los hornos teniendo como base fichas y mapas para inventariar los hornos. Un trabajo de campo sencillo permitirá reconocer los hornos como la información disponible en la bibliografía y el trabajo de campo verificará la información de la que se cuenta.

FASE 3: Inventario detallado

Será la compilación detallada y precisa de los hornos. Se utilizará una ficha técnica y ficha de fotos, y cartografía.

c) Desarrollo del proceso de investigación y catalogación.

La primera fase del proyecto se desarrolló durante el mes de agosto de 2003 y dio pobres resultados al no poder contar con inventarios anteriores, ni con bases de datos referidas al objeto de estudio, así como tampoco de cartografía en la que se hiciera mención de este tipo de inmuebles. La bibliografía encontrada tampoco nos aportó ningún dato relevante sobre el objeto de estudio, aunque sí nos ha servido para contextualizar geográfica e históricamente el estudio planteado. El fruto de este trabajo queda recogido en una bibliografía sumaria de los títulos utilizados en este trabajo.

Las entrevistas con personajes clave se hicieron con posterioridad a la vez que se desarrollaba el trabajo de campo, ya que, en su gran mayoría, estos informantes viven en el lugar en que se desarrolló el trabajo de campo. Las entrevistas, por no ser exhaustivas, no se incluyen en la Memoria del Trabajo, pero sí se ha hecho un listado (base de datos) de informantes incluido en la Memoria.

La segunda fase del trabajo se desarrolló durante los seis meses siguientes y consistió en un trabajo de campo durante el cual se buscaron, estudiaron y ubicaron hasta 55 hornos en todo el territorio de Agache. Parte de esta experiencia se encuentra recogida en el *diario de campo* que se incluye en la Memoria del Trabajo

La tercera fase dio como resultado la elaboración incluida en la Memoria del Trabajo de:

Tres bases de datos:

- 1- Dedicada a la *descripción* de cada uno de los hornos analizados.
- 2- Dedicada a la *ubicación geográfica* de cada uno de los hornos analizados.
- 3- Dedicada a la descripción de los *conservación* de cada uno de los hornos analizados.
- 4- Dedicada a las medidas tomadas a cada uno de los hornos estudiados.

Además, se ha preparado un *álbum* de fotografías de cada uno de los hornos.

Toda esta documentación se condensa en la elaboración de un *fichero catalogo* de todos los hornos investigados. En este fichero catálogo se incluye un resumen de la información almacenada en las diferentes bases de datos.

Para finalizar el trabajo cartográfico, también incluido en la Memoria del Trabajo, en el que se ubicó cada uno de los hornos en una base de datos *cartográfica*, se preparó en base a la BASE CARTOGRÁFICA GRAFCAN, S.A., 1:5000, de 1996; ORTO FOTO GRAFCAN, S. A., 2002 y el apoyo técnico de GEODOS, Planificación y Servicios, S. L.

SÍNTESIS Y EXPOSICIÓN DEL TRABAJO REALIZADO

1) Descripción tipo de un horno para secar higos.

El horno tradicional de secar higos se encuentra repartido en una zona de la isla de Tenerife que abarca desde la ladera de Güímar en el sureste y las bandas del sur que comprende los municipios de: Arona, Vilaflor, San Miguel, Grandilla, Arico y Fasnia.

Su tipología es parecida en todos estos lugares: se trata de una edificación tosca de piedras y barro que por lo general es de factura troncocónica. El horno se fabrica elevando las paredes desde el suelo (no suele haber cimientos) utilizando “archetes” para ir combándolas hasta alcanzar su cúspide en una cúpula o en un techo plano. Las paredes suelen ser dobles con un relleno de tierra y ripio. En general, todos los hornos excepto los fabricados en cueva artificial o concavidad natural tienen la misma factura, aunque podemos hacer notar variaciones dentro de ella.

Estas variaciones son de tipo constructivo y tipológico: troncocónico; semiesférico; cueva; y de dos cámaras y de los materiales que se utilizan en la fabricación del horno. Hay que considerar que siempre se utilizan materiales que estén a mano, que son de fácil adquisición en el lugar en el que se levanta el horno. Los materiales empleados con mayor frecuencia son: la piedra muerta, la piedra tosca, tierra, barro (para el revestido interno y como argamasa) y sillares de cantería de piedra tosca para los dinteles de la puerta y boca del horno. También se utiliza la teja para revestir el hueco de salida de humos “gatera”. En muchos de los hornos estudiados se aprecia la utilización de cemento con arena para revestir todo el horno en su muro exterior, o para rellenar las juntas entre las piedras.

