

LÉXICO DE LA ZAFRA DEL TOMATE EN GRAN CANARIA, ISLAS CANARIAS

Andrés Monroy Caballero

Resumen:

El cultivo del tomate en Gran Canaria fue y ha sido una de las ocupaciones más importantes de los canarios en el sureste de la isla. En su día, el cultivo del tomate copó el mercado de exportación y fue el sector de producción más activo en toda Gran Canaria. Actualmente, con la llegada del turismo, el sector primario ha decaído en gran medida, pero se mantiene vivo en cuanto al cultivo del tomate y del plátano, quedando relegados los otros tipos de explotación (papas, hortalizas, legumbres y ganadería) a la venta en el mercado local. La zafra del tomate era una labor agraria que acaparaba un gran número de trabajadores que, con el tiempo, fue configurando un vocabulario y unas expresiones muy características y, tras el decaimiento del cultivo, estas palabras se han ido perdiendo. El objetivo del artículo es recuperar el léxico propio de los trabajadores de la zafra del tomate en la zona sureste de Gran Canaria, para mostrar así la disponibilidad léxica de esta profesión.

Palabras clave: disponibilidad léxica, zafra, tomate, Canarias.

Abstract:

Tomato cultivation in Gran Canaria was and has been one of the most important occupations of the Canaries in the southeast of the island. In its day, tomato cultivation dominated the export market and was the most active production sector in all of Gran Canaria. Currently, with the arrival of tourism, the primary sector has declined to a great extent, but it remains

alive in terms of tomato and banana cultivation, with other types of exploitation (potatoes, vegetables, legumes and livestock) being relegated to sale in the local market. The tomato harvest was an agrarian work that monopolized a large number of workers who, over time, formed a vocabulary and very characteristic expressions and, after the decline of the crop, these words have been lost. The objective of the article is to recover the vocabulary of the workers of the tomato harvest in the southeast of Gran Canaria, in order to show the lexical availability of this profession.

Keywords: lexical availability, harvest, tomato, Canarias.

1.- Introducción al cultivo del tomate

El cultivo del tomate en Gran Canaria comienza a implantarse, en opinión de Manuel Rebollo, a partir del último cuarto del siglo XIX gracias a la construcción del Puerto de la Luz y a la iniciativa de empresas inglesas, fenómeno propiciado igualmente por una serie de incidentes económicos desfavorables para Canarias que permitirán la implantación de cultivos para la exportación (Rebollo 2013, 60-73): la crisis de la cochinilla, la sequía que asoló las Islas Canarias, las sucesivas oleadas de emigrantes a América debido a la pobreza posterior, la guerra de Cuba y su independencia, el reclutamiento de canarios para ir a la guerra, etc. Además, durante muchas décadas, la zafra del tomate fue la ocupación principal en Gran Canaria y acaparó el mercado de exportación al extranjero, llegando a ser el sector más productivo hasta la llegada masiva de turistas bien avanzada la

segunda mitad del siglo xx. En la actualidad, la exportación del tomate ha sido desbancada de su primer puesto por el turismo, produciéndose un decaimiento del sector primario que está diversificando el monopolio del tomate y del plátano por otro tipo de cultivos (papas, hortalizas, legumbres, ganadería y pesca) dirigidos principalmente al mercado local. Igualmente, del amplio número de trabajadores que se dedicaron a la zafra del tomate, actualmente es significativamente inferior, pero aún acapara muchos puestos de trabajo entre los canarios.

El tomate se trajo del sur de América y era una planta ornamental con frutos del tamaño de una guinda, e inicialmente se consideró venenoso y hasta afrodisíaco (Millares y Rodríguez 2016, 15). Su denominación científica es *Lycopersicon Esculentum*, Mill, 1768 (Hernández 2000, 97). Un producto que inicialmente era una planta de adorno, con frutos del tamaño de los tomates cherrys, poco a poco se fue convirtiendo en uno de los ingredientes imprescindibles de la dieta mediterránea y un baluarte de sabor y de color como símbolo de la cocina española, francesa, portuguesa, italiana, marroquí, etc.

Una vez que se logró su aclimatación en varios continentes, se investigó en qué lugares era más idóneo su cultivo. No en vano, Juan Cáceres relaciona las causas del éxito del cultivo del tomate en Canarias como: el clima privilegiado, la presencia empresarial británica, entre otras; siendo las más importantes, la abundancia de la mano de obra barata y la ausencia de competencia en el mercado europeo (Cáceres 2000, 48-49), hasta la llegada del tomate exportado de Marruecos. Serán los empresarios ingleses afincados en Gran Canaria los que comenzarán a implantar la agricultura del tomate en la isla: Blisse, Swanston, Miller, Wolfson, Fyffe, Leacock y Alfred J. Jones; y, compañías como: la de Alfred Lewis Jones, la naviera Elder Dempster, Gran Canaria Coaling Company, Edward Wathen Fyffe, Fyffe Hudson & Co. Ttd., Elder Dempster & Co., Fyffes Hudson & Co., Elder & Fyffe Ltd., Roger Ackerly, Henry Stockley, Cesil Barrer, Henry Wolfson, John M. Leacock,

Yeoward Brothers, etc. (Reboll, 2013, 29, 71-73).

El clima seco del sur de las islas y el agua salobre, «picada», de los pozos favoreció la aparición de este cultivo en el archipiélago. Por ello, mientras que en el norte de las islas se plantaron plátanos, en el sur se cultivaron tomates, puesto que el plátano requiere de mayor cantidad de agua y la vertiente sur de la isla es más seca que la norte. Igualmente, en Gran Canaria la captación de aguas proviene de los pozos, mientras que en Tenerife y en las islas occidentales se extrae a través de galerías (Cáceres 2000, 26). El agua del pozo, propensa a contaminarse con el agua del mar, es la idónea para el nacimiento y crecimiento de la planta de la tomatera. Esa es la razón por la cual el cultivo del tomate se haya generalizado más en Gran Canaria frente al resto de las islas.

El cúmulo de crisis económicas que asolaron Canarias propició que apareciera la figura contractual de la medianería. La medianería consistía en explotar el cultivo calculando a medias el beneficio entre el propietario y el agricultor (Encinas 1977, 10-11). En Fuerteventura, «se empezaron a cultivar gavias (huertos de secano rodeados de paredones de piedra, que retienen el agua cuando llueve) y, de ahí pasó a eriales, terrenos sueltos» (Millares y Rodríguez 2016, 38). Pero en Gran Canaria, se comenzó a utilizar otra modalidad de la medianería mucho más precaria, la aparcería.

Castán Tobeñas define el término de aparcería como «un contrato por el cual una persona se obliga a ceder a otra, el disfrute de ciertos bienes o ciertos elementos de una explotación, a cambio de obtener una parte alícuota de los frutos o utilidades que aquellos o éstos producen» (Rebollo 2013, 273), apareciendo a su vez las primeras muestras de la injusta división del trabajo y del beneficio en la aparcería, como lo atestiguan las palabras de Millares y Rodríguez:

El sistema del arreglo era curioso porque, normalmente, te iban adelantando y al terminar la zafra decían cómo estaba

el mercado en Londres, hacían números y al final casi no había dinero o el agricultor se quedaba endeudado para el otro año (Millares y Rodríguez 2016, 42).

Estas injusticias laborales intentaron resolverse a través de legislaciones que poco a poco, gracias a las presiones, reclamaciones y manifestaciones de las aparceras y aparceros paulatinamente se les va concediendo más derechos ante el propietario (Millares y Rodríguez 2016, 273-296): desde la Ley de Bases de Reforma Agraria de 1932 a la Norma de Obligado Cumplimiento de 30 de marzo de 1970 aplicada en varios momentos, como la Reglamentación de Canarias de 31 de diciembre de 1980. Junto al nombre de aparcerero, aparece como sinónimo el de cultivador a la parte (Rebollo 2013, 297). Un aspecto importante en el sistema de la aparcería, como hemos visto, era el de los anticipos o dinero adelantado por el propietario que a final de la zafra se cuadraba en función del beneficio de la empresa. En muchos casos, los anticipos dejaban un saldo en negativo que obligaba al aparcerero o aparcerera a compensarlo en la zafra siguiente, lo que llevaba a la miseria a muchas familias de aparceros.

2.- La zafra del tomate. La aparcería: descripción de las tareas propias del cultivo

Para comprender mejor la evolución de las tareas propias del aparcerero o de la aparcerera durante la zafra, ya que casi siempre eran mujeres las que trabajaban en la aparcería, se puede establecer las siguientes etapas:

- A.- Preparación de las tierras: arar, alistar el terreno y prepararlo para la siembra.
- B.- Plantación: que se realizaba a partir de plántulas y no de semillas.
- C.- Crecimiento y cuidados de la tomatera: deshijar, amarrar, estercolar, etc.

D.- Recolección del tomate.

E.- Empaquetado y exportación.

F.- Final de la zafra: cese del regado, arrancada y desmontada del terreno.

A todo esto, habría que añadir un apartado especial que sería:

G.- Obtención y canalización de las aguas:

- a. Pozos y Galerías: profesiones y tipología.
- b. Tipos de molinos para la extracción del agua.
- c. Canalizaciones: estanques, acequias y cantoneras.
- d. Depósitos en cultivos.
- e. Léxico de la obtención y canalización de aguas.

Pero los apartados E y G, es decir, tanto el empaquetado y exportación de tomates a otros países como la obtención y canalización de las aguas, por la complejidad de su léxico específico y por ser tareas muy diferentes a las realizadas por las aparceras y aparceros, merecen ser tratados de forma independiente en estudios enfocados únicamente a cada uno de estos dos aspectos.

Al inicio de la zafra, el propietario hacía un contrato verbal con todos los aparceros y aparceras que iban a cultivar sus tierras que consistía en que proporcionaba las tierras, el material, el agua, las plantas recién nacidas para plantarlas, la cuartería donde vivir, el agua y la luz en muchos casos, los motores de gasoil, etc. Por su parte, el aparcerero o aparcerera aportaba su trabajo y el compromiso de atender el cultivo como quisiera el propietario a cambio de unos pagos y adelantos que recibía de este en función del beneficio que obtuviera.

2.1.- Preparación de las tierras: arar, alistar el terreno y prepararlo para la siembra

Por tanto, desarrollando el esquema anterior, el inicio de las tareas de la zafra del tomate comienza siempre con la preparación de las tierras. Al contrario que el resto de las tareas de la zafra, realizada mayoritariamente por mujeres; la preparación de la tierra para la siembra la hacía solamente los hombres. La razón está en que es una tarea en donde se precisa mayor fuerza física y porque se cobraba más, razón por la cual les interesara más a los hombres este tipo de actividad más lucrativa que la que podía ser la aparcería.

Actualmente, las tierras se aran con un tractor, pero antes se utilizaban medios más básicos como la yunta de bueyes o vacas, incluso la de camellos, para preparar la tierra para su utilización como tierra de cultivo. Una vez arado el terreno, se contrataba a un alistador para que lo dejara llano y con la curvatura adecuada para que el agua llegara a todos los rincones del surco. El alistador tenía que poseer una gran destreza en su labor, de ahí que hubiera pocos alistadores, ya que debía contar con una especial visión espacial del terreno para darle la llanura y el grado de curvatura que se requiere para que el agua llegara a todas partes durante el regado de las plantas. Eran realmente como topógrafos que medían con la vista el terreno y lo preparaban para luego asurcar.

Para asurcar el terreno, se ha de partir de las madres. Es decir, de la acequia principal por donde viene el agua para regar el terreno nace una madre. A partir de esa madre se van haciendo los surcos, que son las partes del terreno llanas y alargadas donde se planta la tomatera y que forman pequeñas montañitas paralelas unas a otras espaciadas a una distancia determinada. En las madres se suele plantar, no sólo tomateras, sino otro tipo de cultivos, puesto que reciben más agua que el surco. Pero hay que tener en cuenta que la función principal de la madre es crear un pasillo para que el agua

pase bien a los surcos, de forma homogénea y completa.

La acción de asurcar, de crear los surcos, depende de la pendiente del terreno. Según la caída de este, los surcos podían ser más o menos alargados. Cuanto más llano es el terreno, más largos pueden ser los surcos, y a la inversa, cuanto menos liso es el terreno para plantar más pequeños tendrán que ser los surcos, para que el agua pueda llegar a todo el terreno cultivado. Porque el fin primordial del surco es lograr que el agua de la acequia, después de pasar por la madre, llegue a toda la extensión del mismo. Incluso, se podían crear hijas del surco, un surco dentro de otro surco que se construía por necesidades del terreno, para completar una zona que descuadraba si se hacía un surco más largo o cuando en el centro quedaba un terreno amplio que no se utilizaba, se le hacía un montículo en el centro y se le llamaba también hija. Todo ello se hacía a contrasuelo, es decir, desde la parte más baja del terreno hasta la parte más alta. Igualmente, al conjunto de surcos regados por una misma madre se le llama cantero.

La dirección de referencia siempre será la acequia, el canal que lleva agua desde el pozo, lo menos habitual, o desde el estanque, lo más común. La acequia permite trasladar el agua desde los acuíferos, las presas o los estanques al terreno cultivado, transitando desde el mismo origen del agua, a través de calles y de márgenes de cultivos de propietarios distintos, hasta llegar al terreno del comprador del agua. De la acequia se llega a las distintas madres, desviaciones que se abren y se cierran con el fin de ir repartiendo el agua por todo el cultivo. La madre nace de la acequia de forma perpendicular, como un cruce de carreteras que conduce el agua hasta el surco, o de forma recta, si acababa en él. La madre se cierra gracias a la torna en la boca de entrada del surco, una cantidad de tierra que se desplaza con el sacho y tapona una de las bifurcaciones de la acequia y que podía contener algún tipo de tejido como un saco de papas para reforzarlo. La torna permite regar el lugar seleccionado por el propietario, cerrando:

bien la acequia principal o bien las madres que no van a ser regadas en ese momento.

A todas estas labores de preparación de las tierras hasta ahora descritas: alistado del terreno, asurcado y darle forma al riego, se le llama armar la tierra. Y en cuanto al surco, armar el surco es darle forma al terreno para recibir el agua de la forma más óptima posible. La labor del alistador en esta fase es fundamental, por cuanto si no es capaz de alistar la tierra de la forma correcta, el cultivo no recibe la misma cantidad de agua en cada una de sus zonas. El terreno ha de estar al mismo nivel y con una ligera caída, para que el agua corra a todas las partes del terreno y se riegue por igual.

El lomo central del surco se llama camellón, de tal forma que separa cada una de las zonas de riego del cantero. Lo habitual era empezar el riego desde la parte final o más baja del cantero, es decir, la parte más lejana de la boca o de la acequia. Del final del cantero el riego poco a poco se va acercando a la zona más cercana de la acequia. Entonces, lo que sucede es que se tiene que ir cerrando la torna desde la propia acequia o desde las madres, con un sachazo de tierra, un movimiento del sachazo algo complicado que consiste en aportar la cantidad suficiente de tierra como para cerrar de una sola vez el paso del agua. Y a cada cambio de torna se le llama girar la torna: cierro una vía de salida del agua y se abre la madre del surco anterior, cerrando a su vez la acequia en la zona inferior a la madre abierta para conducir el agua al surco seleccionado. Si se hiciera a la inversa, regar desde los surcos más cercanos a la acequia, sería imposible puesto que la fuerza del agua impediría cerrar el surco con tierra.

Los cultivos se plantan en el surco, pero si en la madre también se cultivaba tomateros, eran de menor calidad porque recibían más agua de la que corresponden. En realidad, en la madre y en los márgenes de los cultivos se solían plantar todo tipo de hortalizas: calabazas, calabacines, etc. que muchas veces los disfrutaba el propio aparcerero para su consumo propio. Además, la madre y el fondo del surco también tenían la

función de ser lugares de paso, no sólo del agua sino de los trabajadores. Ya que el pasillo que dejaba el surco era la propia canalización del agua y el camino del jornalero o jornalera que trabajaba la tierra.

Estas actividades iniciales de armar la tierra y asurcar no las hacía el aparcerero o aparcerera, sino trabajadores contratados por el propietario a cambio de un jornal: los jornaleros. Era una labor muy dura y pesada, por lo que se pagaba más y las hacían habitualmente los hombres. Además, era una actividad comunitaria, y se contrataba a una cuadrilla de trabajadores. El calor, el sol fuerte de julio y de agosto, el viento, la tierra que levantaba el propio viento, hacían que resultaran muy penosas todas estas tareas. Incluso hoy en día presenciamos las «nubes de tierra» que produce el arado del terreno de cultivo. Por ello, a los trabajadores se les premiaban con ajustes, es decir, se les proporcionaba una cantidad determinada de tierra y una vez que la terminasen se podían ir a casa. El incentivo era que si trabajabas rápido, a mediodía podías acabar y regresar a tu casa. El horario habitual de trabajo se modificaba debido a que se realizaba una gran parte del trabajo agachado, cargando mucho peso en los brazos o se movían grandes cantidades de tierra. Ello hacía que el agotamiento impidiera realizar demasiadas horas de trabajo. Además, se despedregaba después de alistar y luego otra vez después de que se araba.

Terminada esta tarea de armar la tierra, se procedía al reparto de los aparceros o aparceras de las fanegadas de tierra que les correspondía trabajar. Lo habitual es coger una fanegada por familia de aparcerero, es decir, 5.555 metros cuadrados. Y una vez que el propietario te adjudicaba el terreno, habitualmente el mismo cada año, el aparcerero o aparcerera y su familia procedían a la construcción de los socos de caña y de palo para abrigar los cultivos del fuerte viento que azota esta zona sureste de Gran Canaria. Lo normal era que el contrato de aparcería lo firmara el hombre, y fuera la mujer y los hijos quienes trabajaban la tierra, mientras

que el hombre realizaba tareas externas al cultivo, donde ganaba más dinero que en el trabajo de aparcerero.

