



LOS TRABAJADORES DE LA TIERRA

Actividades en el Aula

1) El Agricultor:

Francisco Díaz González es un agricultor que vive con su familia en el Cortijo de las Hoyas, muy cerca de Fontanales. Tiene cuarenta y dos años y es propietario de una finca que dedica al cultivo de la tierra y a la ganadería. Siempre ha trabajado en estas labores y sus padres y abuelos también.

Él y su familia proceden de la cercana localidad de Montaña Alta de Guía y antes trabajaban como arrendatarios de unas tierras próximas. En 1980 se trasladaron a vivir aquí, primero como medianeros y desde 1987 como propietarios de estos terrenos. Mientras fueron medianeros el dueño de la finca ponía la tierra, el agua y la semilla y ellos ponían su trabajo para cultivarla, luego repartían a medias los beneficios.

Francisco no está casado, pero vive con su madre Dña. Juana González Díaz y sus hermanos. Su hermana, Inmaculada, tiene cuatro hijos, los dos mayores son Eduardo, que tiene diez años y Luis que tiene cinco, los dos van al Colegio Público San Bartolomé de Fontanales, situado a unos dos kilómetros de su casa. Eduardo está en 5º de Primaria y estará en este colegio hasta que termine 6º, luego deberá ir a estudiar a Moya donde hay un Instituto de Enseñanza Secundaria. Luis está en el último curso de Educación Infantil. En el colegio estudian treinta y cuatro niños y niñas, doce de Educación Infantil y veintidós de Primaria.

Todas las mañanas su padre o su tío les llevan al colegio en coche pues todavía son pequeños para ir solos, aunque ya se manejan muy bien con los animales y son capaces de conducir el rebaño de ovejas hasta la "majada" o



corral móvil (se cambia de sitio cada día) donde las ovejas comen y duermen frescas al tiempo que abonan la tierra.

El ganado

En la finca hay unas 80 ovejas. De este ganado obtienen leche, aunque las ovejas dan poca cantidad y algunas incluso nunca llegan a dar. Asimismo cada año venden algunos corderos (crías de las ovejas). En el rebaño hay también dos carneros. Antes también vendían la lana pero ahora ya no se aprovecha, nadie la compra.

Tienen también 8 vacas de leche y unas doce crías de éstas, denominadas becerros. Normalmente los machos se venden para carne cuando tienen poco más de un año, dejando uno como semental para "cubrir", dice Francisco. Las vacas son en su mayoría de raza frisona, vienen de Holanda, y se ordeñan dos veces al día, por la mañana temprano y a media tarde. Para ayudar en esta faena Francisco ha comprado una ordeñadora eléctrica. La leche la vende a la Central Lechera (Sandra).

Las vacas antes también se utilizaban para ayudar en las faenas agrícolas, por ejemplo tirando de los arados. Además servían para abonar directamente la tierra, para ello las ataban a un poste en torno al cual abonaban la tierra con sus excrementos. Hoy el estiércol (mezcla de los excrementos con ramas de arbustos que se les ponen de "cama" a las vacas) lo producen en el alpendre, donde pasan casi todo el día, de allí se saca diariamente con la ayuda de la horqueta y el sachó y se amontona fuera. Antes cada vaca tenía su nombre, pero esta costumbre se ha perdido. Ahora se las conoce por un número pero, eso sí, están muy bien cuidadas y atendidas y un veterinario las controla.

Además, en la finca hay otros animales como gallinas y perros.



El queso

Una pequeña cantidad de leche de las vacas y la que dan las ovejas se guarda para hacer queso de manera artesanal. La fabricación de queso, que es del tipo "medio tierno", corre a cargo de la madre y la hermana de Francisco y a su vez su abuela también lo hacía. El queso se hace mezclando la leche de oveja con la de vaca. A esta mezcla se le añade el cuajo, que antes era de cordero pero que ahora se compra en polvo y, una vez cuajada (espesada) la leche, se coloca en un molde y se empieza a prensar con las manos. Se trata de un trabajo muy pesado pues hay que estar con cada queso varias horas presionando en una posición incómoda. Posteriormente se dejan "curar" los quesos y luego, cada quince días, pasa el quesero que pertenece a una cooperativa de la zona, a comprar la producción que en el mercado alcanzará casi el doble del precio que le pagan a la familia de Francisco.