Tipología:

a) Horno de factura troncocónica

Es el tipo de horno más utilizado en la comarca. Este tipo tiene dos variantes: una de techo plano y otra en la que se remata con una cúpula, lo que le da un aspecto de campana.

Sistema constructivo

El sistema constructivo es el mismo en los dos casos con la utilización de “archetes” para ir combando las paredes hasta alcanzar su cúspide en una cúpula o en un techo plano. No se utilizan cimientos y el horno se levanta en hiladas de piedras desde el suelo. Los muros son dobles con un relleno de ripio y tierra en su interior.

Muros

Exterior:

La pared exterior suele estar hecha de piedras de tosca labradas o sin labrar, aunque dependiendo de la zona los hay que también emplean otro tipo de piedra como la piedra muerta e incluso piedras basálticas para el recubrimiento del muro.

Interior:

El muro interior suele estar hecho con bloques de cantería de piedra tosca y un recubrimiento de barro tanto para los intersticios como para toda la cámara. También se utiliza la piedra volcán “Vulcanillo” para revestir el interior del muro del horno; en este caso, no se recubre en su totalidad de barro el interior, utilizándose éste solamente para las juntas de los intersticios.

Piso del horno:

El suelo del interior del horno suele ser de conglomerado, ya de tosca y barro con ceniza, ya de barro con “Vulcanillo” y ceniza. También podemos encontrar que se utilicen piedras de tosca labradas para el suelo del horno que luego se recubren de barro.

Vanos:

Lo más usual es que tengan una sola puerta y una “Gatera” o surgidero de humos. La orientación de estos dos elementos va a depender del lugar de ubicación del horno, por lo general se disponen “asocados” al viento predominante. Aunque también los hay que presentan dos puertas frontales, una de carga y de alimentación y otra más pequeña que suele estar más abajo y en un lateral de la principal que sirve para extraer los restos de la combustión. En este caso la puerta para “cenizas” está conectada por un hueco con el piso de la cámara del horno.

El hueco de la puerta se encuentra en todos los casos enmarcado por una serie de piedras de tosca y en menor medida de piedra volcán labradas a modo de losas. Es también común que se encuentre en el horno la piedra de cantería en tosca que servía para cerrar la boca del horno una vez introducida en el mismo la carga de higos.

b) Horno de factura semiesférica

Se utilizan para su construcción los mismos materiales que para los de factura troncocónica y también el mismo sistema constructivo. Se apuntalan las paredes con un “archete” hasta conseguir una semiesfera.

c) Horno de cueva

Están hechos en una concavidad ya sea natural, modificada y acondicionada, y/o en una cueva artificial practicada en un talud de toba. Este tipo se cierra en el frente con un muro de toba o de otro material y en su interior algunos tienen recubiertas las paredes de la cueva con barro y/o con “Vulcanillo” y barro. La puerta y la “gatera” tienen por lo general las mismas características que los de tipo troncocónico.

d) Horno de pan

Este tipo no tiene nada que ver con los anteriores y no son en principio objeto de este catálogo. Es un horno tradicional para hacer pan, con doble cámara: Una para la combustión que se suele ubicar debajo y a un lado del horno y otra de carga para el producto. Está construido sobre la base de ladrillos de adobe. Sólo hemos podido ver dos hornos de este tipo.

2) El proceso de secado de higos en hornos de barro.

La presencia no hace mucho tiempo de numerosas higueras en las medianías del sureste tinerfeño hizo de este fruto una fuente importante de aporte de calorías en la alimentación de la población de la zona. Su recogida y almacenamiento requiere un proceso de deshidratación (secado) que de normal se efectúa en “Pasiles” o “Tendales”, tanto naturales como artificiales al sol. Sólo en caso de que durante el proceso de secado de la fruta hubiera mal tiempo, y la humedad ambiental no permitiese el secado por medios naturales, se procedía al secado de la fruta de forma artificial, esto es, utilizando hornos de barro para calentar y deshidratar los frutos de la higuera. La recolección se efectúa a finales de agosto y mediados de septiembre y de inmediato se procede a la tarea de secarlos y almacenarlos.

