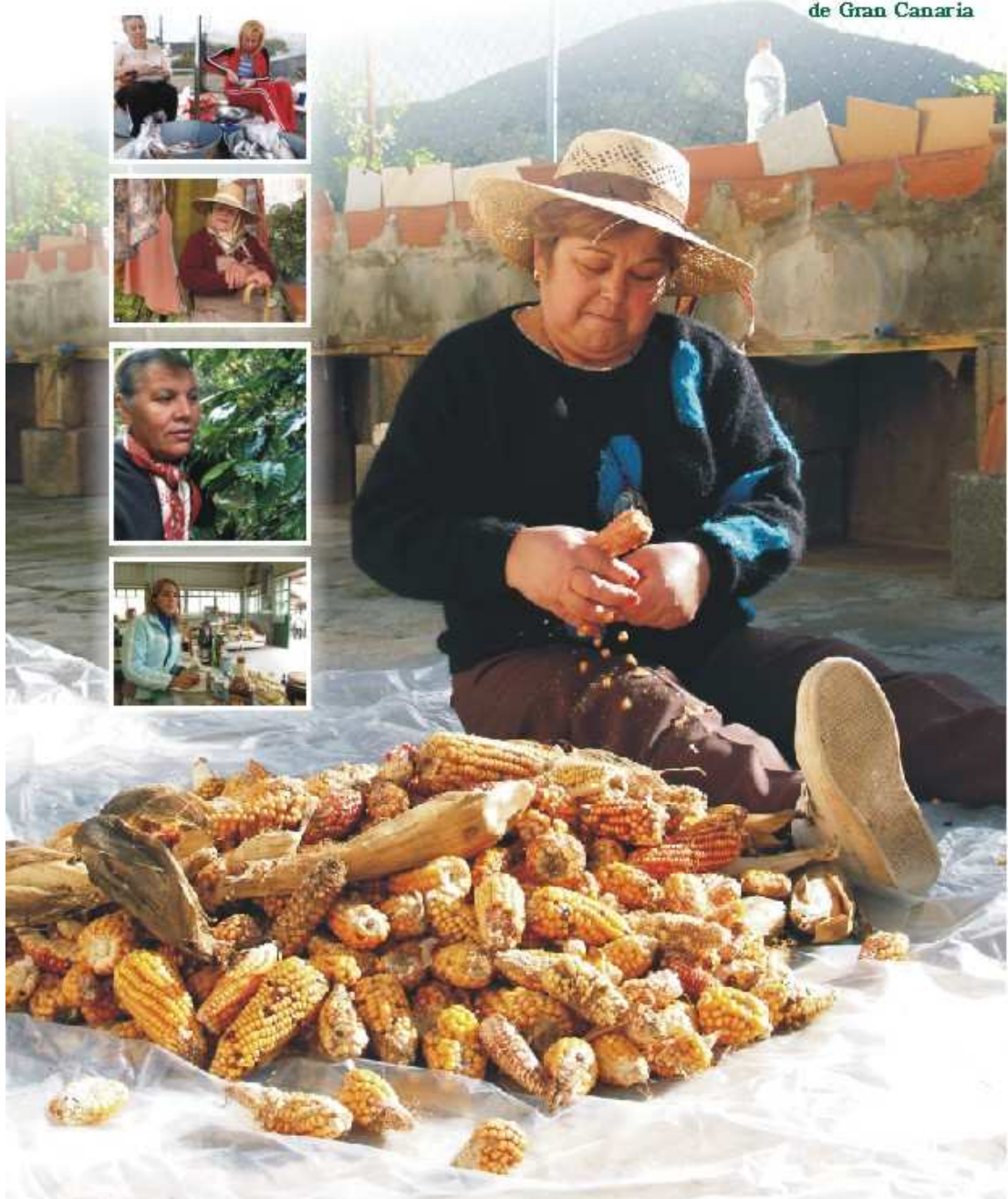


TODO PUEBLO TIENE SUS MUJERES



Asociación
Insular
de Desarrollo Rural
de Gran Canaria



Rosa María Henríquez Rodríguez

Lourdes Tejera Perera

0. INTRODUCCIÓN:	4
1. OBJETIVOS Y METODOLOGÍA:	6
2. MUJERES Y ACTIVIDADES:	7
2.1. PLURIACTIVIDAD, FLEXIBILIDAD Y FORMAS DE APRENDIZAJE:	8
2.2. TIPOLOGÍA: Tradicionales, Tradicionales innovadas, Innovadoras:	9
2.3. LAS GENERACIONES Y LA ACTIVIDAD.	12
3. LAS MUJERES RURALES EN GRAN CANARIA:	13
3.1. Las mujeres y la agricultura	
• Agricultura de subsistencia	14
• Cultivo de almendros	16
• Cultivo del café	17
• Cultivo de plataneras	18
• Cultivo del tomate	19
• Agricultura ecológica	22
3.2. Las mujeres y la ganadería.	25
3.3. Las mujeres y la pesca	27
3.4. Las mujeres y la agroindustria	29
• Elaboración de gofio	30
• Aceite de almendra	30
• Panadería y repostería.	31
• Elaboración de aceite de oliva.	33
• Viticultura y producción de vinos.	34
• Elaboración de quesos.	35
3.5. Las mujeres y la artesanía	37
• Alfareras	38
• Artesana de muñecas de trapo.	43
• Restauradora de muebles	44
• Costureras	46
• Vestimenta tradicional	47
• Caladoras	50

3.6. Las mujeres y los servicios	52
• Parteras.....	53
• Lavanderas.....	57
• Música y baile tradicional.....	59
• Música – cantante de ópera.....	62
• Maestra rural.....	63
• Turismo rural.....	66
• Técnica de turismo.....	69
• Servicio de ayuda a domicilio.....	70
• Monitora de equipo de fútbol.....	72
• Técnico en Educación Infantil (cooperativa).....	73
• Veterinaria.....	74
3.7. Las mujeres y el comercio	76
• Tenderas (tienda de aceite y vinagre).....	76
• Comerciantes.....	77
• Promotora de productos agroalimentarios típicos canarios.....	78
• Repartidora de agua.....	79
3.8. La participación social de las mujeres	81
• Mujeres en la Sección Femenina.....	81
• Mujeres en la política local.....	82
• Mujeres en el Sindicalismo.....	83
• Otras actividades sociales:.....	86
4. LAS MUJERES Y LA PERCEPCIÓN DEL MUNDO RURAL CANARIO: Lo tradicional frente a lo moderno (rupturas, conflictos, dificultades, ventajas,...)	87
5. CONCLUSIONES:	96
6. HISTORIAS DE VIDA	98
7. BIBLIOGRAFÍA	128

“TODO PUEBLO TIENE SUS MUJERES”

0. INTRODUCCIÓN

La iniciativa “Todo Pueblo tiene sus mujeres” es una de las acciones insertadas en el Proyecto “Senderos de Mujer”, puesto en marcha por la Asociación Insular de Desarrollo Rural de Gran Canaria (Aider), financiada por el programa LEADER.

El Proyecto pretende el reconocimiento social de las mujeres rurales, la formación y el fomento del asociacionismo con el fin de contribuir a la equidad. El estudio que presentamos es una de las actividades que pretenden lograr dicho objetivo a través del análisis, para su difusión, de las aportaciones de las mujeres rurales de Gran Canaria.

Nuestro trabajo, por tanto, está basado en intentar resaltar y visibilizar la contribución de las mujeres al desarrollo económico, social y cultural de sus municipios. Para ello nos hemos basado en su testimonio recogido a través de entrevistas semi-estructuradas.

El estudio se desarrolla según el siguiente esquema.

En primer lugar, presentamos los objetivos propuestos, metodología y técnicas empleadas para el conocimiento de la participación de las mujeres en el ámbito rural.

A continuación, abordamos los conceptos que han guiado el análisis de las actividades desarrolladas. Comenzamos este apartado con las dificultades teóricas y prácticas para definir *lo rural*, así como la contribución de las mujeres en este espacio. También, definimos los conceptos y variables que van a guiar nuestro análisis.

En tercer lugar recogemos las actividades de las mujeres entrevistadas. Dado que el recorrido por las actividades incluye tanto el pasado como el presente y el futuro de la actividad, analizaremos los cambios y expectativas relacionados con la misma.

El cuarto lugar nos referiremos a la percepción que las mujeres tienen del mundo rural, los cambios que han percibido y la valoración que hacen de los mismos.

Por último, exponemos las conclusiones y la bibliografía utilizadas. Además incluimos una presentación de las mujeres entrevistadas.

No queremos acabar esta presentación sin agradecer a las mujeres entrevistadas, su colaboración en este estudio, sin la cual no habría sido posible este trabajo, y que nos ha permitido lograr nuestro objetivo de reconocimiento de la actividad de las mujeres en el mundo rural grancanario.

1. OBJETIVOS Y METODOLOGÍA

Las actividades de las mujeres en el ámbito rural no se han limitado a su participación laboral en la agricultura (como aparceras, jornaleras o en las explotaciones agrícolas familiares), también han desarrollado otras, que asalariadas o no, han contribuido a los ingresos familiares y, por tanto, a la subsistencia de la unidad familiar. Además, las actividades realizadas han favorecido la pervivencia y el desarrollo de los municipios rurales de la isla de Gran Canaria.

El objetivo de esta iniciativa es recoger retratos de mujeres a través de una serie de entrevistas; retratos de mujeres con oficios, ocupaciones y/o profesiones relevantes en cada uno de los municipios. Centrándonos en el análisis de las actividades, su quehacer cotidiano, los cambios que se han producido en las mismas y la perspectiva de futuro. Para ello, tendremos en cuenta la influencia de las vivencias generacionales. Por otra parte, prestaremos atención a la percepción que las mujeres tienen del mundo rural grancanario.

El hecho de que gran parte de las actividades desarrolladas por las mujeres en el ámbito rural están invisibilizadas estadísticamente ha condicionado que hayamos optado por una metodología cualitativa que parta del discurso de las mujeres obtenido a través del recurso de la entrevista en profundidad. Ya que dicha técnica nos permite conocer la multitud de actividades en que las protagonistas están envueltas (su descripción, los cambios producidos en las mismas, la viabilidad futura) pero además nos aporta información de la vinculación que el desempeño de dichas actividades tiene en su vida personal y colectiva (tanto familiar como comunitaria).

La selección de las mujeres entrevistadas se ha hecho teniendo en cuenta que los retratos reflejaran a los veintiún municipios de la isla, ya que en todos ellos, podemos encontrarnos con ejemplos de ruralidad. A partir de la información aportada por diversos agentes sociales (Servicios sociales, Agencias de Desarrollo Local, Centro o Concejalías de la Mujer,...), se ha procedido a la selección de tres mujeres por municipio, que reflejaran las tres generaciones que conviven en los espacios rurales, utilizando para ello el criterio de la edad. De esta forma se seleccionó una mujer mayor de 60 años, una mujer entre 40 y 60 años y una mujer menor de 40 años por cada uno de los municipios.

Otras de las variables consideradas fueron: la importancia económica y social de la actividad desarrollada por las mujeres; el ser pioneras en el desempeño de una actividad tradicionalmente desarrolladas por hombres; la emprendeduría; el desarrollo de actividades no reconocidas como profesionales pero de gran importancia comunitaria (parteras, lavanderas,...); y la relevancia

social de las mujeres dentro de la comunidad.

2. MUJERES Y ACTIVIDADES

Este trabajo parte inicialmente de la idea de analizar la actividad económica desarrollada por las mujeres en ámbitos rurales de la isla de Gran Canaria. En este contexto nos encontramos con la dificultad de definir y acotar lo que entendemos por “rural”, o por actividad económica vinculada a lo rural.

Esta dificultad nace de los cambios de todo tipo (demográficos, económicos, sociales y culturales) que se han producido en los entornos que tradicionalmente venían siendo caracterizados como rurales. A nivel demográfico destaca el éxodo de la población juvenil rural hacia los entornos urbanos en búsqueda de alternativas laborales y formativas, nos encontramos con procesos de despoblamiento y envejecimiento. Sin embargo, en aquellos municipios rurales próximos a zonas urbanas, actualmente asistimos a un proceso inmigratorio provocado por la búsqueda de poblaciones urbanas de mejora de la calidad de vida.

En el ámbito económico la transformación más importante ha sido la pérdida de importancia de la actividad agrícola, lo que se conoce como proceso de desagrarización. La apertura de nuevos mercados ligados a los procesos de globalización, introduce la agricultura de subsistencia en una situación de crisis. Ante este hecho, las poblaciones rurales que no han emigrado han tenido que buscar alternativas económicas.

En el plano social, el concepto de comunidad asociada a las relaciones sociales se sustituye cada vez más por relaciones individualizadas.

Todos estos cambios comunes a las zonas rurales de los países desarrollados, en nuestro territorio se acentúan.

La insularidad del territorio y el tamaño de la isla de Gran Canaria, además del desarrollo de la red viaria, une cada vez más los espacios rurales y urbanos. Por otra parte, la emigración de las zonas de cumbres y medianías hacia la costa y las zonas urbanas nos sitúa ante procesos de permeabilización de los espacios y el traslado de pautas, hábitos, valores,... de un espacio al otro. Así, se dan en los espacios urbanos procesos de recuperación de estilos de vida tradicionalmente vinculados a prácticas eminentemente rurales definidas a partir de la alimentación, la sostenibilidad, el reciclaje,... todas ellas serían prácticas que, si bien son resultados o se originan en ambientes urbanos, tienen su esencia y vínculo con lo rural. En este marco nos encontramos pues, con el nacimiento de ocupaciones como el mercado ecológico, la industria

agroalimentaria, aquellas referidas al rescate y la permanencia del patrimonio cultural e identitario,... entre otras, desarrolladas por mujeres, principalmente jóvenes, en espacio considerados urbanos, pero en un continuo de transición entre lo urbano y lo rural.

Por otra parte, nos encontramos que en espacios definidos como rurales se van desarrollando actividades económicas de explotación de aspectos rurales pero diseñadas teniendo en cuenta aspectos urbanos o modernos que posibiliten un desarrollo de lo rural adaptándose a los nuevos tiempos para sobrevivir. (Turismo rural con empleo de nuevas tecnologías para cubrir un espectro de demandas más amplias)

Todos estos procesos de transformación e indefinición que hemos señalado afectan de manera especial a las mujeres que viven en zonas rurales o se dedican a actividades rurales.

Afectadas por el proceso de desagrarización y de crisis de la agricultura de subsistencia, de la actividad ganadera y pesquera, incluso dentro de este marco, seguimos encontrando que el papel de las mujeres ha sido principalmente contemplado como complementario al del hombre, de ayuda, apoyo o asistencia, pero en muy pocos casos considerado como una actividad económica, contribuyendo a la invisibilización de su aportación. La reestructuración de las actividades, la aparición de nuevas actividades económicas en el entorno, ha permitido también a las mujeres la ampliación de su horizonte profesional, aunque en muchos casos se han limitado a aquellas ocupaciones que profesionalizan su papel social en el ámbito doméstico y familiar. De ahí que en cierta medida surja la necesidad de ampliar, transformar, renombrar el horizonte de análisis, de tal forma que se visualice desde otra perspectiva el papel de las mujeres en la actividad económica de cada uno de los municipios de la Isla. Ya son muchos los trabajos que nos vienen hablando del papel de las mujeres y de su consideración en el ámbito rural, como en cualquier ámbito de la vida, como subsidiario del de los hombres. Este trabajo no busca más que seguir en el intento de la revalorización de las mujeres, en este caso de mujeres rurales, con nombres propios y reflejo de otras mujeres en todos los rincones de nuestra Isla para seguir visibilizando su contribución.

2.1 Pluriactividad, flexibilidad y formas de aprendizaje

Algunos de los conceptos clave a partir de los que se ha elaborado el posterior análisis de las entrevistas son los que a continuación se describen. Principalmente guardan relación con aspectos que están presentes a lo largo de la mayoría de las actividades analizadas, lo que da lugar a una caracterización de la actividad rural desarrollada por las mujeres en la isla de Gran Canaria, en

la mayoría de los casos de forma independiente al grupo de edad de pertenencia, el municipio o la actividad en concreto, que son las variables empleadas para la ejecución, tanto de la selección de la muestra, como de las propias entrevistas.

Flexibilidad. Este rasgo, presente casi como una constante en la mayoría de las actividades, guarda estrecha relación con el hecho de que las mujeres son las principales sustentadoras del ámbito reproductivo, lo que las condicionaba enormemente para dedicarse a actividades que les permitiera compatibilizar el trabajo extradoméstico con el intradoméstico, de ahí esa flexibilidad en cuanto a horarios y funciones. Este es un rasgo que se da de forma más notoria en el análisis de las actividades tradicionales y que posteriormente irá sufriendo variaciones con el tiempo, variaciones que en el apartado de las generaciones se detallarán con más profundidad.

Pluriactividad. En los modos de vida puramente rurales esta es otra de las singularidades que aparecen también como constante, ya que ese estilo de vida entrañaba y entraña el desempeño de múltiples funciones, compatibles entre ellas como modos de subsistencia. También nuevamente compatibles con la vida familiar. Por ejemplo en muchas ocasiones tareas tales como la costura, lavar, cocinar,... se convertían fuera del ámbito familiar en un modo de obtener beneficios económicos para la subsistencia familiar.

Forma de aprendizaje. En cuanto a la forma de aprendizaje también es un elemento que variará con el tiempo, es decir, que se perciben cambios entre las generaciones analizadas. El primer rasgo principal que nos encontramos es el aprendizaje por la vía de la transmisión familiar. En este caso se trata, en general, de actividades heredadas por la vía familiar en la medida en la que las generaciones antecesoras se dedicaban a la misma, lo que en muchos casos suponía la asunción directa de la misma sin plantearse otros horizontes. Sin embargo, en muchos de los casos también, con la generación de la mujer se rompe la continuidad como algo que viene dado, ya que las siguientes generaciones pasan a elegir otras opciones vitales a pesar de estar en contacto con la actividad de su madre y a pesar de apoyar a ésta en su desarrollo de forma puntual. Uno de los factores que influye en ello es el acceso a los estudios que abre nuevos y distintos horizontes. A partir de este cambio, las formas de aprendizaje se abrirán a procesos formativos en los que ya no necesariamente entra en juego la transmisión familiar ni siquiera la vinculación a la actividad por el hecho de que las generaciones antecesoras se dedicaran a la misma.

2.2. TIPOLOGÍA: Tradicionales, Tradicionales innovadas, Innovadoras

Para el análisis de las actividades se ha seguido la siguiente clasificación: actividades tradicionales, tradicionales innovadas, e innovadoras, atendiendo principalmente a los modos de realizar la actividad en el tiempo. Otro de los aspectos tenidos en cuenta para la elaboración de la clasificación es el hecho de la existencia o no de mujeres dentro de la actividad en cualquiera de las tres generaciones de mujeres entrevistadas. Así nos encontramos con actividades presentes en las tres generaciones aunque muestren transformaciones de una a otra, o bien, actividades que desarrollan las mujeres sólo a partir de la segunda o la tercera generación, pudiendo así incidir en un aspecto relevante como es la inmersión de las mujeres en actividades tradicionalmente desarrolladas por hombres, no sólo como asalariadas sino también como emprendedoras. Uno de los factores de gran influencia en este sentido es la incorporación de la mujer al trabajo visible, reconocido, y también la profesionalización de muchas actividades generalmente desarrolladas dentro de un plano doméstico o comunitario, que ha estado invisibilizado en el sentido de su no reconocimiento a la contribución de la economía familiar y social.

Por *actividades tradicionales* entendemos aquellas que se han venido desarrollando a lo largo del tiempo sin sufrir muchas variaciones. Esta calificación responde necesariamente a una contextualización en el marco de lo que se puede entender por ámbito rural propiamente dicho. En muchos de los casos, por tanto, las actividades tradicionales están vinculadas con las mujeres de la generación mayor de sesenta años, es decir, aquéllas que vivieron la vida rural por excelencia ya que no existían muchas más opciones debido a que en esa época la vida era eminentemente rural. Sin embargo, aquí también se pueden integrar actividades desarrolladas por mujeres de las otras generaciones que han mantenido “el modo de hacer tradicional”, un ejemplo claro de ello sería el de la artesanía.

Con actividades *tradicionales innovadas* hacemos referencia a un tipo de actividad que ha sido tradicionalmente realizada por mujeres en zonas rurales pero que con el tiempo han ido adoptando cambios para adaptarse a los propios que la sociedad ha ido exigiendo. Estos cambios hacen referencia tanto a los modos de desarrollo de la actividad como al propio aprendizaje y la transmisión de los saberes, afectando a la producción y la distribución de los productos resultantes.

Como se apunta, entre los principales factores que influyen en la transformación de la actividad están las exigencias del mercado pero también, y

sobre todo, los cambios en los estilos de vida, en donde se incluyen los nuevos roles sociales de las mujeres en las nuevas ruralidades. Partiendo de esta premisa por tanto, hay que matizar, que no se trata de actividades nuevas, sólo que sufren algunas variaciones por los aspectos que se mencionan. El hecho de que las mujeres vayan haciendo su inmersión en la reelaboración de las identidades sociales de género provoca algunos cambios respecto, por ejemplo, del factor de la pluriactividad para la subsistencia. Ahora se pasa a ver cómo esa reelaboración, que viene acompañada de la no exclusividad de la dedicación de la mujer al ámbito reproductivo o a lo productivo dentro de los márgenes de lo reproductivo y doméstico, genera nuevas posiciones, así como búsquedas de nuevas fórmulas que permitan la subsistencia al tiempo que el desarrollo de otras facetas de la vida. Y es en este sentido dónde hay una imbricación con las exigencias de los cambios sociales y de mercado que de alguna manera llevan a la “modernización” de procedimientos tradicionales para poder rentabilizar el tiempo, los recursos y obtener beneficios para la subsistencia y la autonomía.

Algunos de los factores que van a aparecer en las actividades tradicionales innovadas son la tecnificación de los procesos y el acceso a la actividad mediante circuitos reglados de formación, lo que permite hablar de la profesionalización de actividades anteriormente consideradas de ayuda o apoyo familiar y de sus repercusiones tanto en lo personal como en lo familiar, lo económico y lo comunitario. Este hecho, al mismo tiempo, determina que no sólo se accede a la actividad por la vía de la transmisión familiar sino que se convierte en una opción profesional para cualquier mujer que a ello quiera dedicarse. Otro de los factores será que el destino de lo producido ya no se queda sólo en un ámbito familiar o local sino que tiene otro alcance mayor dentro de las relaciones de mercado. Aquí aparece ya un concepto más mercantil de las actividades.

Con **actividades innovadoras** hemos querido hacer referencia a una diversa gama de actividades con características diferenciales importantes. Desde actividades que surgen de las inmensas transformaciones que en las zonas rurales se producen con los años, lo que lleva a buscar circuitos novedosos para fomentar la economía del lugar, como es el caso del turismo rural. También incluimos aquí actividades que tienen su origen en tareas asumidas por mujeres dentro del ámbito familiar, como es el cuidado de personas mayores y dependientes, y que con el tiempo se han ido profesionalizando dando lugar a lo que se denomina la ayuda a domicilio. Por otra parte, se incluyen actividades que las mujeres han asumido en contextos masculinizados y que de alguna manera han sido pioneras y transgresoras al tiempo, abriendo el camino a que otras mujeres posteriormente se hayan incorporado o se incorporen a dichas actividades. En este último caso encontramos desde mujeres políticas,

repartidoras de agua, entrenadoras de equipos de fútbol,...

2.3. Las generaciones y la actividad

En este apartado pasamos a profundizar en algunos aspectos que se han ido desgranando hasta el momento, relacionándolos con las distintas actividades que se han analizado.

El haber entrevistado a mujeres de tres generaciones diferentes perseguía el fin de poder establecer comparaciones temporales de la actividad desarrollada y poder analizar a qué factores se atenían los posibles cambios encontrados. Por otra parte, el interés también ha estado puesto en la posibilidad de continuidad de las actividades rurales, las facilidades o dificultades encontradas por las mujeres entrevistadas, para desde ahí poder establecer también conclusiones que, ojalá, puedan contribuir al diseño de proyectos que apoyen a las mujeres en las zonas rurales, lo que redundaría en la revalorización de este ámbito en general.

Como ya se ha ido apuntado en cierta medida, la clasificación realizada de las actividades guarda una estrecha relación también con las distintas generaciones de mujeres entrevistadas. Así se podría establecer un continuum evolutivo que iría desde la correlación de las actividades tradicionales con la generación de mujeres mayores de sesenta años, las actividades tradicionales innovadas con la generación de entre cuarenta y sesenta años y, por último, las actividades innovadoras con la generación de menos de cuarenta años. De cualquier manera esta correlación, aunque generalizable, también comprende algunas excepciones que suelen responder a casos singulares, por lo menos dentro de la muestra con la que se ha trabajado.

Dentro de ese continuum también vemos cómo la influencia de aspectos sociales son los que van dibujando al mismo tiempo el que exista mayor o menor vinculación con un tipo u otro de actividad, mayor o menor profesionalización, mayor o menor flexibilidad, etc,...

Partiendo de lo expuesto, se podría decir entonces que, en general, las actividades tradicionales propiamente han sido desarrolladas por las mujeres pertenecientes a la generación de más de sesenta años. Como también se apuntaba, esto responde principalmente a características socio-históricas relativas a un tiempo en el que la isla era eminentemente rural y el estilo de vida propio de la época estaba vinculado con actividades agrícolas, ganaderas, pesqueras, ... como principales fuentes de subsistencia y de desarrollo social

económico. La familia y la comunidad local conforman los principales núcleos de convivencia en los que se establecen las relaciones, muchas veces basadas en el intercambio y la ayuda mutua. En este contexto es cómo se da la transmisión de los saberes por la vía familiar, ya que era el modo de contribuir a la subsistencia. Por tanto, es aquí donde principalmente encontramos esta vía de aprendizaje como la única posible de dedicación a una actividad. También es en estas actividades donde los aspectos de la pluriactividad y la flexibilidad se dan de forma más notoria, ya que la vida rural implicaba la asunción de múltiples funciones, todas ellas enfocadas a la subsistencia básicamente.

Ya en la generación de mujeres entre cuarenta y sesenta años nos encontramos con algunos cambios importantes y también con diversificaciones respecto de la actividad. Por un lado, se da en algunos casos continuidad de la actividad de esa forma tradicional, en otros casos se producen rupturas dentro de la misma actividad al introducirse elementos nuevos en lo que supone el desarrollo de la misma. Estas transformaciones atienden, como ya se ha reseñado, a los propios cambios que en la sociedad se van dando en lo que supone el proceso de modernización. Así, nos empezamos a encontrar con el inicio y desarrollo de la desagrarización que implica en muchos casos el abandono de las zonas rurales y de los estilos de vida que en éstas se dan para encontrar nuevas salidas en espacios urbanos. Unido a este proceso se da también la profesionalización de las mujeres, factor que, en muchos casos, también contribuye al alejamiento de los estilos tradicionales, tanto de vida como los referidos a las actividades económicas.

Por último, la generación de mujeres de menos de cuarenta años, relacionadas más con las actividades clasificadas como innovadoras, convive con lo que se podría denominar un resurgir de lo rural que abre nuevas y múltiples opciones de desarrollo, en este caso ya profesionalizadas. Este resurgir responde en gran medida a la inyección que desde las instituciones públicas de distintos ámbitos (local, regional, europeo,...) se realiza para la revalorización de lo rural tras ese proceso previo de desagrarización y de movimiento hacia la ciudad. En esta generación es en la que, por tanto, se aprecian las mayores rupturas dentro de las actividades en cuanto a las formas de desarrollarlas, los modos de aprendizaje e incluso el reconocimiento de las mismas respecto de su aportación a la economía social. No sólo las mujeres jóvenes desarrollan actividades que las anteriores generaciones ya realizaban, sino que se introducen con más facilidades en espacios tradicionalmente masculinizados, pudiendo así estar en actividades en las que nunca antes habían estado mujeres.

3. LAS MUJERES RURALES EN GRAN CANARIA

En este apartado pretendemos dar cuenta de todas las actividades que han sido realizadas y aún se realizan en el mundo rural. No se trata, sin embargo, de un listado exhaustivo sino de una muestra de los distintos tipos de actividades que las mujeres realizan en el entorno rural o de actividades que realizan las mujeres que viven en el ámbito rural.

3.1 Las mujeres y la agricultura

El desarrollo de la agricultura en Gran Canaria le debe mucho al trabajo realizado por las mujeres en este sector. Ellas han estado presentes tanto en la agricultura de productos de subsistencia como en la agricultura para la exportación. Tanto en las explotaciones familiares como en las explotaciones empresariales, en estas últimas como mano de obra asalariada, como aparceras o como empresarias.