En ocasiones, junto a los socos de cañas y de palos, se construían muros de piedras o de tuneras para la protección contra el viento y, en menor medida, para evitar los robos en el cultivo. Aunque los socos de cañas y los palos se desmontaban todos los años, los socos de piedras y de tuneras solían ser estructuras permanentes que tan sólo se reparaban cuando se estropeaban. Como soco se podía utilizar la tunera canaria (*Opuntia ficus indica*), pero también la tunera india (*Opuntia dillenii*) y la pitera (*Agave americana*), según la taxonomía que recoge el *Diccionario Básico de Canarismos* (DBC), debido a que las púas de estos cactus espantaban a todo aquel que quisiera saltar por encima de estos muros. La pita o pitera tenía diferentes usos: como barrera defensiva contra el viento; como comida para los animales, ya que la hoja tierna de la pita se la comían las vacas; el hijo de la pita y la punta para coser o amarrar...

Para elaborar los socos, primero se enterraba la base de una línea de palos distribuidos de metro y medio a dos metros unos de otros, a los que se les denominaban palos de soco, que tenían cierto grosor. Se abría un agujero y se profundizaba con la barrena, para dejar clavado el palo en su lugar correspondiente. La barrena era un tubo forjado de hierro, de gran peso, que terminaba en punta. En los suelos duros se echaba agua y se trabajaba con barrena. Una vez fijado el palo del soco, se le daba más resistencia y estabilidad con piedras que rellenaban el agujero, acuñando así la base del palo del surco. Seguidamente, se realizaban dos madre-cillas de cañas, que iban de palo a palo paralelamente unas de otras y de forma transversal al palo del soco. De tal forma que quedaba la madre-cilla baja y la alta, esta última se situaba aproximadamente un poco por encima de la altura de la cintura de la persona. Luego, se iba tejiendo las cañas del soco sobre la madre-cilla, de una en una o de dos en dos, con un alambre metálico: las verguillas. Este alambre se sustitu-

yó por rafia posteriormente. Y sobre el tejido del soco de cañas, se volvía a colocar otra madre-cilla exterior, que se le daba puntos por si se partía el alambre, con el fin de que siguieran las cañas en el sitio.

Los palos y las cañas se cogían de la cucaña más cercana, es decir, de la acumulación de las mismas que se hacía cerca del terreno de cultivo, siendo el orden de colocación según el uso que se le fuera a hacer durante la zafra, de fuera a dentro: palos de soco, cañas de soco, los palos y las cañas de las latadas. Los socos se dividían en soco del norte y soco del sur, que son los vientos habituales de la zona. Al soco del sur se le dedicaba más cuidado en su elaboración porque los tiempos del sur son más violentos. Lo normal era construir los socos para defenderse del habitual viento del norte.

Acabados los socos de protección del cultivo, se procedía al levantamiento de la latada, con la clavada de palos. Para ello, se hacía una *juntá* de aparceros, que se unían entre ellos en forma de cuadrillas para preparar el terreno con los palos y cañas que necesitaban montar, repartiendo los palos por toda la fanegada de tierra, en el sentido inverso a como se iba a hacer la clavada de palos. Si lo primero que se regaba era el último surco del cantero, se empezaba a colocar los palos desde el primer surco del cantero. Se levantaban tres palos en forma piramidal en los comienzos y finales de cada latada, o con dos palos en las zonas intermedias. Cada extremo de la latada se llama burra, y estaba formada de tres palos. Y la construcción de la latada la hacían personas especializadas en clavar los palos, y se hacía de lo más cercano del surco a lo más lejano, porque lo primero que se regaba era el último surco y, según se regaba, se clavaba el palo en la tierra húmeda.

Una vez seca la tierra, se comenzaba a reparar las cañas sobre los palos para hacer la cruz, que era la latada de la parta alta. Se amarraba la latada de la parte superior, y luego se amarraba la latada del medio, la de por encima de la cintura. Terminadas estas tareas de preparación de las tierras, comenzaba la espera por el turno de

plantado, puesto que hasta que no se plantaba no cobraba el aparcerero o aparcerera. Pasaba el listero para dar la orden de comenzar a plantar y pagaba por primera vez, por lo que todas las tareas iniciales de preparación de la tierra se hacían sin remuneración económica alguna. Los instrumentos de trabajo utilizados en la fase de preparación de la tierra son: el sacho, el marrón, la barrena y las tenazas, principalmente.

2.2.- Plantación: a partir de plántulas y no de semillas

En un principio, las tareas de preparación de los semilleros las realizaba el empresario, antes de que el tomate estuviera modificado genéticamente para que las semillas de los nuevos frutos no germinasen. En ese tiempo, en el proceso de elaboración de las semillas y de la creación de los semilleros, se secaban los tomates y sus semillas. Entonces, se elegía un cultivo que contuviera las condiciones óptimas para la creación de un semillero: humedad, sombra, tierra blanda y acondicionada, principalmente. Allí se sembraba y, cuando la planta tuviera una altura entre 12 y 15 centímetros, se colocaba por capas en guacales. El guacal es una caja de madera de aproximadamente un metro de largo por uno de alto y ochenta centímetros de ancho, con forma de baúl, que también sirvió como parque infantil para los niños pequeños, ya que las aparceras se llevaban a sus bebés al cultivo y los colocaban en esta caja bajo una sombra de tomatera.

Las semillas obtenidas para el semillero se colocaban por capas de manera ordenada y cada capa se cubría con un paño de tela de saco. Cuando se utilizaban, y crecía la plántula, se colocaban en el guacal cuando se iban a utilizar, y se humedecía el saco, de manera que llegara lo más frescas posibles al cultivo. Como la raíz estaba al aire, y no plantada, había que reducir al máximo los tiempos de espera desde que la planta salía del semillero hasta que se plantaba y regaba. Por este motivo, la labor de plantación de estas plántulas de tomateros se hacía a través de juntadas de aparceros y apar-

ceras que se ayudaban mutuamente en el plantado. Generalmente, las mujeres iban unos metros delante dejando la planta junto a su lugar de plantación y los hombres, pocos metros más atrás, iban en cuadrillas con las palillas plantando estas plántulas o brotes de tomateros. Y cada vez que se acababa un cantero, se abría la madre para regarlo. De ahí, que este proceso requiriese de un ritmo muy acelerado, y de una sincronía máxima, puesto que se tenía que plantar rápido para que la planta no se echase a perder, y el agua de riego estaba prevista para unas horas determinadas. Las cuadrillas no podían parar en ningún momento porque la madre con el agua que recibía el cantero no se podía desviar o detener.

Posteriormente, se mejoraron los sistemas de obtención de semilla, de tal forma que las semillas se comenzaron a importar de empresas internacionales que coparon el mercado. Estas empresas manipularon genéticamente las semillas para que solo tuvieran plantas en el primer cultivo, ya que de sus tomates las semillas no fructificaban o, en el peor de los casos, daban una planta que moría al poco tiempo de nacer. Ello obligaba a comprar siempre la semilla, y como propaganda de los beneficios de estas semillas, estas empresas argumentaban que resistían las plagas, se adaptaban mejor a las condiciones climáticas, de suelo o de agua, lo que produjo que dejaran de funcionar los semilleros en Canarias, y aparecieran empresas dedicadas exclusivamente a crear las plantas directamente de la semilla comprada, que también recibieron el nombre de semilleros. Se plantaban las semillas en cajas de corchos, con pequeños espacios para cada una de las semillas, con un abono de sustrato de turba. Al estar la raíz de la nueva planta en la turba y no en el aire, tenía mayor aguante y se disponía de más tiempo para plantarlas. Como eran capaces de vivir más tiempo fuera del semillero, el ritmo de trabajo dejó de ser tan acelerado durante el plantado y evitó el agobio constante por el cuidado de la planta. Pero los aparceros y las aparceras continuaron con el sistema de ayuda mutua durante la plantada, haciendo juntadas de personas para ello.

De tal manera que era habitual que después de la clavada de los palos o después de la plantada, se brindara a los que habían colaborado con comida y bebida, en un ambiente festivo y de encuentro familiar y amistoso entre aparceros.

Una vez plantados los tomateros, se espolvoreaba a flechillo con veneno para matar a los insectos que atacaban las plantas. Igualmente, para evitar que los pájaros se comieran las semillas o las plantas recién plantadas, se espantaba las bandadas de pájaros silvestres. Y pasados quince días, se realizaba la tarea de replantar, es decir, revisar surco a surco las plantas y donde había muerto una o no había salido, se volvía a plantar. En la forma tradicional de plantar, el porcentaje de plantas muertas tras el plantado podía llegar al 50% del cultivo, si había mucha mala suerte. Con el sistema actual, el porcentaje de plantas muertas no alcanza el 10%.

Como hemos visto hasta ahora, los instrumentos de trabajo utilizados por el aparcero o aparcera son muy pocos, en la fase de plantada: la palilla y el sacho. Tres o cuatro días después del primer riego, se procedía a virar las tornas, para dejar el terreno preparado para un nuevo riego. Era habitual regar a manta, que consistía en dejar pasar el agua de tal forma que cubriera todo el surco, a través del juego de abrir o cerrar las tornas, para que el agua llegue a todo el cantero.

2.3.- Crecimiento y cuidados de la tomatera: deshijar, amarrar, estercolar, etc.

Una vez plantada la tomatera, y cuando la planta alcanzaba el medio metro de altura, se acometía la primera deshijada, es decir, se retiraban los vástagos que nacen entre la hoja y el tallo a excepción de los que quedaban por debajo del primer racimo, al que se denominaba horqueta. Gracias a este procedimiento, se duplicaba la producción de tomates puesto que la planta cobraba más fuerza y la horqueta servía como segundo tallo, lo que permitía producir más tomates a la tomatera.

Tras el deshijado, se realizaba el amarrado del tomatero, creando un tutor o guía sobre el que enredar la planta a medida que crecía para darle estabilidad y fijarla a la estructura de la latada. Al principio, para llevar a cabo esta labor se utilizaron fibras vegetales como la platanera, lo que conllevaba una tarea previa de preparación de las tiras a partir de las garepas de los rolos de las plataneras, que había que humedecer, se ponían a secar y se volvían a humedecer en el cultivo. Para crear las tiras se pasaban por la peineta, una tabla con clavos que dividía la garepa en tiras de aproximadamente un centímetro de ancho. Estas tiras, formando un lazo, iban a la cintura de las amarradoras, que con mucha habilidad amarraban la tira siempre por debajo de la hoja de la horqueta, pasándola por la primera caña de la latada. Si la tira era lo suficientemente grande, se le daba una vuelta y se ataba en la latada de la cruz. Pero si era corta, se ataba solamente hasta la primera caña, y se dejaba para más adelante, cuando la planta hubiera crecido lo suficiente, el amarrado entre la primera caña y la segunda.

Durante el proceso de amarrado de la planta a la latada, se aprovechaba para deshijar. Y como la amarrada es una actividad a la que se le tiene que dedicar mucho tiempo, se solían hacer juntadas de familias de diferentes aparceros, formando cuadrillas. Para evitar que el lento proceso de la amarrada afectara a la planta, que se podía partir si no se amarraba a tiempo, mientras el hombre se quedaba en el cultivo cogiendo las tornas, entre las deshijadas, la mujer iba a ganar peones con aparceros que habían plantado antes que ellos. Porque los cultivos estaban escalonados, el propietario y el empaquetador lo preferían así para tener tomate durante todos los meses de exportación. Por ello, la diferencia entre el primero en plantar y el último podía ser de 15 días o más. Así, se podía ganar peones con los aparceros que habían plantado primero y que ya habían realizado las tareas que más se demoraban.

Aunque las tiras de plataneras eran muy fáciles de conseguir, no eran tan eficientes y solían romperse, por lo que se pasó a los plásticos como la rafia para realizar un amarrado más cómodo y eficaz. Y, a medida que la planta crecía, había que ir enredándola constantemente en la rafia, y trabarla con la latada. Además, cada vez que se enredaba, también se dedicaba el tiempo a deshijar. Al estar agachado en las primeras deshijadas y amarradas, porque la planta era muy pequeña, las tareas eran muy esforzadas.

Junto a las amarradas y enredadas, una de las primeras tareas que había que hacer desde que se plantaba era la de raspar y abrigar, porque después del riego nacían malas hierbas. Y, todavía con la planta pequeña, se raspaba la superficie de la tierra matando las malas hierbas con los sachos o sachillos de raspar, y se arrimaba parte de la tierra al tronco de la planta para abrirla, generando así una cama de tierra que la protegía. Por lo que los instrumentos principales para trabajar eran el sachillo de raspar, el cuchillo o navaja para cortar las tiras, los guantes de enguanar y la peineta.

Mientras se regaba, a través del método del riego a manta, también se enguanaba. El uso del guano natural era habitual en Canarias, como nutriente de la tierra, procedente de todas partes del mundo donde se recogía el excremento de las aves. Pero con la llegada de los fertilizantes químicos, el guano se desechó por ser muy fuerte para la planta. Fue sustituido por el potasio, el amoniaco y otros productos fitosanitarios en granos que se desleían en una alta cantidad de agua. La persona responsable de enguanar echaba puñadas del abono en la acequia justo antes de entrar en el cultivo, durante horas, a un ritmo monótono y acompasado. Para esta labor, estaba provisto de guantes, y se calculaban tantos sacos de guano por cantidad de agua para regar, con el fin de que llegara a todos los canteros. Como las horas de riego eran por turnos, se podía tocar a las tres o a las cuatro de la mañana, porque también se regaba por turnos nocturnos.

2.4.- Recolección del tomate

Antes de que la planta llegara a la altura de la segunda caña, alrededor del mes de octubre, la planta producía los primeros tomates. A partir de este momento, las tareas de enredado y deshijado, de virar las tornas, de regar y enguanar, de arrancar las malas hierbas, etc. se compaginaban con la recogida del tomate. La primera recogida se llevaba a cabo en los ramilletes bajos, lo que obligaba a los aparceros y aparceras a trabajar también agachados. El tomate se coloca en el fardo, una especie de bolsa a la manera de las bolsas marsupiales que se elaboraba con tela de saco y se ataban a la cintura por su parte baja y al cuello por la alta. Podía albergar hasta 25 ó 30 kilos de tomates. Al final del surco, se vaciaban en cajas de madera para su transporte. Las cajas de madera se cargaban a hombros desde el interior del cultivo hasta la carretera, donde un camión las llevaba a la empaquetadora. Se formaba un montón de pilas de cajas al comienzo del cultivo, y el aparcerero o aparcerera escribía con tiza el número de registro que tenía asignado para que el propietario supiera la procedencia de la caja de tomates y la anotara como producida por el agricultor. Con la llegada de las cajas de plástico, se pegaba un adhesivo proporcionado por el empresario con el número del aparcerero o aparcerera. Y, tanto el aparcerero como el empresario, llevaban un recuento de cajas entregadas cada día.

Existía un encargado de los cultivos contratado por el empresario, que visitaba de forma regular a cada uno de los aparceros y les iba indicando las tareas que necesitaba el cultivo o le daba las instrucciones sobre el tipo de tomate que se necesitaba para empaquetar (grado de madurez, tamaño, etc.). Igualmente, era quien les proporcionaba los sacos de azufre para azufrar, decía si había que deshijar, amarrar la planta, o la tarea que correspondiera hacer en cada momento. Este encargado o capataz informaba a los agricultores si los tomates se necesitaban ahora más verdes, más grandes, más anaranjados. Y el tomate que no valía, se destinaba

para tara, que se tiraba o se daba como comida para el ganado. De esto deducimos que había muchos tipos de tomates, en función de las distintas variedades, pero también del grado de maduración, del tamaño, etc.

Cuando la parte alta del tomatero llegaba a lo alto de la cruz de la latada, se amarraba la punta del tomatero y se despuntaba, con el fin de que la planta no siguiera creciendo. Eso conseguía que toda la fuerza que tuviera la planta, no destinada ya a su crecimiento, se enfocara hacia la producción de tomates que aumentaba tras el despuntado. Los instrumentos utilizados en esta fase de la zafra del tomate eran el cuchillo o navaja y el fardo, principalmente.

2.5.- Final de la zafra: cese del regado, arrancada y desmontada del terreno

Cerrando el ciclo del cultivo del tomate, llegamos al momento en que ya no es rentable su exportación al disminuir la producción del mismo o empeorar la calidad del fruto. De esta forma, en torno a los meses de abril y mayo, en función de cada año, paulatinamente se iba dejando de exportar tomates y el cultivo dejaba de regarse hasta que moría la tomatera. Pero se seguía cogiendo tomate un tiempo después de cesar el riego, hasta que el encargado decía que no se cogía más. Entonces, se comenzaba la labor de arrancar el tomatero y retirar el mástil, que consistía en despegar los atados de la planta a la estructura de la latada con una hoz o joce. Seguidamente, se desmontaba todos los socos, las latadas y se apilaban los materiales para dejar el terreno libre para comenzar el nuevo ciclo al comienzo del verano preparando las tierras.

Para ello, se iban desatando todos los nudos de las tiras de plataneras o de rafia que conformaban la latada, y se recogían los palos y las cañas, que se ataban en manadas. Cuando todo el material estaba recogido y atado, las manadas se situaban fuera del cultivo formando las cucañas para dejar el terreno liberado. Pero, tras la llegada del riego por goteo y la aparición de

los invernaderos, ya no era necesario preparar la tierra ni asurcar, sino simplemente se araba; junto con una nueva tarea que nace del uso de los goteros, la del tendido o recogida de las mangueras de los goteros. Una vez acabada la zafra y antes de arrancar los tomateros, estas se recogían, en forma de ovillo, y se colocaban en un extremo del cultivo, el extremo de salida del agua. Con la llegada del invernadero, todas las tareas de levantamiento del soco y de clavado y creación de las latadas desaparecieron puesto que el invernadero consiste en una instalación permanente de palos, hierros y plásticos. Además, el riego a través de goteros tenía el beneficio del enorme ahorro de agua, pero había que estar constantemente revisando los goteros cada vez que se regaba porque solían taponarse muy a menudo. Para ello, se golpeaba con el palo, y así se destupía. El instrumento básico en esta fase final de la zafra del tomate era la hoz.