Higos, tuneras y pasiles:

En cuanto a los frutales, estuvo extendido el cultivo de higueras, también en régimen de arrendamiento. La atención de los árboles estaba a cargo del medianero [...] (Sabaté Bell, 1994)

De esa gran producción, una parte se comía y el resto se pasaba, para prevenir tiempos difíciles o para intercambiar por castañas “a esa gente del Norte”. También se daba el trueque por cestos –igualmente confeccionados con tiras de castaño–, o por lechones que se reponían antes de efectuar la matazón y que traían trasponiendo la cumbre, los icolalteros. Los higos de leche se secaban en los pasiles, superficies más o menos amplias y soleadas de piedra seca, para lo que servía también la parte alta de los grandes muros que delimitaban las parcelas. Las condiciones de viento e insolación favorecían la rápida deshidratación de la fruta, en caso de sobrevivir alguna lluvia, se pasaban en hornos de leña. (Sabaté Bell, 1994)

Para el secado al sol:

Los higos se extienden en el “pasil”, ocupando toda la superficie, de manera que no queden superpuestos, para evitar podredumbres y lograr un secado uniforme. El “ojo” del fruto se coloca hacia arriba y el “pezón” hacia abajo. El tiempo de secado dependerá del grado de insolación, la higrometría y el tamaño del fruto. El periodo varía de siete a ocho días, con un máximo de diez para los distintos tipos de “pasiles”, [...]. Es frecuente recurrir al “virado”, es decir dar la vuelta a la fruta, en caso de excesiva humedad ambiental. El proceso de secado finaliza una vez el higo esté flexible, no exude al apretarlo y al conseguir que la pulpa esté consistente y seca”, en Narciso Lorenzo Santos: “Proceso de secado y prensado de higos en Canarias, (*Op. Cit.*, nota nº 6, pp. 116-117)

En el caso del secado al horno:

Se lleva a cabo cuando las lluvias se adelantan y el higo está a medio pasar en el “pasil” o bien en el caso de fruta tardía. En el horno se coloca la fruta a un lado y la leña al otro. El tiempo de duración dependerá del grado de deshidratación alcanzado en el “pasil”. Si la fruta fue directamente recogida del árbol, el tiempo de horneado será algo superior. Según la opinión generalizada, el higo pasado con horno es de menor calidad que el pasado al sol. El higo horneado tiende fácilmente a “avinagrarse”, es decir, a presentar un cierto grado de acidez. Esto hace que su comercialización sea escasa en canarias. Una ventaja de esta fruta es que a la hora de “acalcarlos” (prensarlos) no producen azúcar, por lo que su conservación es más larga que la del higo secado al sol y prensado. (Narciso Lorenzo Santos. Tenique nº1, 1993).

En este caso una vez producida la combustión y que la cámara principal del horno tenía suficiente calor se procedía a la limpieza de los restos de la combustión en esta cámara y por medio de un agujero practicado en uno de los laterales del suelo del horno se retiraban hacia la segunda cámara. A continuación extendían los higos en la cámara superior y se taponaban con una piedra y barro las dos puertas. El calor se conserva de esta forma tanto en la cámara principal por absorción de los materiales como también por el aporte de calor que sigue recibiendo de los rescoldos ubicados en la cámara secundaria.

3) Distribución espacial de los hornos catalogados en la comarca de agache.

El interés por los hornos de secar higos viene a ser sólo practicado en los lugares donde evidentemente existían higueras (tanto higos de leche como de tuneras “Porretos”). La zona en la cual se cultivaban las higueras tiene una amplitud altitudinal que va desde los 400 hasta los 1200. Por tanto, la distribución de los hornos se da en mayor medida entre las cotas citadas, zona en la que se da en mayor número el cultivo de la higuera. En Agache esto parece corresponderse con la realidad ya que es en esta zona altitudinal donde se concentran la mayor parte de los hornos de secado de fruta.

Por zonas:

El Escobonal:

Es la entidad de población de Agache en la que se encuentran ubicados el mayor número de hornos, con un total de veintiocho unidades.

En la zona más cercana al barranco de Herques hemos encontrado pocos hornos. Sin embargo, sí que se ha comprobado la existencia antaño del cultivo de la higuera, aunque debido a que en la zona el ambiente es muy seco es probable que no hiciera falta la utilización del horno. En Aguerche zona de hábitat muy antiguo, se conocen habitaciones en cuevas desde el siglo XVI, sólo hemos encontrado dos y en la zona superior a los 600 mt. , así como en torno a los 1200 mt. (Pino de la Marquesa) donde se encontraron tres hornos. Este último emplazamiento se encuentra enclavado en la zona de pinar junto a un barranco en el que hay zonas de cultivo en canteros que en otros tiempos fue zona productora de trigo. Se encuentran ubicados todos cerca de una zona de habitación en cuevas artificiales y con casas tradicionales canarias.