A continuación presentamos un análisis de las entrevistas a mujeres que se han dedicado o dedican aún a la agricultura.

Agricultura de subsistencia

La agricultura de subsistencia ha sido una de las actividades económicas más vinculadas con el entorno rural. De hecho la determinación de un espacio como rural ha estado ligada tradicionalmente a la dedicación de su población a la agricultura. Al contrario de lo que ocurrirá con la asalarización de las actividades agrícolas, la aportación del trabajo es familiar, es decir participan en ellas todos los miembros de la familia. También encontramos en las épocas que necesitan mayor aportación de mano de obra, como lo es en la época de recogida, la participación de otros familiares (más allá del grupo doméstico) y de familias vecinas, funcionando el mecanismo de reciprocidad. Solo en muy pocos casos se recurría al pago por la colaboración, y cuando se efectuaba era un pago en especies (parte de la cosecha).

“Más unida, más buena. Al que tenía labranza le ayudaban, los vecinos. Aunque sea por la comida, el almuerzo al medio día, mi madre lo hacía. Y aunque sea por la comida iba a ayudarlo, a plantar papas, a coger, a plantar millo. Todo eso, eso era así.” (Lavanderas, Valleseco)

Los cultivos más comunes eran aquellos destinados al consumo familiar (hortalizas, papas, millo...). El producto resultante se destinaba al consumo familiar, al trueque o al mercado local.

“En el campo verdad y.. criando los... vamos trabajar y revolviendo, plantando papas, plantando millos y haciendo todas esas cosas. Para poder criar mis hijos.” (Juanita, Valleseco)

Hasta los años 60 del siglo XX, la agricultura de subsistencia fue uno de los oficios de las mujeres de la isla de Gran Canaria.

El carácter familiar, ya mencionado, de esta actividad significa que todos los miembros del hogar independientemente de la edad o del género participan de las labores, con lo que el testimonio de las mujeres recogido en las entrevistas nos señala que desde muy corta edad van a ir incorporándose al trabajo.

“No, el resto del día después, si había...mm... si había que coger las papas, se cogían las papas..., si había que hacer, pues se trabajaba en... lo que había porque, antes... había uno que aprovechar todo pa’... yo misma terminaba de trabajar... y a lo mejó mi padre tenía que ir a segar el pasto... y yo me iba a segá el pasto con mi padre... Me levantaba a las cinco de la mañana... y a mi hermano. Y... mi padre, después teníamos que tener, a las ocho de la mañana... un camión, dos camiones de... dos camiones preparaos de pasto...” (Carmen Cardona, Firgas)

La escasa rentabilidad económica de la agricultura de subsistencia llevó a muchas de estas mujeres a tener que compaginar su participación en el predio familiar con otras actividades asalariadas o no, bien en el mismo sector agrícola, en la agricultura de exportación (cultivo y embalaje de café, tomates, plátanos, berenjenas,...), como en otros sectores económicos (servicio a domicilio, costura, venta al por menor, alfarería, costura...). Generalmente son las mujeres solteras las que se dedicaban a estas labores asalariadas.

A esta pluriactividad de las agricultoras hay que añadirle el que, generalmente, este tipo de agricultura, viene acompañado de la propiedad de ganado (cabras, ovejas, vacas, gallinas, cochinos). Este ganado contribuye a la economía familiar bien aprovechando sus productos para la subsistencia de la familia o mediante la consecución de ingresos por su venta. Pero al mismo tiempo incrementa las actividades que deben realizar las mujeres (recogida de alimentos para los animales, preparación de queso,...).

“Bueno, plantábamos papas, plantábamos millo, cuidar de los animales, cuidar de mis hijos, las cosas de mi casa y hacer queso, todas esas cosas”. (Lolita, San Mateo)

Además estas mujeres, tenían que combinar estas actividades con el cuidado de la casa familiar y de sus miembros. Las actividades domésticas implicaba la manufacturación de productos que actualmente se adquieren en el mercado como es la fabricación de la ropa de la casa y la ropa para vestir, fabricación de pan..., y su espacio de realización no se limitaba a permanecer en el interior del hogar sino que en muchos casos las obligaba a desplazarse (ir a buscar agua o lavar en los barrancos o las acequias, buscar leña para cocinar).

Las tareas agrícolas entrañaban: la preparación de las semillas para su plantación, plantación, riego, desyerbar esta actividad van desde la

recolección de semillas, plantar, regar, desherbar, recolectar y, en su caso, vender los productos. La preparación de las tierras, mediante el uso del arado, era normalmente considerada una tarea masculina, en la que las mujeres participaban sólo cuando faltaba esta mano de obra.

Los medios de trabajo eran rudimentarios y constaban de herramientas básicas como el “sacho”, la “jose”, “fuchas”, “carruchas”,... para realizar las tareas de la tierra. Se empleaba el arado romano guiado por vacas. Aunque inicialmente no se empleaban productos químicos, empleándose la hierba arrancada para alimento del ganado familiar, en los años 60 se extiende el uso de azufre y de guano químico. También se han producido cambios en el sistema de riego, sustituyéndose el “riego a manta” por el riego por aspersión y, en menor medida, el riego por goteo, y en el sistema de arado que ha sido sustituido por arados mecanizados manuales, ya que dado el sistema de producción en terrazas resulta imposible el uso de maquinaria más voluminosa como el tractor.

Hoy dicha actividad ha perdido peso en la economía global de la isla, incluso en el medio rural gran canario. Aún así sigue siendo una de las actividades que las mujeres desempeñan en el medio rural. Sin embargo, la continuidad de esta actividad como modo exclusivo de vida, y como fuente principal de ingresos familiares ha ido desapareciendo. La realidad de los entornos sociales, de los propios mercados, las regulaciones institucionales, los estilos de vida,... se han transformado enormemente transformándola

Siguen existiendo muchas mujeres dedicadas al cultivo dentro de este tipo de agricultura que analizamos, pero como complementaria de otra actividad, que es la principal forma de vida, y más enfocada a la provisión de productos para consumo propio, más que a su comercialización en el mercado. En general las mujeres que trabajan la tierra consideran que se trata de una actividad satisfactoria, que da autonomía y que permite controlar los alimentos con los que luego la familia se sustenta, pero al mismo tiempo reconocen lo duro del trabajo, y los pocos apoyos existentes.

Cultivo de almendros

Como comentábamos inicialmente, uno de los factores que establece diversificación dentro la agricultura es la zona geográfica, así se puede destacar por ejemplo, en zonas como Tejeda el cultivo de la almendra. Las características generales pueden ser las mismas que hemos apuntado hasta ahora, y las específicas vienen determinadas por el cultivo en sí. Las almendras suponían un producto de comercialización importante tanto para su consumo directo, como para su uso en la elaboración de repostería típica, lo que generaba la

combinación de la agricultura con otras actividades como la que nombramos, elaboración de productos manufacturados de alimentación, ocupación principalmente desarrollada también por las mujeres. Los almendros se vareaban, las almendras se recogían, partían y preparaban para su uso en la repostería o para la venta (el fruto se vendía tanto con cáscara como pelada).

“Bueno pues, se recogía almendra, se variaban, se recogían, se traían para la casa, se descascaraban, y a veces se trillaban con bestias, se apartaba la que estaba descascaria y la otra la dejábamos en el suelo y se descascaraba, y mis abuelos hacían igual, to el mundo...” (María Pérez, Tejeda)

Este cultivo se combinaba generalmente con otros como las ya mencionados.

Cultivo del café

Por otro lado nos encontramos con cultivos como el del café típicos de zonas como Agaete. Antiguamente era un cultivo extendido, que fue desapareciendo y que actualmente se encuentra en un proceso de rescate y recuperación. Nos encontramos aquí con agricultoras que combinaban según las épocas del año, diversas tareas, todas ellas relacionadas con la agricultura. Así el cultivo del café se combinaba con el trabajo en los montes de la isla, en la cumbre. Se recogía pinocha (para hacer el lecho de los animales y para el empaquetado de plátanos), leña (empleada para la elaboración de carbón), y monte para alimentar a los animales; también se acudía a la zafra del tomate y el trabajo en almacenes de empaquetado de fruta, en el cultivo de las flores, en el cultivo de cebolla... todo ello determinado en gran medida por la demanda en función de la época del año que se tratara. Generalmente aquí también se da la transmisión por vía familiar, ya que eran periodos en los que las formas de vida predominantes exigían de este tipo de trabajos para la subsistencia.

“Desde chiquitita, desde chiquitita. Yo recuerdo de ir a trabajar al almacén de tomates y poner una caja debajo porque no alcanzaba a empaquetar ni hacer las almohadillas. Y luego en la agricultura pos desde que tenía... de once años recuerdo que he estao trabajando yo... Pero yo trabajé en una... trabajé en papas, trabajé en tomates, trabajé en cebollas, trabajé en todo pero... sin seguro.”

El cultivo del café era un trabajo que se realizaba por cuenta ajena, es decir, la propiedad del cafetal era de un terrateniente que contrataba cuadrillas para la recogida del café. Cuando el grano está maduro, es de color cereza, se recoge, tanto “en el aire” (del propio cafetero), como del suelo. La siguiente tarea era separar los granos en función del tamaño, separando el partido del entero, y el grande del pequeño, para hacer distintas calidades de café. Después se ponía a secar al aire (actualmente existe máquinas para el secado), para posteriormente tostarlo y molerlo, tareas estas últimas que desarrollaba el

dueño de la finca.

“Bueno, todo el día cogiendo café, bien del aire, bien del suelo, todo el día era pegá del café, debajo de los cafeteros, porque ahí como había mucho café y poco personal, pues no le daban tiempo a cogerlo to del aire, entonces se caía mucho café al suelo, porque los ratones se comían la cascarita roja de afuera, y luego te lo tiraban todo al suelo, y estábamos días enteros tendidas en el suelo, debajo de los cafeteros, cogiendo café granos a granos,, dándole para atrás a las hojas, y ajuntando el café que había debajo de los cafeteros.” (Marusa, Agaete)

Cultivo de plataneras

El cultivo de las plataneras ha sido, junto al del tomate, otro de los grandes cultivos en las islas, de gran importancia económica y cultural, incluso se podría decir icono de la identidad canaria. Como se viene describiendo muchos cultivos en las islas están asociados a zonas geográficas de forma especial. En este caso Arucas sería una de las principales zonas del cultivo en la isla de Gran Canaria. En un estudio realizado por el propio Ayuntamiento del municipio norteño, “Una historia de silencio: Mujer, Familia y Plataneras (Arucas , 1950 – 1969)”, Nuria Roldán habla de invisibilización de la participación de las mujeres en el cultivo de la platanera , planteando cómo a través de los testimonios de mujeres se pone de relieve su participación en distintas tareas dentro del proceso para el cultivo de las plataneras.

La mujer entrevistada en el presente estudio narra su participación desde bien pequeña limpiando la cochinilla de las plataneras, quitándole las flores, cargando racimos, hojas y tallos; lavando y empaquetando los plátanos y elaborando, a partir de la grepa tiras para amarrar los tomateros.

“Recortarla, bajar la grepa, limpiar las florillas, limpiar las cochinillas, recoger hojas” (Lucía Ponce, Arucas, platanera).

La participación de las mujeres en el cultivo del plátano tanto se realizaba en las propias fincas como en los almacenes de empaquetado, siendo estos últimos donde mayormente habían mujeres.

“En las plataneras..., Aquí en Arucas..., Si, arriba en la finca de Rafael María, que vive por aquí por arriba, por ese murito que hay....Pues nada, quien me dice que me iba a empezar, aquel día cuando empecé me hice un corte de plátano, los racimos de 50 kilos me los echaba yo, porque yo no cargaba a la cabeza, sino al hombro, pero después gracias que había muchos hombres de alma buena que me lo quitaban a mitad de camino, (risas). Y después, los tallos, los tallos de los racimos los cargaba al hombro, cargando hojas, cortando tallos, limpiando plataneras, limpiando, con una escalera las florillas, las cosillas de las plataneras.”(Lucía Ponce, Arucas)

“Empaquetar, se ponía un papel grande, tendío en el suelo, le ponían hojas o pinochas, después se tapaban, se ponía el racimo encima, después íbamos doblándolo así, metiendo el papel en la cabeza del tallo, del papel, después por debajo también lo enrollábamos, y a amarrarlo, lo amarrábamos.”(Lucía Ponce, Arucas)

Además, como se viene observando la pluriactividad es un denominador común de la época, y de la vida de las mujeres, lo que significaba la combinación de los trabajos agrícolas con otro tipo de actividades como la limpieza de casas que sirviera para complementar los ingresos o, para obtenerlos en las épocas en las que se paraba el trabajo en las plataneras.

“Pues estuve allí montón de años, vas;jjj Después me llamaron para el almacén, empaquetado de tomates, y empaquetado de plátanos, estuve allí.... Después cuando ya le parecía los daban la baja, los paraban, pues ya yo iba otra vez a trabajar a las casa, estuve en unas cuantas casas del pueblo.”(Lucía Ponce, Arucas)

Cultivo del tomate

Dentro de este tipo de cultivo diferenciamos entre las mujeres aparceras y aquellas que se han dedicado al mismo como empresarias.

Aparceras

El cultivo del tomate en régimen de aparcería, constituye una de las actividades económicas desarrollada por mujeres. La transmisión de conocimientos para el cultivo es por vía familiar, ya que aunque se trate de un contrato formalizado individualmente en realidad requiere de la participación del conjunto de miembros de la familia, por lo que desde la infancia se participa de la producción.

La aparcería, consisten en el cultivo de tomates en una parcela adjudicada por una empresa agrícola. Aunque las condiciones del contrato a la parte han cambiado a lo largo del siglo XX, actualmente recae en un salario mínimo por cada 6 celemines de tierra cultivada o una participación en los beneficios obtenidos por la venta del producto (el 33% del precio medio obtenido por las mayores cooperativas de la isla). En la medida que el resultado económico depende de lo producido y dedicado a la exportación, es la propia trabajadora la que fija su jornada laboral (aunque existe supervisión por parte de la empresa, no para el horario, sino para obtener una buena cosecha).

“Una parcela que yo se la trabajo a otra empresa, pero como... propiamente la trabajas como propietaria, o sea, la trabajas a tu ritmo a tu aire, ellos te dicen pues ahora deshojas, pues deshojas, mañana despuntas, pues despuntas, pero... muy, muy, muy tranquila, muy... nadie te dice, no hagas esto, no hagas lo otro, o tienes una hora; la aparcería si faltas un día al trabajo, no te lo descuentan, porque cobramos por celemines, por lo que trabajamos.”(Irene García, Santa Lucía)

La peculiaridad de esta forma contractual, permite a la mujer trabajadora organizar sus horarios de forma autónoma ya que el interés está puesto en la realización del trabajo y todas sus tareas, en los plazos en los que hay

que tenerlo desarrollado, además de la autonomía y la libertad que supone no tener superiores que dictaminan las órdenes en el trabajo cotidiano. Nos encontramos entonces nuevamente con una actividad que permite una gran flexibilidad, característica constante en el análisis, para el desarrollo de otras funciones típicamente realizadas por las mujeres como son el cuidado y atención de la familia, la gestión del hogar,... y la combinación con otros tipo de tareas dentro del ámbito de lo reproductivo.

“Porque lo viví toda la vida, toda la vida, mis abuelas ya eran, eran aparceras, después fueron aparceros mis padres...yyy... me pareció más cómodo, sabes, siempre, empecé ahí, empiezas como...como primer trabajo, y después claro eso...lo que pasa es que me afiancé en lo que me gustaba, porque por ejemplo mis compañeras, se fueron a limpiar apartamentos, pero a mí eso no me llena,... no me hacía gracia, no era una cosa que yo... y sin embargo aquí estoy más cómoda; yo quiero ir al colegio a recogerla, voy a recogerla (a su sobrina que estaba allí), no tengo nada sabes, que es muy cómodo, es muy cómodo el horario, nadie te lo impone, eres tú misma, tú misma te pones tus criterios, tus horarios, y bien, bien.” (Irene García, Santa Lucía)

La mujer aparcerera se encarga del proceso completo, que consiste en plantar las semillas, y ya una vez que el tomatero va creciendo, su mantenimiento, deshojar, despuntar, “echarle el hilo” a medida que va creciendo, hasta que llega a la “latá”, que es el punto máximo hasta dónde el tomatero lo dejan crecer, aunque sigue dando frutos a pesar de que no crezca más; la recogida en sí del tomate, que se coloca en cajas de plástico en la carretera para que luego los camiones pasen a recogerlas.

A lo largo de los años la actividad ha ido sufriendo cambios respecto de su organización y desarrollo, actualmente la empresa tiene dividida las diferentes funciones y tareas, se encarga por ejemplo de regar, facilitan venenos para quemar la hierba,... también se han modernizado los instrumentos de trabajo. Todo ello posibilita que éste sea más cómodo de realizar y, aunque trabajoso, no requiere de tanto esfuerzo como antes.

Todo este conjunto de transformaciones hace que las condiciones de la aparcería hayan mejorado y que las mujeres aparceras se encuentren en mejor situación laboral. Como se nombraba anteriormente, existe una relación contractual con la empresa, que tiene la duración del periodo de zafra, que suele ir desde agosto hasta mayo, en una jornada de cuarenta horas semanales. Por otra parte, en la medida en la que hay una relación contractual con la empresa, se tiene derecho posteriormente a cobrar el paro, otra de las grandes consecuciones en cuestión de derechos laborales, aunque todavía es la trabajadora la que tiene que asumir el pago de su seguridad social cada mes. Este tipo de mejoras, hay que nombrar que en gran medida se deben a la lucha laboral de los años 60 y 70 en la que las mujeres aparceras jugaron un papel

destacado.

Con el boom del turismo en las islas, el trabajo en el sector se convirtió, para muchas mujeres jóvenes en una nueva alternativa, quizás considerada como de mayor categoría social. Sin embargo, para muchas mujeres jóvenes la percepción fue distinta, ya que el seguir trabajando en la actividad que generaciones y generaciones de familias desarrollaron, suponía y supone la posibilidad de dar continuidad a una actividad considerada como vital (agricultura), que forma parte de la construcción de su identidad personal y colectiva desde la infancia.

Iniciativas empresariales en agricultura

A finales de los años 80 y principios de los años 90 se asiste a una proliferación de cooperativas y pequeñas empresas dedicadas al cultivo de tomates, cuyos integrantes habían sido con anterioridad aparceras y aparceros, y que ahora, como propietarios de tierras, van a contratar en algunos casos a la mano de obra en régimen de aparcería. Nos encontramos así con mujeres empresarias cuyo origen familiar está vinculado a la aparcería. La transmisión familiar es el principal factor de aprendizaje, si bien estas mujeres, han tenido la posibilidad además de formarse como técnicas agrícolas, lo que las dota no sólo de mayores conocimientos respecto al cultivo sino, lo que es fundamental, respecto a la gestión de una empresa. De esta forma, contando con el aval de la experiencia y el apoyo económico familiar, por un lado, y los conocimientos sobre las nuevas tecnologías aplicadas al sector agrario, por otro, les ha posibilitado emprender nuevos proyectos que suponen la modernización del sector para poder competir en mejores condiciones dentro del mercado internacional del tomate, adaptándose así a las exigencias del mismo, que es producir un fruto de mayor calidad optimizando los recursos y el tiempo de dedicación a la actividad.

Esta modernización de la actividad pasa por la transformación de prácticamente todo el proceso y de la propia estructura necesaria para la producción. Los invernaderos pasan a ser más grandes, de cuatro metros, y en ellos se cultiva el tomatero con la técnica que se denomina “de descuelgue”, que permite que el tomatero siempre esté recto, no se le dejan retoños, de forma que así la planta se mantiene más limpia, dando lugar a productos de mayor sabor y calidad. Por otra parte, se utiliza la hidroponía, que consiste en plantar sobre unos sacos blancos que contienen sustrato, es decir, no se planta directamente en la tierra.

La formación continua, a través de cursos diversos, y su titulación de técnica agrícola, dota a la mujer de la posibilidad de responsabilizarse de las

tareas de seguimiento del cultivo realizando análisis a los sacos de sustrato, además de manejar la maquinaria que se emplea con este forma de cultivar, como son las máquinas para el riego (programadores conectados a la hidroponía,) proceso de analíticas,... Otro tipo de maquinaria que se emplea son diversos tipos de tractores también mecanizados que permiten el mantenimiento y la limpieza de las fincas con el empleo de menos tiempo y menor esfuerzo.

Estas mujeres valoran positivamente su presencia en un empresariado secularmente masculinizado y la innovación constante en el sector del cultivo del tomate. El impacto que estos aspectos tiene a nivel comunitario, en zonas eminentemente tomateras como puede ser La Aldea de San Nicolás, suponen una revalorización importante del papel de la mujer , así como la redefinición de las identidades de género en las nuevas realidades rurales. Permite la generación de nuevos referentes a seguir dentro de la actividad, alentando a su expansión en la adopción de papeles hasta el momento no asumidos.

El proceso de selección del tomate, empaquetado, y transporte del producto para su posterior comercialización en el mercado internacional, se hace a través de la participación en cooperativas.

Se trata de una actividad concebida como “sacrificada” pero que con el tiempo va dando sus beneficios. Destacando como positivo la posibilidad de ofertar trabajo a otras personas, entre ellas también mujeres inmigrantes, con presencia significativa de Rumanas, por lo que se genera una red de apoyo importante.

Es una actividad con perspectiva de continuidad en el futuro y, sobre todo, el hecho de que mujeres jóvenes asuman tareas de liderazgo significa una verdadera revolución dentro del sector. Se valora también positivamente, la existencia de ayudas a jóvenes agricultoras/es como un modo de iniciarse en este sector o de darle continuidad a la labor que tradicionalmente sus familias han desempeñado, porque la intención es que perdure la vida agrícola, pero en mejores condiciones.

Agricultura ecológica

En ese continuo entre lo rural y lo urbano que nombrábamos inicialmente surgen nuevas prácticas que intentan acoplar el trabajo propiamente agrícola con su posterior comercialización en circuitos de consumo alternativos al mercado convencional. Así nos encontramos con mujeres que gestionan establecimientos de comercio de productos ecológicos al mismo tiempo que cultivan la propia verdura en proyectos individuales o

comunitarios, siguiendo la filosofía del cultivo y el consumo ecológico.

A diferencia del análisis que se realizaba de las agricultoras tradicionales aquí no necesariamente hay antecedentes de la práctica de la actividad en la familia de origen.

Se trata de la adaptación de la actividad agrícola a un nuevo nicho de mercado (el consumo de productos ecológicos o biológicos), pero donde se entremezcla la lógica empresarial con una nueva lógica de vida.

Esta última está ligada al cuestionamiento del estilo de vida urbano que se considera estresante y poco sano, y la apuesta por un modo de vida más natural, más saludable. Donde la salud está vinculada a la alimentación con productos que no hayan tenido contacto con la “química”, que simboliza en este caso lo artificial, y con la respiración de aire contaminado.

“Y nos duele porque esto era... tenemos un mirador acá arriba y esto era un balcón de asomarse a ver un poquito de verde de todos los canarios que han pasado, por... desde Las Palmas por todo el norte no. Entonces era casi parada obligatoria asomarse a ver el valle de plataneras que teníamos aquí este rinconcito. Y ahora pues, hay algunos invernaderos y mucha tierra seca, algún resto de plataneras que van muriendo más que prosperando y yo me he empeñado en... en tener un oasis pequeñito. Entonces pues me gustaría hacer paisaje, me gustaría que fuera un refugio de aves. Yo soy más de cuidar la tierra que de cuidar los frutos, estoy mejorando mucho la tierra, pienso que la tierra después me lo va a agradecer, dentro de un par de años, la tierra se va notando mucho mejor.” (May, Guía)

La lógica empresarial (basada en cultivar los productos que pueden alcanzar una mayor rentabilidad económica en el mercado y no en la tradición de la producción) supone para las mujeres que se dedican a esta actividad la continua renovación de conocimientos y de técnicas, así como el conocimiento de los mecanismos de distribución mercantil.

Los problemas que presentan este tipo de agricultura es que se trata de una demanda reducida, de ahí que se demande la “mentalización de la sociedad” y “ayuda oficial para que se implique en este tipo de producción, menos lesiva para el medio natural y para las personas”.

“Y bueno, la fruta y la verdura es cara, bueno, es cara no, yo no lo considero que sea cara, para mí, eee..., no varía, no tiene una variación como en el convencional que, a lo mejor las habichuelas un mes te valen doce euros y al siguiente mes están a 0,90. No sé, a la larga te compensa, yo creo, a nivel de dinero, no..., si se mira por ese lado. Y..., y lo que a lo mejor sí es más caro son los productos envasados, pero porque la cadena pasa por tantas manos que cuando llega al punto de venta pues, no sé, habrá subido un 200 %, sabes..., desde el producto inicial. Y bueno, pues probablemente si se hiciera más propaganda y, ...mmm..., se diera mayor información, pues la gente tomaría conciencia y seguramente pues sería más barato, no. (Nuria, Las Palmas)

Mientras la producción para la subsistencia ha seguido la lógica de incremento de la producción, es decir, introduce abonos, herbicidas, fungicidas químicos que permiten una mayor rentabilidad del producto, en la agricultura ecológica, si bien no son ajenos a la lógica productiva prima la lógica del producto diferenciado, aceptando de esta forma una reducción en la producción. Aún así, también hay demandas de experimentación no sólo en la sustitución de productos químicos por productos naturales sino también en semillas que puedan ser más productivas.

“Yo lo único que espero es que esto siga con futuro, que la gente no se desmoralice y el que quieran reconvertirse, y a ver si nos apoyan más, nos dan más propaganda y más apoyo, porque es difícil, porque sobre todo en cuestiones de semillas ecológicas, pues, tú tienes que aplicar ... ir introduciendo semillas que a lo mejor no son tan rentables o no sale bien el cultivo y todos esos experimentos que tienes que estar haciendo tú... que son gastos que te producen a ti en la finca, se te podrían hacer más bien públicos o que lo gestione otra persona o otra entidad ¿no? Y no sé... toda esas experimentaciones que nos facilitarían mucho el trabajo y... no sé... que se crean esto... yo espero que sí, que se vaya creyendo y que vaya saliendo pa'lante...” (Berta, Santa Brígida)

Su distribución se produce a puntos de venta especializados, como herboristerías, o personalizados, a través del recurso a las redes familiares, de amistad o comunitarias. La ampliación de la demanda de estos productos también ha llevado a que grandes centros de venta de productos alimenticios también hayan demandado estos productos ecológicos o biológicos.

Además se han creado organismos oficiales de control y regulación de este tipo de productos (consejo regulador de agricultura ecológica, CRAE), organismo dependiente del gobierno autónomo.

En lo que respecta a la venta en comercios especializados, las tareas van desde la elaboración de los pedidos, la atención a la clientela, la contabilidad, la información acerca de productos,... Los productos de venta son tanto frutas y verduras propias o provenientes de otros cultivos locales, de las otras islas, y en algunos casos de la península; también envasados de diversa índole: cereales, proteínas vegetales,..., hasta panes, bollería, productos de higiene y limpieza,...

Cómo decíamos no necesariamente existe un vínculo previo con la agricultura a través de la familia. En muchos de los casos se han adquirido los conocimientos mediante cursos de formación organizados por el INEM, la Universidad u otras entidades. Luego la práctica y el estar en contacto con personas con mayor experiencia en el tema va posibilitando la ampliación de los conocimientos para autogestionar el cultivo. La actividad se vive como una práctica satisfactoria aunque sacrificada por estar sujeta a las condiciones climáticas, y también a los obstáculos dentro del mercado ya que todavía no es un consumo mayoritario lo que implica que los costes sean altos. En la

medida en al que cada vez más gente consuma productos ecológicos se transformarán las pautas del mercado y esto tendrán también su repercusión en los propios cultivos, y en la posibilidad de que más mujeres jóvenes vean en esta actividad una alternativa laboral, apostando por ella y por este tipo de estilo de vida. De ahí también la tarea de combinar la experiencia del trabajo directo en la tierra con la venta en un espacio que posibilite informar de los procesos y la importancia del cultivo y el consumo ecológico, abriendo la posibilidad de crear espacios interactivos en incidan en la toma de conciencia respecto a este tema.

Podemos situar junto a este tipo de agricultura a la permacultura. La cual consiste en el diseño de nuestra vida de la forma más natural e integradora posible, de forma que ahorremos energía propia y del medio.