2.6.- La vida de las aparceras y aparceros durante la zafra

Una vez vistas las cinco fases del cultivo del tomate, dejando de lado la investigación sobre el empaquetado del tomate y la de la obtención, depósito y canalización del agua, que requiere de otro estudio completo, podemos anotar a continuación otras cuestiones interesantes sobre la vida durante la zafra. Por ejemplo, el aparcerero podía dejar el cultivo a manos de su mujer e hijos y ponerse a trabajar como cargador del camión que recogía las cajas de tomates. En cada camión iban cuadrillas de tres o cuatro hombres contratados por el empresario o por la empresa de empaquetado de tomates, lo que permitía sacarse un sobresueldo al cabeza de familia o a uno de los hijos adultos varones de la misma, y les pagaban por horas.

En total, la zafra del tomate dura de ocho a diez meses, desde mediados de julio hasta mediados de mayo, siempre en función de las circunstancias económicas de la exportación del tomate. En realidad, el cultivo comienza en septiembre u octubre con la plantación de la mayor parte de los tomateros y la recogida de

los primeros tomates. En los meses de agosto y septiembre solo se preparan las tierras para tenerlas listas para plantar los tomateros. Se llama *hoja* a cada cosecha: primera hoja en junio o julio, segunda hoja en octubre y tercera hoja en enero, también conocida como hoja temprana, media y tardía. De hecho, ya el 24 de junio el tomatero está plantado.

Un aspecto no tratado anteriormente es el del sulfatado de los cultivos. En un primer momento se combatían las plagas echando veneno a través de una avioneta o un helicóptero, que se cargaban con bidones de insecticidas en una explanada cerca del cultivo. Esta tarea se realizaba sin precaución ninguna, de hecho, la familia del aparcerero seguía trabajando el cultivo mientras se sulfataba desde el aire, y buscaban una protección momentánea metiéndose en una choza, dentro de alguna cucaña o escondiéndose debajo de las plantas. Posteriormente, se empezó a utilizar una máquina de sulfatado que se colocaba a la espalda del sulfatador y se esparcía a presión a través de una palanca que subía y bajaba expulsando el insecticida a través de un chorro a presión. Habitualmente, era una tarea que realizaban cuadrillas de sulfatadores contratados, o de aparceros que se prestaban a ello, a los que se les pagaban como horas extras por realizar estas tareas.

Las condiciones de protección de las personas, sobre todo de los sulfatadores, no eran las más idóneas, ya que con el tiempo sufrían enfermedades respiratorias. Además, la falta de preparación o de cualificación del personal y el desconocimiento sobre los daños que podía causar el uso de plaguicidas, propició que se produjeran numerosas intoxicaciones y, a largo plazo, enfermedades de las vías respiratorias por el contacto continuado con estos productos químicos nocivos. Pero no sólo a los sulfatadores, sino a los que luego tocaban las plantas después de aplicar el producto químico. Con el paso del tiempo, ya en las últimas décadas del siglo xx, se comenzaron a tomar medidas de seguridad durante y tras el sulfatado del cultivo: uso de mascarillas de protección, de guantes

para las manos, de ropa apropiada que se utilizaba únicamente para sulfatar, etc. Y se dejaba un periodo de tiempo entre el sulfatado y la continuación de las labores agrícolas, de varios días de duración, que impedían el contacto directo con el producto químico, su inhalación y las consecuencias de su uso inadecuado.

Otro aspecto que debemos destacar dentro del léxico del cultivo del tomate en el sureste de Gran Canaria es el de la vivienda del aparcerero y el de la vida propia de la aparcería, caracterizada por el cultivo intensivo del tomate y la necesidad de habitar cerca del mismo. Por ejemplo, en el cultivo existía una choza que se usaba para comer o para descansar, durante las fatigosas jornadas de los aparceros y las aparceras. Esa choza se montaba al comienzo de la zafra y se desmontaba una vez acabada la misma. Igualmente, cerca del cultivo había un habitáculo sin techo en forma cilíndrica en el que se hacían las necesidades, tanto hombres como mujeres.

Pero lo más destacable de la vida del aparcerero y su familia era que estas personas tenían que trasladarse a las cuarterías, pequeñas casas adosadas de un único piso y de una sola habitación cada una, que servían como dormitorio, comedor y cocina a la vez. Las cuarterías a veces contaban con una ventana en el frontis de la casa, junto a la puerta de acceso, y estaban construidas de forma muy simple. En estas casas se vivía ocho meses al año, compartiendo la vida diaria con otras familias en las mismas condiciones que ellos. Normalmente eran construcciones de bloque o ladrillo, de mala infraestructura, que carecía de agua y de luz y que se encontraba muy alejada de los núcleos de población. Habitualmente, el empresario les aportaba el agua necesaria para la subsistencia: para lavarse, beber, preparar la comida, lavar la vajilla, etc. Y la luz se obtenía de motores de gasoil que funcionaban por la tarde hasta las primeras horas de la noche, puesto que el resto del tiempo la familia la pasaba en el cultivo. Al principio, se usaron luces de carburo o de aceite en las viviendas; pero, con el tiempo, se

comenzó a usar el motor de gasoil que permitía iluminar las casas y la calle.

Los aparceros se desplazaban desde muy lejos para llegar a las cuarterías, de los distintos rincones de la isla, e incluso, de otras islas. Con ellos, venían desde los niños pequeños, los bebés, como los pocos enseres que podían portar y todos los animales que poseían. Se hacía un corral o goro de piedra frente a la cuartería y allí se dejaban las cabras, ovejas, gallinas, cerdos, etc. que tenían como sustento adicional a las verduras que podían cosechar, si el empresario les permitía, en los márgenes de los cultivos. Incluso los bebés se llevaban al pie del cultivo, se colocaban bajo la sombra de las tomateras en cajas de madera de empaquetar, en lugar de la habitual cuna.

Al iniciar la zafra y al acabar la misma, el aparcerero o aparcerera y su familia realizaba un viaje llamado *mudá*, es decir, se recogían los pocos enseres de que se disponía y los animales y se trasladaban o regresaban del cultivo a la casa familiar, que podía ser un recorrido de varias decenas de kilómetros.

El agua para beber se abastecía a través de un punto cercano en forma de pilar para la toma del agua comunitaria. Los cuartos de la cuartería no disponían de baños individuales, sino que se construían de forma separada a los edificios de las viviendas, como a unos 50 metros al sur, en donde se colocaba una letrina con vasijas turcas o un asentadero con piedras, en un recinto en forma de goro pero con paredes más altas.

Las condiciones de vida en las cuarterías eran mínimas y los lazos de convivencia entre las distintas familias muy fuertes, de tal forma que las carencias y el hacinamiento propiciaba un tipo de convivencia que podía ser muy conflictiva. Por ello, la comunidad en pleno intentaba resolver cada uno de los problemas para evitar conflictos mayores. Lo habitual era que se tuvieran entre sí una fuerte amistad y que se ayudaran mutuamente: cuando se partía una calabaza o se mataba un animal, se compartía con toda la comunidad. También existía el true-

que, puesto que el dinero poco circulaba entre las manos de los aparceros, con pequeños productos de primera necesidad como alimentos, vestidos o transporte.

Como hemos dicho, si el empresario lo permitía o de forma escondida, los aparceros cultivaban rábanos, judías, calabazas, calabacinos, papas, hierbas aromáticas, etc. en los márgenes de los cultivos, fuera del cantero, para ayudar en el sustento de la economía familiar en las necesidades más básicas. Los muebles se construían con los materiales con los que se disponía: cajas de tomates, cañas, palos, etc. Y los niños, para ayudar a las familias y por la lejanía de los colegios, abandonaban desde muy pronto la escuela para participar en las tareas agrícolas cotidianas.

Incluso, se llegaban a celebrar bodas y bailes en las cuarterías. Para ello, se preparaba el espacio frente a las puertas de las cuarterías para organizar el baile de taifas o la boda, al que también asistían jóvenes aparceros y aparceras de las cuarterías vecinas. Por ello, se podía poner un pequeño precio a la entrada, si así se acordaba. Las parejas bailaban por turnos, como en los bailes de taifas, puesto que muchas veces el recinto era pequeño y todos no cabían a la vez. Generalmente, había una persona, a la que todos respetaban, que se encargaba de organizar estas fiestas y de resolver los conflictos que se producían durante las mismas.

En las tardes, tras el arduo trabajo del día, las familias se sentaban fuera de sus casas, y pasaban el tiempo de ocio en largas tertulias o los días de descanso sentados en piedras o asientos de cemento realizados para ello. La vida se hacía en la calle, entre los pocos vecinos que habitaban las cuarterías, porque las dimensiones de las mismas eran muy reducidas. Unas casas estaban destinadas a una familia entera, pero otras cuarterías eran más pequeñas y en ellas vivía un individuo o un joven matrimonio sin hijos. Por eso, se salía a la calle y se establecían amistades duraderas y amoríos al soco del viento que propiciaba la construcción de estos edificios, puesto que las puertas y ven-

tanás daban a sotavento. Incluso, los chiquillos despedregaban las tierras frente a la cuartería y se hacía un improvisado campo de fútbol o se jugaba a indios y soldados con cañas y maderas del entorno.

También se llegaban a hacer juntadas de personas para defenderse del ataque continuo de los perros asilvestrados, que atacaban los corrales de gallinas y cabras, matándolas. Estos perros no atacaban a las personas, pero se temía por la seguridad de los niños pequeños. Por ese motivo, se lanzaban tras los perros con escopetas y se organizaban batidas, puesto que no era raro que muchos de los aparceros también fueran cazadores. Se llegaron a establecer, además, guardias nocturnas para acecharlos ante el temor de un ataque a los animales del corral, uno de los pocos bienes que poseía el aparcerero y que le proporcionaba gran cantidad de alimentos: huevos, leche, carne de gallina, cabra, baifo o cochino.

3.- Estudios relacionados con la zafra del tomate en Gran Canarias. Principales informantes

En el *Atlas Lingüístico y Etnográfico de Canarias* (1975-1978), del gran dialectólogo Manuel Alvar, aparecen los siguientes términos: *erial* 'terreno abandonado' (I, L7), *cultivar* 'trabajar un campo para hacerlo producir' (I, L8), *roturar* 'romper por primera vez una tierra que no se había cultivado anteriormente' (I, L9), *descuajar* 'sacar con picos las raíces que quedan enterradas cuando se labra' (I, L10), *entrada a un campo* '¿por dónde se puede pasar a un campo?' en la que aparecen respuestas como *camino*, *serpentía* o *servidumbre* (I, L11), *linde* 'cómo se llama la línea donde se tocan dos fincas de dueño distinto' (I, L12), *mojón* 'señal del límite' en el sureste de Gran Canaria *majano* (I, L13). *azada* 'herramienta con la que se cava la tierra' (I, L16), *barbechar* 'primera labor con el arado para levantar los rastros' (I, L21), *barbecho* 'campo que no se siembra pero es labrado' (I, L22), *turno de riego*, *dula* (I, L25), *atarjeta* (I,

L27), *cambiar la torna* (I, L28), *desbrozar*, *limpiar* (I, L29), *surco* (I, L30), *secano* (I, L31), *regadío* (I, L32), *simiente*, *semilla* (I, L35), *plantar* (I, L38), *espantapájaros*, *espantajo* (I, L39), *escardar* (I, L40),... No siempre estos términos remiten al cultivo de la zafra, pero sí los hemos tenido en cuenta y los hemos mencionado en las encuestas realizadas.

Entre los libros que tratan el tema del cultivo y exportación del tomate, destaca el de José Juan Cáceres Hernández con su obra *La exportación de tomate en Canarias: elementos para una estrategia competitiva* (2000), en donde nos habla de las variedades de los tomates:

Estas variedades pueden clasificarse en distintos tipos en función del criterio empleado. Así, atendiendo a su aspecto, pueden distinguirse tomates lisos (típico fruto para salsa) y asurcados (típicos frutos de ensalada, también globulados o acostillados). El tamaño también es variable, existiendo frutos pequeños y redondos, de 2 ó 3 celdas, frutos grandes, de más de 5 celdas, y frutos medianos (redondos y a veces irregulares). Por otro lado, las variedades pueden ser de crecimiento determinado, que no suelen cultivarse en Canarias, o bien, de crecimiento indeterminado, que son las más empleadas en el cultivo para consumo fresco (Cáceres 2000, 97).

Igualmente, este autor nos aporta una relación de variedades del tomate: Roja (*Alisa Graig*), Blanca (*Evesham Wonder*), *Stonnor Exhibition*, *Money Maker*, *All Round Moss*, *Andra*, *Ángela*, *Bornia*, *Diego*, *Estrella*, *Meltine*, *Restino*, *Sobeto*, *Sonato*, *Belcanto*, *Carmelo*, *Larga vida*, *Novy*, *Cristina*, *Lorena*, *Victoria*, *Daniela*, *Monika*, *Vanesa* y *Gabriela* (Cáceres 2000, 99-100); de enfermedades del tomatero por insectos y ácaros: la mosca blanca (*Trialeurodes* sp.), el minador de la hoja (*Liriomyza trifolii*), el trip (*Frankiniella occidentalis*), las orugas (géneros *Heliothis* y *Spodoptera*), los pulgones (géneros *Aphis* o *Mysus*), la araña roja (*tetranychus urticae*), los nematodos como *Meloidogyne*

incognita que produce nódulos en la planta (batatillas) (Cáceres, 2000: 104-105); y enfermedades fúngicas como: la pobredumbre gris o *Botrytis cinerea*, mildiu (*phytophthora infestans*); alternaria o *Alternaria solani*, mancha amarilla o *Leveillula tauria*, *Fusarium* o el *Verticillium* (Cáceres 2000, 105-106); enfermedades bacterianas como *pesudomonas* y *xanthomonas* sp; y las enfermedades por virus: virus mosaico del tomate TOMV, virus del bronceado del tomate TSWV, virus del mosaico del pepino CMV y virus de la hoja de cuchara del tomate TYLCV (Cáceres 2000, 106-107).

En segundo lugar, Saro Bolaños publicó un Glosario de términos al final de su obra *Mujer y Aparcería. Apuntes para un estudio de género de las mujeres rurales en Gran Canaria* (2003), que incluye, entre otras voces: albacera, fanegada paria, maste, sorribar, garepas, fanegada, cereto, latada o encañizada, abrigar los tomates, faldillera o faldiquera, arrastrar, soco, cucaña.

En el libro *Entre surcos y ceretos: un pueblo hecho a empujones de zafra*, de la Asociación Homenaje a los Trabajadores/as del Cultivo y Empaquetado del Tomate de Carrizal, incluye también un glosario final con las siguientes voces (Asociación Homenaje Carrizal 2006, 121-123): alistar, almohadilla, ajusteros, aparcerero, apilar, castillos, cereto, cigarra, cuartería, cucañas, deshijar, despedregar, droga, enguilgarse, faltriquera, fanegada, fleje, huacal, mudá, pega (hora de pega), raspar, rastros, rolos, tajo, tamo, tara, tiempo muerto, viruta, zafra.

En esta obra también se hace un repaso de las diferentes actividades de la zafra: despedregada, arada, alistada, estercolada, zocos de caña, semilleros, huacales, raspar, azufrar, regar, echar guano, preparar las tierras, sacadas de los rolos de platanera, amarrar las cañas, acompañar el crecimiento de las plantas, deshijar, coger el tomate en faltriqueras, apilarlo en cajas (Asociación Homenaje Carrizal 2006, 15).

Manuel Rebollo López, en su obra *El tomate en Gran Canaria. Cultivo, empresa, aparcería y*

exportación (2013), nos enumera los componentes que forman una cantonera, caja de reparto o caja de agua: serenador, canal central, rebosaderos, cubetas de destino y bocas de salida (Rebollo 2013, 59), que no incluimos en este estudio puesto que pertenecería al léxico de las canalizaciones y de la obtención del agua. Lo que sí incluimos son los términos de dula, 'turno de riego', y las medidas para distribuir el agua: una suerte (24 horas), una azada (de 24 a 12 horas), un día (12 horas), una cuarta o alberconada (3 horas) y una gruesa (una hora); de tal forma que una azada que comprende 12 horas completas de riego, calculada a un caudal de 10 litros por segundo, sumaría 432 metros cúbicos de agua (Rebollo 2013, 59).

Además, este autor nos aporta información de la zafra, desde su comienzo hasta su final, en dos o tres cosechas: primera hoja plantada a finales de junio o principio de julio, segunda hoja en octubre y tercera hoja en enero; con el fin de lograr una producción escalonada, de tal forma que la temporada «temprana, que recogía el período entre octubre y diciembre; la temporada media, desde enero a febrero y, la tardía, de marzo a mayo» (Rebollo 2013, 115).

También Millares y Rodríguez en la *Memoria colectiva del tomate en Canarias* (Millares y Rodríguez 2016, 56), resume las tareas propias de la zafra del tomate en: «hacer surcos, cavar tomates, clavar horcones, amarrar cañas, amarrar tomates, coger tomates, regar con un sachó [...], con un saco, bajando de surco en surco».