En la zona comprendida entre la Avenida Bayón y el Barranco de Herques:

Está ubicada esta zona entre la Ctra. Gral. C. 822 y la cota de 300 mts. No presenta una gran cantidad de hornos y suponemos que existieron más de los que en la actualidad se conservan, pero tanto por el desuso y abandono, como por su destrucción para aprovechar sus materiales en nuevas construcciones, sólo hemos encontrado tres.

Lomo Montijo:

Es la zona de El Escobonal con mayor concentración. Zona de gran importancia agrícola en otros tiempos que aún conserva parte de esta actividad aunque no la de cultivo de higueras. Se encontró un total de cinco hornos, aunque si contamos los encontrados en la calle Montaña de Arriba, próxima al Lomo Montijo, el número asciende a siete.

La Hendía:

Está también próxima a la zona de Lomo Montijo y en ella se ubican tres hornos. Esta distribución nos muestra que la mayor zona de concentración de hornos en El Escobonal la tenemos en los lugares próximos a la Iglesia de San José: Camino la Hendía y Camino El Barranco, por un lado, y Lomo Montijo y Montaña de Arriba, por otro.

El Escobonal	
Camino Arrastradero	2
Avenida Bayón	3
Vera de Arriba	1
Vera de Abajo	1
Tambora de Arriba	1
La Hendía	3
Lomo Montijo	5
Montaña de Arriba	2
Las Lajas	3
Las Cuevas	1
La Gatera	1
Lomo de Amea	2
La Montaña	1

Lomo de Mena:

En esta entidad de población se encuentran ubicados once Hornos.

La mayor concentración se da en la calle Arrastradero de Arriba con un total de tres hornos.

Lomo de Mena	
Lomo Relleno	2
Lomo El Calvario	1
Lomo El Bueno	1
Lomo Pablo	1
Arrastradero Lomo Mena	3
Arrastradero de Abajo	1
Caseta de abajo	1

La Medida:

Con un total de nueve hornos, tiene su mayor concentración en el Lomo de la Medida con cuatro hornos censados.

La Medida	
Camino La Resbala	3
Camino La Medida	4
Chacona de Arriba	1
Chacona de Abajo	1

Pájara:

Es la entidad de población de Agache con menor número de hornos encontrados con un total de tres.

Pájara	
Arrastradero de Abajo	2
Lomo del Viento	1

EL PATRIMONIO CULTURAL DE LA COMARCA Y LA DIVERSIDAD DE SUS ELEMENTOS.

1) La “cultura del jable”

A través de la “cultura del jable” todos podemos diferenciar la comarca en la que se encuentra incluida Agache, en el área comprendida entre los Municipios de Arona, Vilaflor, San Miguel, Grandilla, Arico, Fasnía y Güímar.

Dentro de este paisaje no hay que olvidar los elementos funcionales, como los hornos y paciles, complemento de los cultivos de frutales; cuevas, producto de la extracción del jable, que son insustituibles para el almacenamiento y conservación de las semillas; los contravientos cada uno con su propia identidad; las eras como elemento de una cultura del cereal; los corrales de los cabreros; nuestras canteras de piedra que sirvieron para la construcción de nuestras casas y pueblos, con uno de los conjuntos rurales mejor conservados de Canarias.

2) Los hornos en el contexto socio cultural de Agache.

Producción de Pez y extracción maderera:

Desde las primeras décadas del siglo XVI se sitúan en los montes de la comarca de Agache varios hornos para la obtención de pez. Esta industria supuso un gran impacto sobre el medio ambiente por varias razones:

- Para que la producción fuera rentable no se procedía a extraer la resina, sino que se quemaba todo el árbol en los hornos construidos al efecto.
- Debido a su gran poder desforestador, se llegó a prohibir la extracción de pez durante este siglo, pero en 1511 se vuelve a permitir fijando un impuesto de 10 maravedís por quintal y con licencia de los diputados.

- Los arrendamientos de los hornos se mantuvieron hasta el siglo XVII.
- Durante todo este periodo la explotación maderera fue muy importante en Agache. Su puerto cobró una gran importancia debido al intercambio de la pez por productos de primera necesidad.
- En esta etapa se abrieron varios caminos para la saca de la madera: los resbaladeros.