“La permacultura es, bueno. Entendemos dos tipos de sociedad. La permacultora que es la que, piensa en la permanencia para siempre de todo, de cuidar la tierra, o sea si usamos la tierra que sea una tierra que cada vez sea más fértil, no que la vaya destruyendo, si usamos cualquier actividad, cualquier relación humana o lo que sea, que siempre sea para favorecerla no para deteriorarla. Mientras que la destrocultura, que es lo que entendemos que no es la permacultura, lo contrario. Es la que ve los recursos y los utiliza sin fijarse más ¿no?, la cultura que entendemos que impera ¿no?. Impera lo del petróleo, pues venga todo lo ponemos en manos del petróleo, deteriore o no deteriore pues, el medio ambiente, a nosotros mismos con la salud, no. Lo que sea. Y entonces bueno son las dos diferencias.” (May, Guía)

Se trata de unir bioconstrucción, agricultura biológica, reciclaje, nuevos sistemas de trueques,... en definitiva una nueva forma de vida. En este campo nos encontramos con iniciativas que van más allá de la búsqueda de beneficios individuales y que pretenden crear redes entre quienes quieran dedicarse a la permacultura. Redes de aprendizaje y de intercambio de conocimientos.

3.2. Las mujeres y la ganadería

Dentro de las actividades económicas tradicionales desempeñadas por mujeres, nos encontramos con esta variante de mujeres que combinan en cierta medida lo que ha podido ser, dentro de la ganadería tradicional, la división de tareas en función del sexo. Generalmente los hombres eran y, siguen siendo, los que desarrollan las tareas vinculadas al pastoreo, desde el cuidado del ganado, ordeño, trata,... Las mujeres son las encargadas de las tareas de la manipulación de la materia prima, la leche, para la elaboración, principalmente de quesos. Esto tiene su sentido dentro de una organización sexual del trabajo, en la que las mujeres encuentran limitado su espacio al ámbito doméstico y al espacio de la casa (el queso se elabora en el interior del hogar) mientras los hombres

ocupan el espacio exterior.

“Pues cuando mi esposo recoge toda la leche en la cuba ya yo empiezo a cuajar, a desuerar, a elaborar los quesos y ya luego pues nada, si tengo, durante el día que limpiar quesos en la cámara o salir con él al campo, en el campo estamos, no, pero tenemos que salir al campo a recolectar la comida de los animales en el coche y siempre ayudándole y cuando no me desplazo a llevar los quesos y todo eso

¿Y por lo que me acabas de comentar ahora el tema del ordeño lo hacen de forma mecánica?

Sí de forma mecánica, sí...

Y va a una cuba, ¿no? Y cuéntame un poco cómo...

Viene, desde la sala de ordeño la leche va directamente a la cuba y ya cuando allí, acaba de ordeñar todo ya yo es cuando empiezo a trabajar la leche

¿Y qué haces con la leche ahí?

Cuando ya está toda la leche en la cuba, porque viene automáticamente y cae en la cuba, ya cuando él termina de ordeñar, cuando mi marido termina de ordeñar, pues él se dedica a lavar, automáticamente también la ordeñadora y todo eso y yo me quedo elaborando los quesos, allí me puedo pasar dos o tres horas, según la cantidad de queso que haya. Hoy por día poquito se hace, enseguida termino pero hay épocas que te pegas dos o tres horas ahí. (Expedita, Gáldar)

El queso producido era y es dedicado a la venta o al consumo de la familia. Durante los años posteriores a la posguerra civil española, en las familias campesinas es habitual que dediquen toda la producción de leche a la venta, mientras que la familia se alimenta del suero o tabefe (productos residuales de la elaboración del queso).

A pesar de la generalización de la división sexual del trabajo que hemos descrito, nos podemos encontrar en Gran Canaria con mujeres pastoras, que ordeñan y que se dedican a la venta de ganado.

“Soltemos las cabras, las cabras las soltábamos pa cuidarlas...a traerlas lejos, lejos, veníamos hasta el mediodía o estábamos hasta por la tarde, ay dios mio..., fuertes trabajos enormes, fuertes trabajos terribles, terribles... Yo cuando tenía mis hijos, los tenía con mi suegra y yo me iba a los animales y ella..., pues cuando eran pequeños los dejaba con mi suegra y con mi madre, que vivían casi cerca una y otra, los dejaba con la una y con la otra, y eran bastante buenas mi madre y mi suegra también, fueron buenas, bastante buenas.” (María Pérez, Tejeda)

En estos casos, se trata de mujeres que provienen de familias pastoras, en las que, si bien se daba esa división clara que nombramos, ellas contribuían a todas las tareas, unificándolas para convertirlas en su ocupación cuando los hombres están ausentes (no hay hombres en la familia, están enfermos, o han fallecido).

A pesar de considerarlo un trabajo duro y muy sacrificado, por la continuidad horaria que implica a lo largo de toda la semana, la motivación principal para su desarrollo, es promover la continuidad de una actividad tradicional y familiar que valoran enormemente. Aparece así la necesidad de mantener parte de la tradición en el marco de la comunidad rural, al tiempo

que el desarrollo de nuevos papeles y la reelaboración de las identidades de género en las nuevas ruralidades.

En este sentido resulta imprescindible nombrar las dificultades que se encuentran desde diferentes planos para poder seguir desarrollando la actividad con la permanencia de sus características tradicionales. Así nos encontramos con los condicionamientos externos a la actividad que vienen marcados principalmente por los requerimientos de la administración pública, la aplicación de nuevas legislaciones que regulan por ejemplo los tránsitos, así como la propia ordenación del territorio que en gran medida delimita cada vez más la posibilidad de desarrollar un pastoreo de trashumancia, práctica considerada como la más idónea para el ganado ya que caminan y comen directamente pastos, lo que supone una leche de mejor calidad. Para poder continuar en la actualidad con este tipo de pastoreo se establecen acuerdos o contratos verbales con vecinas y vecinos que tienen tierras en propiedad y permiten el paso del ganado. Las formas de pago pueden ser en dinero o en especies (queso o baifos).

En lo que son las tareas del pastoreo, vemos pues que se trata de un pastoreo de trashumancia, aunque también se cuente con corrales donde se realiza el ordeño.

En el ordeño ya se han ido introduciendo cambios, asumiendo el uso de tecnología que además de facilitar la tarea permite ajustarse a las nuevas normas higiénicas. Las ordeñadoras mecánicas, suponen un medio para adelantar el trabajo del ordeño de un amplio ganado que puede oscilar entre doscientas o mil cabezas de ganado, o incluso más. El procedimiento es más rápido, ya que de la ordeñadora, la leche es pasada a cubas o lecheras que se transportan hasta la quesería. Esta parte de la actividad entraña entonces desde el traslado del ganado, hasta la limpieza y mantenimiento de los corrales, el ordeño, y el amamantamiento de los baifos que por diferentes motivos su madre rechaza. También se obtiene rendimiento del estiércol que se vende en muchas de las ocasiones.

3.3. Las mujeres y la pesca

La participación de las mujeres en la pesca, al igual que ha ocurrido en otras actividades económicas, ha sido invisibilizada debido a una división genérica del trabajo más simbólica que real. Dicha división genérica del trabajo prescribe las actividades de pesca a los hombres, mientras que las mujeres limitarían su participación a su trabajo como mariscadoras. Sin embargo, las evidencias recogidas en este trabajo demuestran como también las mujeres han participado de las actividades de pesca con barcas. Dicha colaboración, sin

embargo, adquiere diferencias a las realizadas por los varones, en el sentido de que solo participan de esta actividad cuando es compartida y supervisada por sus padres.

Proceden de familias marineras, aunque en algunos casos se ha combinado el trabajo de la agricultura con la pesca.

“Yo sí, siempre, yo soy marinera fina. Porque mi... los padres de mi madre, eran marineros. Mi padre, era marinero, no sé si el padre de mi padre, si era marinero o no lo era, porque ahora no me acuerdo de eso. Pero los padres de mi madre, sí. Pues eran mis abuelos, marineros. Fueron mis padres, mi padre.... fue mi hermano...” (Firina, Mogán)

Pescan calamares, viejas, brecas, cabrillas,...

“¿Y tú a pescar, has llegado a ir alguna vez así a al...”

Si, iba con mi padre, ibas con tu padre, con mi padre malo iba yo siempre a pescar, me acuerdo de pescar las brecas, o alguna cabrilla.

¿Y... cuéntame cómo lo hacían lo de la pesca?

Íbamos en una barca y se pescaba a cordel y cómo es la pesca a cordel es como si fuese una tanza, un nylon, lo tiras al agua, le pones carná, lo tiras al agua y si ves que hala el pescao tu halas pa arriba, y coges el pescao y lo metes dentro del barco.

¿Entonces esa es pesca de uno en uno?

Si, si, si de uno a uno, pero a cordel.

¿Y de otra forma?

En caña, pero yo en caña cuando era chica, no es... lo más a cordel que iba con mi padre.

¿Y... tú Lolita, también a pescar ibas?

Si, iba con mi padre a calamariar de madrugada, a calamariar íbamos a las 8/00 de la noche y veníamos de madrugada a las 4 o a las 3, a las 4 o a las 3, y siempre me acuerdo de yo chica y mi padre se ponía, eran las 4 y pasaba la guagua pa la Aldea, se ponía a cantar, siempre me acuerdo toda la vida.

¿Y... cómo es lo de la pesca del calamar?

El calamar es, que le echaba una breca, las brecas chicas se buscan siempre pa el calamar y se tiraba el cordel abajo, con la breca, después cuando jalaba, se subía y subía el calamar. Y lo cogíamos y a elevar trasmayo. Trasmayo también iba yo con mi padre.

¿Y... eso qué es, elevar el trasmayo?

Redes que donde están las viejas y eso, se sacan viejas. Una vez fuimos, era un sábado, fuimos a Las Arenas más de 100 kilos de viejas.” (Lolita y Mari, Agaete)

Son conocedoras y han practicado la técnica de currisquiar (técnica empleada para la pesca de calamares). El pescado se vendía en los pueblos o en la cofradía.

En la costa, cuando la marea baja, las mujeres van a marisquear lapas, burgados, caracoles. Pero también se aprovecha para pescar morenas y pulpos.

“Y... otro tipo de cosas que cogieran no sé lapas, o...”

Si, íbamos a coger lapas y los vulgaos, cuando estaba la marea llena siempre se cogen los vulgaos, se pegan a las piedras, según se vaya yendo la marea tu los vas cogiendo más rocas.

¿y...?

(Habla la madre). Y las morenas también. Este y la gente vieja anseña a los jóvenes y van a las morenas y se ponías “jo, jo morena, que viene el macho y te come la carná” y salía la morena, la hembra salía... todo eso es de los viejos de antes que siempre decían eso.” (Lolita y Mari, Agaete)

La pesca de morena iba acompañada del llamamiento “jo, morenita, la casná , que viene el pulpo y te quita la carná” .

“Bueno, yo, iba, me cogía mi morenita, le pegaba un zarpazo, cogía la morena, me ponía, “jo, jo morenita, “.Jo, morenita...Jo morenita, que viene, el pulpo. Espera, espera, “jo, morenita, la casná que viene el pulpo y te quita la carná”.

Aja, eso, le cantaba

Le cantaba, después cogía a los pulpos. Al pulpo no le decía nada, porque al pulpo no tenía porque decirle na, ahí, yo tanto sé, pero no me acuerdo ya.

¿Y cómo cogía los pulpos?

los pulpos los cogía, metía la mano y le daba un zarpazo en el suelo y a la morena igual.” (La Firina, Mogán)

Todas las entrevistadas coinciden en que la riqueza pesquera y de marisqueo de la zona se ha perdido por la contaminación del mar. Por lo que no ven futuro en esta actividad, no sólo para las mujeres sino también para los varones.

Venta de pescado

Las mujeres tradicionalmente han asumido en el municipio de Agaete la venta del pescado, la división genérica del trabajo destinaba a los hombres a pescar y a las mujeres a encargarse de su distribución, para ello han tenido que recorrer muchos caminos de las islas, Se trataba en el pasado de un producto destinado al trueque, las mujeres iban a las zonas de medianías a vender el pescado y a cambio obtenían productos agrícolas. En la actualidad el coche ha sustituido el caminar, aunque se vocea igual el pescado. Ha sido una actividad que al igual que la reseñada con anterioridad se heredaba de madres a hijas, sin embargo, actualmente su futuro es negativo, ya que tropiezan con las normas sanitarias y fiscales, que impiden la continuidad de la venta ambulante.

“Ah sí, yo antes si iba a vender, bueno. Ya yo estaba cansada con mi marido, iba a vender pa... llegaba al pueblo, a Veneguera a todos esos sitios llegaba a vender yo.

¿Y cómo iba con el pescado. Qué iba, caminando?

Y, y descalcita.

¿Y, cómo pregonaba?

Oh, no me acuerdo.

¿A ver, cánteme, como pregonaba?

Pescaito fresco así, (se ríe)..., Si, a ver como lo hacía.... ¡Al pescao fresco, de playa de Mogán (se ríe). Ya no tengo más nada que decir, ya yo terminé (risas).

¿Y cómo haces lo del pregone?

mmm... Pregono ¡sardina vivita y pescao vivito¡¡¡, así pregonamos nosotros.” (Lolita, Agaete)

3.4. Las mujeres y la agroindustria

El trabajo en los entornos rurales también ha estado ligado a la actividad manufacturera o industrial a partir de los productos agrícolas y ganaderos. Como ejemplo de los mismos podemos citar desde los tradicionales de la producción del gofio, la obtención de aceite de las almendras, fabricación de pan y productos de repostería, hasta los más actuales como la producción de aceite de oliva. Gran parte de este trabajo era desarrollado por las mujeres en el entorno del hogar, compaginándolo con el resto de actividades domésticas y extradomésticas. Por otro lado, los cambios en el mundo rural han provocado que gran parte de estas actividades se hayan extraído del entorno del hogar para ser actividades empresariales, cuyo destino no es el consumo familiar sino el mercado.

Aquí observamos como el hecho de que la producción sea extradoméstica y que su destino sea el mercado, supone un mayor reconocimiento económico, pero también social del trabajo realizado por las mujeres en estas zonas rurales. Esto permite que las mujeres que han optado por este tipo de actividades observen la posibilidad de permanecer en el entorno rural.

En este apartado analizaremos algunas de estas actividades, y veremos los cambios que se han producido en su quehacer.

Elaboración de gofio

El gofio constituía un elemento básico para la alimentación de las familias en toda Canarias, especialmente en las zonas rurales. Su elaboración comienza con la recogida del millo. A las piñas de millo se les vira la camisa y se las pone a secar. Para “descamisar” y para “desgranar”, si la cosecha era abundante se hacían juntas o reuniones de vecinas y vecinos.

“A lo mejor a las seis, decía “bueno, a las seis ya a desgranar”. A las seis nos íbamos. Y después cuando terminabas pues los bailes y todo allí que era, jera un cachondeo!. Porque, es decir, trabajábamos, porque antes se trabajaba mucho... y todavía se sigue con esta tradición”
(Carmen Cardona, Firgas)

Se pasaba por la zaranda para limpiarlo y se tostaba. Posteriormente se llevaba al molino.

Actualmente se vende el millo seco a las fábricas de gofio donde se encargan de tostarlo, molerlo y envasarlo.

Aceite de Almendra

Uno de los productos obtenidos de la almendra es su aceite, a la que se atribuyen propiedades medicinales.

“Para el asma, las cuerdas vocales, pa gastritis, pa las ursulas, pa curar las heridas, pa los ojos, pa la cara, que yo nunca me la doy, en la cara no me la doy... ¿por qué?... porque me da pena... ¿y pena por qué?... por el trabajo que da hacerla... es que... yo mi cara sí, soy morena y tal... Ah! ¿Pa ponerse morena?..., no, no, no, pa las arrugas, las manchas. Yo la cara me la limpié mira, porque yo estuve tomando aceite mucho tiempo, porque era asmática. Estuve dieciocho años de asma y hace más de diez años que me curé... Y yo la vendo pa el asma y, pa todo, ap todo... ¡con la gente que yo ha curao!, ¡con la gente que yo ha curao!...” (Fefita, Tejada)

Su elaboración a partir del prensado de la almendra tostada también ha sido y es actualmente desarrollado por mujeres, no se trata de una producción a gran escala, sino que se hace en el entorno del hogar. Su publicidad es a través del “boca a boca” y su venta se produce en el mismo hogar. Los hombres participan de este proceso en el prensado, ya que requiere fuerza física, pero la partida de las almendras para obtener el fruto y el tostado son realizados por una mujer.

La elaboración del aceite de almendras se hace con almendras amargas, por eso hay que comenzar apañándolas, es decir, separando las dulces de las amargas, se parten y separan de la cáscara, posteriormente se tuestan, y se muelen (para molerlas se acude al molino del pueblo), se amasan como si fuera pan, se fríe la masa y, por último, se prensa para obtener el aceite de almendras.

“Tú vas coges las almendras... las traigo, las mondo, las parto, las mondo otra vez, las tuesto, las llevo al pueblo a moler, como si fuera gofio, después la amaso como si fuera pan, después la frío y las presno. Yo aquí trabajo así.” (Fefita, Tejada)

Panadería y repostería

La elaboración de pan y la repostería formaba parte de las tareas desarrolladas por las mujeres que vivían en las zonas rurales como parte de las tareas domésticas.

“Pos claro que si, si, si, antes se sembraba mucho eso, y entonces se trillaba, en las eras, con las bestias, se aventaban y entonces se lavaba ese trigo, y la cebada y todo eso, y centeno, se hacía pan, se hacía pan, eso si era pan, eso era un pan enorme, se hacía pan de papa, se hacía pan de mestura, se hacía pan blanco y eso si era bastante...”

¿Todo este pan lo vendían también?

No, no, no.

¿Era para comerlo?

Era para la casa, para la casa nada más, para la casa.” (María Pérez, Tejada)

Sin embargo, la introducción de la economía de mercado, convierte este quehacer en actividades industriales con un alto componente familiar, pero cuya producción va destinada a satisfacer las demandas no sólo de la comunidad sino también de la población de la urbe. En muchas ocasiones dicha producción tiene reconocimiento social e incluso se relacionan con pueblos concretos.

En el campo grancañario destaca la fabricación de *bizcochos de Moya*. El invento de los bizcochos se debe al ingenio de una mujer, pero posteriormente su desarrollo industrial es lanzado por un hombre.

“Bueno, eso empezó mmm... hace... en 1930... que este bizcocho está... que salió de Moya, por ejemplo una señora que se llamaba Doña Jacinta , y entonces pues... esa señora empezó a hacer bizcochos. Pero una vez entró el bizcocho en el horno... y se le quema, se le quemó el bizcocho. Entonces ¿ella después que hizo?...pensó... voy a ponerle el merenguito por arriba blanco... y entonces se quedó el bizcocho de Moya...

Para que no se notara que...

Para que no se notara... que estaba quemado , y así empezó el bizcocho de Moya...

Y entonces cuando la fábrica en ese abre en ese entonces...¿era de tu familia...?

Sí, era de mi suegro... y mi marido fue... que empezó a hacer bizcochos. Ellos eran panaderos, de pan, pero luego después mi marido dice vamos a ver si el bizcocho ... y empezaron a hacer el bizcocho, pero enseñados por esa mujer... Doña Jacinta ... que fue la inventora del bizcocho... “(Josefa, Moya)

Se trata de un producto artesano, en el que los productos utilizados para su elaboración continúan inalterables (huevos, harina, azúcar y limón), los cambios introducidos se deben a la introducción de maquinaria, para batir la masa y de hornos eléctricos (en los inicios eran de leña). Actualmente quien dirige la fábrica es una mujer (en este como en otros casos, el que las mujeres asuman la titularidad de los negocios familiares se debe fundamentalmente a la ausencia, normalmente por fallecimiento, del titular hombre). Se trata de una empresa familiar en que participan todos los miembros de la familia. La única actividad asalariada es la de distribución.

La elaboración de mazapanes y de bienmesabe, productos elaborados con almendras. Son propios del municipio de Tejeda, ya que se trata de un municipio con gran cantidad de almendros. Su elaboración pasa de destinarse del consumo familiar a la venta. Su fabricación sigue siendo de forma artesanal y son las mujeres las que se dedican a su producción.

Ligado al desarrollo de los productos agrícolas ecológicos se ha desarrollado también la fabricación de productos biológicos, como el pan biológico.

La fabricación de pan biológico es regulado por el CRAE y aunque el proceso de elaboración se hace con tecnología actual como el del pan

no biológico (amasadoras, partidoras, hornos eléctricos...) se diferencia en el uso de la materia prima (biológica en un caso y no en el otro).

El desarrollo de estas actividades industriales en la actualidad está ligado también al control no solo de la producción sino también a su distribución, tanto a particulares como a comercios. Estas labores de control de la producción y la distribución son ejercidas por mujeres, quienes por tanto alargan su jornada laboral para atender estas labores de administración.

Elaboración de aceite de oliva

La conservación más común de la aceituna es su preparación en salmuera, pero también es posible obtener aceite. La creación de la almazara tiene como motivo dar salida a las aceitunas de los olivos de la zona que no son destinadas para el consumo. La almazara propiedad del ayuntamiento de Agüimes, fabrica aceites con las aceitunas que traen los productores, a cambio se queda con la "maquila" (el 15% del aceite producida). La fabricación de aceite no es una novedad en la isla (por ejemplo, en el municipio de Santa Lucía existía un molino de aceite de propiedad privada pero que dejó de producir en los años 60 del siglo XX), pero el proceso de elaboración si bien está documentado se aprende de los productores andaluces, con una experiencia ininterrumpida en este proceso.

La fabricación del aceite comienza con la recepción de la aceituna, asesorando a los agricultores sobre el estado óptimo de recogida. Luego se procede a su prensado, batido y centrifugado. Una vez conseguida se decanta y cuando está apta para el consumo se embotella.

"Mira la recepción de la aceituna primero, técnicamente el técnico y yo, miramos el estado que viene en esa aceituna, o que hay realmente en esa finca, los agricultores nos suelen traer una muestra y nosotros más o menos calculamos cuando va a estar óptima esa aceituna y en qué actitud tiene que entrar en la Almazara, me refiero eee... en la limpieza, en la maduración y que no estén le menos enferma... No deben estar enfermas nada, pero como es algo complicado, de estar sacando de un olivo... pues la mayor limpieza, en cuestión de plagas que pueda tener la aceituna. Yo doy la hora, yo controlo la capacidad de kilos que yo trabajo en un día, doy la hora y entonces digamos cuando debemos estar. Cuando es óptimo de que le entre la cantidad de kilos que debe de entrar. Una vez que le entra, lo primero que se le hace es, se le entra y se le pesa, se la registra con un número, que es un lote de entrada que hay, no. Se lava la aceituna y se echa a la máquina, la máquina eee... la muele, desde un martillo sin fin, la va moliendo según yo la voy poniendo en marcha y va directamente a una batidora, a un bombo, que está, todo el día batiéndola, siempre, siempre esta batiendo ahí, pues una vez que está batida, con el periodo de batido que debe de tener, la vamos llevando a otro molino sin fin que va directamente a una centrifugadora. La centrifugadora es la que se encarga de separar, la aceite por un lado, el alperujo, el alpechi, Y eso que es .por el otro. Eso es la sobra de la aceituna. Eso es la molienda de la aceituna. Y cómo dices que se llamaba, Alperujo o alpechi. Y el agua, que es la que la echa por detrás. Eso de momento... hace dos años se intentó hacer compos con él, bueno se

consiguí hacer compos con él. Pero ya... creo que por turismo rural ya habrá iniciativas en pocos años de hacerlo aprovechar también.

Porque la aceite... tiene unos procesos que son se llaman unos procesos de decantación, no de refinamiento, de decantación, que ella solamente se decanta, eso es lo mismo que si tú exprimes un zumo de naranja, la dejas un momento, lo tapas para que no se oxida, y cuando llegas al momento verás que la pulpa se ha ido todo al fondo y llega el líquido arriba pues el aceite tiene ese proceso igual. Lo que pasa es que el aceite tarda un mes a mes y medio y la de ace, zumo cuestión de segundos no. El peso del aceite, el volumen del aceite, siempre es más pesado, mayor, entonces, la mayoría de ellos ha querido que se decante aquí, que se limpie aquí el aceite y cuando esté apta para consumir yo se las embotello, todo es a mano, todo lo hago yo. Se la entiqueto para que tengan un número de referencia y ellos sepan realmente el día que se les ha embotellado, porque de ahí empieza lo que es una fecha de caducidad, por decirlo así aunque no sea percedera. Y de ahí ya los aviso yo, ellos vienen y la recogen, todo el coste es gratuito para el agricultor. (Lilí, Agüimes)

El aceite de la almazara que se elabora en Agüimes se embotella y se distribuye con marca de denominación de origen. En esta producción hay que destacar la presencia de una técnica, quien ha aprendido el oficio mediante cursos. Se trata por tanto, de un ejemplo de las posibilidades de trabajo, en este caso remunerado, para las mujeres que habitan en zonas rurales.

La actividad dentro de la almazara en la medida que depende de la época de cosecha del producto supone que en los momentos de recolección el tiempo de dedicación a la actividad sea mayor, para poder recoger el fruto. Este suplemento temporal supone la detracción del mismo al tiempo propio.

Viticultura y producción de vinos

La elaboración de vinos con denominación de origen ha sido una de las estrategias desarrolladas por agricultores a nivel individual o por los ayuntamientos para comercializar un producto, en un entorno de globalización del mercado. Eso exige un control del proceso de cultivo de la uva en las fincas que pertenecen al Consejo regulador. El trabajo en la bodega comienza con la recepción de la uva y su clasificación. A partir de este momento se inicia el proceso de elaboración del vino.

“nosotros, una vez terminada la recepción de la uva, pues ya calificamos, tanto el enólogo como yo, que uva va para un vino, que uva va para otro, dependiendo, normalmente siempre cogemos lo primero que se utiliza, después de haber separado todo esto, es una estrujadora, despalilladora, la estrujadora despalilladora, como todo, pero sobre todo la bodega que eso si que es exhaustivo, exhaustivo, exhaustivo, tiene que estar limpio, desinfectado y descontaminado. Mangueras, bombas, lo que tú utilices. Se utilizan mangueras, bombas, barriles, estrujadora, despalilladoras, prensas, filtros, muchísimas cosas pues todo eso tiene que estar, maqueado vamos. Tú te miras y te tienes que vamos deslumbrar fijate, y no ver nada, pero nada ni una gota de polvo. Eso sí mira, la Almazara se limpia exhaustivamente y se limpia con sosa cáustica y con lava vajillas y se desinfecta. Pero la bodega... es que hay que utilizar hasta sulfuroso líquido, muchas veces para descontaminar, entonces son limpiezas muy exhaustivas las dos y tienen que estar auténticamente limpios pero la desinfección y todo son totalmente diferentes. Y cómo se trabaja es también diferente. Entonces vamos según ya, vamos

elaborando vamos cogiendo la uva y la vamos echando a la despalilladora, la despalillas, eso que es el mismo maquinaria va a la parte de la estrujadora, la estruja y por medio de una bomba de pasta, la lleva, dependiendo vino que hagamos, bien a un aprensa, bien en un barril, normalmente la llevaremos a un barril, primero porque dependiendo, unos vinos se almacenan más tiempo y otros se maceran menos o casi no se maceran. Porque dice que unos vinos blancos no se maceran porque la maceración suele ser muy corta, por eso no se distingue la maceración de un vino blanco, pero sí. Si se maceran también. Entonces dependiendo del vino que vayamos a elaborar, maceraremos días, o prensaremos en ese mismo día. Depende de la cantidad de uva que entre y el vino que se elabore, te puedes pegar un día prensando fijate". (Lilí, Agüimes)

Como podemos observar, con el ejemplo de la almazara del municipio de Agüimes, asistimos a la profesionalización de la actividad, al reconocimiento y la cualificación obtenida por quienes se dedican a esta actividad, de forma que podemos considerar que si bien se trata de una actividad tradicional, como lo era la producción de aceite de almendra, se ha producido una innovación en la misma, ligada a la profesionalización, y a la externalización de la producción.

Elaboración de quesos

En las tareas de elaboración de los quesos podemos observar la convivencia de prácticas tradicionales con prácticas innovadoras. En el primer caso nos encontramos con una transmisión matrilineal del saber hacer. Desde muy pequeñas aprenden a hacer quesos.