En el año 2016, Luciano Lorenzo León dirigió un documental titulado *Los tomates: historias y vivencias*, editado por Lomito Conejo Films, en donde se habla del proceso de la zafra desde la preparación de las tierras hasta la exportación del tomate, comprendiendo las zonas de Carrizal, Cruce de Arinaga, Vecindario, San Fernando, el Tablero, Veneguera, hasta la Aldea de San Nicolás. Es decir, toda la zona dedicada al cultivo del tomate, puesto que en la zona norte predomina el cultivo del plátano. En este documental también se mencionan las distintas

palabras que conforman el léxico de la zafra: despedregar, cercado, bestias para arar (toros, vacas, mulos y burros), alistar, cantero, anivelar, surco, torna (varios surcos unidos a la punta), hija, camellón, madre, coger la torna, albarcero o albacero, reventar la torna (rebosar el agua), macho, mástil, cañas del larguero y de los jorcones, cucañas, zafra, armar la tierra, fanegada, celemín (12 celemines es una fanegada), malla, albarcería, la casa (empresa), guano, mudá, arrancá (regreso a la casa), cosecha, caja de tomates, ceretos, alpargatas, hay cupo (demanda de tomates en los lugares de destino), pagar los sellos (el seguro agrícola), raspar la tierra, tronco de la tomatera, abrigar, plantada, cavar (cubrir de tierra el tronco), pencas de palmera, estoñar, empatar la penca, tiras de tomateros, rafia, rastrillo, rolo de plataneras, tanqueta (para remojar el rolo el día anterior), la latá, amarrar los tomateros, plantada, palilla, semilla (planta pequeña), porrón y botella de ron, plantada, amarrar los tomateros, primera caña, la cruz (la caña de arriba), el rolo (tronco de la platanera), anticipo, final de zafra, jorcones u horcones.

Entre las obras literarias de temática tomatera tenemos como la más importante la de Pedro Lezcano Montalvo titulada *La ruleta del sur* (2016), además de las novelas *Largo de zafra en las tierras del sur* (1993) de José Luis Morales y *La hija del aparcerero* (2015) de Bruno Rodríguez Romero y el poemario *Arrullos al son del viento* (2006) de Carmelo López Medina. En la obra dramática en verso *La ruleta del sur* de 1956, Pedro Lezcano utiliza un «léxico identitario, no exento de imágenes poéticas», en palabras de su prologuista Felipe García Landín, con profusión de términos relativos a la zafra del tomate y todo lo relacionado con la agricultura y el medio natural como se puede comprobar en su glosario final (Lezcano 2016, 74-75).

Así, están recogidas las siguientes voces, no todas del cultivo del tomate, por orden de aparición: encañar, floridos matos, tarozada, púas, empenado, ordeñar, arado, plantan, exportarán, rafia, Míster, miriñaque de saco, abono, abonas, labrador, siembras, atas el fruto maduro, cose-

cho fruto, fruto caliente y dorado, ganado, fruto, tierra plantado, savia olorosa, tallo, beletén, empalagando, baifo, guirres, entoldado, puerto franco, soy suya de moño a plantas, pájaro caminero, emigrante, zarapico cachimbero, tabobos, pardela, flor de abutilón, moñudo frailer, tórtolo, millo, los milleros, cavando, garza, guirre, aguililla y milano, albacorras, labriegos, zanzas, mulos, vacas, tallas de barro, talla, talayera, barro cocido, aguadora, horno, agua, capataces, inglés, pozo, cántaro, agua dulce, salobre, campos, cultivo, vendaval, campesinos, soco de las empalizadas, al pie del pozo, cuchillo canario, viento del sur, hachazo, dromedario, sembrados, trigo, lluvia, barrancos, polen, semillas, langosta, incendio, tornado, caña, fruto, muelle, arado, cultivo, al pie del pozo, agua, raíces y lava, pozo, agua, tierra, viento de levante. Y en el poema final del epílogo: aparcerera sin tierra, partiendo, campo, medianera, cuarterías, carburo, fanegadas, savia, campesina, regadora, agua, labradora, yunta, cosechera, alba.

Además de los libros consultados mencionados anteriormente, se ha podido contar con la colaboración de los siguientes informantes:

- a) Antonio López, exdirector del Museo de la Zafra del Ayuntamiento de Santa Lucía y exconcejal de Identidad, que aportó valiosísima información sobre el cultivo del tomate.
- b) Francisco García Ramírez, hijo de aparcerera que se crío con su madre a pie de surco, acunado en un sereto bajo la tomatera cuando era un bebé, ya que su padre murió muy joven y su madre, para cuidarlo, lo dejaba debajo de las plantas mientras cogía tomates. No trabajó de aparcerero, sino como mecánico de automóviles, pero sus vivencias juveniles y de adulto parten de compartir muchas horas en el arduo trabajo del campo ayudando a su madre. La entrevista tuvo lugar el 11/10/2020.
- c) Margarita Ramos Viera, de 55 años, aparcerera nacida en Ayagaures y con resi-

dencia actual en Santa Lucía de Tirajana, que trabajó de aparcerera y peón agrícola gran parte de su vida en Juan Grande (término municipal de San Bartolomé de Tirajana) y en la zona costera cerca de la playa de Pozo Izquierdo (término municipal de Santa Lucía de Tirajana). Entrevistas realizadas el 18/9/2018 y 25/09/2018.

4.- Léxico del cultivo del tomate y de la vida del aparcerero

Para analizar el léxico canario del cultivo del tomate y de la vida que rodea al aparcerero o aparcerera, tomamos como referencia el *Diccionario de la Lengua Española* (DRAE). Si el DRAE no recoge la entrada o la acepción concreta de la palabra, consultamos con el *Diccionario Básico de Canarismos* (DBC) y el *Diccionario Histórico del Español de Canarias* (DHECan), y en caso de que no aporten información suficiente sobre el término analizado, consultamos también el *Diccionario diferencial del español de Canarias* (DdeCan) y el *Tesoro lexicográfico del español de Canarias* (TLEC):

A contrasuelo: lexía compleja no recogida en el DRAE, DBC, DdeCan, TLEC ni DHECan. Remite a la idea de 'trabajar desde la parte más baja del terreno a la más alta'.

A flechillo o a flecho: lexía compleja no recogida en el DRAE, DBC, DdeCan, TLEC ni DHECan. Véase *afecho*.

A puñadas: expresión que remite a la 'acción de echar el abono o el azufre con la mano'.

Abonar: el DRAE lo define como 'echar en la tierra laborable o sobre las plantas sustancias que mejoren su fertilidad', palabra derivada del latín *bonus* 'bueno'. En este caso, 'echar abono a la tierra para su cultivo'.

Abono: según el DRAE 'acción y efecto de abonar' y 'sustancia con que se abona la tierra o las plantas'.

Abrigar: «labor de remover el terreno y levantar la tierra sobre la mata, abrigándola» (Bo-

laños 2003, 108). El DRAE lo define como 'dicho de una formación del terreno, de una construcción, etc.: Resguardar algo o a alguien', en este caso concreto sería 'resguardar la planta del viento y del sol'. Procede del latín *apricāri* 'calentarse al sol' y latín tardío *apricāre* 'calentar por medio del sol', 'proteger contra el viento', y estos del latín *apricus* 'expuesto al sol'.

Abrir las tornas: lexía compleja que parte del verbo *abrir*, que según el DRAE significa 'descubrir o hacer patente lo que está cerrado u oculto', del latín *aperīre*. Véase *tornas* en su entrada correspondiente.

Acequia: 'zanja o canal por donde se conducen las aguas para regar y para otros fines' (DRAE), del árabe hispano *assāqya*, y este del árabe clásico *sāqiyah* 'irrigadora'.

Acequia madre: Véase *madre*.

Adelanto: distintos pagos que va realizando el empresario al agricultor hasta el final de la zafra, donde calcula la aportación que le corresponde en función del beneficio obtenido y el precio por el que se ha vendido la fruta en Londres o en el país que recibe el tomate. Según el DRAE 'anticipo', del verbo *adelantar*.

Afecho (afrecho o aflecho): 'sistema de eliminación de insectos consistente en espolvorear la tierra ya plantada con veneno para evitar que los insectos nocivos mataran las plantas'. El DRAE lo define como 'hecho o acostumbrado', de uso desusado, del latín *affectus* 'hecho'.

Aflojar (el tomate): 'disminuir la presión o la tirantez de algo' (DRAE), de flojo. 'Perder el tomate la consistencia, la calidad o el tamaño por causas muy diversas: calor, falta de riego, echarse a perder la planta, etc.'. Véase *tomate* en su entrada correspondiente.

Agua: 'líquido transparente, incoloro, inodoro e insípido en estado puro, cuyas moléculas están formadas por dos átomos de hidrógeno y uno de oxígeno, y que constituye el componente más abundante de la superficie terrestre

y el mayoritario de todos los organismos vivos. (Fórm. H₂O)' (DRAE), del latín *aqua*.

Agua picada: 'agua salobre'. Lexía compleja no recogida en el DRAE, DBC, DdeCan, TLEC ni DHECan.

Agua buena: 'agua de los pozos de buena calidad para beber, sin la salinidad del mar'. Lexía compleja no recogida en el DRAE, DBC, DdeCan, TLEC ni DHECan.

Agua dulce: 'agua buena'. Según el DRAE, 'agua de la superficie terrestre, y especialmente la potable, por contraposición a la del mar'.

Ajustero: 'persona que trabaja por horas o por días'. El DRAE sólo recoge una acepción dialectal de Nicaragua y de la República Dominicana: 'destajista', de *ajuste*. No aparece la entrada en el DBC, TLEC, DdeCan ni DHECan.

Albarcera/o: 'Aparcero/a'. Palabra no recogida en el DRAE, DBC, DdeCan, TLEC ni DHECan.

Albarcería: 'Aparcería'. Palabra no recogida en el DRAE, DBC, DdeCan, TLEC ni DHECan.

Alberconada (o cuarta): Entrada no recogida en el DRAE, DBC, DdeCan, TLEC ni DHECan. 'Distribución de agua de riego de 3 horas'.

Alistar: alistar era tramar las líneas principales, las madres, con respecto a la pendiente del terreno, para equilibrar la pendiente, y poder regar. Significa 'prevenir, aprontar, aparejar, disponer' (DRAE), procedente de *lístico*. El DBC lo define como 'reparar con la azada los camellones después de arar, con el fin de uniformar los surcos. *Si vienes conmigo, terminamos antes, porque yo voy delante arando y tú vas detrás alistando*'. No recogido en el DHECan. Por lo que su significado es 'Allanar la tierra para que tenga la caída adecuada con el fin de que se riegue todo el surco por igual'.

Alistador: 'quienes alistaban la tierra', es decir, quienes la allanaban para que tuviera la curvatura precisa y el agua llegara a todas partes al regarse. Eran pocos los alistadores y te-

nían que tener una especial visión espacial, eran como los topógrafos que dejaban preparado el terreno para luego asurcar. 'encargado de alistar (inscribir en lista)' (DRAE). No recogido en el DBC, DdeCan, TLEC ni DHECan.

Aljibe: Depósito cubierto que se dedica al uso doméstico. 'Cisterna (depósito subterráneo de agua)' (DRAE), del árabe hispánico *alǧúbb*, y este del árabe clásico *ǧubb*.

Allanar: 'rellenar un terreno hasta que quede al nivel del suelo' (DRAE). Pero que también puede proporcionar agua a las tierras colindantes. Se trata, más concretamente, de 'un depósito de agua cuya cubierta sirve a la vez para recoger el agua de la lluvia y llevarla al mismo depósito'.

Almacén de empaquetado: 'edificio o local donde se depositan géneros de cualquier especie, generalmente mercancías' (DRAE), procedente del árabe hispánico *almaḥzán*, y este del árabe clásico *maḥzan*. En concreto, 'edificio donde se empaqueta el tomate'.

Almacén de materiales: Véase el término anterior. 'Edificio donde se guardan los materiales'.

Almocatre (amocatre o dibber): *almocafre*, según el DRAE, es un 'instrumento que sirve para escardar y limpiar la tierra de malas hierbas, y para trasplantar plantas pequeñas', cuyo posible origen sea el árabe hispánico **abu káff*, y este del árabe clásico *abū kaff* 'el de la mano'.

Alpendre o alprende: 'cobertizo (sitio cubierto)' (DRAE), del gallego o portugués *alpendre*, y estos del latín *appendix* 'apéndice', 'añadidura, accesorio'. 'Lugar techado donde se deposita los instrumentos de labranza'.

Amarrada: 'acción de amarrar los tomateros a la estructura de la latada', participio de *amarrar*, no aparece recogida la acepción de esta palabra en el DRAE, DBC, DdeCan, TLEC ni DHECan.

Amarrado (del tomatero): en concreto, 'sujeción de la planta del tomate a la estructura de la latada'.

Amarrado (de la latada): 'sujeción de cada una de las partes de la latada para formar una estructura única'.

Amarrado (del soco): 'sujeción de cada una de las partes del soco para formar una barrera sólida contra el viento'.

Amarrador, -a: el DRAE recoge dos acepciones de la palabra 'que amarra o sirve para amarrar' y 'persona encargada de las operaciones de amarre de una embarcación'. Pero la acepción concreta es la de 'persona que ejerce la actividad de amarrar los tomateros a la latada'. Acepción no recogida tampoco ni en DBC, DdeCan, TLEC ni DHECan.

Anivelar: 'poner el terreno a nivel, alistar'. 'Nivelar (poner a igual altura dos cosas)', desusado (DRAE).

Anticipo: 'pago por adelantado que entrega el empresario al aparcerero o aparcerera'. El DRAE lo recoge como 'dinero anticipado'.

Aparcería: 'contrato mixto, que participa del de sociedad aplicado al arrendamiento de fincas rústicas, y que se celebra con gran variedad de pactos y costumbres supletorias entre el propietario y el cultivador de la tierra' (DRAE).

Aparcerero: 'persona que tiene aparcería con otra u otras' (DRAE).

Apilar: 'poner una cosa sobre otra haciendo pila (montón, rimer)' (DRAE).

Aporcar: 'acción de abrigar la planta'. El DRAE recoge dos acepciones válidas para esta palabra: 'cubrir con tierra ciertas plantas, como el apio, el cardo, la escarola y otras hortalizas, para que se pongan más tiernas y blancas' y 'remover la tierra para amontonarla en torno a los troncos o los tallos de cualquier planta'. En este caso, no aparece el sentido de 'acción de abrigar la planta para la protección del viento, del

sol y de las plagas' que sí tiene en este contexto del léxico de la zafra.

Arado: 'instrumento de agricultura que, movido por fuerza animal o mecánica, sirve para labrar la tierra abriendo surcos en ella', de *arado* (DRAE).

Arado rompedor: 'arado que rompe la tierra'.

Arado roturador: 'arado que, tras su paso, deja la tierra en forma de turrónes o bloques de tierra'.

Arado volteador: 'arado que gira la tierra y deja lo de abajo para arriba y a la inversa'.

Armar (la tierra): 'preparar la tierra para su cultivo', acepción no recogida en el DRAE, DBC, DdeCan ni DHECan. El TLEC lo define como 'montar la surcada de las labranzas para ponerlas a punto de plantar'.

Armar (el surco): 'preparar el surco para su cultivo', acepción no recogida en el DRAE.

Arrancá o arrancada: 'mudá'. En Fuerteventura y La Palma, 'dicho o hecho inesperado' (DBC), pero no tiene el sentido de 'recoger todas las pertenencias y desplazarse a otro lugar de residencia'.

Arrancar el tomatero: 'sacar de raíz' (DRAE), en este caso el tomatero.

Arrancar hierba: 'sacar de raíz la hierba improductiva del cultivo'.

Arrastrar1: «quitar las hierbas que están entre las matas de tomateros» (Bolaños 2003, 109). Acepción no recogida en el DRAE, DBC, DdeCan, TLEC ni DHECan.

Arrastrar2: 'quitar las primeras hojas que echa el tomate', según nos informa Francisco García. De ahí, *quitar el arrastre*, que significa quitar las hojas amarillas.

Asurcar: palabra procedente de *surcar*, 'hacer surcos en la tierra al ararla' (DRAE).

Azada: distribución de riego de agua de 24 a 12 horas. Palabra no recogida en el DRAE. El DBC lo define como 'en comunidades de regantes, cantidad de agua que fluye en una cantonera a través de un orificio de anchura fija y altura variable, durante un tiempo determinado' y el DHECan como 'medida de agua para riego'.

Azufatar: 'azufrar'. Palabra no recogida en el DRAE, DBC, DdeCan, TLEC ni DHECan.

Azufrar: 'echar azufre a algo o impregnarlo de él' y 'sahumar algo con azufre' (DRAE).

Badana: 'Tronco de la platanera'. No está recogido en el DRAE con esta acepción. 'Hojarasca de la platanera' en La Palma y El Hierro, 'cada una de las capas concéntricas del rolo de la platanera, una vez seca. De las badanas hacemos tiras para amarrar los tomateros' en Tenerife y 'tira que se hace de las capas concéntricas que envuelven el tallo de la platanera una vez secas. Se usa como cuerda para amarrar' en Tenerife y La Gomera (DBC).

Bandeja de corchos (o corchos): según el DRAE bandeja es una 'pieza de metal o de otra materia, plana o algo cóncava, para servir, presentar o depositar cosas', cuya procedencia es portuguesa. En cuanto a corcho: 'Tejido vegetal constituido por células en las que la celulosa de su membrana ha sufrido una transformación química y ha quedado convertida en suberina. Se encuentra en la zona periférica del tronco, de las ramas y de las raíces, generalmente en forma de láminas delgadas, pero puede alcanzar un desarrollo extraordinario, hasta formar capas de varios centímetros de espesor, como en la corteza del alcornoque' (DRAE), del mozárabe *kórčo o *kórče, y este del latín *cortex*, -*icis* 'corteza', 'corcho'. 'Bandeja donde se plantan las semillas de la tomatera antes de ser plantada en el cultivo'.