Hasta hace muy poco tiempo, el queso lo hacía solamente la madre de Francisco, pero debido a su edad cada vez le cuesta más, por eso su hermana empieza a ocuparse de este quehacer, e incluso han comprado una prensa para facilitar el trabajo.

El cultivo de la tierra

Francisco y sus hermanos cultivan la tierra con "pasto del Sudán" (millo pasto) y trigo que utilizan para alimentar al ganado; además con millo y papas que venden en el mercado. También ocupan un trozo de terreno con centeno y trigo para semillas, así como para producir paja para alimento de los animales.

El cultivo principal es la papa (4 ó 5 fanegadas), de la que llegan a plantar unos 65 sacos de 50 kg. con una producción de 1.200 kg. por cada saco. La papa de semilla que compran procede del Reino Unido (Escocia) y es



de la variedad "Red Care", como aparece escrito en los sacos, o "Cara" como le dicen los agricultores. Hasta ahora, como no tenían agua propia, sólo cultivaban una cosecha de papas al año, sembrando en febrero y recogiendo la cosecha en julio. A partir de ahora, gracias al estanque que han construido, es posible que puedan plantar otra cosecha.

Como abono aprovechan el estiércol de las vacas, aunque utilizan también lo que llaman "guano" que es un abono no natural (químico) ya que sin él las papas salen más menudas y amarillas.

En muchas ocasiones la cosecha se pierde por el mucho frío. Por ejemplo la escarcha puede quemar el pasto sudanés de tal manera que a los animales hay que alimentarlos con pienso comprado.

La maquinaria

Antes todas las labores agrarias se hacían a mano, pero ahora usan el tractor para remover y arar la tierra y para plantar las papas, aunque los vecinos se ayudan para la recogida que es el trabajo más duro. No suelen contratar gente pues los beneficios no son demasiado grandes. Francisco ha ido comprando una serie de máquinas que le facilitan el trabajo. Además del tractor también utiliza un motocultor para segar el pasto seco, o los helechos, con los que hace las camas de los animales, etc.

El agua.

Desde hace unos meses tienen un gran estanque (impermeabilizado con lona y PVC) que permite almacenar hasta 300 horas de agua (8.640 metros cúbicos). De todas maneras el agua la tienen que comprar, a pesar de que muy próximo a la casa hay un pozo, pero éste no pertenece a Francisco y su familia sino a otro propietario que vende el agua a los agricultores de la



zona. La hora de agua se paga en verano hasta a 5.000 pesetas lo cual encarece mucho el precio de las papas.

El riego es por aspersión, aprovechando el motor del tractor, pero hasta hace muy poco tiempo regaban extendiendo un plástico en el suelo que hacía las veces de acequia, para no perder agua y tierra a la hora de regar.

La vida en la finca

Un día normal (todos los días del año incluidos festivos y vacaciones - que no existen -) comienza para Francisco a las 6 de la mañana, después de asearse y desayunar ordeña las vacas, las limpia y alimenta, prepara la leche para que la recoja el camión y a eso de las 9,30 saca a pastar las ovejas hasta las 12 del mediodía. Luego empieza a recoger la comida de los animales porque a las 3 de la tarde vuelve otra vez a darles de comer, limpiarlos y ordeñarlos.

En la casa, Francisco y su familia tienen las mismas comodidades que en otra cualquiera: electrodomésticos modernos, televisor, vídeo, etc. No obstante echan de menos otras cosas que existen en las ciudades, como grandes almacenes, hipermercados, a los que ellos en ocasiones visitan desplazándose desde su casa.

Francisco opina que su trabajo y el de todos los agricultores es necesario para que la población de la isla tenga alimentos. Por ello, pese a lo duro de su profesión, anima a sus sobrinos a que estudien para que en un futuro, si lo desean, puedan ser mejores agricultores que él.