"Pues desde que vivía en el seno materno, pues eso elaboraban quesos y yo dende chiquilla con catorce o quince años pues también ayudaba, no... (Expedita, Gáldar)

La introducción de cambios que han venido, como mencionábamos anteriormente, marcados principalmente por la administración pública, por sanidad, que obliga al uso de determinados materiales en el instrumentaje, que sustituyen a los tradicionales, como por ejemplo el uso de aros de plástico en vez de los tradicionales de palma o madera, o la introducción de cuajo químico (tradicionalmente el cuajo era obtenido de flores como el cardo o del baifo). Luego ya para el prensado de los quesos siguen perviviendo los modos tradicionales del prensado con las manos, piedras o lozas, con el moderno a través de prensadoras también mecánicas.

"Porque todo está como más mecanizado, en el sentido que lo que era antes manual., lo del ordeño, lo de elaborar los quesos y todo eso, ha pasao a la máquina, por ejemplo el ordeño de los animales pues es más cómodo, más... como es la palabra, más aseado no, bueno más limpio y lo otro sí lo de elaborar los queso sí que lo hacemos manual, porque la ser queso artesanales tienes que trabajarlo un ratito a mano y desuerarlo bien, pero ya lo hacemos dentro de lo que se llama el molde donde ponemos la cuajada, ahí yo suelo de apretarlo bastante con la mano pero luego ya la máquina, la prensa me quita el tener que ponerle esa piedra que le poníamos antes encima, esos kilos y tal, pues ya ella por sí, se prensa ahí y el queso sale estupendamente" (Expedita, Gáldar)

Las condiciones de este trabajo como se puede vislumbrar, son unas condiciones de amplios horarios para atender todas las tareas que implica, lo

que supone un esfuerzo merecedor de reconocimiento para todas aquellas mujeres que lo desempeñan. Generalmente en estas mujeres se dan también las características que venimos mencionando, sobre todo la de la flexibilidad para acometer la actividad al tiempo que se ejercen las funciones relacionadas con el ámbito reproductivo. Aquí no encontramos tanto la necesidad de la complementariedad con otras actividades, básicamente porque el tiempo es escaso, sobre todo cuando las mujeres se dedican a esta actividad como modo productivo de subsistencia.

Cuando nos encontramos ante la producción para la venta, la leche es transportada a las queserías, que sería ya el espacio formalizado para el desempeño de la actividad, y en muchos de los casos, para la venta directa de los quesos. La quesería por tanto se encuentra independizada del lugar del ordeño o del domicilio familiar, pasando a ser el espacio de producción. En este se encuentran los distintos instrumentos necesarios para la elaboración de los quesos: cubas y coladores para colar la leche, los moldes de plástico, las queseras de madera, la prensadora,... En general los cambios introducidos en esta actividad lo que permite es disponer de mayor tiempo libre, ya que no se necesitan tantas horas para estar pendientes del proceso. El uso de prensadoras mecánicas por ejemplo permite dejar los quesos el tiempo que necesitan hasta desuarse completamente sin que haya que estar manipulando cada rato el producto.

Otros de los cambios importantes que se perciben en este entorno es el hecho de que las mujeres asuman roles de liderazgo en las asociaciones que se dedican a esta actividad. Es preciso señalar que el tema del asociacionismo en sí mismo supone una transformación respecto de otros tiempos en los que la familia era el grupo por excelencia para el desarrollo de la actividad, y para su comercialización o intercambio, existiendo en todo caso, una figura que hacía de intermediaria para la venta. Como fórmula para hacer frente a las transformaciones del mercado, y poder competir en mejores condiciones frente a los quesos de producción industrial, muchas personas se han ido agrupando, y es aquí donde algunas mujeres, principalmente jóvenes, han pasado a ocupar cargos en la directiva de las cooperativas. El ser joven sería uno de los factores que posibilita a estas mujeres la asunción de los cargos, ya que suelen ser en su mayoría, personas mayores las que se siguen dedicando al tema, por lo que lidiar con la burocracia resulta hartamente complicado para aquellas personas que durante el resto de su vida han vivido su oficio con otro estilo distinto, y que además, en muchas de las ocasiones, tiene niveles de alfabetización muy bajos.

Por otra parte también tenemos aquellas mujeres que han estudiado en los circuitos formales el oficio, teniendo título de técnicas queseras. En este sentido es importante nombrar que se producen fricciones debido a la

ruptura de patrones de relación que se dan cuando tienen que coexistir los patrones tradicionales con esas nuevas exigencias que venimos nombrando. De cualquier manera, el interés de este trabajo pasa más por nombrar los oficios a los que se dedican las mujeres y las transformaciones que se han ido dando con el devenir del tiempo.

Las perspectivas de futuro de la actividad para estas mujeres parece distinta, sin embargo tienen que seguir lidiando con los obstáculos que la propia sociedad de consumo impone, ante lo que se manifiesta la falta o la poca ayuda institucional, sobre todo para que más gente joven opte por este oficio como modo de vida y pueda de esta manera mantenerse la tradición en la elaboración de quesos artesanales, aún a pesar de los cambios introducidos. En definitiva que el mercado global no termine absorbiendo esta alternativa y filosofía de vida que forma parte de la identidad cultural de nuestro pueblo.

El destino de la producción sigue también diferentes caminos, así nos podemos encontrar con aquellas mujeres que efectúan la venta en su propio domicilio o quesería exclusivamente, como con otras que combinan este tipo de venta con otras dirigidas a comercios, en las que aparece generalmente la figura de personas intermediarias que se encargan de la recogida y distribución de los quesos. En cuanto al suero, producto que antiguamente se consumía, ahora está destinado para el engorde de cochinos.

La continuidad de la actividad dentro del marco del mercado existente cuenta con serias dificultades, en la medida en que el queso artesanal necesita de mucho más trabajo y tiempo para una producción menor, lo que significa que los beneficios no son parejos a los esfuerzos. Por otro lado, la dedicación constante que hay que realizar para el desempeño de esta actividad hace que mucha gente joven no esté dispuesta pues entraña la renuncia a otras actividades o al tiempo dedicado al ocio. De cualquier manera, la consideración de las mujeres queseras es que se puede vivir de ello.

Por otra parte también surgen nuevas vías de explotación de la actividad dentro de las iniciativas existentes para la revalorización de las actividades rurales, y aparecen así alternativas a través de la enseñanza para elaborar quesos. Esta supone otra vía complementaria para la subsistencia por un lado, y para la transmisión y permanencia de tradiciones, por otro lado.

3.5. Las mujeres y la artesanía

La artesanía como la entendemos actualmente, es un concepto moderno con el que se ha designado la elaboración de muchos productos, que si bien hoy día muchos son de uso meramente decorativo, en tiempos pasados lo fueron de

uso cotidiano en la sociedad canaria. Con el devenir del tiempo y, sobre todo con la industrialización se fue sustituyendo el quehacer artesanal por otras formas de producción. Este proceso es el que de alguna manera lleva a la consideración de la artesanía como una actividad ya no central en la economía, pero sí de gran valor por su contribución a la valorización del patrimonio cultural canario, ya que son actividades de promoción y fomento que han favorecido la permanencia de la identidad y cierta cohesión territorial.

Aquí hemos agrupado diversas actividades consideradas artesanales en las que el papel de las mujeres ha sido predominante. Algunas de las actividades como decíamos tienen su origen en tiempos anteriores en los que suponía el modo principal de vida de mucha población canaria, como el caso de la alfarería y, otras como el calado o la elaboración de vestimenta típica tradicional, son actividades más recientes que se han ido poniendo en marcha con el objetivo de rescatar y hacer que pervivan esas señas de identidad cultural de nuestro territorio.

Alfareras

La alfarería supone uno de los oficios tradicionales por excelencia en la medida en que representa un símbolo importante de nuestra cultura, que une pasado y presente del devenir histórico de las islas en general, y de Gran Canaria en particular. Esta ocupación contiene unos rasgos tan ascentrales como la propia tierra con la que se trabaja, ya que durante muchos siglos supuso el medio para dotar a la población canaria de instrumentos imprescindibles para la subsistencia. Dentro de la tradición de la alfarería nos encontramos, que si bien algunos hombres la han ejercido a lo largo del tiempo, son las mujeres las que ocupan un lugar de relevancia en el desarrollo de esta actividad, vinculada, sobre todo en otro tiempo, al abastecimiento de enseres para el ámbito doméstico.

De esta manera nos encontramos pues, con un oficio que a pesar de haber ido transformándose en el transcurso del tiempo, tanto en las formas de desarrollo, como en los usos de lo producido, se ha mantenido como oficio, desempeñado además por muchas mujeres en distintos puntos de la geografía isleña.

En este sentido, cabe destacar, los distintos matices que adquiere la elaboración de alfarería, según zonas de la isla, principalmente en lo que se refiere a los tipos de cocción y las formas y adornos de las piezas.

La alfarería tradicional atiende tanto al proceso de elaboración, como a las formas de las piezas, es decir, que no han introducido ni técnicas ni

tecnologías más modernas que supongan una ruptura importante respecto de las formas tradicionales. De esta forma habría que hablar al mismo tiempo también de estas mujeres alfareras como transmisoras imprescindibles para el rescate y la permanencia de patrimonio histórico – cultural de la isla. Este aspecto supone un elemento que se repite en aquellas mujeres alfareras entrevistadas, la motivación de mantener en su estado puro, el estilo del oficio, en aras a cuidar del quehacer de generaciones anteriores, y por tanto también de rasgos identitarios fuertes.

“¿Por qué tienes esa motivación tan grande de que esto no se pierda?

Porque es una tradición, eso es parte de nuestra identidad para mí... porque hoy nosotros lo usamos más bien para... aunque yo... me gusta tostar las castañas en los tostadores, me gusta cocinar en cosas de barro... pero mucha gente lo utiliza por decoración. Pero es nuestra identidad que... los... nuestras descendencias atrás pues lo hacían pa poder vivir, era su medio de vida que tenían ... pues... la gente pasaba por... hacían la losa y luego iban por los campos vendiéndolas, y a lo mejor para poder tostar el café, para hacer el café tenía que pasar la locera para comprarle el tostador ¿sabes? que era un medio de... con lo que ellos podían subsistir, hasta que después empezó a venir la lata y los plásticos... con tanta evolución... pero parece que esto está cogiendo más valor y... es parte de nuestra identidad y a mí lo tradicional me gusta rescatarlo y procurar enseñárselo a los que yo pueda y a los que yo... a mis hijos inculcarle lo mismo...” (Teresa, Moya)

Generalmente la elección de este oficio como modo de subsistencia viene de la mano de la transmisión generacional intrafamiliar, aunque también son muchos los casos de mujeres, que no teniendo vínculo familiar directo en el ejercicio de este oficio, contaron con la enseñanza de alfareras o alfareros del lugar de residencia, personas además de renombre dentro del oficio.

“De mi madre. Bueno, de mis abuelas y de mi madres, sí... Porque mi madre me mandaba a moler el barro a casa de mis abuelas..... (Rafaela Suárez, Guía)

“...con el barro sí, porque ella me dijo una vez “mi niña si yo me muriera algún día, lo que yo te aprendí no lo olvides nunca”. (Isabel León, Lugarejos)

El procedimiento hasta el levantamiento de una pieza, que sería el paso para la producción, es laborioso y requiere de gran esfuerzo y tiempo por parte de las alfareras. Normalmente en todos los primeros pasos, que ahora se nombrarán, las mujeres cuentan con algún tipo de apoyo por parte de otras personas, muchas de las veces pertenecientes a la familia.

“mi padre lo único que hacía era traer la leña, el barro y la arena. Eso sí hacía él, y a veces lo pisaba” (Rafaela Suárez, Guía)

Sin embargo, esa colaboración no excluye a las mujeres de su realización, e incluso en algunos casos lo realizan ella solas.

El primero de los pasos consiste en la imprescindible recopilación de la materia prima, la tierra o barro y la arena de barranco. No sirve

cualquier tipo de tierra por lo que ya esta búsqueda suele ser selectiva y, por tanto entretenida, ya que hay que localizar vetas en las que se pueda extraer la tierra idónea para la elaboración de las piezas. Implica un desplazamiento, que normalmente se aprovecha para ejecutar extracciones que luego posibiliten trabajar durante largo tiempo.

“¿Dónde sueles ir a buscar el barro?”

Bueno ahora tengo una zona buena porque por la zona que yo vivo, es un sitio que se llama Tierras Blancas y suelo de mezclar esa tierra con una tierra que hay... hice... hago unas catas por un sitio del Barrial que hicieron unos tanques y por ahí, unos terrenos que yo tengo por ahí... Barrial, me está funcionando montón de bien, me da muy buenos resultados, le da buenos efectos a las piezas y la gente está montón de contenta con esta tierra, tiene bastante plasticidad... y si no voy pues... a Hoya de Pineda... o a La Atalaya y... algún sitio que yo veo, algún solar que están desmontando a bastante profundidad que siempre sale ... hay veces que sale alguna vetita, suelen salir alguna vetita de barro así bueno... pues...” (Teresa, Moya)

El barro se pone a secar dos o tres días al sol, luego se maja, hay que limpiarlo de impurezas y después se pone de remojo un día. Al día siguiente se mezcla con arena pisándolo. Una vez está preparada la mezcla se va cogiendo en pocas cantidades para amasarlo a mano que obtenga una consistencia plástica, ideal para comenzar a trabajar.

El tercer paso consiste en el levantamiento de la pieza mediante churros o pellas cruzadas, técnica empleada en la alfarería tradicional. Se van realizando churros y uniendo en sentido vertical ascendente, al tiempo que se le va dando la forma concreta de la pieza que se quiera realizar, luego se deja secar, se raspa para ir alisándola hasta que se llega a la forma definitiva, entonces se deja secar durante un tiempo, que variará en función de las condiciones climáticas, ya que el secado se hace al sol y, finalmente se cuecen en el horno. El guisado se hace en hornos contruidos de piedra y tierra y se utiliza leña, es el sistema empleado en La Atalaya de Guía y en Santa Brígida (la leña es de parra). En Lugarejos el guisado se hace en calles de piedras, y se utiliza pinocha y caroso de piña como combustible.

Aparte del horno, y fundamentalmente las manos, las herramientas de trabajo son muy básicas, teniendo en cuenta que se trata de un proceso artesanal en el que no interviene ningún tipo de maquinaria. Algunos callaos de la playa, raspaderas, estillas de madera o metálicas,... casi todos elementos también obtenidos de la propia naturaleza, y generalmente heredados, lo que adquiere un símbolo importante en el quehacer, al trabajar con materiales que tienen más de cien años. Una vez que están cocidas las piezas en el horno, se adornan con motivos también tradicionales, para ello se suele utilizar el almagro.

Las piezas que se realizan son exactas a las que antiguamente se

elaboraban, con la única diferencia que antiguo, se hacían mayores cantidades ya que todo el mundo utilizaba, como ya mencionábamos anteriormente, las piezas para el uso cotidiano. Ahora tiene un uso más destinado al adorno. Las piezas van desde bernegales hasta tazas, calderos, tostadores de castañas, platos,...

Al contrario de las actividades que hemos analizado con anterioridad (quizá excepción de la elaboración de quesos con fines industriales), existe un apoyo institucional a esta actividad, a través de la inscripción en la FEDAC (Fundación para la Etnografía y el Desarrollo de la Artesanía Canaria). Este apoyo se traduce en la posibilidad de participar en las ferias de artesanía (por lo tanto, es una oportunidad de venta del producto más allá de los límites territoriales e informales) y en la transmisión de sus saberes a través de cursos (lo que implica una fuente de ingresos y una valoración mayor de esta actividad frente a aquellas que no reciben este apoyo institucional).

También la creación de museos o de Centros de exposición y venta de productos artesanales, ha supuesto un impulso a la continuidad de esta actividad. El Centro Locero de la Atalaya, como el de Artenara es un claro ejemplo de ello, creado para dar a conocer la actividad de alfarería de la zona (exposición del quehacer mediante vídeos, de piezas de cerámica, pero también la impartición de cursos sobre su proceso de elaboración tanto en el mismo centro como en los colegios de la zona), se dedica también a la venta de productos a los turistas. Para esto último cuentan con relaciones con touroperadores que programan visitas al Centro.

Las vías para la venta de la producción pueden ser varias, bien en los propios talleres a los que las personas acuden para efectuar encargos, la distribución a tiendas, o la venta directa en ferias de artesanía local o regional.

“Tengo un taller en mi casa, también voy al centro de la cultura, en el centro ocupacional y la verdad es que estoy muy contenta, estoy muy contenta... tengo mis clientes que me encargan sus piezas, muchas que vienen y me compran, y así mas o menos vamos...” (Teresa, Moya).

Por otra parte, dentro de la citada revalorización, se han venido abriendo otros cauces que permiten a estas alfareras dar continuidad a su actividad al tiempo que transmiten sus conocimientos, como es la posibilidad de dar cursos, bien en los centros loceros del municipio, donde existen, bien en asociaciones de diversa índole o en centros municipales de cultura,...

Aún así, frente a esta perspectiva positiva para el futuro de la actividad, su desempeño ha quedado limitado a unas pocas mujeres.

“Aquí to el mundo vivía de la alfarería, sabes, según me ha contado ella, porque yo tampoco... como no soy de aquí no sé, pero la mayoría de las mujeres se dedicaban... en casa todas las casa había un guisadero y había un taller, eso sí que me lo dijo, pero ahora sólo quedamos nosotras, sabes, nosotras na más somos las que tenemos esto en manos...” (Isabel León, Lugarejos)

“Sí... sí, mi cielo sí, porque antes aquí... para que tú sepas aquí había más de 100 personas, de vecinos. Y toa esa gente m... con el barro era con lo que vivía porque no había otra cosa, y después con eso, iba pa´ Barranco Hondo, (suspiro), pa´ Las Tres Cruces, pa´ Las Tres Palmas. Y ...” (Rafaela Suárez, Guía)

“... aquí todas las mujeres, yo pienso que todas sin distinción , todas trabajaban... todas. La que no producían pues, porque luego eran talleres... muchos eran talleres comunales ¿sabes? pues había una mujer que era diestra levantando y las demás pues aliñaban o despastaban , hacían como una especie de cooperativa . Por ejemplo, la madre de Pancho lo tenía así, la madre de Pancho... el señor que me enseñó a mí, pues su taller ... ella era la dueña del taller, de su juego y tenía mujeres que les daba un pequeño salario y ella levantaba y las otras pues... ¿me entiendes? imagínate el nivel de producción que había ¿no? y el hombre pues... estaba ahí de apoyo porque también es verdad, que si tú te levantas del taller para ir a buscar pues ya son jornadas de trabajo que pierdes ¿entiendes? tienes que estar produciendo ¿no?” (Mercedes, Atalaya de Santa Brígida)

También aquí se da la pluriactividad, combinación con la agricultura, la ganadería, la elaboración de productos alimenticios manufacturados,...

“Porque el tema de la alfarería tú lo combinas entonces con la agricultura y con los animales...”

Sí... un poquito de agricultura, un poquito de...

Pero... ¿también vives de eso en parte?

Claro,... todo es una ayuda... Y los animales... siempre tenemos animales de machorrall, antes teníamos cabras, tenía vacas también de leche... pero ahora ya como me dedico más a esto pues tenemos animales de... ganado de... becerros y eso, becerros y becerras... que no nos dan tanto trabajo, no llevan tanto cuidado como los animales de leche...” (Teresa; Moya)

Frente a la alfarería tradicional nos encontramos con otra más moderna en la que la innovación tecnológica hace su aparición en la actualización de este sector, como una forma de trabajar una producción mayor. Así nos encontramos con el uso del barro ya elaborado, de moldes, de máquinas laminadoras, uso de esmaltes.

“El barro que yo utilizo, es barro... es comercial. Es un barro que viene de la Península, no es un barro canario. El barro canario, las piezas que yo utilizo no se pueden trabajar, Porque se... se estallarían las piezas en el horno. Entonces bueno, pues es pasta roja y es barro peninsular (...) “Yo compro el barro, pues bueno yo... hay piezas que hago a molde, hay piezas que son llenar moldes y vaciarlos y luego hay que recortarlos, repararlos y tal. Hay otras que son a placas, antes lo hacía con un rodillo y dos maderitas, y bueno ya ahora me he podido comprar mi laminadora y lo hago con una máquina que es para laminar el barro. Pongo el barro ahí y me sale lo que es una lámina de barro, entonces a partir de ahí, la recorto y tal, luego pues, la pieza esa pues la repaso, la monto y la llevo al horno. La traigo del horno, hay veces que hay que esmaltarla, pues la vuelvo a esmaltar y la vuelvo a llevar al horno, y más o menos ese es el proceso, trabajo a molde, a placas, algo a mano, pero menos. Y así, y luego hay piezas

que bueno, pues llevo las maderitas estas que tengo que comprarlas, al carpintero, teñirlas y luego ya pego pues la pieza terminada encima. Y no sé que más...” (Juani Medina, Agüimes)

Se trata principalmente de una producción de piezas pequeñas “souvenirs” dirigidos directamente al turismo. Aunque también se elaboran otro tipo de piezas mayores, similares a las tradicionales pero con un procedimiento diferente. Por otra parte en la alfarería moderna se contempla también la realización de piezas más originales, diseños exclusivos de las alfareras, estas en menor medida ya que su venta no siempre es fácil.

“Si bueno yo la cerámica tradicional no la trabajo eee... yo trabajo más bien lo que son souvenir y luego trabajo también lo que son piezas ya decorativas, para decoración. Hago pues desde una islita, con un cuchillito, con un timple, hasta pues, yo que se una maceta con unas florecitas, no sé, porta velas, ceniceros, cuencos.” (Juani Medina, Agüimes)

Hay una menor preocupación por mantener el uso de las técnicas tradicionales y , sobre todo un objetivo claro de poder vivir de la actividad, motivo por el que se hace necesaria la utilización de herramientas modernas y otro procedimiento más rápido que permite una mayor producción.(por ejemplo de uso de moldes). En este caso, el de la alfarería moderna, las formas de aprendizaje suelen ser ya académicas, a través de cursos o de escuela de arte. Supone además una forma de darle continuidad a la artesanía pero con una mayor adaptación a los nuevos rasgos del mercado y la sociedad de consumo.

Artesana de muñeca de trapos

La existencia de la FEDAC ha posibilitado a muchas mujeres el poder profesionalizarse a través de tareas que durante toda su vida han aprendido y asumido. La costura es una de esas tareas, que sobre todo antiguamente se enseñaba a las mujeres como el catecismo. Desde la costura son muchas las vías a través de las que las mujeres ha orientado luego su labor, como es el caso de la elaboración de muñecas de trapo. En general las mujeres costureras vienen de una tradición anterior de mujeres que se dedicaban a lo mismo, por lo que el aprendizaje venía directamente por esa vía, independientemente de que luego se realizaran cursos o se recibiera clases de costura por otras, como puede ser la Sección Femenina en su época de funcionamiento. Coser y bordar era de obligado aprendizaje.

“Pues mira, en verdad mi vida..., toda he estao rodeada de trapos, mi madre era una gran modista, nació en Vegueta y ella también tenía el taller en Vegueta, con veintipico mujeres de... ayudando, no te puedes imaginar, y siempre he estao rodeada de agujas, tijeras y trapos. Entonces pues, mi hermana lleva años yendo, lo menos doce años o más, ha Estaos Unidos todos los años, una vez al año, y trajo... este trabajo de allá, empezamos a hacerlas entre las dos y las hemos ido perfeccionándolas, y ella hace sus cositas y yo las mías..., casi sin pensar.” (Pilar González, Tamaraceite)

Si bien antiguamente saber coser era obligado ya que posibilitaba la elaboración de casi todas las prendas necesarias para vestir, para el uso doméstico,... y facilitaba también poder sacar algunos ingresos cuando se cosía para otras personas, o bien trabajar en talleres, con el tiempo esta actividad fue perdiendo sentido, pues como bien manifiestan las mujeres “hoy es más rápido y barato ir a los grandes almacenes a comprar”. De ahí también la búsqueda de otros productos que elaborar con el procedimiento de la costura, que no sea tan costoso y que su comercialización sea relativamente fácil, como es el caso de las muñecas de trapo.

“Si, mi muñeca es hecha de trapo, la muñeca típica tradicional, eh..., hago unas pocas con.. la típica con piernas y todo, sólo de adorno, por así decirlo, y la mayoría de mi trabajo consiste en la muñeca de trapo y lo que es la falda convertirla para meter bolsitas de plástico. Una de bolsitas de plástico, la típica del supermercado, estas que siempre queremos aprovechar las amas de casa, otra, la misma muñeca, en vez de falda, un sistema para meter rollos de papel higiénico, que siempre queremos de reserva, y otra muñeca, la misma muñeca, por así decirlo, para meter los rollos de cocina, solo que, más o menos lo hago, bueno, también hago otras para meter pijamitas, medias y..., más o menos lo que se quiera meter.”(Pilar González, Tamaraceite)

La elaboración de muñecas de trapo requiere de materiales sencillos como telas, lanas para hacer el pelo, algunos elementos de adorno, pinturas para perfilar la cara,... En general se suelen hacer muñecas para usos domésticos como guardar bolsas de plástico, rollos de papel, ropitas pequeñas,... es decir, son más ornamentales que para el juego. Desde antiguo, en la época en la que no existían tantos juguetes, ni tantas posibilidades para consumir, se elaboraban estas muñecas con resto de ropas, que se rellenaban de aserrín, se les ponía los pelos de la piña, y eran las muñecas, con las que en general las niñas jugaban. Por tanto esta actividad en cierta forma tiene sus orígenes en lo que en otra época era casi la única forma de tener muñecas. Actualmente la forma de crearlas sigue un procedimiento manual combinado con el uso de máquina de coser que facilita mucho la tarea.

El destino de la producción sigue varios caminos, la venta directa en los talleres de creación, a través de encargos, y sobre todo la venta en mercadillos y ferias de artesanía. Como se apuntaba inicialmente el hecho de pertenecer a la FEDAC posibilita que las ventas se realicen, no sólo en ferias locales, sino también regionales, lo que es muy positivo para las artesanas. Sin embargo, a pesar de estas posibilidades no es una actividad que permita vivir exclusivamente de ello ya que los beneficios no son extraordinarios, por lo que la convierte en una actividad quizás de difícil proyección futura, en parte porque son pocas las mujeres que se dedican a ello, y en parte, por lo comentado, porque no supone una forma de autogestión económica.

Restauradora de muebles

Como ocurre con otros muchos artículos de uso cotidiano, los muebles se han convertido en una pieza de fácil renovación en un mercado en el que se produce cantidades a bajo costo que posteriormente pueden ser vendidas también a bajo costo. La restauración es una arte que permite recuperar tanto muebles, como documentos, cuadros, y todo tipo de artículos antiguos que posibilita de alguna manera rescatar también partes de la historia. Se trata de una actividad a la que se puede llegar mediante su estudio en la formación reglada, o bien por motivación personal que lleva a la investigación y a la formación mediante cursos. Aquí la transmisión de los saberes por vía familiar no suele darse con tanta frecuencia.

En el caso de la mujer entrevistada llega al mundo de la restauración a partir de la adquisición de una vivienda de alto valor histórico ya que tiene más de doscientos años. Esa vivienda era propiedad de un cura que vivía con dos sobrinas. Al adquirirla con todo lo que había dentro se encuentra con muebles, colecciones de sellos, propaganda antigua, monedas, cuadros, ropas, documentos de identificación personal, cartas,... que abre un mundo de posibilidades para restaurar y conservar así la historia. Esto lleva a la adquisición de conciencia respecto de lo antiguo y de ahí a la formación. De esta manera se convierte en un modo de vida.

“¿Pero entonces de alguna manera, tú empiezas con el tema de la restauración de muebles, en el momento en el que descubres esa casa...?(Josefa Falcón, Teror)

Exacto, yo descubrir esa casa para mí fue descubrir lo que era el mundo ese de...los muebles, de la restauración, de...de valorar las cosas porque, yo como...como parte de la gente, no valoraba mucho, aunque yo... mis abuelos tenían casas antiguas y a mí si me había llamado la atención mucho, los detalles que habían en esas casas, las fotografías, los marcos, los recuerdos, los baúles, todas esas cosas, pero realmente yo no había sentido lo que era...el...vamos a ver, el cariño...el....deseo de...de...de restaurar y de meterme en eso; a través de tener esa casa fue cuando...yo pagué la restauración de esa casa, o sea...yo no la hice, no sabía hacerlo...entonces de ahí aprendí mucho...,tiempo, se estuvo diez meses restaurando la casa, y en esos diez meses aprendí mucho, pero luego me fui a hacer cursos, luego me...me...sabes...trabajé... busqué donde hacer cursos, me hice cursos de doradores, para restaurar lo que son los cuadros dorados, todas las imágenes, todo eso que se trabaja con pan de oro, entonces me hice cursos con gente de Sevilla que son muy buenos, en ese sentido, porque ellos son gente que... donde hay una....bastante una... cuna bastante amplia en ese sentido, después...mmm...nada seguí trabajando, he trabajado, he hecho cursos de madera...de restauración y también de madera para poder cortar...hacer injertos en los muebles que están

destrozados y todo eso...y bueno ya tengo un mundillo ahí hecho.”(Josefa Falcón, Teror)

El trabajo de restauración implica no sólo el remoce de los muebles, sino también tareas de carpintería en los casos en los que al mueble le falta alguna pieza como por ejemplo una pata. Luego se trata de lijar, hidratar la madera o tratarla cuando tiene carcoma, barnizar, tinter, hasta que el finalmente el mueble adquiere su forma originaria. Los utensilios necesarios para la labor son varios como pinceles, lijas, raspas,...