Barranco: 'despeñadero, precipicio', de origen incierto, quizá prerromano (DRAE).

Barrena: 'instrumento de acero con una rosca en espiral en su punta y provisto generalmente de un mango en el otro extremo, que

sirve para taladrar madera, metal, piedra u otro cuerpo duro' (DRAE), de origen incierto, posiblemente del latín *veruina*.

Base (del palo): 'parte inferior del palo del soco o de la latada'. Base aparece recogido en el DRAE como 'fundamento o apoyo principal de algo', de latín *basis*, y este del griego βάσις *básis*.

Bidón: 'recipiente metálico para contener líquidos', se utilizó para dejar en remojo las garpas de plataneras durante la noche para sacar de ellas las tiras de amarrar los tomateros. 'Recipiente con cierre hermético, que se destina al transporte de líquidos o de sustancias que requieren aislamiento', de procedencia francesa *bidon* (DRAE).

Boca (de entrada del surco): 'entrada o salida', del latín *bucca*, voz de origen celta. 'Inicio del surco por donde se riega, por lo que está pegado a la acequia'.

Boyero: 'persona que manipula los bueyes para arar la tierra'. El DRAE lo define como 'persona que guarda bueyes o los conduce', de *buey* y *-ero*.

Burra (de la latada): 'armazón compuesta de dos brazos que forman ángulo y un travesaño de altura regulable, que sirve para sujetar y tener en alto una de las cabezas del madero que se ha de serrar, haciendo descansar la otra en el suelo', palabra procedente de *borrico* (DRAE). 'Armazón que sustenta la estructura de la latada en cada uno de sus extremos' en el cultivo del tomate.

Caballete: Véase *caballón*.

Caballón: 'lomo de tierra, como el que queda entre surco y surco al arar un terreno o el que se levanta con la azada' y 'lomo de tierra que se dispone para contener las aguas o darles dirección en los riegos', aumentativo de *caballo* (DRAE). Véase *camellón*. Francisco García utiliza el término *caballete*.

Cachorro: 'sombbrero negro'. Acepción no recogida en el DRAE. El DBC y el DHECan recoge

dos acepciones de esta entrada, la de 'persona alta y corpulenta' y la de 'mero pequeño', que no se corresponden con el caso que tratamos.

Caja: 'recipiente que, cubierto con una tapa suelta o unida a la parte principal, sirve para guardar o transportar en él algo', del latín *capsa* (DRAE). 'Recipiente de madera para colocar los tomates recogidos en el cultivo y transportarlos hasta el almacén de empaquetado'.

Caja de reparto: 'cantонера'. Acepción no recogida en el DRAE, DBC, DdeCan, TLEC ni DHECan.

Cama de tierra: 'sitio donde se echan los animales para su descanso', del bajo latín hispánico *cama* 'lecho en el suelo' (DRAE). 'Tierra que se coloca alrededor del tallo para no dejar desprotegida a la planta', acepción no recogida en el DRAE, DBC, DdeCan, TLEC ni DHECan.

Camellón (lomo central o caballón): 'Caballón', aumentativo de *camello* (DRAE). 'Parte alta del surco'.

Campesino: 'dicho de una persona: Que vive y trabaja de forma habitual en el campo' (DRAE).

Campo: 'terreno extenso fuera de poblado' y 'tierra laborable', del latín *campus* 'terreno llano', 'campo de batalla' (DRAE).

Canal: «acequia por donde transcurre el agua» (Asociación Homenaje Carrizal 2006, 121). Según el DRAE 'cauce artificial por donde se conduce el agua para darle salida o para otros usos', del latín *canālis*.

Cantero: 'el conjunto de surcos regados por una misma madre'. Según del DRAE 'cada una de las porciones, por lo común bien delimitadas, en que se divide una tierra de labor para facilitar su riego', procedente de la palabra *canto*.

Cantonera: Acepción no recogida en el DRAE. En Gran Canaria, 'en un sistema de riego, casilla o depósito para recibir el agua y distribuirla entre sus propietarios' (DBC), y 'parti-

dor [= pequeño depósito de obra desde el que se distribuyen de forma equitativa, por medio de compuertas, las aguas de riego. Consta de un canal principal y varios más pequeños en forma de rebosaderos]' (DHECan).

Caña: 'planta gramínea, indígena de la Europa meridional, con tallo leñoso, hueco, flexible y de tres a cuatro metros de altura, hojas anchas, un tanto ásperas, y flores en panojas muy ramosas. Se cría en parajes húmedos', del latín *canna* (DRAE).

Caña (del soco): 'la que se utiliza para construir el soco'.

Caña (de la latada): 'la que se utiliza para construir la latada'.

Capataz: 'persona que gobierna y vigila a cierto número de trabajadores', palabra derivada del latín *caput*, *-ītis* 'cabeza', pero de formación oscura (DRAE).

Carburo: 'combinación del carbono con un metal' (DRAE). Esta definición no incluye la de 'iluminación a base de carburo'. El DBC lo define como 'utensilio para alumbrarse, que funciona con el gas que desprende este mineral en contacto con el agua', y el DdeCan para Gran Canaria y Tenerife como 'aparato para el alumbrado, que funcionaba quemando este producto', cuyos sinónimos son *capuchina*, *petromax* y *quinquel*, pero no aparece recogido TLEC ni DHECan.

Cargador: 'persona encargada de embarcar las mercancías para que sean transportadas' (DRAE). 'Trabajador que carga las cajas de tomates en el camión', habitualmente entre dos y cuatro hombres que iban junto al chófer con el camión entre cultivo y cultivo.

Casa: 'empresa de cultivo o empaquetado de tomates para la que se trabaja'.

Castillos de cajas: 'rimero de tablas', del latín *castellum* (DRAE). Véase la entrada de caja. 'Conjunto de cajas apiladas unas sobre otras'.

Celemín: 'Cada diez surcos'. El DRAE lo recoge como 'medida antigua de superficie que en Castilla equivalía a 537 m² aproximadamente, y era el espacio de terreno que se consideraba necesario para sembrar un celemín de trigo', quizá del árabe hispánico **tamaní* 'de un octavo'. Una fanegada son 12 celemines, por tanto un celemín es una doceava parte de una fanegada.

Cercado: 'terreno de cultivo'. 'Huerto, prado u otro sitio rodeado de valla, tapia u otra cosa para su resguardo', de *cercar* (DRAE).

Cereto: palabra no recogida en el DRAE, DBC ni TLEC. El DHECan lo define como 'sereta', 'cesta'. El TLEC como 'sereto, sereta'.

Cerrar la torna: 'tapar, macizar u obstruir aberturas, huecos, conductos', del latín vulgar *serrare*, y este variante del latín tardío *serāre*, derivado del latín *sera* 'cerrojo' (DRAE). Véase *torna* en su entrada correspondiente. Lexía compleja.

Charca: 'depósito algo considerable de agua, detenida en el terreno, natural o artificialmente', voz onomatopéyica (DRAE). 'Depósito pequeño de agua cercano al cultivo, cuándo éste no puede tener un estanque u otro depósito mayor'.

Choza: 'cabaña (construcción rústica)', del gallego o portugués *choza* (DRAE). 'Habitáculo precario creado al pie del cultivo para guarecerse del sol, del viento y de la lluvia donde se coloca el agua, la comida y las herramientas'.

Cigarra: 'insecto hemíptero, del suborden de los homópteros, de unos cuatro centímetros de largo, de color comúnmente verdoso amarillento, con cabeza gruesa, ojos salientes, antenas pequeñas, cuatro alas membranosas y abdomen cónico, en cuya base tienen los machos un aparato con el cual producen un ruido estridente y monótono', del latín vulgar *cicāla*, y este variante del latín *cicāda*, con influjo onomatopéyico (DRAE).

Clavada (de palos): 'introducir un clavo u otra cosa aguda, a fuerza de golpes, en un cuerpo', del latín *clavāre*, de *clavus* 'clavo' (DRAE). 'Introducir la base del palo en un hueco para sostenerlo en la tierra'.

Colgar el tomatero: 'Amarrar la planta del tomatero a la primera, segunda o tercera caña de la latada'.

Comunidad de Regantes: 'conjunto de propietarios que se aúnan para compartir los recursos naturales de agua'.

Comunidad de Agua: 'conjunto de propietarios que se aúnan para extraer el agua de los acuíferos cercanos, bien a través de pozos y galerías, o de manantiales'.

Conduto: 'comida', palabra no recogida en el DRAE. El DBC lo define como 'alimento complementario que, como para engañar al paladar, acompaña a la base principal de la comida' y el DHECan 'alimento con que se acompaña la comida básica, como el potaje, la leche con gofio, las papas, etc. *Suele ser queso, cebollas, pescado salado o frito, aceitunas en adobo, etc.*'.

Contrato de aparcería: 'contrato mixto, que participa del de sociedad aplicado al arrendamiento de fincas rústicas, y que se celebra con gran variedad de pactos y costumbres suplementarias entre el propietario y el cultivador de la tierra' (DRAE).

Corral: 'en las casas o en el campo, sitio cerrado y descubierto que sirve habitualmente para guardar animales', quizá del latín vulgar **currale* 'lugar donde se guarda el carro', y este derivado del latín *currus* 'carro' (DRAE).

Corredor: 'mandatario que, como comerciante acreditado, actúa vendiendo o comprando por cuenta de uno o varios' (DRAE). Véase *recorredor*.

Cosechar: 'hacer la cosecha' (DRAE).

Cosechera: 'perteneciente o relativo a la cosecha y 'persona que tiene cosecha' (DRAE),

pero no aparece la acepción de 'empresa que encarga la cosecha a un agricultor para su venta'.

Cruz (de la latada): el DRAE define *cruz* como 'figura formada por dos líneas que se atraviesan o cortan perpendicularmente', del latín *crux*, *crucis*. En cambio, no recoge la entrada *latada*. Lexía compleja. 'La parte superior de la latada, en donde se cruzan los palos en forma de cruz'.

Cruz (del tomate): lexía compleja que se define como 'la marca que aparece en la base del tomate a través de la cual se sabe si el tomate está verde o en proceso de maduración'.

Cuadra: 'caballeriza (lugar para estancia de los caballos)', del latín tardío *quadra* 'un cuadrado' (DRAE).

Cuadrilla: 'grupo de personas reunidas para el desempeño de algunos oficios o para ciertos fines', de *cuadro* (DRAE).

Cuarta (o alberconada): distribución de agua de riego de 3 horas. 'Cada una de las suertes, aunque no sean cuatro, en que se divide una gran extensión de terreno para vender los pastos', del latín *quartus* (DRAE). No recogido en el DBC, pero el DHECan lo define como 'medida de agua para riego', y aclara que "Guerra Navarra da la siguiente equivalencia: «Una cuarta de agua: la cuarta parte de una azada. Ha llegado a constituir un topónimo: La Cuarta o Las Cuartas». La azada legal corresponde a 12 horas de riego. Vid.t. *dula*".

Cuartería: recogido en el DRAE con valor dialectal para Cuba, Nicaragua y República Dominicana como 'casa de vecindad'. No lo recoge el DBC, DdeCan ni DHECan. Para Gran Canaria, 'Casa pobre, unifamiliar, que sirve de alojamiento a los aparceros de las plantaciones de tomates, en el sur de la isla' (TLEC), a lo que agrega el DdeCan 'durante la zafra. Suele construirse junto a otras, en largas hileras, y de ahí se use más en plural', cuyos sinónimos son *cuarteles* y *cuartos*.

Cucaña: 'palo largo, untado de jabón o de grasa, por el cual se ha de trepar, si se hinca

verticalmente en el suelo, o andar, si se coloca horizontalmente a cierta distancia de la superficie del agua, para coger como premio un objeto atado a su extremo', del italiano *cuccagna* (DRAE). No recogido en el DBC, DHECan, DdeCan ni en el TLEC. 'Conjunto de palos o de cañas que se colocan de forma cónica, como una tienda india, para guardarlos hasta su uso en la siguiente temporada'.

Cuchillo canario (o naife): 'cuchillo elaborado a la manera tradicional de Canarias'. Véase *Naife*.

Cuje: 'el conjunto de los palos y las burras'. 'Vara horizontal que se coloca sobre otras dos verticales, en la que se cuelgan las mancuernas en la recolección del tabaco', de etimología discutida (DRAE). El DBC lo define como 'cada uno de los puntales de la latada de tomates', pero no aparece con esa acepción en el DHECan, sino en relación a la recolección del tabaco.

Cultivo: 'acción y efecto de cultivar', de *culto* (DRAE). 'Lugar donde se cultiva el tomate'.

Cumbrera: 'la parte superior de la latada que se ata a la junta de las varas y la parte alta de los palos'. 'Pieza de madera de 24 pies o más de longitud y con una escuadría de diez pulgadas de tabla por nueve de canto. Es marco usado en Cádiz y en Canarias', de *cumbre* (DRAE). El DHECan nos dice que es la 'viga cumbrera [= la que va de un extremo a otro de la techumbre]', mientras que el DdeCan nos dice que es una 'pieza de madera de veinticuatro o más pies de longitud y con una escuadría de diez pulgadas de tabla por nueve de canto' y 'viga cumbrera, caballete del tejado'. No recogida en el DBC ni TLEC.

Cupo: 'si hay demanda de tomates en el mercado de exportación o no'. Acepción no recogida en el DRAE, ni aparece como entrada en el DBC, DHECan, DdeCan, ni TLEC.

Dar puntos: lexía compleja no recogida en el DRAE. 'Remachar el soco con tachas o enganches similares'.

Descabezado: 'actividad consistente en la acción de quitar las puntas superiores de la planta de la tomatera para que la planta coja más vigor y eche más frutos'. Véase *descabezar*.

Descabezar: 'cortar la parte superior o las puntas a algo, como a un árbol, a un madero, a un vástago de una planta, etc.' (DRAE). 'Cortar la punta superior de la tomatera'.

Desgranar: 'acción de echar muchas flores de la tomatera'. Aceptación no recogida en el DRAE, DBC, TLEC ni DHECan. En el DdeCan aparece la entrada y los sinónimos *degranar*, *desranar* y *esgranar*, pero sin significado.

Deshijada: 'actividad de quitar los hijos a los tomateros'. No aparece recogido en el DRAE, DBC ni DHECan. El TLEC lo define como 'acción o efecto de deshijar', al igual que el DdeCan.

Deshijar: en Canarias y en América 'quitar los chupones a las plantas', procedente de *des- hijo* (DRAE). El DBC nos dice que es 'quitar los chupones a las plantas', y el DHECan, 'quitar los hijos o los chupones a las plantas'.

Deshojar: 'quitar las hojas a una planta o los pétalos a una flor', procedente de *des- y hoja* (DRAE). 'Quitar las hojas sobrantes a la tomatera'.

Desmochar: 'quitar, cortar, arrancar o desgajar la parte superior de algo, dejándolo mocho', de *mocho*, de origen incierto (DRAE). Véase *descabezar*.

Despedregar: 'limpiar de piedras la tierra', de *des- y piedra* (DRAE).

Despuntar: en el sentido de 'quitar o gastar la punta de algo' y no de 'dicho de una planta o de un árbol: Empezar a brotar y entallecer', de *des- y punta* (DRAE). El DHECan no recoge la acepción, y el DBC y TLEC la entrada. El DdeCan lo define como 'podar la parra'. *Despuntar* es 'quitar las puntas o ramas secundarias a la tomatera'. Véase también *descabezar* y *desmochar*.

Destallado: 'actividad que consiste en quitar los tallos a las plantas'. Véase *destallar*.

Destallar: 'quitar los tallos inútiles a las plantas' (DRAE).

Día: 'distribución de agua de riego de 12 horas'. Aceptación no recogida en el DRAE. Unido en la lexía compleja *día macho*, el DHECan lo define como 'turno de riego que dura todo un día completo'. No recogido en DBC, DdeCan ni TLEC.

Droga: «deuda que se contraía en las tiendas por comprar fiao» (Asociación Homenaje Carrizal 2006, 122). En Canarias y en México 'deuda, a veces la que no se piensa pagar' (DRAE). El DBC lo define como 'deuda cuyo pago se demora por no disponer de dinero para cancelarla', y el DHECan, 'deuda [= dinero que se debe]. V. *endrogar*'.

Dueño: 'persona que tiene dominio o señoría sobre alguien o algo', del latín *dominus* y la forma femenina, del latín *domina* (DRAE).

Dula: 'turno de riego'. 'Porción de tierra que, siguiendo un turno, recibe riego de una acequia', del árabe hispánico *dúla*, y este del árabe clásico *dawlah* 'turno' (DRAE). El DBC lo define como 'turno de riego que corresponde a cada miembro de un heredamiento o comunidad de regantes y que supone una cantidad de agua en un tiempo determinado' y el DHECan simplemente como 'turno de riego'.

Empenado: de *empenar*, entrada no recogida en el DRAE ni en el DBC, pero el DHECan lo define como 'que camina con dificultad', aclarando que «es una acepción creada en Canarias, y en concreto en La Palma, hoy poco usual». En el sureste de Gran Canaria es muy utilizada hoy en día con la acepción de 'cambado', 'torcido', tanto para persona como para cosa.

Encañar: las dos acepciones de la entrada del DRAE: 'hacer pasar el agua por caños o conductos' y 'sanear de la humedad las tierras por medio de encañados' no definen la palabra en este sentido de 'colocar las cañas en su posición

correspondiente en el soco o en la latada'. El DBC no lo recoge, y el DHECan lo define como 'colocar las cañas que recibirán las tejas o el barro que constituyen la cubierta', con la aclaración «de encañar, poner cañas para sostener las plantas», que sería la más precisa en el caso de la latada, pero no del soco.

Encañizada: 'latada' (Bolaños 2003, 108). El DRAE lo define como 'encañado (enrejado de cañas)'.