Como podemos constatar en el aprovechamiento de la madera, la primera forma de utilizar este recurso fue mediante su combustión para la producción de carbón, fundamentalmente para abastecimiento local, tanto como aprovechamiento particular como para mantenimiento de herrerías y otras industrias. Sin embargo, no faltaron casos de exportación. No obstante, esta actividad no dañaría demasiado al pinar, puesto que las carboneras se situaron preferentemente en los bosques y con ello aseguraron su propia pervivencia.

El consumo fue tan elevado que el ejercicio de esta actividad estaba profesionalizado en gran medida, en manos de los aserradores.

En estas islas no se saca de dicha resina todo el partido que se pudiera, a imitación de otros países en donde hay pinares, pues no los sangran en el pie durante el verano para extraerla y después secarla, contentándose solamente con quemar la tea, sin método ni economías, para hacer la brea o pez negra. (Viera. *Historia de Canarias*)

Para extraerla se quemaba todo el pino, incluyendo troncos y ramas, una vez troceados, en hoyos dispuestos a tal efecto, para obtener así una mayor cantidad de resina, pero ello incrementaba su acción devastadora, constituyéndose en el primer gran enemigo del pinar.

Como vemos, la utilización de hornos de pez en los montes de Agache se remonta a los primeros asentamientos europeos en la zona. En la actualidad no sabemos de la existencia de ningún horno de pez en la zona que comprende este estudio, aunque sí conocemos su existencia en los montes pertenecientes al vecino Municipio de Fasnia.

La casa tradicional canaria y el horno de teja:

En Agache no hemos encontrado ningún horno de teja. Pero sí conocemos por la tradición oral la existencia de uno en el cruce de La Pila en el Lomo Montijo de El Escobonal. Este horno se encontraba ubicado en la zona de la bifurcación de las calles de Las Luas y Montaña de Arriba.

Entre las primeras casas que se fabricaron en la zona de Agache se encuentra, en las Casas de Cano, la casa más vieja de la zona de El Escobonal. La segunda más vieja se encuentra en Aguerche. La tercera en orden de fundación se encuentra en Las Lajas; y la cuarta y última es la casa del cura en la fonda.

Don Bernardo Díaz Campos nos indica que las tejas para la fabricación de los tejados de las casas se traían de la cumbre: “La teja la traían de un horno que había en la cumbre, junto al Canal de Sur. Que era donde había Barro bueno y donde se encharcaba agua que se utilizaba en la fabricación de la teja”.

La industria de la cal y el horno de cal:

El único horno de cal del que tenemos conocimiento en Agache se encontraba ubicado en el surgidero de El Tablado y fue desmantelado a finales del siglo XIX. Hoy no queda ni rastro de este antiguo horno. Sin embargo, los habitantes de Agache han utilizado la cal desde siempre para sus menesteres.

Melquíades Rosa Gutiérrez explica cómo se traía la cal: “La cal venía en piedras y luego con agua se abría y se entongaba, la llamaban cal viva. Luego se iba raspando y amasando con un poco de cemento”.

Agricultura de subsistencia policultivo de secano y la importancia de los hornos de secar higos:

Agache es una zona tradicional de agricultura de subsistencia. En ella se practica desde el siglo XVI una agricultura de policultivo de secano con cereales, papas y vid, junto a otros productos de la huerta. (Desde tiempos también quizás anterior a la conquista europea de las Islas el cultivo de la higuera fue de gran importancia en la zona). Desde el siglo XVI conocemos la importancia que para la subsistencia de los habitantes de la zona tuvo la higuera, pues su fruto se podía almacenar para ser consumido como reserva de calorías durante el invierno.

En esta estrategia de autoconsumo y de control del secado del fruto de la higuera, el horno para pasar los higos es de una singularidad (en la isla) y de una importancia claves. Lo normal es el secado de los higos por medios naturales, es decir, secados al sol en pasiles. Pero cuando las condiciones medioambientales (por ser zonas muy altas y/o expuestas a vientos en invierno etc.) o de tiempo atmosférico (lluvias y frío en el invierno), el horno se impone como una solución para salvaguardar la fruta que de otra manera se perdería, reduciendo con ello un importante aporte calórico en la dieta de los campesinos.

CONCLUSIONES

1. La ubicación de los hornos catalogados se encuentra entre la cota de 400 m.s.m. y 1200 m.s.m.
2. El mayor porcentaje de éstos se encuentra ubicado entre las cotas 600 m.s.m. y 900 m.s.m.
3. Coinciden en su ubicación con las zonas de mayor actividad agrícola.
4. Las plantaciones de higueras, que en otros momentos históricos fueron de gran importancia en la zona, se encuentran hoy en franco retroceso.
5. Esto, unido al abandono que sufre la actividad agrícola en todo la comarca de Agache, constituye uno de los factores históricos que determinan el abandono de los hornos.
6. La mayor parte de los hornos están asociados a un hábitat de cueva habitación artificial.