La restauración permite trabajar por varias vías, restaurar por encargos muebles que son propiedad de gentes, o bien rescate de muebles que las personas desechan y que son restaurados para su posterior venta en mercadillos o ferias locales. Por otro lado la tenencia de documentos y artículos que datan de la época de la república en adelante, posibilita la puesta en marcha de proyectos museísticos en los que exponer todo ese material como un modo de mantener viva la memoria histórica de un lugar, ya que por otro lado, esos artículos incentivan la investigación para ampliar la información con el rescate de esa memoria histórica.

Se trata por tanto de una actividad con una proyección importante en la medida en que también se está revalorizando el rescate y el mantenimiento de estas señas de identidad de los lugares y sus gentes, lo que permite al mismo tiempo el que otras personas puedan seguir ejerciéndola posteriormente. Aunque existe apoyo por parte de la FEDAC, sin embargo se echa en falta más apoyo institucional para poder incentivar este tipo de iniciativas de emprendeduría y de conservación del patrimonio histórico.

Costureras

Nos encontramos ante otra actividad (como la de lavandera) que las mujeres han venido desarrollando tanto en el ámbito público como privado, es decir para el uso de sus productos tanto en el ámbito familiar como para el mercado.

“no, mi madre no cosía pa nadie. Mi madre cosía, era media costurera, y jacía pantalón como jacía chaquetas como hacía lo que fuera. Pero pa nosotros, pa la gente nuestra na más” (La Firina, Mogán).

“... Mi madre se dedicó toda la vida bordando...

¿bordando?

Sí. El trabajo de ella era bordando...

¿para la gente?

Sí, pa fuera... para todo... Ahora ya viene todo bordado pero antes mi madre le bordaba, es decir, el nombre a la toalla, un juego de cama, una mantelería... porque ya hoy no

se compra...la ropa se compra ya hecha pero antes teníamos que comprar las sábanas, bordarlas y hacer el ajuar, como decíamos nosotros, porque nosotros...Mira tú que yo... ahí dentro están que las puedes ver ... mis hijas tenían... una tenía seis años y la otra tenía doce, y ya yo les tenía los seis juegos bordados, es decir, mi madre me los bordaba... le compraba yo la tela y mi madre me los bordaba... que ahí dentro están...(risas). Y ahora cogen y los compran hoy... y allí dentro están ... tienen una mantelería allí dentro muy bonita de la flor del almendro, que mi madre lo bordó. Nosotros no nos dediquemos a eso porque nos fuimos pal sur, teníamos que echar en los tomateros y trabajamos allí como negras porque como... mi hermano... era... mira tú, tenía yo...nueve... espérate... tenía yo once años, mi hermano Pancho tenía quince años, para preparar tierras y poner los tomates éramos nosotros.” (Dominguita, Valsequillo)

En este último caso se encuentran el calado y la elaboración de vestimenta folklórica casi siempre por encargo (la producción industrial de ropa y su abaratamiento ha hecho que desaparezca la producción de ropa en los hogares). Nuestro análisis se centra en este sector y no el de la costura en general. La concepción de este trabajo como artesanía, abre, al igual que ocurriera con la de alfarería, la posibilidad de continuidad en el tiempo.

Vestimenta tradicional

En este caso la transmisión de conocimientos no se limita a la relación madre-hija, sino que nos encontramos con la asistencia a cursos de costura (reglados o no).

“Pues nada empezar desde pequeña... recuerdo a mis tías que nos sentábamos en la escalera, y ellas se ponían a zurcir las sábanas Y... y como eran ya mayores pues tenían problemas de la vista, entonces me sentaba para que, que.... Yo me sentaba con ellas para que les enhebrara las agujas, y ellas me iban dando la aguja a mí.... Pues tendría yo cinco, seis, siete años. Y me sentaba con ellas. Y así se me fue como metiendo el gusanillo, no. Y a los treces años por ahí, como mi madre veía que yo con lo de la escuela, como que no...lo de estudiar no era lo mío, y ella se dio cuenta, pues en verano, en las vacaciones, me apuntó a la costurera, y tenía trece años. Yo era la más pequeña, la profesora de costura nunca había tenido una alumna tan pequeña. Y allí empecé a hacer trajes por patronaje, por uno de los sistemas más conocido aquí en la isla, entre nosotras, que es el sistema Amador, y ahí aprendí el sistema Amador. Cortar, montar y ese sistema, no. (Carmen Benítez, Arucas)

“No, no, yo, ...mmm..., yo sabía coser de toda la vida, porque antes, a las niñas, cuando éramos pequeñas, en el tiempo, en la época mía, no salíamos a la calle como ahora, como ahora que las niñas están de las cuatro, las cinco..., nada..., mi madre no me dejaba salir a mí a la calle, así como así, y me decía, “vete a casa de tu tía..., a ayudarla a coser”, yo tenía una tía que era costurera, “vete a ayudarla a coser”, cuando estábamos aquí arriba en este pueblo, porque cuando nosotros veníamos a casa de mi abuela, mi abuela vivía aquí y me decía, “vete ahí de enfrente y vete a ayudarla a tu tía”, y tal, pues íbamos y estábamos ahí, ahí y tal. Y eso se te va metiendo, tengo otra hermana que también es costurera, pues ella también y tal, y después ya yo saqué el título y tal; y, después ya, lo de la vestimenta fue que a través de la Fedac se dieron unos cursos de vestimenta canaria, y nos llamaron a unas cuantas costureras...” (Clara Cabezas, Fataga)

El sistema de costura más conocido es el sistema Amador, que parte de la

construcción de un patrón en papel, a pesar de la extensión de sus conocimientos hay mujeres que prefieren medir y cortar directamente.

Los instrumentos de este oficio, la tijera, la tiza, la máquina de coser, alfileres, agujas e hilo.

En este sentido, el auge del consumo de la vestimenta tradicional o folklórica es un fenómeno relativamente reciente en nuestra comunidad, por lo tanto su fabricación ha supuesto la formación en el diseño de la misma, partiendo en muchos casos de la información etnográfica.

“Bueno pues yo llevo así, bueno de vestimenta tradicional antes cuando, yo hace como cuarenta y cuatro años o cuarenta y cinco que estoy cosiendo, pero antes sabes... el auge este que hay ahora de la vestimenta tradicional, no había. Pero siempre se hacía alguien, algún grupo, alguna gente se hacía y entonces, mi madre fue la que empezó, empezó a hacer eso y yo...la ayudaba y entonces ya empecé”. (Mari Sánchez, Agüimes)

“Yo por lo menos me gusta ser muy purista en ese sentido. O sea, todo lo que sea por fuera a máquina, no hago nada, o sea vueltos... eso... a punto de lado y cosiendo a mano, que es más trabajoso, pero lo haces como... como se hacía en ese momento. Por ejemplo dice, en los trajes tradicionales hay diferentes épocas, ellos hablan desde el siglo XVIII hasta ahora, el siglo XX por ejemplo, no. Pues en el siglo XVIII, no existía la cremallera, entonces los pantalones de siglo XVIII llevan el capone encima, y el...”(Carmen Benítez, Arucas)

“¿Qué es el capone?”

El capone, es...hacía adelante, o sea viene el pantalón y en vez de tener cremallera, en los lados viene la escalera, tienen botones, y hacia atrás por dentro viene, otra tela. Por ejemplo aquí, viene el capone y té le das, las vueltas para adelante y vuelves a abrochar. Porque la cremallera vino después. Y al capón se le llamaría el trozo de tela ese que...hay que abotonar....

Por eso se llama capón porque se alza hacia arriba y se abrocha... eh...Los pantalones eran cortos, un poquito más abajo de la rodilla, un poquito más arriba. Nunca hay que ser tan perfeccionista porque, yo digo que si en esa época la costurera le llegaba por encima de la rodilla, no había más tela y lo hacía por encima de la rodilla, pero bueno. No hay una medida exacta de hasta donde llegaba el pantalón, pero siempre era...sobre la rodilla un poco más arriba un poco más abajo. Y si crecías pues no te lo ibas a dejar de poner, porque no tenías otro. Y ... se usaba siempre pues, en toda la ropa tradicional, antes... en esta época pues no se usaba, no se había salido todavía, o sea, no se había inventado lo acrílico, lo... lo... el poliéster y todas esas cosas, entonces era todo lana, lino, seda. Todo era puro y natural. Y eso es lo que realmente nosotros deberíamos de usar. Pues en esa época se usaba, eso. Eso fue en el siglo XVIII, luego vas avanzando al siglo XIX, y ya va cambiando, ya van viniendo otros barcos de fuera, ya va trayendo otras telas más vivelas, telas más baratas, y entonces se va cambiando la forma de, de hacer la ropa. Pero siempre con la máquina, siempre casi todo a mano, sabes, no, no, lo...menos posible el meterle la máquina, para que no... para que lo hagas, como se hacía en esa época. Ya después en el siglo XX ya se empezó a usar la cremallera, después más tarde, la época de Franco pues se vino la Sección Femenina, y la Sección femenina pues, lo hizo todo a su estilo y a su libre albedrío, sabes. Ellas te decían una cosa y ellas, como venían otras cosas, ya había más pasamanerías, más tal, pues cambiaron unas cosas. Por eso a veces confundimos, en las romerías, cuando vamos del siglo XVIII, cuando vamos del finales del XIX, principios del XX, cuando vamos ya por..., nos vamos ya por mitad del siglo XX, más o menos, 1940, 1950 cuando la posguerra y todo eso, que era cuando estaba la, la... como se llama, lo que hacían las mujeres, lo

que te acabo de decir. **La sección femenina**, la sección femenina. La famosa sección femenina.

Pero tu esa época no la viviste, no la de la sección femenina...

No, no pero a mí me gusta investigar, me gusta preguntar y me puse a ver lo que ellas hacían a ver que me cuentan. Y yo recuerdo de una señora que me decía que, como lo hacía, como una cosa que si no hacías nada y eras soltera, tenías que obligación de ir a la sección femenina, sabes era como obligado, un tiempo, no recuerdo, obligado por ser soltera el ir a la sección femenina. Pero vamos que también había mujeres casadas, que era principio de reunión de labores, sabes, pero casi era una imposición, de... del régimen que había, el ir a este sitio. Y...y esa época no la viví porque tengo cuarenta y un años, y yo tenía doce cuando murió Franco, o sea que esa época no la viví. Pues eso es los trajes tradicionales, tengo, todo lo que es de investigación de trajes tradicionales, lo tengo como los cristianos tienen la Biblia, tengo los libros que han salido en Tenerife, el que sacó Teno aquí en las Palmas, lo que ha salido en el periódico... Lo más, no fijo mucho en las romerías, porque hay mucha mezcla, mucha, sabes, mucha gente que sabes, mezcla una cosa con la otra, entonces, no... Me fijo más, o sea si yo voy a hacer un camión, de hombre, me voy a los tres libros y veo lo que dicen los tres y comparo, y a ver, y por qué y por qué no, y entonces voy, y lo estudio primero, y voy a sacar los patronos. (Carmen Benítez, Arucas)

Las costureras de trajes típicos, desarrollan su labor de forma artesanal para ajustar no solo el diseño sino la forma de fabricarlos de la manera más tradicional posible. Así, por ejemplo no se utilizan máquinas remalladoras sino que esta labor se hace a mano, implicando un esfuerzo añadido a la tarea de la costura.

“Remallar es, las costuras se hacen de una forma, sabes, se remallan, se hacen de una forma, que no se deshilachen, pero la ropa canaria no va así. La ropa canaria va cosida a mano por dentro también y por eso no, no lleva eso. Y a mí ahora mismo no me conviene comprar una remalladora porque, a parte que es carísima, son carísimas, a lo que yo me estoy dedicando es a la artesanía, y no lleva remallao, porque en las antigüedades no había esas cosas. Y es muy feo coger una ropa canaria mirarla por dentro y ver que está remallada, eso sería horrible.” (Mari Sánchez, Agüimes).

También es de resaltar en este colectivo la formación autodidacta en la búsqueda de nuevos diseños.

“Si hombre, eeee... las cosas antiguas, son diferentes, es diferente. Ya hoy, no se llevan escotes, no se llevan mangas cortas. Esos... enta... Bueno, también las ropas antiguas estaban bastante entalladas, porque de echo se ven películas de antiguo, que las ropas eran bastante entalladas, si, si hay mucha diferencia... Después las faldas siempre largas. Las faldas son...sabes que no es un traje corto ni ná, las mangas, aunque si hay una mangas cortas, pero casi siempre debajo del codo, o llegando al codo, que no es una manga pequeña de encima....

Eso que me estas contando es de la vestimenta antigua, la falda larga, la manga en el codo, sin escote...

Si, si, Siempre sin escote, después se llevaba, muchos las pincitas...cosas manuales, por ejemplo, las pinzas se llevaban también, se llevaban también algún bordado, algunas cosas como festones, y... se ponían piquillos (los zig, zag esos que hay) que se compran, que se cose, todo eso era cosido a mano. Que ya hoy eso no se lleva. Las ropas de antes sí porque hay gente que me ha traído a mi fotos, que son trajes preciosos, son muy elaborados, pero se ve todo hecho a mano”(Mari Sánchez, Agüimes)

La realización del trabajo en la casa es uno de los problemas que las mujeres que se dedican a la costura apuntan, ya que supone, por un lado no

tener horario (viéndose en la obligación de destinarle todo el posible,) y el encierro que supone.

“No, ninguno. Aparte que yo jamás nunca he intentao... a mi hija no he intentao enseñarle porque este es un trabajo muy sacrificado, porque mira, cualquiera te viene a cualquier hora, a cualquier momento. Tú está comiendo, te estás duchando, estás descansando... Te viene, claro, el que viene de la calle viene cuando él puede, pero no cuando yo puedo, sabes. Sino viene cuando él puede. Claro es un trabajo que estás en tu casa y estas fijo... Y después la persona que trabaja por fuera de la casa, cuando llega a la casa descansa, y se relaja. Y yo lo que tengo ganas es de salir porque estoy todo el día dentro de mi casa, todo el día aquí dentro. Y después hay gente que te viene hasta a las diez, o te llaman por teléfono en cualquier momento, es un trabajo, muy sacrificado, la verdad es que sí.” (Mari Sánchez Flores, Agüimes)

“Y, entonces, Clara, está claro que siempre has tenido abiertos muchos frentes, pero me imagino que...”

Eeee..., sin dejar ninguno, que, a veces yo digo, ay, es que no puedo tanto, es decir, yo, el primer frente es mi marido y mis hijos, ese es el primero, pero no por eso, es decir, que es que el día tiene muchas horas, aunque, a veces me faltan horas, pero siempre, es decir, yo he tenido siempre esa inquietud de no decir, siempre la casa, la casa, la casa, y siempre tienes que tener todo arregladito, el polvo y tal, no, pues si no se limpia hoy se limpia mañana, lo que no puede uno es estar, es decir, hacer cosas, eee, eee..., con las tareas de la casa siempre ir incrementando algo, siempre metiéndote en alguna cosa que te beneficie a ti, como persona, y a mí me ha beneficiado un montón lo de la artesanía, lo de la costura, a mí me gusta un montón coser, me gusta coser, crear cosas, sabes, lo que pasa es que no tienes tiempo tampoco para todo.” (Clara Cabezas, Fataga)

Además de elaborar trajes típicos, más demandados en épocas de romerías, también se dedican a coser disfraces para murgas, ropas para funciones de teatro, ... como un modo de complementar el trabajo y de tener otras salidas que le permitan dar continuidad a la actividad. Como en la mayoría de las actividades que hemos venido describiendo aquí también están presentes los factores de la flexibilidad y la pluriactividad en la medida que ninguna de las actividades por sí solas permite vivir de ello.

Caladoras

El calado es una actividad ligada al municipio de Ingenio en Gran Canaria, aunque no es una actividad exclusiva del municipio, pero sí en su vertiente más profesional.

“Claro, aquí en Ingenio mi madre que ahora, que nació en el siglo pasao, me acuerdo yo de hacerlos los cuentos, que ella calaba, iba a llevar trabajo a los indios que estaban en el puerto y ella iba con el burro y los calados de aquí de Ingenio, que en Ingenio fue tradición de..., desde siglos, desde principios de siglo, del otro, pues mi madre se murió con 95 años y ya, y esto..., y ya calaba.” (M^a Luisa Artiles, Ingenio)

Era de las madres de quienes se aprendía el oficio o, en algunos casos, en talleres, bien privados o de la Sección Femenina (cuando ésta existía).

“El tema del calado fue aquí en Ingenio, también bastante, bastante bueno porque, la Sección Femenina, como sigo diciendo, esto..., hizo un... no te sé decir, como se llamaba eso... una ayuda de hogar, una ayuda al hogar, y hacía unas cartillas, ellas, traían labor de la Península a vender aquí, y llevaban lo nuestro a vender a la Península. Y en Ingenio se hizo la ayuda al hogar, y ahí, se... y había mucha gente que tenía la cartilla, que sabían calar y entonces llevaban. El calao lo llevaba Aurora, traían las telas, porque ellas traían las telas baratas, de la Península, las telas de hilo, aquí eran muy caras, y ella traía de allá, las telas y los hilos y entonces, se mandaba a las artesanas, ellas calaban y llevamos el calado y entregaban la... y después le entregábamos el dinero, eso era una ayuda muy grande. Y además las personas mayores que no tenían ni subsidio, ni donde apuntarse para arreglar las pagas de la vejez, teniendo esa cartilla, lo arreglaba, y así lo arreglaba mucha gente en Ingenio (...) Mi madre no me enseñó a calar. Mi madre calaba y calaba hasta que se murió casi, o hasta que vía. Pero calaba, a mí me enseñó a calar, doña Candela Rodríguez, porque tú sabes que las madres no... pa enseñar no son... Las niñas que aprendían en el taller tenían las madres que calaban, pero no aprendían con las madres, aprendían allí, y a mí me enseñó esa señora, doña Candelaria Rodríguez.” (M^a Luisa Artiles, Ingenio)

Hay dos categorías, que a veces convergen en la misma persona, las marcadoras y las caladoras. Las primeras marcan el dibujo, las segundas hacen las labores propias del calado.

Marcar consiste en trazar el dibujo que se quiere obtener, calar consiste en deshilar la tela y coserla formando el dibujo. Para calar los instrumentos necesarios son las agujas de calar (con agujero grueso para el hilo de calar que es más grueso que el que se utiliza para coser ropa), tijera (con las puntas muy finas), el hilo de calar y tela.

“El calado consiste en tú coger la tela y decir, pensarte tú, porque esto mismo me lo preguntó a mí la princesa Sofía cuando llegó a dónde yo estaba calando. Y me dijo “ y esto y... cómo está esto, esto deshila, lo otro sin deshilar” , me dijo ella con las palabras de ella, no así, con esas mismas palabras. “Como está esto deshila, esto sin deshilar y está hecho, tan bonito hecho”. Pues esto es así, coges un trocito de tela, coges un trozo de tela entero y te imaginas lo que ya vas a marcar allí. Y entonces lo transmites a la tela.

Y cómo va haciendo luego el...

Vas haciendo tú el dibujo... las marcadoras, porque hay quien sabe calar mucho y no sabe marcar. Y yo sé calar y se marcar. Y entonces tú coges la tela y dices tú, yo voy a marcar un centro con picos pa afuera, o voy a marcar para adentro o voy a marcar con esquinas. Y tú te lo imaginas y entonces lo haces sobre la tela.

¿Y cómo lo haces sobre la tela? Con qué.

Con la aguja y la tijera. Y si te equivocas echas a perder una tela. Si tú te equivocas marcando un mantel, o lo arreglas de otra manera y haces otro dibujo que no pensabas, o lo tienes que arrimar pa allí por que no sirve para nada.

Entonces lo... los instrumentos básicos son, la tela...

La tijera, la tela y agujas,... Agujas..., Las agujas de calar, las tijeras de punta, puntita menuda, y...

¿Y cómo es la aguja de calar?

La aguja de calar es una aguja grande, algo gordita, con un ojo grande porque el hilo de calar, es gordo. Hay el de echar las hebras, que es en ovillo y hay el de zurcir que es de madeja.” (M^a Luisa Artiles, Ingenio)

Existen distintos tipos de calado: caracol, cruces, marañón, palo de fósforo, florentela, rehilo...

“Y eso que son las formas... eso es el dibujo que forma el calado, que son completamente distintos, tú miras una cosa que dices tú “voy a hacerlo de florentela”, es una cosa “voy a hacerlo de redondel y flor”, es otro calao que no se parece en nada, “voy a hacerlo de marañón y redondel”, distinto completamente. Cada calado tiene un nombre y una forma, y hay cientos de calados distintos. Hay muestrario... La gente tiene muestrarios que no sé ni cuantos... sí. (M^a Luisa Artiles, Ingenio)

Anteriormente el calado era para el ajuar de la novia. Se calaban juegos de cama, manteles, camisa de dormir y un pañito para adornar el salón. En la actualidad se cala fundamentalmente mantelería y trajes típicos.

“Se calaban juegos de cama, no había una persona en Ingenio que no se casara, que no llevara, un juego de cama, una camisa de dormir calada, una mantelería y un pañito para adornar el salón. Eso lo llevaban todas las chicas solteras, todas las chicas que se iban a casar antes llevaban eso.

Hoy se cala mucho traje típico,... Trajes típicos..., Mi sobrina allá en el taller, cala mucho traje típico. El del... el de Néstor que es la falda calá, y la blusa que te lleva calao aquí y en la espalda, y se cala mucha mantelería todavía, para regalo. Pero así como antes que era todo el mundo compraba calados no se vende tanto como antes.”. (M^a Luisa Artiles, Ingenio)

Su impulso está ligado a la Sección Femenina. Se concebía como una “ayuda al hogar”, traían labor de la Península a vender aquí y llevaban lo nuestro a la Península”, traían las telas baratas de la península y el hilo.

Podríamos concebir la costura centrada en vestimentas tradicionales también dentro de estos trabajos tradicionales innovados, ya que el tipo de ropa que se cose responde a nuevas necesidades de consumo, y por el recurso a formación reglada. El calado por el contrario no ha variado en su forma de desarrollo, lo que cambia es el mercado, y por tanto los productos finales.

Al ser un trabajo artesanal comparte con estos la consideración, por parte de quienes se dedican a esta actividad, de la escasa remuneración que perciben por el mismo.

3.6. Las mujeres y los servicios

La pluriactividad, tal y como ya hemos apuntado con anterioridad, nos presenta una mujer rural dedicada a la realización de actividades que no están limitadas a un único sector económico. Las encontramos trabajando en la agricultura, compaginando este trabajo con la ganadería, con la pesca, con la artesanía, ..., y también vinculadas con el sector servicios. Un sector que va más allá de su rama turística, donde están empleadas muchas mujeres, sino también prestando servicios a la comunidad. Se trata tanto de trabajos que requieren una formación reglada tal es el caso de quienes trabajan como técnicas de turismo,

monitoras de deportes, maestra, ... como aquellos que suponen una extensión de las actividades domésticas de las mujeres como es el caso de las lavanderas.

El ejemplo de las parteras y las comadronas que exponemos nos permite ilustrar cómo actividades desarrolladas desde el principio de la historia por mujeres y, con una cualificación extraoficial y reconocimiento social del saberhacer se ha convertido en una actividad que requiere titulación oficial y, junto con ella, el reconocimiento económico.

También es en este sector donde se han puesto las esperanzas de desarrollo en el mundo rural, principalmente con la introducción del turismo rural. Pero también con la demanda de prestaciones sociales y, por tanto, de mejora de la calidad de vida de las poblaciones que permanecen o se instalan en las zonas rurales.

La feminización de este sector en la economía insular también es detectada en los espacios rurales, como veremos a continuación.

Parteras

“Las bien amañas”, es la denominación que antiguamente, sobre todo en las zonas rurales, recibían aquellas mujeres que se dedicaban a asistir a los partos. Este se trata de un oficio, que si bien inicialmente no tenía el reconocimiento como profesión, posteriormente sufrirá una transformación hacia la profesionalización, hasta que consigue insertarse en el ámbito académico como carrera universitaria denominada “matrona o comadrona”, siendo este el momento en el que comienza a desaparecer esta figura tan característica de otra época en nuestra sociedad. Vemos así cómo en la misma denominación en femenino, “matrona”, (teniendo en cuenta que la tendencia es el uso del masculino como genérico) hace reflejo de un oficio desempeñado por mujeres, por aquello de sus “aptitudes especiales” para el cometido de tales funciones, a pesar de que actualmente también haya hombres, aunque en porcentaje muy minoritario, desarrollando esta actividad.

El aprendizaje de este oficio solía venir de la mano de la adquisición de algunas nociones básicas transmitidas por el médico de la zona, a quien se acompañaba en algunos partos hasta que ya directamente era la partera la que acudía, demandada por las familias. Era un oficio destinado a mujeres casadas

“Porque... me daba hasta medio... pero yo decía... por el sacrificio que mi hermano no se levantara, pues el médico al verme atendiendo a un niño y haciéndole las medicinas al niño me dijo que por qué yo no me... aprendía a ser matrona, digo bueno..., pues yo... se lo dije a mi padre y a mi madre, y a mi marido que era novio mío, y que me dicen estupendo... ve y aprende... pues bueno... empecé a aprender. La primera vez que vi un parto casi me muero

(risas) no dormí... me acosté después y no dormí en toda la noche de la impresión aquella tan grande... pero yo fui de que si digo sí, después no retrocedo, sino no es una cosa muy justificada... pues seguí. Después empezaron en el pueblo... las... las críticas... "¡ay que era soltera"!... y el médico... y saliendo con el médico... un escándalo, y eso mi novio no le gustó digo no... ya es tarde, ya!... no lo dejo, habérmelo dicho antes de yo empezà...

Pero... ¿la criticaban por que usted iba...?

Porque era una mujer soltera y la mujer soltera no podían ir a un parto, no podía ver eso...un parto no lo podía ver una mujer soltera..." (Lolita, Tunte)

La práctica del oficio era la forma de ir ampliando el aprendizaje. Como en muchos de los casos, era "el boca a boca", el que funcionaba de tarjeta de difusión para que la gente supiera como ponerse en contacto con una partera, que solía acudir, no sólo a la asistencia de partos en su propio municipio, sino también en municipios colindantes. Teniendo en cuenta la época en la que este oficio se desarrollaba, hay que recordar que los medios de transporte y comunicación eran bastante escasos, lo que suponía, en muchas ocasiones que la partera pasara días en el domicilio de la mujer paridora, hasta que se llegaba al desenlace del parto. Si había coche bien, pero en la mayoría de los casos se acudía en burro o caminando, tanto porque no había otro medio de locomoción, como porque no existían carreteras de acceso para los mismos.

La función de la partera no era sólo la de asistir al parto, sino también la de aconsejar y valorar los tiempos y el estado de las parturientas. De este modo no sólo la partera se trasladaba a los domicilios, sino que también podían acudir a su casa, como si de un consultorio se tratara, para determinar un diagnóstico del momento, de las condiciones y de si era preferible acudir al hospital. Muchos niños y niñas podían nacer también en casa de la partera.

Además de la función propiamente dicha de partera, ésta llevaba, en muchos casos pareja, una función social importante, en la medida en la que la partera facilitaba a aquellas mujeres y familias de escasos recursos económicos, medicamentos básicos si eran necesarios, así como ropitas y otros enseres precisos para cubrir las primeras necesidades de cuidado de la niña o el niño.

Al no tratarse de una actividad regularizada, la estructuración de sus condiciones de desarrollo, viene marcada en gran medida por la disposición de las relaciones en un contexto social que no hay que perder de vista, como era un ámbito comunitario en el que pautas de colaboración y trueque conformaban aspectos importantes de las propias relaciones socioeconómicas de los pueblos. De esta forma el pago tanto podía ser en especies, como en dinero, como en un simple agradecimiento por la asistencia a nuevos nacimientos, todo ello estrechamente determinado por la capacidad económica de las familias a las que se asistía.