Encargado: 'persona que tiene a su cargo una casa, un establecimiento, un negocio, etc., en representación del dueño', del participio de *encargar* (DRAE). 'Capataz de la finca o cultivo'.

Enguanar: palabra no recogida en el DRAE. 'Abonar las plantas con guano' (DBC), 'poner abono a las plantas' (DdeCan), voz no recogida en el DHECan ni TLEC.

Enguilgarse: palabra no recogida en el DRAE, DBC, DdeCan, TLEC ni DHECan. 'Subirse a algo'.

Enredada: de *enredar*. 'Atar la tomatera a la latada'.

Enredar: 'enlazar, entretrejer, enmarañar algo con otra cosa' (DRAE).

Entoldado: 'acción de entoldar'. De *entoldar*, 'cubrir con toldos los patios, calles, etc., para dar sombra' (DRAE).

Entongar: 'apilar, formar tongadas' (DRAE).

Erial: 'dicho de una tierra o de un campo: Sin cultivar ni labrar', de *ería* (DRAE).

Espantajo (o espantapájaros): 'cosa que se pone en un lugar para espantar, y especialmente en los sembrados para espantar los pájaros', del despectivo de *espanto* (DRAE).

Espantar (los pájaros): 'causar espanto, dar susto, infundir miedo', del latín vulgar **expaventāre*, y este derivado del latín *expavēre* 'temer', 'asustarse'. y, *pájaros*, 'Ave, especialmente si es pequeña', del latín vulgar

passar 'pájaro', y este del latín *passer*, *-ēris* 'gorrión' (DRAE).

Espargatas (alpargatas): 'calzado de lona con suela de esparto o cáñamo, que se asegura por simple ajuste o con cintas', del árabe hispánico *alparġāt*, plural de *pārġa* (DRAE).

Espichar (la planta): en Canarias, 'plantar hortalizas o sembrar maíz', de *espiche* (DRAE). Pero su acepción en el cultivo del tomate es 'echarse a perder la tomatera'.

Estanque: Construcciones hechas de piedra o barro y últimamente de hormigón, por lo general de planta cuadrangular. 'Balsa construida para recoger el agua, con fines utilitarios, como proveer al riego, criar peces, etc., o meramente ornamentales', de *estancar* (DRAE).

Estanque-cueva: artificio exclusivo de Gran Canaria, consiste en 'oquedades impermeables excavadas en la toba que sirven como depósito de agua'.

Estanque de barro: 'depósito de agua construido con barro prensado, con alta capacidad de retención de las aguas'.

Estiércol: 'excremento de cualquier animal' y 'materia orgánica en descomposición, principalmente excrementos animales, que se destina al abono de las tierras', del latín *stercus*, *-ōris* (DRAE).

Faldriquera o faltriquera: 'bolsa de tela que se ata a la cintura y se lleva colgando bajo la vestimenta', del mozárabe **ḥaṭrikáyra* 'lugar para bagatelas' (DRAE). También se pronuncia como *faldillera* o *faldiquera* (Bolaños 2003, 108), estas dos formas no aparecen recogidas en el DRAE.

Fanegada: 'fanega de tierra', que a su vez significa 'medida agraria que, según el marco de Castilla, contiene 576 estadales cuadrados y equivale a 64,596 áreas, pero varía según las regiones', de fanega derivada del árabe hispánico *fanīqa* 'medida de áridos', y este del árabe clásico *fanīqah* 'saco para acarrear tierra'. (DRAE). Medida muy variable en función de la zona donde se utilice, que acapara doce celemines, y que

para unos tiene 5.555 metros cuadrados, para otros 5.503 metros cuadrados (Asociación Homenaje Carrizal 2006, 122), o incluso 5.503,66 metros cuadrados (Bolaños 2003, 107). El DBC lo define como 'medida agraria cuyo valor, aunque diferente en las distintas islas, oscila alrededor de los 5000 metros cuadrados', pero no está recogida la palabra en el DHECan. Francisco García nos informa que una fanegada tiene 12 celemines, que son 5.555 metros cuadrados.

Fanegada paria: «la fanegada que mide más de 12 celemines» (Bolaños 2003, 107). Lexía compleja no recogida en el DBC ni en el DHECan.

Fardo: 'lío grande de ropa u otra cosa, muy apretado, para poder llevarlo de una parte a otra. Se hace regularmente con las mercancías que se han de transportar, cubriéndolas con arpillera o lienzo embreado o encerado, para que no se maltraten', de etimología discutida (DRAE). Bolsa a la manera de las bolsas marsupiales que se elaboraba con tela de saco y se ataban a la cintura por su parte baja y al cuello por la alta. Entrada no recogida en el DBC ni DHECan. Dice el TLEC que «si bien en el DRAE significa 'lío grande de ropa [...]', en la tabaquería palmera -confundiéndose el todo por la parte- el fardo es la tela del saco que se usa para cubrir y conservar frescas las hojas del tabaco». El DdeCan lo define como 'Trapo, trozo de tela'. Sin embargo, en el cultivo del tomate, significa 'faltriquera'. Véase esta entrada en su lugar correspondiente.

Fleje: 'muchos'. Aceptación no recogida en el DRAE. 'Haz o fajo de cosas separables en unidades' y 'gran cantidad de personas, animales o cosas' (DBC), mientras que 'haz o fajo', del occitano península y del portugués *feixe* (DHECan).

Fruto: 'producto del desarrollo del ovario de una flor después de la fecundación, en el que quedan contenidas las semillas, y en cuya formación cooperan con frecuencia tanto el cáliz como el receptáculo floral y otros órganos', del latín *fructus* (DRAE).

Ganar peones: el DRAE se acerca al significado de esta lexía compleja al definir *ganar* como 'captar la voluntad de alguien', en este caso con el fin de trabajar, es decir, 'ampliar la plantilla de jornaleros'.

Garepa (de la platanera): palabra no recogida en el DRAE. 'Viruta ancha de la madera' y 'cada una de las capas concéntricas del rolo de la platanera, una vez secas' (DBC), o 'viruta [= hoja delgada generalmente arrollada en espiral, que se saca con el cepillo al trabajar la madera]', del portugués *carepa* (DHECan). La acepción del DBC es la más precisa.

Girar la torna: 'cambiar la dirección de la corriente de agua de la acequia a la madre correspondiente'. Lexía compleja. Véase *torna*. En el caso de *girar*, el DRAE lo recoge como 'mover una figura o un objeto alrededor de un punto o de un eje', del latín *gyrāre*. Aceptación no recogida en el DRAE, DBC, DdeCan, TLEC ni DHECan.

Golpe de zafra: lexía compleja cuya acepción no aparece recogida en el DRAE, y que significa 'en la época en que está activa cada una de las zafras que vive el aparcerero o aparcera'.

Goro: palabra no recogida en el DRAE. 'Pocilga', 'pequeño corral, generalmente junto a otro mayor, para encerrar cabritos' y 'especie de seto redondo para resguardar plantas de jardín o frutales' (DBC), o más concretamente, 'pequeño lugar cercado de piedras, casi siempre de forma circular. Puede tener diversos usos, como almacenar el estiércol o resguardar del viento, pero sobre todo el de encerrar un corto número de animales, especialmente cerdos y cabritos. V. *engorar*', de origen prehispánico (DHECan). Véase *corral*.

Gotero: en Medicina, el DRAE lo recoge como 'gota a gota (dispositivo)'. No recogido en DBC, DdeCan, TLEC ni DHECan. 'Aparato que se enchufa a la manguera de riego para dosificar el agua, gota a gota, que recibe la toma-tera al ser regada'.

Gruesa: 'distribución de agua de riego de una hora'. Aceptación no recogida en el DRAE. 'Caudal de agua que pasa durante doce horas por la cantonera o contador' (DHECan), diferente al cultivo de la zafra.

Guacal: 'una caja de madera de aproximadamente un metro de largo por uno de alto y ochenta centímetros de ancho, con forma de baúl'. Para América y Canarias, el DRAE lo define como 'especie de cesta o jaula formada de varillas de madera, que se utiliza para el transporte de loza, cristal, frutas, etc.', del náhuatl *huacalli* 'angarillas'. El DRAE también acepta la entrada *huacal*. Igualmente, el huacal o guacal sirvió como cuna para los bebés.

Guano: 'materia excrementicia de aves marinas, que se encuentra acumulada en gran cantidad en las costas y en varias islas del Perú y del norte de Chile, y que se utiliza como abono en la agricultura', del quechua *wánu* 'abono' (DRAE).

Hidroponía: en botánica, 'cultivo de plantas en soluciones acuosas, por lo general con algún soporte de arena, grava, etc.', de hidro- y un derivado del griego *πόνος* *pónos* 'labor' (DRAE).

Hija (del surco): 'surco pequeño dentro del surco normal, que se construía por las necesidades del terreno, si sobraba un pequeño trozo de terreno que quedaba descuadrado con respecto al resto de surcos'. Lexía compleja. 'Cosa que procede o sale de otra por procreación; p. ej., los retoños o renuevos que echa el árbol por el pie, la caña del trigo, etc.', del latín *filius* (DRAE).

Hijuela: 'cada uno de los canales o regueros pequeños que conducen el agua desde una acequia al campo que se ha de regar, y escurren el sobrante a otros canales de evacuación', del diminutivo de *hija*; latín *filiöla* (DRAE).

Hoja (de la horqueta): 'lámina delgada de cualquier materia, como el metal, la madera, el papel, etc.', del latín *folia*, plural neutro de *folium* (DRAE). Véase *horqueta*. 'La hoja que nace

en el tallo de la horqueta, es decir, por debajo del primer racimo de tomates'.

Hoja media: 'cosecha media'. Aceptación no recogida en el DRAE, DBC, DdeCan, TLEC ni DHECan. Curiosamente, el DdeCan define hoja como 'dula, turno de riego'.

Hoja tardía: 'cosecha tardía'. Aceptación no recogida en el DRAE, DBC, DdeCan, TLEC ni DHECan.

Hoja temprana: 'cosecha temprana'. Aceptación no recogida en el DRAE, DBC, DdeCan, TLEC ni DHECan.

Hora (de agua): aceptación no recogida en el DRAE. No recogido en el DBC, pero el DHECan define *hora de agua* como 'loc. sust. Medida de caudal de agua. Ocasionalmente no se escribe el complemento «de agua» porque se da por sobrentendido'.

Horcón: 'horca grande de los labradores' (DRAE). 'Puntal que se emplea para sostener las ramas de un árbol, rodrigón. Se suelen emplear horcones para apuntalar la platanera y evitar así que se caiga con el peso del racimo' (DBC), 'palo para sostener una planta. V. *horqueta*', considerado como un arcaísmo (DHECan).

Horconar (jorconar la tierra): palabra no recogida en el DRAE. 'Poner horcones' (DHECan). 'Reforzar con otro palo a la latada', según nos cuenta Francisco García.

Horqueta: 'horca (palo con púas del labrador)' (DRAE). 'Especie de bieldo de hierro con cuatro dientes, que lleva un cabo de madera y se usa principalmente para manipular el estiércol, la paja o la hierba seca' (DBC), 'palo o vara, especialmente el que se usa para mantener derecha una planta o levantar la vid' o 'bieldo [= instrumento para aventar la parva. Es de madera y suele tener dos o cuatro dientes]' (DHECan). En el caso del cultivo del tomate, 'vástagos de la tomatera por debajo de la primera rama', 'segundo y siguientes tallos de la tomatera'. Normalmente, se cortan los tallos de más que nacen por debajo del primer racimo

a excepción del tallo principal y del tallo de la horqueta.

Horquetar: palabra no recogida en el DRAE, DBC, 'unir la cruz de la latada a la horqueta', según Francisco García. *Hoquetear* aparece en el TLEC, con el significado de 'trabajar con la horqueta'.

Hoz, hoce o joce: 'instrumento que sirve para segar mieses y hierbas, compuesto de una hoja acerada, curva, con dientes muy agudos y cortantes o con filo por la parte cóncava, afianzada en un mango de madera', del latín *falx*, *falcis* (DRAE).

Huacal: véase *guacal*.

Invernadero: 'recinto en el que se mantienen condiciones ambientales adecuadas para favorecer el cultivo de plantas', de *invern* y *-dero* (DRAE). Normalmente están contruidos a base de plásticos, cuerda, palos, pilares, etc. En la actualidad, los plásticos se están sustituyendo por materiales más ecológicos.

Jornal: 'estipendio que gana el trabajador por cada día de trabajo', Del occitano *jornal*, derivado del latín *diurnus* 'diurno, propio del día' (DRAE).

Jornalera, -o: 'persona que trabaja a jornal' (DRAE).

Juntada o juntá: 'reunir, congrega, poner en el mismo lugar', de *junto* (DRAE). En el cultivo del tomate, 'reunir trabajadores para realizar determinadas tareas laboriosas propias de la zafra'.

Labrador: 'persona que posee hacienda de campo y la cultiva por su cuenta', del latín tardío *laborātor*, *-ōris* 'el que trabaja' (DRAE). Normalmente, los términos de *labrador* y *campesino* no se utilizan en la zafra del tomate, sino el de *peón agrícola* y *aparcerero*.

Lagarta (legarta): Palabra no recogida en el DRAE. 'Larva de los insectos lepidópteros. Hay varias clases de ellas (lagarta de pino, lagarta de tabaiba, lagarta verde, etc.), y algunas son

perjudiciales para la agricultura' (DBC) o 'larva de los insectos lepidópteros, especialmente la que ataca a las plantas en forma de plaga' (DHECan).

Langosta: 'insecto ortóptero de la familia de los acrididos, parecido al saltamontes pero de mayor tamaño, de color gris amarillento, que en ciertas circunstancias se multiplica extraordinariamente, formando espesas nubes que arrasan los campos', de *lagosta*, a su vez del latín *lacusta*, variante de *locusta* (DRAE).

Latada: Palabra no recogida en el DRAE. 'Armazón de latas para atar parras y plantas trepadoras' (DBC), más concretamente 'emparrado [= armazón que sostiene la parra u otras plantas, como tomateras y árboles frutales]', de origen portugués *latada*, *enlatada* (DHECan).

Latada inferior: lexía compleja. 'La que se une en la parte más baja de los palos'.

Latada media: lexía compleja. 'La que se une a nivel medio de los palos'.

Latada superior o cruz: lexía compleja. 'La que se une a nivel superior de los palos'.

Linde: 'término o línea que separa unas heredades de otras', del latín *limes*, *-itis* (DRAE)

Listero: 'mayordomo', 'el que trae el dinero para pagar a los aparceros'. 'En las obras, persona encargada de pasar lista para comprobar la presencia de los operarios' (DRAE).

Macho: 'pieza con alguna parte saliente que entra, encaja o engancha en otra destinada a este fin', del latín *mascūlus* (DRAE). En Gran Canaria, 'en una huerta, acequia principal que la atraviesa longitudinalmente y de la que parten las secundarias', y en varias islas, 'en una huerta, acequia secundaria que parte perpendicularmente de la principal'(DBC), curiosamente lo inverso. Pero también 'conjunto de los surcos paralelos comprendidos entre dos acequias perpendiculares a la madre', en Tenerife y La Palma (DBC). Sin embargo, 'acequia principal para el riego' (DHECan). Nos dice Francisco García que «desde el macho se va distribuyendo el agua al

cantero, y del cantero, a las madres, de la madre a las tornas y a los surcos respectivos».

Madre: 'surco principal que nace de la acequia'. De la acequia nace una madre, y de esa madre van saliendo los surcos. Aunque en la madre también se plantara, su destino principal era crear un pasillo para el agua. 'Acequia principal de la que parten o donde desaguan las hijuelas (canales que conducen el agua desde una acequia)', del latín *mater*, *-tris* (DRAE),

Madrecillas (de cañas): lexía compleja. Aceptación no recogida en el DRAE, DBC, DdeCan, TLEC ni DHECan. El DdeCan define *madrecilla* como 'entramado de hierro que se emplea en la construcción'. Pero su significado en el cultivo del tomate es el de 'red de cañas tejidas con alambre, cuerda o rafia con el fin de unirse al soco de palos para la defensa contra el viento'.

Majano: 'montón de cantos sueltos que se forma en las tierras de labor o en las encrucijadas y división de términos', de origen desconocido' (DRAE).

Maleza: mildiu. 'Espesura que forma la multitud de arbustos, como zarzales, jarales, etc.', del latín *malitia* 'maldad' (DRAE). Véase *mildiu*. En Gran Canaria, 'plaga de insectos o de parásitos de diversas clases que afecta a un árbol o a una plantación' (DBC), 'daño o plaga que ataca a las plantas' (DHECan).

Malla (de cañas): 'Soco de cañas'.

Manada (o maná): 'porción de hierba, trigo, lino, etc., que se puede coger de una vez con la mano', pero también 'cuadrilla o pelotón de gente', en este último caso su uso es desusado, palabra procedente de la unión de *mano* y *-ada* (DRAE).

Manchar (el tomate): 'enfermar el tomate'. Lexía compleja. Aceptación no recogida en el DRAE, DBC, DdeCan, TLEC ni DHECan.

Manguera (de los goteros): acepción no recogida en el DRAE, DBC, DdeCan, TLEC ni DHECan. 'Conducto de plástico o material similar, de forma cilíndrica con aberturas al comien-

zo y al final del mismo, a través del cual pasa el agua, al que se le colocan insertados los goteros para regar las plantas'.