7. La conservación de la gran mayoría de los hornos estudiados es precaria.
8. Casi el total de los hornos estudiados están en desuso.
9. La tipología y formas constructivas son comunes en toda la zona.
10. Los materiales de construcción también son comunes en toda la zona.
11. Es urgente una campaña de rehabilitación de estos bienes culturales.

BIBLIOGRAFÍA

- AA.VV., *Guía de Recursos Patrimoniales del Sureste de Tenerife*, Asociación Cultural Sureste de Tenerife, 1996.
- , *Canarias: economía, ecología y medio ambiente*, La Laguna, Ed. Francisco Lemus, 1994.
- , “Articulación espacial del pinar en la ladera de Güímar”, *RHC. Vol. II*, 1984-86.
- , *Guía de Educación ambiental Excmo. Ayuntamiento de Güímar*, Equipo de Educación Ambiental.
- , *Guía de los espacios naturales protegidos de Tenerife*, Gobierno de Canarias, 1998.
- , *La Red Canaria de Espacios Naturales Protegidos*, Gobierno de Canarias, 1995.
- , “El Horno de Tejas de la Hoya (San Miguel de Abona)”, *Revista Tenique* nº 1, 1993.
- ALEGRE ÁVILA, Juan, *Evolución y Régimen jurídico del Patrimonio Histórico* (Tomos I y II), Madrid, Ministerio de Cultura, 1994.
- ALONSO VILA, J., “Una década de la historia de Güímar”, *Diario de Avisos*, 1995.
- ARRIBAS SÁNCHEZ, C., “A Través de las Islas Canarias”, Santa Cruz de Tenerife, *Diario de Avisos*, 1900.
- BELLO PÉREZ, A., “El paisaje productivo como elemento de identidad de los pueblos de la Comarca de abona”, Santa Cruz de Tenerife, *La Prensa*, 16-10-90.
- BERTHELOT, S., *Misceláneas Canarias*, La Laguna, Lemus, 1997.
- CRUZ Y GARCÍA, T., *Breves apuntes históricos de Güímar*, 1940.
- EDUARDES, C., *Excursiones y estudios en las Islas Canarias*, Cabildo Insular de Gran Canaria, 1998.
- ESCOLAR Y SERRANO, F., *Estadísticas de las Islas Canarias*, Las Palmas, Caja Insular de Ahorros, 1993.
- ESPINEL CEJAS, J. M. y PÉREZ PRIETO., “El aprovechamiento de los recursos del medio en la elaboración tradicional de tejas, ladrillos y losetas”, ULL, La Laguna, *Rev. Tenique*, nº 3, 1995.
- FARIÁ GONZÁLEZ, M., “La loceras de San Miguel de Abona”, *Rev. El Pajar*, nº 3, 1998.
- GÓMEZ Y GÓMEZ, M. A., “Güímar. Colección de Ciudades y Pueblos de Canarias”, *La Prensa*, 1997.
- GONZÁLEZ Y CHÁVEZ, C. M., “Desarrollo Urbano y Arquitectónico de Güímar”, *Diario de Avisos*, 25-06-94.
- JIMÉNEZ MEDINA, A. M. et al., “Elaboración tradicional de tejas y ladrillos en la comarca Norte de Gran Canaria. Un estudio etnográfico”, *Rev. Tenique*, nº 4, 1998.
- MADOZ, P., *Diccionario Geográfico Estadístico Histórico de España y sus posesiones en Ultramar*, Madrid, 1986.
- MARRERO FUENTES, I., “Aproximación la alfarería popular de Candelaria”, *Rev. El Pajar*, nº 3, 1998.
- PÉREZ SÁNCHEZ, Ana, “Arquitectura popular en La Palma. Los hornos de teja”, *Homenaje a José Pérez Vidal*, 1993.
- RODRÍGUEZ DELGADO, O., *Voz Güímar. Gran Enciclopedia Canaria*, Ediciones Canarias, 1994.
- , *Guía de la Comarca de Agache*, Tagoror Cultural de Agache, 1994.

SABATÉ BELL, F., *El sureste tinerfeño*, Prensa Ibérica, 1994.

SANTOS LORENZO, N., “Proceso de secado de higos en Canarias”, *Rev. Tenique*, nº 1, 1993.