“Y entonces Lolita, de alguna manera usted se empezó a dedicarse a ... al tema de ser partera porque ... un poco por pura casualidad... en realidad...

Por casualidad... y pa lo que ganaba...(risas)

Eso es lo que le iba a preguntar y... pero ¿le pagaban o...?

Sí, hay gente que si pagaban porque todo no es dinero, todo... pa mi por lo menos... todo no es dinero, como te atienden, como te miran, como... eso vale mucho, porque incluso todavía las hay y después de los años que hace que no tienen hijos ni... y siguen agradeciéndome... pero hay otras que na más que hacérselo y ya al otro día estaban criticándome... pero la vida es así..., cobraba poco...

¿Cobraba poco?

Sí... algunos me daban pérdidas... porque si tenía que ponerse supositorios o alguna cosa era dinero que yo gastaba, me acuerdo una vez que fui a un parto (suspiro) me parece que saqué la cuenta y fue unas cien pesetas las que gasté, y después ella con el marido me mandó cincuenta (risas), estuve la noche en vela y gasté cincuenta pesetas ¿entiendes? y así, así...”
(Lolita, Tunte)

Este aspecto al mismo tiempo generaba en la mujer que desempeñaba la actividad, la necesidad de complementarla con otras actividades para posibilitarse, tanto su sustento, como el de su familia. En este sentido es importante también señalar que las características de la vida de la época en la que se desarrolla esta actividad, está regulada por pautas más tradicionales en las que aún la intensificación del consumo no está muy presente, por lo que, en muchos casos el ingreso económico, entendido este desde una perspectiva de remuneración económica, no es tan relevante, ni siquiera para el propio sustento, ya que como comentábamos anteriormente, la pluriactividad es una característica constante. De este modo las parteras al tiempo podían desarrollar labores propias de otros oficios también tradicionales, tales como las de agricultura, ganadería, elaboración de productos agroalimentarios, costura,... y un largo etcétera de labores todas ellas complementarias.

“¿Y quien la enseñó a hacer los licores?

Mi madre. El licor de leche me lo enseñó a hacer un farmacéutico...

Pero eso es... ¿ha sido algo típico de la zona de Tunte?

El licor de leche no, el de guindilla sí...

El de guindilla sí...

Sí... de muchos años, no se cuántos pero muchos años...

Que es tradición aquí...

Sí, sí, sí...

Y también antes ¿no se usaba mucho lo de que secaban los tunos...?

Sí, y los higos... en mi casa, en mi casa se secab... tunos no, porque a mí no me gustaban los tunos pero los higos... sacos de higos, en mi casa había que comer de sobra y daba... mi madre daba, porque teníamos sacos de higos, sacos de almendras... después por ejemplo no me gustaba mucho la comida, no me daba cuentas ninguna porque me iba y cogía higos y almendras y me iba a un escalón que había al bajar a mi casa y ahí partía las almendras y ya me quedaba comida. Y después pan porque mi madre amasaba, se bizcochaba el pan y cuando se terminaba aquél amasaba otro y así...porque cogía muchas fanegadas de trigo... y teníamos para todo el año...” (Lolita, Tunte)

El oficio se desarrollaba teniendo como principal medio las manos de la partera, y algunos elementos básicos como agua caliente, alcohol, tijeras,... Sólo

en aquellos casos en los que se complicaba un poco el parto se hacían necesarios medicamentos como inyecciones o supositorios. En general los partos se desarrollaban sin complicaciones que se puede ver si se tienen en cuenta los altos niveles de natalidad existentes en la época.

No existían demasiadas parteras en la isla, como se señalaba anteriormente una partera podía desplazarse con frecuencia a otros municipios distintos del de su residencia.

“Primero el médico, iba con el médico y después el médico me mativa y él me llamaba a mí, y así pues la gente ya venían a mí porque ya me conocían, venían de Santa Lucía, de Fataga, Cercados de Araña, Risco Blanco, La Culata, Taidía...

¿y como iba usted pa todos esos sitios? Porque antes...

Me venían a buscar... llegué a ir en moto, en coche, en burro... desde Rosiana a Taidía en burro, del pueblo a Risco Blanco en burro... la mitad del camino porque la otra mitad me bajaba e iba caminando... y así... esa es la, la, la manera de ir... porque a mí, casi siempre venía coche... si habían... porque allí al principio no había carreteras, al no haber carreteras pues había que ir en un burro, y es que en burro poco me gustaba porque eran caminos mal amaños y no... no... y así. Después llegó un médico a Tirajana, que yo no sé si es que la gente le habló bien de mí o... yo no sé, que me cogió un coraje tan grande...” (Lolita, Tunte)

Las relaciones entre ellas eran de respeto hacia aquella que tuviera mayor experiencia en el terreno. Teniendo en cuenta este hecho y sumándole el que se transformara la actividad de oficio a profesión con el transcurso del tiempo, estaríamos hablando aquí de una actividad económica que desapareció como tal, debido a la absorción que el mercado de trabajo hizo de esta figura. Por tanto, no podemos hablar aquí de la posibilidad de continuidad futura de la misma, a pesar de que en la actualidad pueda existir una vuelta en muchos casos, a la práctica de partos naturales en casa, pero estos ya realizados por profesionales.

Comadrona

La actividad de comadrona está altamente feminizada, se trata de una rama de las ciencias de la salud, tradicionalmente desarrollada por mujeres. Se trata de la profesionalización de un trabajo realizado desde la antigüedad por las mujeres. Hasta los años 60, el recurso a estas profesionales no estaba muy extendido entre la población, sólo se acudía a ellas cuando se preveía dificultades en el parto. Las atenciones al parto no se realizaban en los centros médicos sino que era necesario acudir a la casa de la parturienta, de ahí que relaten la dificultad de acceso a determinadas zonas, la lluvia o la nocturnidad. Por el contrario, su mejor recuerdo la alegría de la familia por el nacimiento.

“Pues sí... que se me quedara en la memoria, no sé como decirte... nacían y ... no sé...(risas), ya después del parto ya estaba nacido y ya está...que había mucha ilusión en aquella casa, venir un ser al mundo... para la familia es maravilloso, pues esas emociones pues las recibía

yo también porque claro... con la alegría... sobre todo la primeriza que son partos un poquillos lentos y a veces tarda de un día para otra al nacer, cuando aquello llegaba y rompía el llanto... pues fíjate tu... todo el mundo gritando de alegría... porque es verdad... (Carmen Artiles, Telde)

Si bien, denostan la participación en el parto de mujeres no especializadas, o las condiciones higiénicas y de riesgo (falta de recursos médicos ante una eventual complicación) que se produce cuando el parto tiene lugar en el hogar, también se observa el parto como algo natural en el que no se debe intervenir si no hay ningún riesgo para la salud de la madre o del feto. Por lo tanto se critica la práctica de “grapación” (episiotomía) realizada por el médico para adelantar el proceso de nacimiento.

El peor riesgo al que se enfrentaban era la eclampsia, la muerte de las mujeres durante el parto y la distocia.

Lavanderas

Como lavanderas se podrían considerar en general a todas las mujeres si partimos de la consideración de esta actividad como parte del quehacer cotidiano de las mismas a lo largo de la historia. El rescate esta actividad como un oficio practicado en entorno rural, viene parejo de su contextualización en una época determinada en la que los niveles de desarrollo tecnológico aún no habían hecho su aparición para el desempeño de esta función, la de lavar las ropas y enseres personales, familiares o incluso comunitarios. Por tanto, hablar de mujeres lavanderas, nos remonta inextricablemente a otra época, no muy lejana en el tiempo, en la que las condiciones económicas y sociales de la isla eran eminentemente rurales.

En este contexto las mujeres, en general, se reunían en torno a la acequia, fuente o barranco más cercano a su lugar de residencia para desarrollar esta tarea. Tarea ésta, que tenía una connotación intrafamiliar en la mayoría de los casos, pero que también, en otros muchos, se realizaba como forma de obtener un beneficio económico para la subsistencia. En estos casos las mujeres lavanderas, eran aquellas que lavaban para otra gente, generalmente personas o familias con una posición socioeconómica más pudiente. Esto suponía la conversión de una tarea desarrollada por las mujeres en el ámbito reproductivo, en una ocupación.

“Hacía yo lavaos a la gente de la calle, para ganarme una peseta, cinco pesetas parece que me daban o dos pesetas por lavar una cesta de ropa” (Lucía Ponce, Arucas)

“Antes, sí yo me acuerdo mi madre que, estaba enferma y yo era pequeñita. Y a ella tenía tienda y le lavaban la ropa. Pero ya desde que yo empecé a lavar ya está. Mucha gente se dedicaban a lavar la ropa de otras personas, porque no podían o tenían, no sé, algún trabajo, que

no podían o estaban enfermos y se dedicaban a... E incluso ella le llegó a lavar a mi madre, yo pequeña.”(Gladis Arencibia, Valleseco)

“Me llamo, Eliodora García Pérez. Tengo 76 años.

¿Y, y... a ver, desde cuándo esta usted lavando en las acequias?

Toda la vida. Venía con mi abuela y después mi madre y yo he seguido. Bueno yo tengo mi lavadora, pero vengo aquí, con las alfombras, con ropa más sucia. Y cuando no tengo ganas de venir, porque no estoy muy buena, pues no vengo.

Pero ¿Y antes, por qué se lavaba en las acequias? Porque ahora,

Ahora es otra cosa mi hija... no había agua en la casa. No teníamos agua, teníamos que ir a buscar agua hasta pa’ tomar, en unas fuentes que había. Y a lavar en aquella acequia porque por aquí no venía sino en el verano. Y... apenas en el invierno, si había mucha, porque la dejaban rebosar por aquí, si no, no.

¿Pero antes también le lavaban la ropa a otra gente y pagaban, o?

Yo, si, yo llegué a lavar, ropa ajena.

Usted sí, era su trabajo un poco.

Yo, si llegue a lavar ropa ajeno.

¿Y qué le lavaba la ropa a la gente del pueblo?

A una señora, que tenía la tienda Isabelita allá en frente. Le llegué a lavar un montón de años entre mi madre y yo.

¿Y por qué, porque ella...?

Oh... porque nosotros teníamos necesidad de ganar algún dinero y ella no podía. Tenía tienda y no podía.”(Eliodora García, Valleseco)

Los medios con los que se desarrollaba la actividad eran muy básicos. El agua que era aprovechada como decíamos de las acequias, fuentes o barrancos; jabón del lagarto; ceretos en los que transportar la ropa y poco más. Las mujeres se desplazaban desde muy temprano a los lavaderos, donde pasaban luego todo el día en la faena. El desplazamiento lo hacían caminando, y en muchos lugares el recorrido era largo. Cargaban los cestos de la ropa a la cabeza, y en ocasiones en burro. En muchos de los casos los puestos que se ocupaban para lavar ya estaban designados y se respetaban, en otros, las mujeres competían para lograr el puesto que permitía utilizar el agua más limpia, por lo que tenían que ser las primeras.

Lavaban toda la ropa a mano, restregando y retorciéndola, para luego tenderla sobre las piedras al sol para que se secase y blanqueara. Este era el motivo por el que pasaban prácticamente todo el día en el lugar del lavadero, ya que era necesario emplear muchas horas para todo el proceso. Al mismo tiempo este hecho es lo que condicionaba que el lavadero fuera un punto de encuentro importante para las mujeres en esta época, dónde se podía compartir fuera de los límites del espacio doméstico. Así mismo era un lugar de encuentro intergeneracional, teniendo en cuenta que era una tarea desarrollada tanto por niñas, madres, abuelas,... atendiendo a las necesidades de familias numerosas, característica definitoria de la mayoría de las familias de antaño y permitiendo el aprendizaje desde muy pequeñas.

Como podemos apreciar se trata de una actividad que con el devenir del tiempo, fue desapareciendo en su contextualización grupal y comunitaria. La introducción de la lavadora, y los diversos productos que el mercado de consumo fue asentando, llevó a que las mujeres fueran dejando de lavar “fuera”, para quedarse en casa, ya que la tarea se facilitaba enormemente, al tiempo que se individualizaba.

El motivo por el que en este estudio se pretende nombrar esta actividad como un oficio, es porque, a pesar de las grandes transformaciones acontecidas, muchas mujeres en diversas zonas de la isla siguen acudiendo a lavar a las acequias y lavaderos principalmente, dándole continuidad, sobre todo, al carácter de punto de encuentro en el que poder relacionarse y compartir sueños, preocupaciones, anécdotas,... Hoy en día todas las mujeres que continúan lavando de esta forma, cuentan con lavadora en su casa, con la que lavan aquellas piezas más pesadas y grandes, mientras que lavan en la acequia, a mano, aquellas que en las que la suciedad está más impregnada, generalmente ropas de faena de sus hijos o maridos. A pesar de contar con la lavadora manifiestan que siguen lavando así por la costumbre ya que toda la vida lo hicieron, al igual que sus madres y sus abuelas.

“¿Y... cómo es, cómo es que teniendo lavadora sigues viniendo a lavar?”

Porque me gusta. Porque mucha gente la tiene y no vienen a nada. Porque no... a lo mejor será, que no están criadas con esto. Pero yo también desde pequeña siempre he venido a lavar, aquí a la acequia. Y me gusta.”(Gladis Arencibia, Valleseco)

“Y nada... cuéntame un poco como es la cosa de ir a lavar a la acequia... ¿por qué lo sigues haciendo hoy en día que hay lavadoras, que hay secadoras...?”

Porque me gusta y ya me he acostumbrado cómo se queda la ropa. No es lo mismo lavar a mano que la lavadora, tiene hasta otro olor... es diferente.” (Carmen, San José de Las Longueras)

La mayoría de las mujeres lavanderas al mismo tiempo desarrollan actividades relacionadas con la labranza, ya que supone su medio de vida. Algunas también han trabajado en almacenes de tomates. Vemos como se sigue repitiendo tanto la flexibilidad como la pluriactividad, rasgo definitorios de estilos de vida rurales.

Música y baile tradicional

La participación de las mujeres en grupos folklóricos es desigual, ya que existen grupos totalmente masculinizados, o en los cuales las mujeres participan exclusivamente del cuerpo de baile. Los casos que aquí analizamos se corresponden con la actividad de bailar y tocar instrumentos. Se trata en ambos casos no sólo del ejercicio de estas actividades sino de la vinculación de las mujeres a la transmisión de sus conocimientos constituyéndose así en

transmisoras del patrimonio cultural, como también lo son el resto de mujeres que se dedican a las actividades que aquí venimos describiendo y analizando.

“Y...tú trabajo a parte de lo que son las clases así en concreto de la música también te encargas de eso pues rescatar lo que es...”

Si, me gusta pues lo que es eso, rescatar, ver, los grupos actuales que están haciendo grabaciones o que están en trabajos, ver, qué proyectos tienen, cómo están trabajando y después dentro de Arucas pues, también investigar, gente en los cursos de baile, por ejemplo, que va gente mayor pues, que se acuerda de muchos juegos infantiles y romances. Entonces pues acercarse a la gente, y participar, y hacer entrevistas, y preguntar, y..., para luego poder enseñar sobre todo a los niños, que es la base del mañana, como te decía ellos enseñan en el colegio a sus compañeros a jugar y esas cosas.” (Carmen Pérez, Arucas)

“Y en qué consiste exactamente la actividad, las clases de qué.”

Eh... de baile. De bailes tradicionales.... Y qué tipos de bailes son los que enseñas... Pues... los de Ingenio. O sea en Ingenio hay tres bailes que se recopilaban aquí hace muchísimos años y luego..., los que siempre se han bailado en Ingenio

¿Y cuáles son los que son...?

¿Los de Ingenio? El capotín, la isa de la Paría, o Aires de Lima de Ingenio y La Polca del Artesano ahí y el Sorondongo que se me olvidaba que también es..., se recopiló aquí. Y luego también... es también... para que no sea tan monótono y siempre lo mismo, a parte de las Polcas, de las Isas, y demás, pues siempre le enseñé algún baile de otra isla que también conozcan pues lo que se baila en las diferentes islas eee...pues prácticamente les enseñé eso.” (M^a Jesús, Ingenio)

La participación de las mujeres en los grupos folklóricos a través del grupo de baile fue impulsado por la Sección Femenina ya que uno de sus objetivos era utilizar el folclore popular como un medio más de transmisión de los valores patrióticos. Esto dio lugar a que los grupos de baile folklórico estuvieran únicamente orientados a las niñas y a las mujeres.

“¿Todos tienen el origen en la sección femenina?...”

Si, si aunque antiguamente, mmm... la mayoría eran niñas, porque a ese sitio sólo acudían las niñas, pero ya fueron al baile... fueron entrando poco a poco los chicos y, a...” (M^a Jesús, Ingenio)

En la actualidad los cuerpos de baile de los grupos folklóricos están formados por hombres y por mujeres. Y la transmisión a las generaciones futuras se hace a través de clases impartidas por miembros de los mismos grupos, normalmente sin recibir a cambio ningún tipo de remuneración. Pero además de enseñar a otros individuos su práctica también se dedican a la recopilación de música y baile tradicionales.

Otra de las actividades que las mujeres desempeñan en los grupos folklóricos es la de tocar instrumentos. El aprendizaje puede ser a través de transmisión familiar o pueden ser adquiridos a través de canales más o menos informales (Conservatorio de Música o talleres extraescolares).

“Pues nada, primero que nada buenas tardes y... con este paisaje desde Arucas, empezar a contar un poco la historia de cómo empecé, a dar clases, m... la verdad es que fue

curioso, porque yo me acuerdo de tocar o de dedicarme al folklore, pues desde hace mucho tiempo, en mi casa le gusta la música canaria, eee... a mis padres, y mis abuelos también les gustaba escuchar, por ejemplo mi madre me cuenta que, que a mis abuelos les gustaban los puntos cubanos, y... mi abuelo estuvo muchos años viviendo en Cuba, entonces, cuando vino pues a penas escuchaba una guitarra y un punto, y le gustaba la parranda. Y por parte de mi padre también, de cierta forma procede de Cardones, con lo cual, Cardones, también tiene una tradición de, de gente que le gusta la música canaria, de parranderos. Y de ahí pues bueno, desde pequeñita comencé a estudiar, folklore y entré en la escuela de Arucas con un contrato, que precisamente tenía que ser del, de la mujer, tenía que entrar a trabajar una mujer y entonces, bueno empecé ahí y... ahora mismo hace ya diez años que estoy trabajando en Arucas.” (Carmen Pérez, Arucas)

También, al igual que en el ejemplo anterior, es importante la transmisión de este conocimiento si bien, al contrario que el anterior, su aprendizaje está más formalizado. De ahí que se perciba remuneración por parte de quienes se dedican a su enseñanza.

“La escuela empezó siendo conservatorio, eee... como era antes la disciplina, llevará unos veinte años, yo empecé a estudiar música, eee.. reglada en la escuela de Arucas, me examinaba allí o en el conservatorio de La Palmas. Y luego ya pasaron todas a ser escuelas de música, escuelas artísticas y se incluyó el folklore.

Bueno empezamos dando clases a niños de educación temprana, que son entre cuatro y siete años. Ahí se les da el folklore, mucho... mucho... todo infantil, todo temario infantil, de canciones tradicionales, juegos y vamos observando que esos niños que están en la escuela y que van a la actividad, luego lo llevan a sus colegios, y en los recreos terminan jugando con sus compañeros, enseñándoles esa disciplina con lo cual eso es meritorio y agradable no, ese trabajo. Y cuando llegan a los siete años, pues ya empezamos con el instrumento. Instrumento que ellos elijan, prueban, miran, y ellos dicen pues me quiero la guitarra, el timple, la púa, el violín. Y ellos eligen, y entonces en esa disciplina empezamos a trabajar, a jugar, trabajamos, jugando... eee, aprendiendo canciones tradicionales, el romancero, canciones infantiles y metiendo el juego dentro de esa disciplina, porque siempre es importante que el niño venga a clase, contento, que venga a ganas, con ganas a clase y que se vaya con esas mismas ganas. O sea que tenga ganas de volver a la siguiente clase, deseando que sea la siguiente clase para ir. Es lo principal..” (Carmen Pérez, Arucas)

Uno de los retos de las personas que se dedican a la enseñanza y transmisión del folklore canario es conseguir el reconocimiento del mismo como una materia académica al igual que lo puede ser otro tipo de música o baile como la clásica. Este sería un modo de darle continuidad a una actividad tradicional y asegurar un futuro distinto, contribuyendo a que no esté relegado exclusivamente al voluntarismo de aquellas personas que se dedican a ello.

“Pero en tu caso, si que además de ser un hobby es tu profesión, tu, profesión, tu ocupación. Y en perspectiva te ves dedicándote en el tiempo a, a... a esto.

Si, ojalá... bueno... El trabajo de monitor de folklore se llegue a instituir que tenga... como pueda ser un profesor que da clásico, que tenga su titulación. Ahora mismo no tenemos titulación como monitor, pero si me gustaría... que esto siguiera siendo mi trabajo.

Y en ese sentido por lo que comentas, tú con otra gente que también se dedica a esto a ser monitora de folklore, están haciendo algo para conseguir el reconocimiento...

Intentamos por medio de federaciones y demás, que el monitor esté considerado como pudiera ser un profesor, aunque haya que llevar unos estudios, de exámenes como cualquier

carrera, no, pero que tenga una titulación como monitor, con lo cual, pensamos que ahí también, la formación sería mucho, mucho mejor, y se podrían unificar muchas cosas que están ahora mismo en el aire. Que están ahí en el aire.

Pero qué, que, perspectiva le ves tú a que se consiga eso...

Difícil, si ahí no... entidades grandes como pueda ser el Cabildo, no pone mano en esta historia... Porque, sí, personas como yo, mucha gente que está interesada, bueno pues... apoyamos y decimos. Pero no somos cabezas para tirar de una rienda tan grande, entonces pensamos que una entidad como el Cabildo, en este caso, es la que debería... y la Consejería, las que deberían sentarse y mirar eso. Y luego hay mucha gente, te digo mucha gente que lo apoyaría, y que diría que sí. Porque, por ejemplo en Perú, la carrera de profesor de folklore, es carrera universitaria. Tiene cinco años de estudios, en el que ve, por cada año, pues el que se dedica por ejemplo a baile, una media de treinta bailes en el año. Y terminas con titulación para dar clase en colegios o en institutos. Lo mismo la música, que sale con estilos de música peruana, y sale con carrera, y estamos hablando de, estamos hablando de Perú, con las infraestructuras y las necesidades que tiene ese país. Y sin embargo tiene el folklore como carrera universitaria. Y llegas aquí y dices... y mira tú." (Carmen Pérez, Arucas)

Música – cantante de ópera

Más excepcionales son los casos de mujeres que tras su bagaje por circuitos de la música dentro de la isla consiguen dar el salto al éxito en circuitos estatales e internacionales. Teniendo como punto de partida desde la infancia el grupo folklórico del pueblo, se inicia una carrera musical de gran proyección. De este grupo inicial en el que no es preciso conocimientos muy específicos se pasa a la formación en la escuela municipal de música y posteriormente en el Conservatorio de Las Palmas, lo que abre posibilidades a nuevos horizontes dentro de la lírica.

"Y nada... pues Davinia, no sé... que me cuentes un poco cuando empiezas con tu carrera..."

Aquellos remotos tiempos...(risas). Mira, empiezo con ocho años, en el noventa y cinco. Empecé con ocho años pero nada que ver con la lírica, nada que ver ... con todo tipo de música , o sea ... folklore, más de raíz imposible. Empecé en el pueblo, un grupo del pueblo, que se llamaba Candelas del Atlántico , que de vez en cuando, todavía hoy se reúnen, no profesionalmente pero, hay alguna que otra fiestilla por ahí , cuando hay que cantar para las fiestas del pueblo... se reúnen y demás , y yo si estoy por aquí... pues me gusta porque me recuerda a mis comienzos, no, y además que la mayoría de los del grupo son de mi familia y entonces claro... y que una disfruta siempre en lo suyo ¿no? lo mío es mi tierra, vamos, más de mi tierra no es nadie más que yo . Entonces empecé , estuve allí... pues...hasta... la verdad que hasta cuando tenía dieciocho años más o menos era cuando funcionaba el grupo , pero, mientras tanto cuando tuve quince, hice las pruebas del Conservatorio en Las Palmas y me cogieron como alumna de canto, y ahí fue mi primer contacto con la lírica. Entonces...eee... bueno, lo que era cantar... cantar con la voz impostada... rarísimo, o sea para mí súper desconocido porque no tengo ningún antecedente familiar con conocimientos de música , cultura musical cero ... entonces imagínate de repente mi profesor me ponía a vocalizar, y a mí aquello... para mí era gritar, todos asombrados porque tenía una pasada de agudo, porque llegaba a las notas que casi nadie llegaba, y para mí... no gritar pero me resultaba tan fácil que...decía pero bueno...¿esto que es... tomarme el pelo o qué? y me decían...tú vocaliza, y tenía unos nombres tan técnicos que yo decía bueno vale pues...si lo hago bien así pues pa'lante pero claro... Entonces estuve en el Conservatorio dos cursos y medio, o sea, hice primero de canto, lo que pasa es que nosotras entrábamos en grado medio, que ya

suprimíamos los cinco primeros años pues... por nivel vocal, por conocimientos musicales... y es que yo previamente había estudiado en la escuela de música... solfeo y piano, entonces ya..."
(Davinia, Moya)

Este proceso implica el tener que renunciar a determinados aspectos como la residencia en la isla donde las posibilidades están más acotadas que en otros lugares. Este es uno de los elementos de gran dificultad para muchas jóvenes que teniendo grandes capacidades y potencialidades no pueden optar a una carrera musical ya que no cuentan con apoyos económicos para asumirla. El no tener esas posibilidades dentro de la isla impone en muchos casos la renuncia total o bien la reducción de circuitos de proyección profesional.

Maestra rural

Cuando la ciudad era otra cosa mariposa. En un pasado muy inmediato maestras rurales eran prácticamente todas aquellas mujeres que a esta ocupación se dedicaban, en la medida en que casi todo el territorio insular era rural. Esta figura, representada mayoritariamente por mujeres adquiere, a la par, que el resto de las mencionadas, un papel relevante, en este caso, por su labor enfocada a la educación y la alfabetización de la población canaria. Esta ocupación, que pasaba por una formación reglada previa, era de las pocas profesiones que en la época estaban abiertas a las mujeres, así que la motivación para su estudio, si bien era satisfactoria, digamos que era la elección dentro de un abanico mínimo de opciones, sobre todo teniendo en cuenta, que las pocas mujeres con acceso a estudios en la isla, contaban básicamente con esta alternativa, o bien con dedicarse a las funciones típicamente asignadas a las mujeres, la creación y el cuidado de la familia.

"Y por qué elegiste estudiar magisterio?"

*Mira en aquel entonces, en mi época, las niñas no estudiaban... y esa era la única opción... aquí no había universidad, la única opción era magisterio, entonces yo estuve en el colegio de las Salesianas desde los seis años, que fue cuando hice mi primera comunión, después estuve hasta los dieciocho en las Salesianas, y cuando terminé, ya te dije antes cuando al monja aquella me estaba preparando, ella llamó a mi padre y le dijo, que por qué no me dejaba ir a Tenerife, que ellas me daban alojamiento en el colegio y allí podía estudiar una carrera, porque allí había universidad y aquí no había, y mi padre dijo que no, que la niña no salía de casa, fíjate en aquel entonces, salir la niña de casa ya era demasiado, y, no salí, y por eso no tuve la opción de hacer una carrera superior, porque a fin de cuentas, magisterio es una carrera media, y, ahí me quedé, y no tuve más... no tuve más opción, de salir y de mucho menos, irme a la península, bueno, cuando estuve aquel año en la península, aquello fue un funeral, "¡Ay madre mía santísima esta niña sola", la niña, la niña, la niña se desenvolvió como tenía que desenvolverse, por supuesto, así que eso fue lo que pasó, que no pude, entonces, pues mira, no me ha pesado, porque he amado mucho mi carrera y tengo muy buenos recuerdos de donde quiera que he estado, pero la Milagrosa para mí, me marcó muchísimo, eso para mí ha sido como mi familia, y las quiero mucho. Yo veo una alumna mía por ahí y es que... como si fueran mis hijas igual, y ellos me querían a mí también, bueno, me lo han demostrado,... **claro, que te han homenajeado y todo... afortunadamente... claro que si...** y se han portado conmigo muy bien. En fin, pues esta es mi carrera, y esto es lo que yo te puedo aportar..."* (Teresa, Las Palmas)

Ser maestra en un entorno rural entrañaba antaño, y en muchos de los casos hoy en día también, lidiar con condiciones de escasez de recursos y precariedad, lo que convertía la tarea docente, no sólo en lo puramente académico, sino también en el ejercicio de funciones sociales y reivindicativas para la mejora de las condiciones, tanto del ejercicio de la profesión, como de la calidad de vida del lugar. Los desplazamientos hasta las zonas rurales eran bastantes arduos, ya que generalmente se trataba de lugares con escasos o ningún medio de transporte, lo que significaba tener que andar largo tiempo bajo las condiciones climáticas que fueran. Aunque normalmente a la maestra rural se le facilitaba una casa en el pueblo, que solía estar integrada en el propio colegio.