Mareta: 'estanque de gran tamaño que aprovecha el suelo de roca, cerrados por sus laterales por muros de piedra y argamasa de cal y arena y posteriormente de paredes de piedra y cemento, o de hormigón armado'. Aceptación no recogida en el DRAE. En Gran Canaria, en concreto, 'pequeño charco que se forma al abrir y cerrar las tornas, por haber cogido excesiva tierra del surco que baja por el cantero' (DBC), mientras que el DHECan sólo recoge la acepción 'hondonada natural o excavada en el terreno, para recoger el agua de lluvia'. Curiosamente, la definición del DBC, aunque centrada en el cultivo del tomate, es muy diferente a la aportada por nuestros informantes.

Marrón: el DRAE lo define para Canarias como 'almádena', es decir, 'mazo de hierro con mango largo, para romper piedras', proveniente del latín *marra*.

Mástil: 'mata seca del tomatero una vez que ha acabado la zafra y se ha dejado de regar la planta'. 'Pie o tallo de una planta cuando se hace grueso y leñoso', de *mástel* (DRAE).

Mayordomo: uno de los nombres que se dan a los 'encargados o capataces del cultivo': el que decía qué fruta se tenía que coger (grado de madurez, tamaño, etc.), si estaba bien azulfatado, regado, el que abría las cantoneras cuando se regaba, el que proporcionaba los rolos de plataneras para sacar las tiras, etc. Para Ecuador y El Salvador, 'agente principal del propietario, arrendatario o administrador de una hacienda', del latín tardío *maior domus*; literalmente 'mayor o principal de la casa' (DRAE).

Medianería: acepción no recogida en el DRAE. 'Régimen de explotación agrícola en que los gastos y los beneficios se reparten a medias entre el dueño de la finca y el medianero' (DBC) o 'aparcería [= trato entre el propietario y el cultivador de una explotación agraria o ganadera, que se reparten a medias los beneficios]' (DHE-

Can). Pero no es lo mismo la medianería que la aparcería, ya que el aparcerero no va a medias con el propietario del terreno.

Medianero: 'aparcerero que lleva a medias tierras, ganados, etc.', de *mediano* y *-ero* (DRAE), 'persona que va a medias con el propietario en la explotación de tierras' (DHECan).

Mildiu: 'enfermedad de la vid, producida por un hongo microscópico que se desarrolla en el interior de las hojas, y también en los tallos y en el fruto', del inglés *mildew* 'moho' (DRAE).

Millo: en Canarias y Salamanca, 'maíz', del dialectal *millo*, y este del latín *milium*. 'Planta de la familia de las gramíneas, maíz. El cultivo del millo ha tenido una gran importancia, ya que es uno de los cereales más empleados en la elaboración del gofio' y también 'semilla de esta planta' (DBC) o 'maíz [= planta gramínea (*Zea mays*)]. Tb. su semilla, generalmente con sentido colectivo' (DHECan).

Millero: palabra no recogida en el DRAE. Aceptación no recogida en DBC, DdeCan, TLEC ni DHECan. 'Terreno donde se planta millo'.

Miriñaque (de saco): acepción no recogida en el DRAE, DBC, DdeCan, TLEC ni DHECan. Véase *faltriguera*.

Mocheta: 'barra de hierro con punta plana en la zona delantera y que sirve para abrir agujeros en la tierra', en opinión de Francisco García. 'Extremo grueso, romo y contundente opuesto a la parte punzante o cortante de ciertas herramientas, como azadones, hachas, etc.', de *mocho* y *-eta* (DRAE).

Mojón: 'señal permanente que se pone para fijar los linderos de heredades, términos y fronteras', del latín hispánico **mutŭlo*, *-ŏnis*, de *mutŭlus* 'modillón', 'madero hincado en un muro' (DRAE).

Mosca blanca: el DRAE entiende esta lexía compleja como 'mirlo blanco'. Por tanto, acepción no recogida en el DRAE, DBC, DdeCan, TLEC ni DHECan. 'Enfermedad de la tomatera causada por un insecto'.

Mudada (mudá): en Andalucía y en muchos países de América, 'mudanza de casa' (DRAE). Entiéndase *mudá* como 'mudada, traslado estacional' y 'traslado que se hace de los enseres de una casa en que se habita a otra. Antes las mudadas eran una media fiesta; ya menos' (DBC), menos específico es el DHECan al definir la palabra como 'cambio de residencia'.

Naife: 'diamante de calidad superior', del árabe hispánico *náyif*, y este del árabe clásico *nā'if* 'sobresaliente' (DRAE). Aceptación no recogida en el DRAE. 'Cuchillo o navaja grande' (DBC), 'cuchillo o navaja. Tb. el cuchillo canario y las navajas o espuelas postizas que se le ponían a los gallos de pelea', del inglés *knife* (DHECan).

Nube (de tierra): lexía compleja no recogida en el DRAE, DBC, DdeCan, TLEC ni DHECan. 'Polvo en suspensión que es arrastrado por el viento a ras de suelo'.

Pájaro canario: 'enfermedad de la planta causada por la clorosis férrica' (Asociación Homenaje Carrizal 2006, 31). Lexía compleja, cuya acepción se aleja de la recogida en el DRAE de 'pájaro originario de las islas Canarias, que alcanza unos trece centímetros de longitud, de alas puntiagudas, cola larga y ahorquillada, pico cónico y delgado y plumaje amarillo, verdoso o blanquecino, a veces con manchas pardas. Es una de las aves de mejor canto'. Aceptación no recogida en el DBC, DdeCan, TLEC ni DHECan.

Pala: 'instrumento compuesto de una tabla de madera o una plancha de hierro, comúnmente de forma rectangular o redondeada, y un mango grueso, cilíndrico y más o menos largo, según los usos a que se destina', del latín *pala* (DRAE).

Palilla: acepción no recogida en el DRAE, DBC, TLEC ni DHECan. El DdeCan lo define para Gran Canaria como 'palillo terminado en una hoja de hierro en forma de rombo que se usa especialmente para plantar papas', y sus sinónimos *cayado*, *espicho*, *esturcho*, *muleta*,

palo de plantar o *plantón*. 'Pala pequeña para plantar los brotes de los tomates'.

Palo: 'madera (parte sólida de los árboles)', del latín *palus* (DRAE).

Palo (de la latada): 'los que se colocan para dar soporte a la estructura de la latada'.

Palo (del soco): 'los que se colocan para dar soporte a la estructura del soco'.

Parón: 'descabezado de la planta'. Aceptación no recogida en el DRAE, DBC, DdeCan, TLEC ni DHECan.

Pegar a coger: 'empezar a coger', la expresión *pegar a* significa 'empezar a hacer determinada actividad' y procede del portugués.

Pegar (a trabajar): 'empezar a trabajar'.

Peineta: 'rastrillo', 'aparato formado por un trozo grande de madera con tachas con las puntas hacia arriba para hacer las tiras de garepa de platanera y cuyo uso es el mismo que el de la cuerda o la rafia'. Aceptación no recogida en el DRAE, DBC, DdeCan, TLEC ni DHECan.

Peón/a agrícola: 'jornalero que trabaja en cosas materiales que no requieren arte ni habilidad', del latín vulgar *pedo*, *-ōnis* 'soldado de a pie' (DRAE), y por extensión, el peón agrícola es el jornalero que trabaja en el campo.

Peón ganado: lexía compleja que significa 'peones prestados por otro aparcerero o aparcerera en los momentos en que se necesita más trabajadores'.

Pico: 'instrumento formado por una barra de hierro o acero, de unos 60 cm de largo y 5 de grueso, algo encorvada, aguda por un extremo y con un ojo en el otro para engastarla en un mango de madera. Es muy usado para cavar en tierras duras, remover piedras, etc.', del latín *beccus*, voz de origen celta (DRAE).

Picón: en Canarias, 'restos volcánicos que retienen la humedad', de *picar* (DRAE).

Pilar: para contener el agua que utilizaba la cuartería. 'Cosa que sostiene o en que se apoya algo', de *pila* (DRAE). Aceptación no recogida en el DBC ni DHECan. En Gran Canaria, 'fuente pública' (TLEC) o 'grifo' (DdeCan).

Piojillo: 'plaga que asola a la tomatera, causada por un insecto diminuto', en opinión de Francisco García. El DRAE lo define como diminutivo del 'insecto anapluro, que vive parásito sobre las aves y se alimenta de materias córneas de la piel y plumas de estos animales', que no es la acepción para el cultivo del tomate. No está recogido en el DBC, DHECan, y "lluvia muy débil, apenas perceptible, con niebla" en La Palma (DdeCan, TLEC).

Pinocha: 'hoja o rama del pino' (DRAE).

Pintón: 'dicho de las uvas y otros frutos: Que van tomando color al madurar', de *pintar* (DRAE).

Pitera: en Canarias y Murcia, 'pita (planta)' (DRAE).

Pitorro (de los goteros): 'agujero de las mangueras'. 'Pitón (tubo de los botijos)' (DRAE).

Plantar: 'meter en tierra una planta, un vástago, un esqueje, un tubérculo, un bulbo, etc., para que arraigue', del latín *plantāre* (DRAE).

Plantada: 'acción de trasplantar la planta del semillero al cultivo'. Aceptación no recogida en el DRAE. Según el DHECan, 'plantación [= acción de plantar]'

Poceta: 'pequeño pozo o construcción para contener agua con el fin de dejar a remojo la noche anterior las garepas de plataneras para sacar de los rolos las tiras de amarrar los tomates'. Aceptación no recogida en el DRAE. 'En una huerta, cada uno de los compartimentos, generalmente rectangulares y delimitados por caballones, para contener el agua de riego' (DBC) o 'concauidad natural o artificial, de pequeñas dimensiones, en la que se recoge agua. Suelen hacerse en torno a un árbol o una planta para retener el agua y el estiércol' (DHECan).

Poda: 'acción y efecto de podar' (DRAE).

Poza: 'estructuras consistentes en huecos artificiales en el suelo rocoso, de poca profundidad, para contener el agua'. 'Charca o concavidad en que hay agua detenida', de *pozo* (DRAE).

Presa: 'muro grueso de piedra u otro material que se construye a través de un río, arroyo o canal, para almacenar el agua a fin de derivarla o regular su curso fuera del cauce' y también 'represa (lugar donde las aguas están detenidas o almacenadas)', del latín *presa*, participio de *prendere* 'coger, agarrar' (DRAE).

Primera caña: 'la caña más baja de la latada, que va perpendicular al suelo'.

Primera deshijada: 'la primera vez que se quitan los hijos sobrantes a las tomateras'. Véase *deshijar*.

Primera hoja: 'la primera vez que se le quitan las hojas sobrantes a las tomateras'.

Propietario: 'que tiene derecho de propiedad sobre algo, y especialmente sobre bienes inmuebles', del latín (DRAE).

Punta (del tomatero): 'extremo de algo', del latín tardío *puncta* «estocada, herida de arma punzante», y este femenino del latín *punctus*, participio de pasado de *pungere* «punzar» (DRAE). 'La parte más alta del tomatero, que es la que va creciendo y se corta cuando la planta ya es lo suficiente grande para que coja más fuerza y produzca más tomates'.

Quitar el arrastre: 'eliminar de la tomatera las hojas amarillas que fueran apareciendo, puesto que es una enfermedad que infecta a la planta y puede perjudicar tanto a ella como a su fruto'.

Quinqué: 'lámpara de mesa alimentada con petróleo y provista de un tubo de cristal que resguarda la llama', del francés *quinquet*, y este de A. Quinquet, 1745-1803, primer fabricante de esta clase de lámparas (DRAE).

Rafia: 'fibra que se obtiene de la rafia', del malgache *rafi* (DRAE). 'Material, en muchas ocasiones de plástico, que sirve como cuerda para atar la madrechilla de cañas, la latada, la planta a la latada, etc.'.

Ramo: 'conjunto de ramas y de frutos de los tomateros'. 'Conjunto o manojo de flores, ramas o hierbas o de unas y otras cosas, ya sea natural, ya artificial', del latín *ramus* (DRAE).

Ramillote: en botánica, 'conjunto de flores que forman una cima o copa contraída como las de la minutisa y la ambrosía.' (DRAE).

Raspar: 'quitar la mala hierba de los surcos'. Aceptación no recogida en el DRAE, DBC ni DHECan. El TLEC lo define como 'escardar con el sacho' o según el DdeCan 'escardar, quitar las malas hierbas con una hazada o sacho'.

Rastrillo: usado también como peineta, para realizar las tiras extraídas de las garepas de plataneras. 'Instrumento compuesto de un mango largo y delgado cruzado en uno de sus extremos por un travesaño armado de púas a manera de dientes, y que sirve para recoger hierba, paja, broza, etc.', y también 'tabla con muchos dientes de alambre grueso, a manera de carda, sobre los que se pasa el lino o cáñamo para apartar la estopa y separar bien las fibras', de *rastrillo*, influido por *rastro* (DRAE). La acepción de esta palabra en el cultivo del tomate es la del sinónimo de *peineta*, 'instrumento para extraer las tiras de plataneras utilizadas como cuerdas en la zafra del tomate'.

Rastrojo: «restos vegetales» (Asociación Homenaje Carrizal 2006, 123). 'Residuo de las cañas de la mies, que queda en la tierra después de segar' y 'residuos que quedan de algo', de *restojo* (DRAE).

Rayuela: 'surco que se abre para poner el estiércol dentro y luego se cierra, con el fin de nutrir la tierra'. Aceptación no recogida en el DRAE, DBC ni DHECan. El TLEC lo define como 'desmonte del camellón para cubrir la patata en su siembra' o según el DdeCan 'desmonte

que se hace en el camellón para cubrir la papa sembrada’.

Recorredor: ‘persona encargada de pagar a los aparceros los adelantos, anotando los pagos en el libro de cuentas con las cantidades entregadas’. Palabra no recogida en el DRAE, DBC ni DHECan. El TLEC lo define como ‘«trabajador fijo» (Hombre que trabaja de continuo en un sitio) [...] En los cultivos de tomate se llama recorredor’, similar definición a la del DdeCan.

Regadío: ‘dicho de un terreno: Que se puede regar’ (DRAE). Es decir, cultivos son regados, frente al *secano*.

Relabra: ‘remover el terreno’. ‘Acción y efecto de relabrar’ (DRAE).

Relabrar: ‘volver a labrar una piedra o madera’ (DRAE). En este caso, ‘remover el terreno para luego cultivarlo’.

Replantar: ‘trasplantar un vegetal desde el sitio en que está a otro’, del latín *replantāre* (DRAE).

Reventar la torna: ‘rebosar la torna’.

Riego a manta: lexía compleja que significa ‘sistema de riego mediante el cual se cubre de agua por completo un terreno plano’ (DRAE).

Rolo (de plataneras): acepción no recogida en el DRAE. ‘Tallo de la platanera’ (DBC) o ‘tallo de la platanera, especialmente cuando ha sido cortado’ (DHECan).

Roturar: ‘arar o labrar por primera vez las tierras eriales o los montes descuajados, para ponerlos en cultivo’ (DRAE).

Ruedo: ‘trozo de tela o saco que se colocaba de forma muy fuerte y circular en la cabeza, para cargar las cajas de tomates, utilizado por las mujeres para transportar las cajas llenas de un lugar a otro’, como nos dice Francisco García.

Sachillo: ‘sacho pequeño’. Palabra no recogida en el DRAE, DBC, DdeCan, TLEC ni DHECan. El TLEC recoge la opción de *sachito*, pero no *sachillo*.

Sachillo de raspar: ‘el que se usa para realizar la actividad de raspar’. Véase la entrada de *raspar*.

Sachado: ‘acción de sachar, de accionar el sacho para un fin determinado’.

Sachar: ‘escardar la tierra sembrada para quitar las malas hierbas, a fin de que prosperen más las plantas útiles’, del latín *sarculāre* (DRAE).

Sacho: ‘instrumento de hierro pequeño y manejable, en forma de azadón, que sirve para sachar’, del latín *sarcŭlum* (DRAE).

Sacho de raspar: ‘el sacho grande que se utiliza para realizar la actividad de raspar, a diferencia del sachillo, que es más pequeño’.

Sachazo (de tierra): ‘movimiento del sacho algo complicado que consiste en aportar la cantidad suficiente de tierra como para cerrar de una sola vez el paso del agua’. Palabra no recogida en el DRAE, DBC, DdeCan, TLEC ni DHECan.

Saco: ‘receptáculo de tela, cuero, papel, etc., por lo común de forma rectangular o cilíndrica, abierto por uno de los lados’, del latín *saccus*, y este del griego *σάκκος* *sákkos* (DRAE).

Saco de esparto: ‘el construido con esparto’.

Saco de harina: ‘el que se utiliza para contener harina, reutilizado por los aparceros para cualquier menester’.

Salario: ‘paga o remuneración regular’ y ‘cantidad de dinero con que se retribuye a los trabajadores por cuenta ajena’, del latín *salarium*, de *sal* ‘sal’ (DRAE).

Secano: ‘tierra de labor que no tiene riego, y solo participa del agua llovediza’, del latín *siccānus* (DRAE)

Segunda caña: ‘la caña que se coloca a nivel medio en la latada y de forma paralela a la tierra’.

Segunda hoja: ‘segunda cosecha’.

Sello: 'pago del seguro agrario, que correspondía al trabajador'. No recogido en el DBC.

Sembrado: 'tierra sembrada, hayan o no germinado y crecido las semillas', del participio de *sembrar* (DRAE). 'Acción de sembrar la tierra' en el cultivo del tomate.

Sembrar: 'arrojar y esparcir las semillas en la tierra preparada para este fin', del latín *semināre* (DRAE).

Semilla: 'grano que en diversas formas produce las plantas y que al caer o ser sembrado produce nuevas plantas de la misma especie', del latín *seminia*, plural de *seminium* 'simiente' (DRAE).

Semillero: 'sitio donde se siembran y crían los vegetales que después han de trasplantarse' y 'sitio donde se guardan y conservan para estudio colecciones de diversas semillas', de *semilla* (DRAE). En un principio eran las semillas que producía el propio agricultor de su cosecha, que se secaban y se cultivaban en un terreno especial para ellas antes de la zafra. Pero, posteriormente, son las empresas que se dedicaron a plantar las semillas compradas a las multinacionales y de las que se obtiene una plántula que se transporta al cultivo en unos corchos con múltiples cavidades donde se ha criado la plántula.

Soco: entrada no recogida en el DRAE. 'Sitio o lugar resguardado de los vientos dominantes' y también, en Gran Canaria, 'vallado de cañas de pequeñas dimensiones que se emplea para proteger del viento las plantaciones de tomate' (DBC), más sencilla es la definición del DHECan, 'abrigo o refugio'. Con esta palabra, es posible plantearse la cuestión de su posible procedencia marroquí *zoco*, que significa 'mercado', con el seseo característico del español de Canarias, ya que este tiene lugar siempre en el centro de una población, bien a resguardo del viento.

Soco de las empalizadas: 'el utilizado en las empalizadas'.

Soco del norte: 'el que se orienta para proteger del viento del norte, el más habitual en la isla de Gran Canaria'.

Soco del sur: 'el orientado para proteger del viento del sur, situación atmosférica anómala que se caracteriza en ocasiones por fuertes tormentas, aguaceros intensos y vientos violentos. De ahí la necesidad de proteger más este soco'.

Sorribar: «Voltear la tierra hasta alcanzar cierta profundidad a fin de prepararla para el cultivo» (Bolaños 2003, 107). Palabra no recogida en el DRAE. 'Romper o rebajar un terreno para prepararlo con fines agrícolas o para edificar' (DBC) o 'desmontar y preparar un terreno para ponerlo en cultivo' (DHECan).

Suerte: 'distribución de riego de 24 horas de agua'. Aceptación no recogida en el DRAE ni en el DBC, pero el DHECan lo define como 'terreno rústico de mediana o pequeña extensión. Referido especialmente al que se recibe en herencia. Tb. «~ de agua» por lo que solía especificarse también «~ de tierra»'.

Sulfatador: 'que sulfata' y 'máquina para sulfatar' (DRAE), pero no recoge la idea de 'persona cuya ocupación es la de sulfatar los cultivos'.

Sulfatar: 'fumigar plantas o terrenos con sulfatos para combatir las plagas' (DRAE).

Surco: 'cada una de las ondulaciones que compone el cantero, con el fin de aprovechar al máximo el riego'. 'Hendidura que se hace en la tierra con el arado', de *sulco* (DRAE).

Tajo: 'la parte inferior del surco'. 'Sitio hasta donde llega en su faena la cuadrilla de operarios que trabaja avanzando sobre el terreno; como la de mineros, segadores, taladores, etc.', de *tajar* (DRAE). 'En las salinas, poceta donde se obtiene la sal, por evaporación del agua del mar' (DBC). Entre estas y otras acepciones, el TLEC recoge la siguiente '(DRAE92): De tajar. m. Corte hecho con un instrumento adecuado. 2. Sitio hasta donde llega en su faena una cuadrilla de operarios que trabaja avanzando sobre el terreno: como la de segadores, taladores,

empedradores, mineros, etc.', siendo esta última la más adecuada en relación al cultivo del tomate.

Tallo: 'órgano de las plantas que se prolonga en sentido contrario al de la raíz y sirve de sustentáculo a las hojas, flores y frutos', del latín *thallus*, y este del griego *θαλλός thallós* (DRAE).

Tamo: «viruta hecha polvo» (Asociación Homenaje Carrizal 2006, 123). 'Pelusa que se desprende del lino, del algodón o de la lana', de origen incierto (DRAE). No recogido en el DBC ni DHECan. El TLEC recoge la entrada *tamo* con la acepción 'cebada', de origen guanche. El DdeCan lo define como 'polvo o paja muy menuda de varias semillas trilladas; como trigo, lino, etc.'.

Tanqueta: 'pequeño receptáculo de agua para remojar el rolo de la platanera desde la noche anterior'.

Tara (tomate de tara): 'defecto o mancha que disminuye el valor de algo o de alguien', del árabe hispánico *ṭár[a]ḥ*, y este del árabe clásico *ṭarḥ* 'acción de quitar, restar o apartar' (DRAE). 'En el proceso de selección, conjunto de frutos que, por presentar algún defecto, como ser muy pequeños o estar manchados, no pueden comercializarse a precio normal. Se dice sobre todo con referencia a papas y tomates. La tara del tomate o de la papa se destinaba a alimentar los cochinos' (DBC).

Tejer las cañas: 'entrelazar hilos, cordones, espartos, etc., para formar telas, trencillas, estereras u otras cosas semejantes', del latín *texere* (DRAE).

Tenaza: 'instrumento de metal, compuesto de dos brazos trabados por un clavillo o eje que permite abrirlos y volverlos a cerrar, que se usa para sujetar fuertemente una cosa, o arrancarla o cortarla', del latín *tenāces*, plural de *tenax* 'que aprisiona' (DRAE).

Tercera hoja: 'tercera cosecha'.

Tijera (de podar): 'instrumento compuesto de dos hojas de acero, a manera de cuchillas

de un solo filo, y por lo común con un ojo para meter los dedos al remate de cada mango, las cuales pueden girar alrededor de un eje que las traba, para cortar, al cerrarlas, lo que se pone entre ellas', del plural *tijeras*, y este del acusativo plural del latín [forfices] *tonsorias* '[tijeras] de esquilar'.

Tirar la manguera: 'extender la manguera'.

Temporero: 'dicho de una persona: Que ejerce un trabajo temporalmente', del latín *temporarius* (DRAE).

Tiempo muerto: 'el tiempo que media entre el último trabajo de la zafra anterior y el primero de la zafra siguiente'. Lexía compleja que en Cuba y República Dominicana significa 'período de inactividad en la industria azucarera' (DRAE). En este caso, 'período de inactividad en la zafra del tomate'.

Tomate: 'baya roja, fruto de la tomatera, de superficie lisa y brillante, en cuya pulpa hay numerosas semillas algo aplastadas y amarillas', del náhuatl *tomatl* (DRAE).

Tomate chico: 'tomate de menor tamaño'.

Tomate con flor: 'tomate al que no se le ha quitado la flor, es decir, el sépalo'

Tomate de tara: 'tomate que no sirve para exportar o llevar al mercado por algún defecto'.

Tomate maduro: 'tomate que ha llegado al momento de madurez'.

Tomate medio: 'tomate que se encuentra a medio camino entre el verde y el maduro'.

Tomate pintón: 'se dice de la fruta que va cambiando de color porque comienza a madurar. Los plátanos pintones son los buenos para guisar' (DBC).

Tomate pintón claro: 'tomate de color más claro, entre los pintones'.

Tomate pintón oscuro: 'tomate de tonalidad más oscura, entre los pintones'.

Tomate temprano: 'tomate que se cultiva y recoge antes del periodo de cosecha habitual'.

Tomate verde: 'tomate que no está aún maduro ni en proceso de maduración, por lo que no se puede coger aún'.

Tomatero, a: 'planta herbácea anual originaria de América, de la familia de las solanáceas, con tallos de uno a dos metros de largo, vellosos, huecos, endebles y ramosos, hojas algo vellosas recortadas en segmentos desiguales dentados por los bordes, y flores amarillas en racimos sencillos. Se cultiva mucho en las huertas por su fruto, que es el tomate' (DRAE).

Torna: 'obstáculo, por lo general de tierra y césped, que se pone en una reguera para cambiar el curso del agua' (DRAE).

Tupir (/destupir): en Canarias y Venezuela, 'obturarse', de origen onomatopéyico (DRAE). Destupir, 'desatascar'. 'Atascar un conducto u orificio' y también, 'extreñir' (DBC), el DHECan lo clasifica como una voz portuguesa que en Canarias significa 'obstruir u obturar'. *Destupir* tiene el sentido contrario que *tupir*.

Trabajar de ajuste: entiéndase *ajuste* como 'precio acordado para un trabajo a destajo', en Cuba, Nicaragua, República Dominicana y Venezuela (DRAE). No recogido en el DBC, y con el significado de 'trato que se hace para realizar un trabajo en un tiempo determinado' en el DHECan.

Trancar (las tornas): 'cerrar una puerta con una tranca o un cerrojo' (DRAE). El DHECan lo incluye bajo el significado de 'cerrar'. Es decir, trancar las tornas es 'cerrar con tierra la torna por donde pasa el agua'.

Tutor: 'caña o estaca que se clava al pie de una planta para mantenerla derecha en su crecimiento', del latín *tutor*, *-ōris* (DRAE).

Tunera canaria: entiéndase tunera canaria como *nopal*, 'planta de la familia de las cactáceas, de unos tres metros de altura, con tallos aplastados, carnosos, formados por una serie de palas ovals de 30 a 40 cm de longitud y

20 de anchura, erizadas de espinas que representan las hojas, flores grandes, sentadas en el borde de los tallos, con muchos pétalos encarnados o amarillos, y por fruto el higo chumbo, y que procede de México y se ha hecho casi espontáneo en el mediodía de España, donde sirve para formar setos vivos' (DRAE). El DBC lo define como '(*Opuntia ficus indica*) 'Planta de la familia de las cactáceas, formada por una serie de paletas ovaladas, erizadas de picos o púas, cuyo fruto es el tuno, higo (de) pico o higo picón. En algunas zonas de Canarias se conoce también con los nombres de penca, penco, pencón, penquera y topete', al igual que el DHECan.

Tunera india: el DBC la define como 'variedad de tunera (*Opuntia dillenii*), de la familia de las cactáceas, que se caracteriza por tener largas espinas amarillas, y que produce un fruto de color púrpura. En otras zonas de Canarias se conoce con los nombres de penca india y penca tinta'.

Vaquita: 'enfermedad del tomate'. Entrada no recogida en el DRAE, DBC, 'planta raflesiácea, sin hojas, que vive alimentándose de otros vegetales, especialmente de los juagarzos, arbustos sobre los que vive de modo parásito, creciendo casi siempre sobre sus raíces, o, excepcionalmente, sobre su tronco (*Cytinus hypocistis*). SIN.: *bagaña del juagarzo, doncella, granadilla, melera, pútiga y turmezmela*' (DdeCan).

Vara: 'Palo largo y delgado', del latín *vara*, 'travesaño', 'horcón' (DRAE).

Vendaval: 'viento fuerte que no llega a ser temporal declarado', del francés *vent d'aval* 'viento de abajo' (DRAE).

Ventolera: 'golpe de viento recio y poco durable', de *ventola* (DRAE).

Verguilla: palabra no recogida en el DRAE. 'Alambre fino' (DBC), al igual que el DHECan, que lo hace derivar del portugués.

Vicio: 'la acción de crecer en demasía de la planta'. 'Mala calidad, defecto o daño físico de

las cosas' y 'lozanía y frondosidad excesivas, perjudiciales para el rendimiento de la planta', del latín *vitium* (DRAE).

Viraje, en viraje: nos dice José Juan Cáceres que «el tomate se recolecta cuando está en viraje» (2000: 132), es decir, 'verde pero con la cruz de color rosácea, o pintón, cuando ya el tomate tiene un porcentaje patente de tonalidad anaranjada'. Aceptación no recogida en el DRAE, DBC, DdeCan, TLEC ni DHECan.

Virar las tornas: 'girar las tornas'. En el léxico mariner, 'cambiar de rumbo o de bordada, pasando de una amura a otra, de modo que el viento que daba al buque por un costado le dé por el opuesto', del celtolantino **virāre*; a su vez del galés *gwyro* 'desviarse', 'inclinarse hacia un lado' (DRAE).

Zafra / tiempo de la zafra o periodo de la zafra: 'momento en que se cosecha el tomate'.

Zafra: 'tiempo que dura la zafra (fabricación del azúcar)', en relación con la cosecha de la caña dulce, del árabe hispánico *sáfra*, y este del árabe clásico *safrah* 'viaje', por el que hacían los temporeros en época de recolección (DRAE). 'Temporada en que se cosecha algún producto agrícola, como el tomate o la papa, o en que se pesca alguna especie marina, como la corvina, la langosta o la albacora' (DBC), más precisa que la definición del DHECan de 'cosecha de caña de azúcar', de origen portugués.

5.- Conclusiones

El cultivo del tomate en Canarias se realiza principalmente en el sureste de la isla de Gran Canaria, donde se obtiene la mayor producción destinada a la exportación de todo el archipiélago. Las islas de Lanzarote y Fuerteventura son muy secas como para que fructifique de forma masiva esta excepcional baya y las islas de Tenerife, La Gomera y La Palma lo suficiente húmedas para hacer más rentable el cultivo del plátano. El Hierro, en cambio, no posee tradición del cultivo del tomate alguna. Esta profesión se mantiene en la actualidad, pero cada vez en

descenso en cuanto al número de trabajadores. Además, los procesos se van mecanizando y facilitando de tal manera que se ha perdido el léxico propio del cultivo tradicional del tomate.

Conocer la disponibilidad léxica del fenómeno laboral conocido como zafra del tomate es esencial para comprender la realidad de las islas en toda su magnitud, y para posteriormente realizar un estudio etimológico, semántico o comparativo de las faenas propias del cultivo del tomate en relación con otras áreas del español, como ocurre con la aparcería en Murcia, en la obra *Usos y costumbres en la aparcería de la provincia de Murcia* de Antonio Crespo y obras similares. El rescate de estas palabras permitirá advertir una realidad muy importante del pasado de Canarias que, como hemos visto, presenta palabras inusuales y canarismos que nada tienen que ver con sus usos peninsulares.

Andrés Monroy Caballero
Universidad de Las Palmas de Gran Canaria

BIBLIOGRAFÍA

ACADEMIA CANARIA DE LA LENGUA. *Diccionario básico de canarismos*. 2010. Tenerife: Litografía Romero S. L. Obra consultada a través del enlace <http://www.academiacanarialengua.org/diccionario/> el 21/07/2020 [DBC].

ALVAR, Manuel. *Atlas Lingüístico y Etnográfico de las Islas Canarias*. 1975-1978. Las Palmas de Gran Canaria: Publicaciones del Excmo. Cabildo Insular y Arcos Libros – La Muralla. [ALEICan].

ASOCIACIÓN HOMENAJE A LOS TRABAJADORES DEL CULTIVO Y EMPAQUETADO DEL TOMATE. *Entre surcos y ceretos: un pueblo hecho a empujones de zafra*. 2006. Agüimes: Asociación Homenaje a los Trabajadores/as del Cultivo y Empaquetado del Tomate

BOLAÑOS DOMÍNGUEZ, Saro. *Mujer y Aparcería. Apuntes para un estudio de género de las mujeres rurales en Gran Canaria*. 2003. Santa Lucía de Tirajana: Ayuntamiento de Santa Lucía de Tirajana.

CÁCERES HERNÁNDEZ, José Juan. *La exportación de tomate en Canarias: elementos para una estrategia competitiva*. 2000. Tenerife: Ediciones Canarias.

CORRALES ZUMBADO, Cristóbal; Corbella Díaz, Dolores, y M^a. Ángeles Álvarez Martínez. *Diccionario diferencial del español de Canarias*. 1996. Madrid: Arco Libros [DDeCan].

CORRALES ZUMBADO, Cristóbal, y Dolores CORBELLA DÍAZ. *Tesoro lexicográfico del español de Canarias*. 2013. Tenerife: Real Academia Española y Gobierno de Canarias. Hemos acudido a la versión electrónica a través del enlace <http://web.frl.es/DHECan.html>, consultada el 21/07/2020 [TLEC].

CORRALES, Cristóbal, y Dolores CORBELLA. *Diccionario Histórico del Español de Canarias (DHECan)*. <http://web.frl.es/DHECan.html>, consultado desde el 21/07/2020 al 14/7/2021 [DHECan].

ENCINAS, Vicente M. «La aparcería en Fuerteventura», *Revista Aguayro*, n.º 93 (1977), Las Palmas de Gran Canaria, Caja Insular de Ahorros de Gran Canaria, 10-11.

LEZCANO MONTALVO, Pedro. *La ruleta del sur*. Introducción de Felipe García Landín. 2016. Las Palmas de Gran Canaria: Ediciones del Cabildo de Gran Canaria.

LÓPEZ MEDINA, Carmelo. *Arrullos al son del viento. Versos, cantares y coplas*. 2006. Santa Lucía de Tirajana: Ayuntamiento de Santa Lucía.

LORENZO LEÓN, Luciano. *Los tomateros: historias y vivencias*. 2015. Documental. Gran Canaria: Lomito Conejo Films.

MILLARES, Yuri, y Gustavo RODRÍGUEZ. *Memoria colectiva del tomate en Canarias. Canary Tomatoes' collective memory*. Recetas de Juan Carlos Clemente y Fabio Santana. Fotografías de Tato Gonçalves. 2016. Las Palmas de Gran Canaria: Pellagofio Ediciones.

MORALES, José Luis. *Largo de zafra en las tierras del sur*. 1993. Madrid: Talasa Ediciones.

PÉREZ CRESPO, Antonio. *Usos y costumbres en la aparcería de la provincia de Murcia*. 1989. Murcia: Universidad de Murcia.

REAL ACADEMIA ESPAÑOLA. *Diccionario de la lengua española*, 23.ª ed., 2014. Madrid: España. [versión 23.3 en línea]. <https://dle.rae.es> [consultado desde el 25/06/2020 al 14/7/2021].

REBOLLO LÓPEZ, Manuel. *El tomate en Gran Canaria. Cultivo, empresa, aparcería y exportación*. 2013. Madrid: Anroart Ediciones, Textos Univesitarios 45.

RODRÍGUEZ ROMERO, Bruno. *La hija del aparcerero*. 2015. Gran Canaria: Editorial NACE (Nueva Asociación Canaria para la Edición), 2ª Edición.