“Pues un curso, un curso, porque como fue provisional, después me tenían que dar la definitiva, entonces la definitiva es cuando me llama el... el chico que estaba aquí encargado del... de mis documentos, me dice “te ha tocado el barrio de la Milagrosa”, chacha yo... “eso dónde es”... “pues mira pertenece a la... al ayuntamiento de Las Palmas de Gran Canaria, pero... más cerca está de San Lorenzo que de Las Palmas”, y digo “bueno”. Entonces, vine para acá, tomé posesión, y un domingo, fui hasta San Lorenzo y le pregunté las personas “¿dónde es la Milagrosa?”, dicen “mira, aquí cerquita” (se ríe). Fuimos, digo fuimos porque, fue una prima mía, una amiga mía, y en aquel entonces, el que hoy es mi marido, empezamos a caminar, un camino, y venga subiendo, subiendo, siempre hacia arriba, como quién va hasta el cielo, y preguntaba y “ahí cerquita”, y lo cerquita eran cuatro kilómetros, cuesta arriba, y de carretera asfaltada nada... Llegamos al barrio de la Milagrosa y me presenté, como no sabía a quien, pues, a la primera tienda de comestible que había, entonces me indicaron, era una plazoletita, muy acogedora, muy graciosa, y había una casa que había sido propiedad de una familia que la madre había sido... maestra de allí, eran los García Évora, una casa de dos plantas... quien la veía por fuera, una maravilla, pero por dentro estaba... que daba pena. Tampoco tenía agua, tampoco tenía luz y tampoco tenía teléfono... (se ríe nuevamente)... entonces yo me hablé con el concejal de educación, que en aquel entonces era don José Manuel Suárez del Toro, que ya falleció, yo había sido alumna de él, entonces le dije “don José, me tocó la Milagrosa”, “no me digas que vas a la Milagrosa, tal y cual...”, digo “sí, sí...”, pero yo quisiera a ver si me pudieran arreglar aquello un poquito”. O sea que me arreglaron después el aljibe, que... tenía que guindar agua, por las noches. No tenía baño, sino el antiguo water que tenía en todos los pueblos, un muro y un hoyito... y allí que había que hacer... ay, ayayai... (risas). Pues, en fin, allí estuve un año soltera, al año fue cuando me casé y, ahí empiezan ya las... los problemillas,... mmm... mientras, estuve soltera pues, no había problemas, porque.. yo me quedaba allí, bajaba los miércoles, subía el jueves por la mañana, en fin, teníamos que coger el coche de hora, en aquel entonces, que estaba aquí en la calle Bravo Murillo, íbamos hasta San Lorenzo, íbamos digo yo porque iba otra compañera que se quedaba en La Calzada y... y yo... me seguía hasta San Lorenzo, de San Lorenzo hasta arriba, a caminar. Con lluvia, con viento, con sol, con lo que fuera... con el barranco hacia abajo, las barranqueras, porque antiguamente llovía, ahora, no, y subiendo, llegaba arriba y entonces tenía...” (Teresa, Las Palmas)

Los estudios de magisterio se realizaban en una escuela sólo para mujeres, aunque también existía una para hombres. Tras realizar cuatro años de bachiller, se realizaba una prueba para el ingreso en la escuela. Se estudiaban tres cursos, se pasaba una reválida y posteriormente se opositaba. Una vez se habían aprobado las oposiciones se obtenía una plaza provisional en cualquier ámbito geográfico, tanto insular como peninsular. En esta época muchas

mujeres se encontraban con el handicap de que no podían moverse solas porque estaba mal considerado tanto dentro de la familia como socialmente, por lo que el traslado a otros lugares, sobre todo cuando se salía de la isla, y en los casos de no estar casadas, podía encontrarse con varios condicionamientos, como por ejemplo el impedimento de optar a una plaza porque su familia lo prohibía, o bien, el tener que ir acompañada de algún otro miembro de la familia, como alguna prima, también soltera, que asegurara la compañía, y en cierta medida protegiera de los comentarios sociales que se podían dar. En este último caso, por supuesto suponía toda una experiencia de independencia para ambas mujeres que lejos de sus familias se sentía autónomas y sobre todo, adultas. En esta época los elementos que puntuaban de cara a la obtención de plaza fija eran entre otros: estar casada con un funcionario de la administración pública, las labores realizadas dentro de la Sección Femenina, así como el propio trabajo en el aula que era supervisado por esta institución de la época, los “votos de gracia” que daban las personas que realizaban inspecciones en los colegios,...

Durante esta época las maestras vivieron, y contribuyeron también, a la transformación de la escuela segregada a la escuela mixta. Cambio que en un principio se encontró con muchas resistencias tanto institucionales como sociales, ya que no se consideraba esta opción como algo válido. Algunos lugares como el barrio de La Milagrosa, perteneciente al municipio de Las Palmas, fue pionero en iniciar ese camino hacia la desegregación de la escuela, ejerciendo en cierta medida influencia en otras zonas rurales, que fueron asumiendo también el modelo.

“¿Y entonces de alguna manera, tú viviste la evolución desde la escuela segregada, separados niños y niñas, a lo que fue ya la escuela mixta, y a la creación de además de lo que fue...?”

Después había dos clases mixtas, la que yo regentaba, que era de los alumnos mayores, tercero, cuarto y quinto, y la del compañero, que era primero y segundo, o sea que no había párbulos, como hoy en día...

¿Y la experiencia entonces cómo salió, el paso de la escuela...?”

Bienísimo, bienísimo, no hubo problema ninguno. Ya estuvo hasta el final, niños y niñas, y encantada de la vida porque había respeto, yo no tuve nunca... no hubo nunca problemas.

¿Pero eso se supone que estaba regulado por ley, el tema de que fueran las escuelas, por un lado los niños y , por otro lado las niñas?”

Eso fue un convenio, que fue con... de la inspección, y nosotros dos, los dos compañeros, entonces,... y el pueblo, si el pueblo lo aprobaba, perfecto, si no seguían otra vez separados, varones y hembras. En aquel entonces nosotros fuimos pioneros en mezclar niños y niñas...”(Teresa, Las Palmas)

Las maestras al igual que el resto de mujeres de otros oficios, asumían la compatibilización de su trabajo con las tareas que entrañan el tener una familia (cuidado, crianza de la prole, trabajo doméstico,...) apoyada, como en la

mayoría de los casos por la red de mujeres de la familia (madres, abuelas, primas,...) que facilitaban en cierta medida el que la maestra pudiera ejercer su profesión.

La profesión, como se apuntaba, era casi la única opción como carrera universitaria a la que las mujeres, pocas mujeres podían optar. Con el tiempo siguió siendo una profesión eminentemente feminizada, sobre todo en los niveles de educación infantil y primaria. Este ha seguido siendo la trayectoria seguida por la misma. Actualmente continúan siendo las mujeres las que mayoritariamente la ejercen.

Turismo rural

El turismo rural surge en cierta medida como una alternativa a la agricultura en muchos municipios de la isla, cuando esta comienza a estar en decadencia. Supone una forma de seguir combinando tareas propias de una zona rural, como la agricultura o la ganadería, con una nueva forma de explotar los recursos de la zona. En este sentido muchas mujeres, en general propietarias de viviendas antiguas en el campo, se suman a los proyectos de restauración de las viviendas adaptándolas para su uso como espacios de turismo rural, cuando comienza de alguna manera el boom de esta forma de turismo en las islas, por los años ochenta. Es en este periodo, que desde las instituciones, a través de fondos europeos principalmente, prestan apoyo a aquellas personas, que teniendo casas, quisieran entrar en proyectos de turismo rural. Esta sería una de las vías a través de la que las mujeres llegan a la actividad.

“Bueno, si es referente a turismo rural, nosotros empezamos a arreglar esta casa, que era de una tía mía, que vivía con nosotros, y al morir ella nos dejó la casa, y empezamos a arreglar la casa, normal, como para..., en un principio teníamos pensamiento de hacer como dos apartamentos, luego, a través de Clari, que trabajaba en la agencia de desarrollo local, nos convocó a la gente que queríamos, que teníamos casa así antigua y tal para..., para si queríamos entrar en el proyecto de turismo rural a través Leader...” (Clara Cabezas, Fataga)

Otra vía sería la iniciativa privada, generalmente como negocio familiar, en este caso, se suele dar una transmisión familiar de lo que supone iniciativas empresariales dentro de marcos geográficos rurales.

“Bueno, la idea del proyecto rural no... no es de ahora, es vieja. Nosotros... mi padre y yo somos los primeros que montamos aquí los apartamentos de turismo rural, en los años ochenta... cuando nadie creía en que esto era un filón para el turismo rural... pues nosotros nos arriesgamos y montamos un... seis apartamentos y a raíz de eso... cuenta el municipio con... no sé... cincuenta o sesenta apartamentos pues para... rentar, no, tanto para el turismo rural como para alquiler fijo o temporadas largas. Como te decía no es... no es una idea nueva, luego montamos un restaurante y luego al final, hace cinco o seis años, yo cuando terminé la carrera... hice Historia, eee... pues siempre me... he tenido un poco... inquietudes con el tema de la sensibilidad del medio y demás, entonces sabía de esa casa, ¿me entiendes? que se estaba vendiendo... que era una

antigua fonda... y se me ocurrió... digo bueno... en Tejeda ahora mismo no se oferta nada que no sea hotel. Pues hablé... me puse en contacto con un arquitecto y tal y vimos que posibilidades había. Entonces quería ofrecer un hotel en un medio urbano... un hotel rural, pero con unas características especiales, quería ofrecer una sala de reuniones... quería sacar esto porque veo que se demanda mucho grupos mínimos de quince o veinte personas... que te piden, no... "¿y tienes un sitio para reunirnos?" y tal... bueno pues hice un esfuerzo, en este caso urbanístico, para sacar metros y tenemos una pequeña sala. Y después nada... estamos ahí, con once habitaciones, donde intentamos... hemos intentado mantener, porque la casa... la fachada es una fachada protegida... no podemos hacer nada con ella, está catalogada como de valor patrimonial alto eeee..., y a partir de ahí pues...empezamos a sacar... como once habitaciones, con una serie de comodidades, tenemos que estar a la altura del veinte y uno, el wifi, al final no vamos a poder ofrecerlo porque todavía no está... pero si datos, internet en este caso, calefacción ,eeee... aire acondicionado, hilo musical , telecomunicaciones, en fin... ofertar una serie de cosas que... que en este medio no hay. Con respecto a... ¿para cuando se abre y demás? Pues... de cara a... mayo, junio... es la idea. Me comentabas que qué hago... pues te digo, muchas cosas, siempre desde pequeña he sido muy... muy desinquieta, muy luchadora, me he dedicado a los negocios, hemos montado como te comentaba antes... los apartamentos, un restaurante que lo tenemos cerrado porque hemos tenido problemas... que casualmente tiene en el noventa y nueve... no obstante el primer premio del patronato de turismo a sus instalaciones, decoración y montaje." (Fina, Tejeda)

En el caso de aquellas mujeres que inician su proyecto de turismo rural a través de la financiación europea existe una forma de funcionar cooperativa con otras personas que también hacen lo mismo. A través de la cooperativa se canaliza la demanda y se pone en el mercado la oferta, lo que posibilita en cierta medida aunar esfuerzos y optimizar recursos para el buen funcionamiento de la actividad.

La motivación para entrar en este circuito viene determinada en gran medida por la sensibilización existente respecto al medio rural, y la preocupación por los cambios que se producen en muchos municipios eminentemente agrícolas, en los que, ante la decadencia de este sector de producción, se dan trasvases importantes de población hacia los núcleos urbanos. El turismo rural por tanto, posibilita reavivar en parte la economía de los pueblos, ya que se genera una red de colaboraciones entre distintas ocupaciones del lugar para atender la demanda de turismo rural, a la par que contribuye a la permanencia de personas en los pueblos.

"Eeee..., yo..., no, yo comidas no hago ningunas ni nada, yo solamente, lo único que..., en lo único que..., digamos, les prestamos, nosotros les ponemos, eeee..., en un paquete de bienvenida que les ponemos, les ponemos las frutas nuestras, de los naranjeros nuestros, naranjas, albaricoques, plátanos, todo es, normalmente es de aquí, del pueblo, el vino, de aquí, que por eso participamos, nosotros participamos, en, en, en el proyecto nuestro está también, participamos gente del pueblo, porque compramos el vino a gente de aquí, la miel, les compramos miel, se la compramos a un señor que, que tiene una casa de turismo rural, pero que a su vez se dedica a, a la, a la..., apicultura, a la miel y tal, tiene abejas, pues nosotros compramos esa miel. A la vez, nosotros estamos comprando unas mermeladas que está..., de una cooperativa, que está en Valsequillo, que son las mujeres de, de Valsequillo, de la tía Claudina, después, eeee..., los huevos son de mis gallinas, que yo tengo gallinas y les ofrecemos los huevos, es decir,

mientras los turistas, el cliente está siete días, pues los huevos son míos, cuando hacemos pan, porque tenemos un horno, pues les ofrecemos pan, sabes, un complemento, y ya llegará un momento, claro, ...mmm..., actividades fuera de la casa no, porque yo no me puedo dedicar, no puedo, solamente les tenemos rutas, les tenemos... Si orientas, cuando llegan, no sé, les decimos, pues esto, lo otro, ¿sabes?, la panadería, también ellos bajan a comprar el pan a la panadería, todos los clientes que nosotros tenemos, les ofrecemos que hay una panadería, un pequeño supermercado y tal, el vino, hay dos o tres bodegas, les decimos, mire, el vino, el pan, la gente va todos los días a comprar el pan, es decir, que están metidos, la casa a su vez está metido en un proyecto de algo del pueblo..." (Clara Cabezas, Fataga)

En la mayoría de los casos el punto de partida es la tenencia, como decíamos, de casas familiares desocupadas o bien antiguas fondas, que se restauran, intentando al mismo tiempo la conservación de patrimonio, ya que suelen ser casas que datan de mucho tiempo atrás, lo que añade a la labor del turismo rural un valor por esa contribución a la conservación.

"La casa, ...mmm..., está construida, la parte de allá..., porque mi casa es como dos partes, es una casa muy grande, la parte que da para la plaza fue construida en el año 1880, por lo menos, más o menos, casi, yo creo que casi el mismo tiempo que la iglesia, la parte de allá, la parte de acá que es la que yo tengo en turismo rural, pues yo no tengo sino la mitad de la, de la..., de la casa..., ocupada. Es de 1880 pa allá, que es lo que decía mi tía, y la parte de acá, que es la que yo tengo arreglada, por la parte media no la tengo terminada, la, la otra parte de allá..., pues..., es de 1920, es una casa que era de unos tíos míos, ...mmm..., pues la casa nosotros la arreglamos". (Clara Cabezas, Fataga)

En el caso de esta actividad se puede observar que la dedicación a la misma viene de la mano de los cambios sociales más que por una vía familiar, aunque sí que es cierto que las mujeres que se dedican a ello, suelen tener conexión con la vida rural ya que sus familias se dedicaban al campo, por lo que se mantiene esa conexión. De esta forma las mujeres que están llevando cuestiones de turismo rural, al mismo tiempo tienen sus tierras que cultivan, bien para el autoabastecimiento, bien para su comercialización; en muchos casos animales, por lo que también hacen quesos; labores de artesanía como calados, alfarería,... La dedicación al turismo rural está supeditada a la demanda existente por lo que no puede ser la única vía de sustento.

"Sí... siempre... también... yo también... hasta el año pasado fui... hasta hace dos años fui la presidenta de la asociación de agricultura y ganaderos de aquí de Tejada, que estuve en la ... en la... todo el tiempo de la fundación, y ahora soy la presidenta de la comunidad de regantes El Barranco pero también tengo dos fincas, que tengo un medianero pero que lo llevo yo también directamente..."

Y las explotas entonces y sacas producción...

Sí... sí.. las exploto, las tengo un poco mecanizada, tengo por riego por aspersión ... goteo incluso, estanque, tractor para plantar, coger... segadora ...

¿Y qué cultivas principalmente?

Principalmente papas... papas y después pues... hortalizas, después ya lo que es calabacinos, piña, pimientos, tomates algo... pero básicamente y porcentaj... y porcentualmente... el noventa por ciento papas...

Y luego... ¿qué haces con esa producción?¿ a dónde la distribuyes?

La vendo... la vendo... estamos ahí metidos en una asociación y se lleva todo... toda la mercancía, aparte del consumo ¿no? que dejas para ti... la vendemos. Hacemos dos cosechas al año... verano, invierno... no más. Y las tierras, parte de ellas las heredé y parte de ella... he comprado y he hecho, y amplíao, sí... y... ¿qué más te cuento de la infancia? Pues eso no...

Tu contacto eso... con la agricultura... ¿es temprana...? ¿aprendes con la familia...? cuéntame un poco acerca de eso...

Sí... la verdad que... desde n... yo recuerdo de tener siete ocho años que mi padre se dedicaba a plantar ajos... que fue el primero que trajo los ajos aquí... unos ajos venezolanos, y eso sí es lo más que recuerdo... y papas y tal... y luego... ahora lo hago un poco más en la distancia, voy sí... a recoger papas y demás... pero como tuve un accidente en mil novecient... en el noventa del siglo pasado, y tengo un problema ... tengo una artrosis hecha en la pierna izquierda... entonces pues... voy ... siempre voy, pero físicamente hago lo mínimo ..."(Fina, Fataga)

Además de la intención de conservar el patrimonio histórico, también se da que las mujeres desempeñen funciones de mantenimiento y transmisión de tradiciones, estilos de vida y valores relacionados con la ayuda mutua y lo comunitario, aspectos que se valoran como importantes a pesar de que se combinen con otros aspectos de la vida moderna, como puede ser el ofertar servicios tecnológicos como internet, o calefacción,... se trata por tanto, de un modelo de desarrollo de un tipo de turismo más integrado en las características del medio, pero al mismo tiempo adaptado a los cambios propios de zonas urbanas. Otra de las características que se dan en las iniciativas desarrolladas por estas mujeres es la de facilitar a mujeres de la zona su incorporación al mercado laboral a partir del desarrollo de funciones que hasta el momento realizaban sólo dentro del ámbito del hogar.

"No... Mi idea es que... incorporar a la mujer ¿sabes? darle la posibilidad a la mujer de Tejeda pa que trabaje... esa es mi idea, y de hecho es que es un proyecto que yo he hecho para... para que sean todas mujeres.. pero evidentemente puede haber un hombre y tal ... pero si puedo... intentar que sean mujeres porque...

¿Y por qué tienes esa motivación?

Porque hay muchas mujeres en Tejeda y yo creo que ya es hora de que... muchas demandan trabajar y la gente... primero porque, Tejeda tiene un problema ahora mismo que es de despoblación, en los últimos años ha habido una emigración bastante... no sé cuales son los problemas, unos dicen que es el colegio, otros es... pues un poco el puesto de trabajo y demás... entonces la um... lo que es la familia... siempre va donde está la mujer ¿no?, si la mujer está trabajando aquí... el marido se queda aquí, los hijos se quedan, si la mujer está en Las Palmas... eso es una forma también de adscribir población a Tejeda ¿eh? ¿sabes? eso por un lado... y por otro que hay mucha mujer que demanda quedarse aquí, quiere trabajar aquí... entonces esa es una de las fórmulas, me parece más..." (Fina, Tejeda)

La perspectiva de futuro de esta actividad se ve como buena, suponiendo una vía en auge, lo que posibilita el que nuevas generaciones se puedan seguir dedicando a lo mismo, promoviendo así la vida en zonas rurales y el mantenimiento, como mencionábamos de estilos de vida, que de otra manera se perderían en la medida en que los pueblos se van despoblando de personas jóvenes.

Técnica de turismo

El desarrollo del turismo rural como una apuesta institucional para hacer frente a la agricultura de subsistencia y al continuo despoblamiento de las zonas rurales, ha propiciado que algunas de las actividades que las mujeres realizaban en el entorno familiar se exterioricen, es el caso de la elaboración de productos de conserva, de repostería y de otros productos artesanales (de costura, de ganchillo, de cesterías,...) para la venta. Pero además ha supuesto la contratación de personal cualificado para la gestión de proyectos, para información turística y para la gestión de museos.

“Bueno... la actividad que desarrollo... yo soy la técnico de turismo del ayuntamiento, al margen de otras cosas más. Gestiono el Museo de Escultura, también gestiono el punto de información turística y todas las actividades desarrolladas por la Concejalía de turismo, luego hay más actividades como en todos los ayuntamientos pequeños, gabinete de prensa y demás, pero básicamente lo que hago es eso, gestionar el área de turismo.” (Vicky, Tejeda)

Entre este personal contratado nos encontramos con mujeres con titulación académica y/o con conocimientos de idiomas. Su actividad es un ejemplo de los cambios que se producen en la sociedad en general y de las mujeres en particular: el mayor nivel educativo de las mujeres y su incorporación al mercado laboral como profesionales o técnicos. También es un ejemplo de la introducción de profesiones técnicas en el mundo rural, que no está ligada al mundo agrícola.

“El enfoque es que la realidad de Tejeda ahora mismo es que la vía de desarrollo que nos queda es el turismo, la agricultura siempre fue de subsistencia y cada vez se estila menos, la industria está muy encorsetada porque esto es un Espacio Natural Protegido, y lo que nos queda como industria sostenible, por decirlo de alguna manera, es el turismo. Es un desarrollo que tendría que ser, no urgente, pero sí muy importante, porque Tejeda es un municipio que por la escasa actividad turística y demás... no genera empleo, la conclusión es que los jóvenes se tienen que marchar, y que hay muchos que quieren seguir viviendo aquí y no lo pueden hacer porque no tienen empleo, y se vuelve todo muy difícil, y la idea es que el turismo se desarrolle para mantener vivo un municipio que tiene, no sé si una de las más o... la población más envejecida de toda la isla. La media de población aquí, no tengo la estadística en las manos... pero yo creo que está en los sesenta años, y eso lo hace estar abocado al desastre y a la desaparición. La idea es renovar eso, y que con base en el turismo se puedan crear ... pues desde la gente que tiene su restaurante que pueda seguir funcionando, la gente que tenga comercio que pueda seguir funcionando, la gente que tenga casas rurales que tenga una entrada extra de dinero, y lo ideal sería estimular un poco la emprendeduría, que hubiera gente del municipio que creara empresas de ámbito turístico, turístico rural evidentemente, y que pudiera crearse cierto grado de empleo...” (Vicky, Tejeda)

Servicio de ayuda a domicilio

Como apuntábamos inicialmente el servicio de ayuda a domicilio sería una de las actividades que surgen con el auge del sector servicios para dar respuesta a uno de los cambios importantes de la sociedad, como es el envejecimiento de la población unido a las grandes transformaciones en las estructuras de la familia tradicional, y el aumento, por tanto de personas dependientes. Supone una de los claros ejemplos del paso de una función asumida tradicionalmente por las mujeres a la profesionalización, si bien hay que decir que siguen siendo las mujeres las que desarrollan mayoritariamente esta actividad económica, tanto de forma profesional como no profesional.

Dada las características de la actividad, o más bien, dado el origen de la actividad, el hecho de ser una actividad feminizada supone que las exigencias académicas para su desarrollo sean escasas o inexistentes, por lo que supone una alternativa para muchas mujeres sin estudios o con estudios básicos. Generalmente las mujeres que se dedican a la misma han trabajado anteriormente al surgimiento de esta ocupación, en otro tipo de servicios como la hostelería o los supermercados, o bien en el sector agrícola, empaquetado de tomates, invernaderos, flores,...

“Pues mira, yo he trabajado, siempre he trabajado en la hostelería, en el sur, y me vine aquí arriba, y me vine a trabajar a..., al autoservicio, aquí hay un autoservicio, un supermercado, y me quedé embarazada, y cuando me quedé embarazada yo decía bueno, pues no..., ¿sabes?, quería estar con mi hijo y tal y cual, y tampoco tenía ganas de bajar al sur, tenía que dejar al niño, con mi madre que es mayor no..., no. Y yo, ...mmm..., nunca pensé en trabajar aquí, yo tenía a mi bebé, mi niño tendría tres años o algo así y la vecina de enfrente pues..., se enfermó, y la hija vino a hablar conmigo y me dice que si yo quería todos los días trabajar una horita en la casa pa ayudarla y tal, pues nada, empecé a ir, y empecé después con más casas particulares, hasta que un día, ...mmm..., yo no sé ni que había ayuda a domicilio, ¿sabes?, si venían chicas aquí, estoy en mi casa, voy a lo mío y ni me entero, pues nada, pusieron un papel, en la gasolinera y tal, como que necesitaban a una chica en la zona de Fataga, pues la vecina me lo dijo, fui a la empresa a hablar con la empresa y aquí estamos”. (Fátima, Fataga)

Esta actividad permite en cierta medida de cierta flexibilidad horaria que posibilita seguir combinando el cuidado de la propia familia, con el trabajo fuera del domicilio, además de desarrollar algo para lo que las mujeres hemos sido perfectamente adiestradas a través de la socialización y la educación sexista, como es el cuidado de otras personas. En muchas ocasiones también las mujeres, previo a trabajar con contrato en una empresa destinada al servicio de ayuda a domicilio, habían trabajado de forma particular en lo mismo, cuidando de vecinas o vecinos que lo necesitaban. Las tareas que se desempeñan pues son de aseo personal, algunas tareas de la casa, escucha, compañía,... en general para personas con impedimentos en la movilidad y que no cuentan con apoyo familiar, y en su mayoría mujeres, aspecto que responde a la mayor esperanza

de vida de las mujeres.

Como decíamos la actividad se desarrolla mediante una relación contractual con una empresa creada para tal fin. La empresa es la que gestiona el servicio en convenios con los ayuntamientos, asignando a las mujeres luego esos servicios en función de la disponibilidad que cada mujer quiera tener. De esta forma el nº de horas que se trabajan varía de una mujer a otra. Los medios para el desarrollo de la actividad son básicos en la medida en que las funciones que se realizan, como se apuntaba son sobre todo de cuidado, desarrollándose en los domicilios de las personas a las que se le ofrece el servicio. Una de las características importantes del desarrollo de esta actividad es la dispersión de los servicios, ya que abarca todo el ámbito municipal., aunque generalmente se asignan por proximidad. Teniendo en cuenta que hablamos de zonas rurales, muchos de los domicilios se encuentran situados en barrios o en zonas de difícil acceso ya que, o bien nunca vivió mucha gente en esa zona, o bien, con el tiempo se fue despoblando.

Las mujeres que trabajan en esta actividad son las grandes observadoras del incremento de personas mayores solas, y del estilo de vida al que llegan por este motivo. A pesar de esa soledad las personas mayores prefieren seguir viviendo en sus domicilios ya que “como la casa de una no hay ninguna”.

La perspectiva de futuro de esta actividad en principio es buena teniendo en cuenta ese factor que se nombra del incremento de personas mayores dependientes por lo que la posibilidad de que otras personas se sigan dedicando a la misma es muy alta. La reflexión tendría que venir orientada al hecho de que sean las mujeres las que sigan asumiendo este papel, aunque ahora sea de forma profesionalizada.

Monitora de equipo de fútbol

En las zonas rurales de Gran Canaria podemos encontrarnos también con mujeres que desarrollan actividades innovadoras, no sólo por la profesión sino también porque están ocupadas en cuestiones antes limitadas a los hombres. Un ejemplo es la presencia como monitora de fútbol.

En este caso su afición procede de la afición familiar. Han tenido que superar las críticas por su dedicación a tareas no femeninas, tanto dentro del pueblo y la familia, como de los espectadores (“las mujeres a fregar y limpiar”)

“Porque... he pasado mucho del tema, es decir, yo hacía deporte preparándome las pruebas de educación física, y a mí me trataban, aquí en el municipio, me trataban que si estaba loca, cómo hacía tanto ejercicio, y demás. Y luego ya, pasando del tema. Es decir, me dediqué a lo

que me gustaba". (Geni, Valleseco)

Es titulada universitaria que ha regresado después de realizar sus estudios al pueblo natal. Su mayor motivación es ayudar a los niños del pueblo. Lleva las categorías alevines e infantiles. Intenta incentivar que las niñas hagan deporte, aunque se encuentra con la resistencia de padres y madres.

"O voleibol o baloncesto, pero fútbol es algo que las piernas, no sé que.... es lo que oigo yo. Que las piernas, que los cardenales, que eso es feo que tal. Y yo soy partidaria totalmente de lo otro, de la otra manera, ¿entiendes?, cambiar el chip. Si la niña quiere hacer fútbol, pues hay que dejarla, que ella ya después decidirá, cuando grande, si quiere seguir o no quiere seguir". (Geni, Valleseco)

Técnico en Educación Infantil

Si bien podemos incluirla dentro del epígrafe de actividades innovadoras, sin embargo, no se obvia que su realización profesional es una prolongación de la actividad de las mujeres como cuidadora de los hijos e hijas, si bien en este caso no se trata de los propios, además de poseer una titulación que acredita su saber-hacer.

"Ya yo tenía un cursillo... de puericultura hecho. Pues, cuando empecé, era supuestamente de auxiliar de guardería, a lo largo del curso ... las profesoras que teníamos, se dieron cuenta de que los temarios se adaptaban al ciclo superior de educación infantil y, entonces, se estuvo haciendo unas gestiones para intentar que nos convalidaran asignaturas. Entonces, estuvimos también estudiando en el Centro de adultos de Vecindario, que fue donde obtuvimos todas el título de técnicas especialistas en educación infantil. Fue cuando ya terminamos..." (Noelia, Valsequillo)

Tan innovadora como su realización es la forma que adquiere la empresa, una cooperativa, lo que implica la realización de tareas como técnico de Educación infantil pero también de gestión empresarial.

"Dentro de la cooperativa somos cinco personas como te comentaba, y cada una de nosotras tiene un cargo. Está la presidenta, que en este caso soy yo, la vicepresidenta, la tesorera y la interventora. Cada una de nosotras, pues tiene sus funciones y demás, y luego el problema mayor que tenemos es que tenemos el trabajo doble, porque desempeñamos el trabajo lo que es a nivel laboral y luego lo que hemos estudiado, que somos todas técnicas en educación infantil, entonces pues un poco es lo que... trabajo doble porque, lo mismo estás dentro trabajando con los niños que estás, en este caso yo que estoy aquí afuera haciendo la entrevista . ¿Entiendes? Que tengo un trabajo doble, por decir..." (Noelia, Valsequillo)

Su desarrollo se debe al impulso del programa Europeo Now Valsequillo Mujer, cuyo objetivo era dotar de formación a las mujeres desempleadas para que pudieran emprender empleos autogestionados y profesionalizados. Algunos de estos proyectos tuvieron éxito es el caso de la Escuela Infantil Arroró en Valsequillo, que no solo da trabajo a las 5 cooperativistas sino que

actualmente tienen contratada a 4 personas más (directora del centro, 2 educadoras y 1 auxiliar). Todas ellas son madres, lo que les implica compaginar su trabajo en la cooperativa con el trabajo en sus propios hogares. “pues siempre hemos tenido ese sentido de culpabilidad de decir cuánto tiempo le dedico a los niños ajenos, entre comillas, y cuanto menos le dedico a los míos”.

Prestan servicio de guardería y de canguro (llevar a los niños y niñas al colegio recogerlos darles almuerzo, esperar a las 5)

El asesoramiento para la constitución de la cooperativa provino de personal técnico del ayuntamiento y un asesor laboral.

Trabajan subvencionadas por el ayuntamiento, contratadas por él...

Este tipo de actividad supone un ejemplo de cómo actividades desarrolladas habitualmente por mujeres si son curricularizadas y pueden ser motor de desarrollo económico, personal y colectivo.

Veterinaria

Dentro de los proyectos de revalorización y regulación de la agricultura y la ganadería, se inserta esta figura profesional encargada de realizar seguimiento de los ganados, las condiciones de tenencia y cuidado del mismo, las pautas de control sanitario,... Mujeres jóvenes que realizan estudios de veterinaria hacen también su aparición en este contexto como algo novedoso. Si ya en el mundo tradicional la figura de mujeres directamente relacionadas con el ganado es algo infrecuente, pues cómo se apuntaba, dentro de la división tradicional, este suele ser un terreno reservado a los hombres, introducirse como profesional que de alguna manera orienta sobre las nuevas prácticas dentro del ámbito ganadero, supone un reto importante. La aceptación hay que ganarla a pulso, pues se encuentran dos esquemas de valores distintos en el que entran en juego, por un lado los esquemas referidos al género, y por otro, el choque entre los valores de la cultura ganadera tradicional y la moderna. La relación con un mundo eminentemente de hombres ganaderos, entraña para una mujer profesional, sobre todo en el inicio de la relación, algunas dificultades, que van siendo salvadas a medida que la relación avanza, y se logra la aceptación de esta figura.

“Pues un poco la experiencia mía, así a nivel de trabajar en el mundo rural como veterinaria, siempre he trabajado como veterinaria... eee...comenzó en el año dos mil..., dos mil uno, calculo yo más o menos, con un contrato de un convenio del Cabildo; la verdad que tuve mucha suerte, porque fue... terminar... y empezar...yyy... con tan buena suerte también, que empecé a trabajar en ganadería..., tienes ahí... todo lo que ees el trabajo ya... en... en el mundo rural.

Es complicado, porque una mujer veterinaria, trabajar en el mundo rural..., con ganadería, a veces... te cuesta... cuesta un poco que te acepten, pero desde el momento que te aceptan..., sobre todo los ganaderos, la verdad que se trabaja de maravilla con ellos.” (Noelia, Telde)

El desempeño de esta actividad vinculada a las funciones que comentamos suele estar enmarcada dentro de proyectos o iniciativas rurales puestas en marcha por Cabildos, Agencias de extensión agraria, Agencias insulares de desarrollo rural,... con las que se establece una relación contractual por duración determinada, en función del proyecto. Por otro lado el contar con titulación universitaria en esta materia también ofrece la posibilidad de trabajar de forma autónoma realizando informes sanitarios que los ganaderos precisan en algunas ocasiones, así como otro tipo de asesoramientos y asistencia al ganado. También los talleres de empleo suponen otra vía de desarrollo de la actividad desde un punto de vista formativo. En el caso de la mujer entrevistada al tiempo que ha ido forjando su experiencia profesional con contratos diversos con la administración pública, también ha ido proyectando la posibilidad de convertirse en mujer empresaria montando un vivero de empresa para asesoramiento sanitario en el sector agroalimentario: agricultura, apicultura, quesería,... y también para apoyo y asesoramiento a ganaderos para la tramitación de ayudas. Vemos cómo el conocimiento del medio combinado con formación y el tener visión de futuro abre muchas posibilidades de inserción laboral en este sentido, aspecto que se valora como importante, así como la propia introducción de la mujer en este ámbito sirviendo de referente para otras jóvenes.

“me contratan pues para trabajar con...en un taller de empleo de Auxiliares Agrícolas Ganaderos,... para formar a mujeres. En el mundo rural, y en el... en el municipio de Valsequillo; y nada, ahí estuve dos años, que fue hasta hace poquito...yyy... así que fue una experiencia muy bonita.

¿Y en qué consistía ahí exactamente tu función?

*Mi función en principio era como monitora de formación, monitora ocupacional...eee... pero...eee... lo que hacía era formarlas, para que trabajaran... en el sector ganadero. **Además te metiste de lleno en la docencia.** ¡Total! Si por eso te digo que ya la docencia yo ya la tengo más que...más que trabajada...yyy...bueno...yyy...la...la experiencia fue muy bonita... porque se trabajaba con... mujeres,... ya de una cierta edad, ...yyy...con...y sin...y sin experiencia laboral, pues imagínate, ponerlas a trabajar, y encima con ganado...muchas de ellas el primer día, me recuerdo en clase era... un pánico a los animales increíble...” ¡Ay, ponen! “...porque claro el primer año consistía en trabajar con cabras, vacas...yyy...pollos...en principio eran pollos de engorde ecológico, ¿no?, futuros ecológicos que al final se quedaron en pollos de huevo, camperos (risas) porque no cuadró la historia...yyy...la verdad que fue muy bonito, fue muy bonito, fue una experiencia...Y claro, y mientras tanto yo iba a trabajando por las tardes con mis cosillas que me iban saliendo...y así...yyy...el primer año, digo de tener el empleo pues... de las quince mujeres, hicimos...eee...éramos dos monitores más, el chico que daba agricultura y la psicopedagoga, hicimos lo que era la inserción laboral, tuvimos un éxito increíble...de las quince se insertaron once...muy bien...algunas se han ido de los trabajos pero muchas siguen...yyy... la verdad que te sientes bien porque son mujeres que no habían salido de casa, no habían trabajado nunca,...eee... después encima trabajar en el sector agrícola-ganadero queeee...es como*

una...., no sé, es un ejemplo, en...en el mundo del ganadero, el marido o el hombre es el que ordeña y cuida los animales y la mujer es la que elabora el queso, ¿no? Pues...ver que las mujeres también ordeñaban y también cultivaban y también ¿sabes qué?...era un poco...yyy...bueno y a partir de ahí, allí en Valsequillo con...con la experiencia de las mujeres, ya las llamaban las mujeres de las hierbitas, porque aparte cultivábamos hierbas medicinales (risas) ecológicas, y nada, hemos creado así un...al finalizar los talleres de empleo, un medio colectivo...bueno colectivo...no está oficialmente, ¿no?, pero nos reunimos...y salimos en las...romerías...allí del municipio, y ya nos...ya te digo, siguen con el hilo, con el hilo ése... Y nada, a partir del segundo año, del taller de empleo, como sabíamos que ya no tenía continuidad, porque ya acababa el segundo año,... yo mientras tanto iba,... echando granitos de arena a la montañita de lo que yo quiero hacer que es independizarme como...como mujer emprendedora...eee...fui haciendo pues, me fui haciendo una cartita de clientes...yyy...y nada y ahora he solicitado un vivero de empresa y me lo han concedido...eee...yo creo que ya pasado mañana, voy a firmar el contrato, yo creo que ya a final de mes ya esté dada de alta...yyy...y bueno, y p'álante." (Noelia, Telde)

Dentro de la carrera de veterinaria existe una especialidad en higiene de los alimentos, esta vía es la que permite orientar la actividad en el campo agroalimentario, a través de la que se puede dar cursos de formación en varias materias como la manipulación de los alimentos, la higiene en las queserías,... a través de Salud Pública o bien ofertándolos en alguna academia.

3.7. Las mujeres y el comercio

Este último apartado, de actividades económicas desempeñadas por las mujeres rurales, supone un reconocimiento a aquellas que han trabajado en la distribución y venta de los productos que se obtienen en el medio rural.

La venta de los productos agrícolas y ganaderos y los derivados de ellos, fue durante mucho tiempo la forma de obtener ingresos extras para la familia rural que les permitía obtener otros productos necesarios para la subsistencia. Dada las dificultades de desplazamiento a las zonas urbanas, la venta se ejercía en casa o en el mismo espacio de trabajo. En algunos casos la venta estaba dirigida de forma directa al consumidor y en otros a intermediarios que se encargaban de su venta posterior en el mercado y o en los comercios. Sin embargo, queremos destacar aquí a aquellas mujeres que disponen de espacios propios para la venta o quienes permaneciendo en el entorno rural se dedican profesionalmente a la venta o distribución de productos, sean estos provenientes de su entorno rural o no.

Las tenderas

La lejanía de las zonas rurales o la dificultad de acceso de las mismas a zonas más urbanas y con consumo más diferenciado dio lugar a que se generaran *tenderas de aceite y vinagre* se trataba (y aún persisten algunas)

de comercios en los que se vendía productos variados (desde el vinagre y el aceite que le dan nombre hasta alpargatas,...) además funcionaban como bar y, por lo tanto, como lugar de encuentro (se jugaban partidas de cartas) después de las faenas agrícolas de los hombres del pueblo.

“No, y es verdad, mira, si algo voy a poner nuevo aquí, media docena de personas nuevas están, y tú sabes esas personas nuevas, por la noche, el ratito que se juntan aquí, uno habla de la heredad, otro habla de tal, y se lo pasan bien, antes jugábamos a la baraja, pero ya no, y se lo pasan distraído, y por eso no quieren que la quite, porque aquí no hay otra cosa, en el barrio no hay más ná, y todo el que viene...” (Flora, Santa Lucía)

El negocio se hereda, pasando así de generación a generación.

“Si ... yo bueno, me llamo Celestina Hernández Jorge, normalmente me llaman Tina y... he seguido con la tienda porque viene desde mis abuelos, la siguieron mis tíos y después la cogí yo. Mi madre poco estuvo, era la que era de aquí, porque mi padre no era, mi padre era de Las Palmas. Pero... después... la hemos seguido y hemos eso... yo... yo sigo la tienda, sigo con las tierras. La tierra, también soy artesana, de cestos y he seguido aquí para seguir la tienda, para mantenerla, porque dar no da para seguir, pero bueno, la sigo.” (Agaete)

En este como en otros casos de los analizados asistimos a la pluriactividad de las mujeres ya que aparte de su dedicación a la tienda también cuidan y crían animales, se tiene huerta, se hace cestería y además el cuidado y mantenimiento del hogar.

“Yo, yo, yo lo he hecho, yo lo ha hecho, había que ir a la finca, se iba, plantaba la tierra un rato, venía a despachar, tengo un rato libre y me pongo a hacer artesanía, después hacer las cosas, hacer la comida” (Flora, Santa Lucía)

La tienda actualmente no es un negocio rentable, su continuidad se debe a la carga afectiva que tiene (la actividad fue iniciada por sus abuelos y ha pasado por tres generaciones).

“No se vende tanto, por lo menos a los de aquí, porque no tenemos sino..., las personas mayores, todo el mundo tiene sus hijos fuera, y les traen sus cosas, algo me compran, pero después, mira, ahora viene la gente, este viene, el otro viene, el otro viene, y todo el mundo compra algo, y que ahora me da pena de quitarla, porque no hay otra cosa.” (Flora, Santa Lucía)

Los productos que venden se compran a un mayorista, a veces también vende productos de la huerta, aunque estos los destina más a la venta a terceros.

Comercianta

Bajo este concepto queremos hacer referencia a aquellas mujeres que a lo largo de su vida se han dedicado a distintas actividades emprendedoras dentro del mundo del comercio. El impulso para el desarrollo de estas

iniciativas tiene en muchas ocasiones un origen familiar, ya que algún miembro de sus antecesoras o antecesores disponían ya de experiencia en el sector.

Han comenzado con puestos de venta precarios, bajo toldos, vendiendo tomates, o con pequeñas tiendas, para acabar teniendo supermercados o librerías.

“En...pues... por lo menos en el cincuenta, o cincuenta y uno por ahí; entonces... en vez de un recibo puse...uno... en donde llaman “Los Cercadillos”, otro... en donde llaman Castañeta...(risas)...

*Un recibo es... un toldo... y...cuatro palos y una báscula, y la gente aquí iba y llevaba tomates. **Un puestito, vamos...**Eso... me llevaba los tomates, y yo se los pagaba después, los que los empaquetaban me los pagaban a mí, y yo se los pagaba a ellos...; y cuando llegaba...a lo mejor tenía...” (Conchita, La Aldea)*

“Ya, sí... yo trabajaba en el sur, trabajaba de camarera, entonces cogí una alergia en las manos tremenda, no se me curaba. Y bueno, pues nada mi tía en ese momento tenía este salón vacío. Y yo estuve trabajando con ella en la tienda primero con ella, entonces yo p´a el público... Bueno igual tengo este don especial que... y bueno pues estoy aquí, tengo posibilidades de buscar cosas.” (Tina, Ingenio)

Al contrario del ejemplo de tiendas de aceite y vinagre, que combinan dicha actividad con otras que son propias del mundo rural, las comerciantas se perciben a sí misma como empresarias, con lo que comporta una especialización y profesionalización en este tipo de actividad, acompañada de reconocimiento económico y social.

Promotora de productos agroalimentarios típicos canarios

Mujeres jóvenes provenientes de familias agricultoras y que han desempeñado desde la infancia, tareas agrícolas, tanto de cultivo y recolección, como de venta en mercadillos destinados a la comercialización y potenciación de los productos de la zona en particular, y de productos canarios en general, como es el caso del mercadillo de San Mateo. Esta ocupación responde por tanto a la motivación de promover la agricultura canaria, y también el consumo de productos del país tales como vinos, mermeladas, mojos, quesos,...

“Bien, bien, oh, es lo que hay que hacer, porque si no producimos ni comemos lo de aquí, es lo que le digo yo a la gent, vale cinco euros, la botella de vino, dice, “coño!, la de fuera vale dos euros, me voy al supermercao y la compro”, digo, “sí, pero si nosotros mismos, nos dedicamos a consumir productos de allá, nosotros mismos nos hundimos, tenemos que, aunque sea un poco caro, si todos compráramos de aquí sería más barato”. Hay que guardar lo nuestro y conservar lo nuestro. Y así...” (Viqui, San Mateo)

La actividad se desarrolla para una empresa creada con esta filosofía con la que se mantiene una relación contractual, y posibilita una nueva vía a través de la que seguir vinculada a lo que ha sido la actividad agrícola en su forma

más tradicional. Vemos entonces como la transmisión familiar sigue siendo el modo a través del que se llega al ejercicio de la actividad, con la novedad de que si bien antes simplemente se comercializaban los productos de la zona, ahora obtiene un cariz de promoción, en cierta medida, de revalorización de estos productos dentro de un mercado competitivo.

“Porque desde pequeña hasta no hace mucho, con mis padres, ayudándolos ahí, hasta la comunión la celebré allí, en el mercadillo. Cuando hice la comunión después, la fiesta, fue en el mercadillo. Y después ahora, cuando casi ya lo iba a dejar él, pues me llamó Cristóbal, que es el gerente del mercadillo, y me dijo que si quería ponerme con ellos allí, que tenía un puestito con productos canarios, en fin, le dije que sí, y ahí estoy todavía.” (Viqui, San Mateo)

Para estas mujeres jóvenes que han crecido en un marco rural, y que sus familias se han dedicado a la labranza, supone un modo de darle continuidad a la actividad atendiendo al mismo tiempo, a la necesidad de una profesionalización. En este sentido aparece la combinación del saber adquirido por la vía familiar, con estudios reglados vinculados a temas agrícolas (técnicas o capataces agrícolas) que permitan de alguna manera insertarse laboralmente y no depender exclusivamente de lo que significa la agricultura tradicional, ya que se considera complicado vivir sólo de ello, en la medida en que los apoyos a la agricultura son escasos, lo que supone estar sujetas a muchas inestabilidades económicas, difíciles de llevar en la sociedad del consumo en la que nos encontramos inmersas. Los estudios reglados posibilitan ampliar los conocimientos adquiridos ya que en muchas ocasiones, a pesar de vivir en el campo, se desconocen muchas prácticas que son nocivas para el medioambiente. Estos conocimientos permiten desarrollar mayores niveles de conciencia respecto de la importancia del cuidado del medioambiente, la potenciación de la agricultura y del consumo de los productos del lugar, como buena práctica ecológica, pero también como modo de potenciar la economía agrícola para que pueda sostenerse en el tiempo y tener perspectiva de futuro, para que nuevas generaciones puedan asumirla como modos de vida. En esta línea las repercusiones de esta actividad en el ámbito comunitario son importantes, ya que se ejerce una labor también de sensibilización y revalorización de la identidad cultural canaria.

En este caso en concreto vuelve aparecer la necesidad de la pluriactividad debido a que vivir sólo de las promociones tampoco permite una plena autosuficiencia, ya que los contratos de trabajo son de jornadas reducidas al mercadillo y a algunas promociones puntuales en supermercados, ferias, zonas turísticas,... Por tanto se da la necesidad de asumir otro tipo de tareas, generalmente siempre vinculadas con lo agrícola, como la recogida de papas, el cultivo de plantas ornamentales, limpieza de jardines,...

Repartidora de agua

Esta es una de las actividades en las que las mujeres son pioneras en su desarrollo, ya que se trata de una actividad tradicionalmente desempeñada por hombres, principalmente por sus exigencias de esfuerzo físico y de conducción de camiones, aspectos supuestamente no aptos para las mujeres. Se trata de mujeres jóvenes que toman contacto con la actividad por vía familiar. Generalmente sus padres y hermanos se han dedicado a ello. La motivación por entrar en esta actividad viene en cierta medida vinculada a esa familiaridad con la misma desde la infancia, en muchas ocasiones se ha acompañado a los padres en el reparto. Por otra parte la motivación también viene pareja de una necesidad de estar en espacios que han sido vetados a las mujeres, lo que significa un riesgo en la apuesta y el tener que lidiar con un mundo masculinizado.

“Todo el mundo, ¿Sabes?, al principio tenía muchísimas..., muchísimas personas que decían que yo no iba a aguantar, y todavía hoy por hoy dicen, dentro de poco no aguanta, esta se marcha y demás, y, cada año, cada año que ha pasado desde que compré el reparto, se han dado cuenta de que no, de que..., de que eso no ha sido así, de que yo todo lo que me proponga, todo lo hago.”(Eva Trujillo, Teror)

La experiencia como mujer en este sentido se encuentra, sobre todo inicialmente con algunos obstáculos, tanto por parte de la familia, como por la empresa, ya que se suele pensar que como mujer no se tiene la capacidad para desarrollar la actividad, obstáculos que con el tiempo van desapareciendo en la medida en que se desarrolla la actividad con éxito. Iniciarse en la actividad es duro al tratarse de una actividad que exige mucho esfuerzo físico, pero el tiempo y la complementación con el deporte permite ir adquiriendo la forma física idónea para llevar bien su desempeño.

Para el desarrollo de la actividad se adquiere un camión y una zona de reparto que se compra a la empresa propietaria del agua (en este caso hablamos de aguas de Teror, empresa propiedad del Ayuntamiento). En esa zona se establecen contactos tanto con comercios como con personas particulares para la venta del agua. De esta forma se va ampliando con el tiempo la clientela, lo que supone una progresión para la actividad y para los beneficios que se van adquiriendo, lo cuales permiten la cobertura de la amplia inversión que inicialmente se realiza, ya que tanto el camión, como la compra del reparto supone un coste elevado. Ninguna otra persona de la misma empresa puede entrar a vender en esa zona de reparto.

La actividad requiere de la colaboración con otra persona que acompañe en el reparto, ya que es muy complicado que una sola persona lo asuma, sobre todo cuando la clientela ha crecido. La mujer, en este caso, es la jefa y

propietaria del reparto y contrata a otra persona que trabaja para ella. Al mismo tiempo, como decíamos, existe una relación con la empresa propietaria a quien se le compra la producción de agua necesaria para cubrir todo el reparto. La empresa es la que pone las normas y la encargada de la fabricación de las garrafas, botellas y cajas que luego son adquiridas por la repartidora, que es autónoma.

La intención de esta repartidora es trabajar durante unos diez años hasta cubrir todos los gastos adquiridos, realizar algunos proyectos personales y luego intentar entrar en la directiva de la empresa ya que allí tampoco hay ninguna mujer. Mujeres jóvenes que grandes inquietudes que pueden servir de referentes para que otras mujeres, si quieren, se dediquen a la actividad.

3.8. La participación social de las mujeres

Las mujeres de las zonas rurales, al igual que ha ocurrido en las ciudades, no sólo han tenido un papel económico activo, como hemos venido señalando hasta el momento, sino que también han participado de la vida social, tanto política, laboral como comunitaria. Nuevamente nos encontramos aquí que el papel de la participación de las mujeres ha estado invisibilizado y por ende poco valorizado, aunque no por ello, ha dejado de ser un papel fundamental dentro de las estructuras sociales. En las zonas rurales en las que además la división sexual sigue un patrón más tradicional nos encontramos con esta invisibilización de una forma más acentuada si cabe que en el medio urbano.

Mujeres en la Sección Femenina

Durante la dictadura franquista la única forma posible de participación social y política para las mujeres fue a través de la Sección Femenina. Era obligatorio afiliarse a esta organización para las mujeres solteras o viudas sin hijos desde los 17 a los 35 años que quisieran hacer oposiciones o concursos, obtener títulos, desempeñar cargos y empleos retribuidos en entidades oficiales o empresas estatales. Pero, además era imprescindible para pertenecer a centros o asociaciones artísticas, deportivas o de recreo.

En nuestros retratos de mujeres, nos encontramos con mujeres que fueron fundadoras y ocuparon puestos de relevancia dentro de esta organización en sus respectivos pueblos.

La Sección Femenina, y por tanto sus miembras, actuaron como divulgadoras en las zonas rurales del ideario falangista entre las mujeres. En esa labor divulgadora nos encontramos con actividades dirigidas a la formación de

las mujeres y niñas en las actividades consideradas femeninas: cursos de puericultura, de buenos modales, de corte y confección, de calados, de cocina, de economía doméstica y de gimnasia. También desempeñaban una función asistencial y/o caritativa.

“Para estar aquí en Artenara, por ejemplo, si venía alguien que tuviera un niño y no tenía posibles, pues yo pedía canastillas, mantas, para tanta gente que pedí mantas, para los necesitados, sabes (Paca Díaz, Artenara)”

“Esa... esa época fue lo del taller, pero nosotros además hicimos después un cursillo de divulgadoras, rurales, se llamaba..., que dependía de la provincial, que era la sección femenina de Las Palmas y allí, nos prepararon, nos daban todo lo que quisiéramos traer para el pueblo y fue tanto lo que, lo que se hizo en ese tiempo, que era una época bastante...sabes... que hacía falta muchas cosas en los pueblos, por que era, recién terminó la guerra y todo eso. Entonces de allí traíamos canastillos para los recién nacidos, todos los que nos hicieran falta para los pobres, mantas, ropa... esto... pa los niños que hacían la 1ª comunión, que no tenían para quien les comprara las ropas. Nosotros los vestíamos y los llevábamos a la comunión. En fin, todo lo que pudimos hacer, de divulgadoras. Entonces, hacíamos eso a la vez que hacíamos lo otro, por la otra parte, como la otra chica era, la delegada de asuntos sociales, traía, eso, queso argentino, mantequilla. Todo lo que hacía falta para el pueblo. Por la otra parte, pero como estábamos unidas todo lo hacíamos juntas. (...) Y además pusieron, un comedor escolar donde iban los niños a comer allí, tenían una cocinera, una maestra. Todo lo pagaba sección femenina y, y...el médico que iba a revisar allí y los niños que no tenían donde comer iban a comer allí al comedor ese que nos puso la sección femenina y venía una señora, una señorita, que era de sección femenina todos los días, de Las Palmas a traer las verduras y las cosas que hacían falta para el comedor, y la cocinera y la ayudante de cocina y la maestra, eran de aquí.(....)”

Y la sección femenina las mujeres, pero las mujeres se dedicaban a...a enseñar en los pueblos, porque ellas tenían hasta una caravana, que iba a los sitios más lejanos, donde eso no sabían ni escribir, ni nada. Aquí mismo, hasta una profesora, era una alumna nuestra, fue profesora ella, que aprendió gimnasia con nosotros, después iba a dar clase de gimnasia con...con esa caravana (M. Luisa Artiles, Ingenio).

Si bien nos resulta de interés matizar aquí que todas las mujeres entrevistadas que participaron de esta institución durante su existencia, no hacen especial hincapié en la doctrina ideológica, sino que centran más su valoración en la posibilidad, tanto de formarse, como de participar de la vida comunitaria, siendo no sólo figuras relevantes por su participación, sino también por promover que las mujeres de las zonas rurales tuvieran acceso a determinadas actividades, que igual de otra manera no hubiera sido posible. Por tanto, queremos destacar más el papel de mediadoras, promotoras, educadoras,... de otras muchas mujeres canarias, más que el hecho en sí de ser partícipes de la institución de la Sección Femenina.

La llegada de la democracia permitió la incorporación de las mujeres, aunque muy tímidamente, a la participación en otro tipo de organizaciones: sindicatos, partidos políticos, ...

Mujeres en la política local

En el grupo de mujeres de la generación entre cuarenta y sesenta años nos encontramos con una amplia diversidad de realidades, pero un aspecto que puede vincularlas es el hecho de ser mujeres en zonas rurales, dentro de familias generalmente con esquemas de valores muy tradicionales que condicionan en gran medida el rol social de estas. Muchas mujeres de esta generación se encontraban en su infancia y adolescencia con las dificultades de un mundo de valores el que no se contemplaba la necesidad de estudios o formación para la mujer, ya que su papel debía estar orientado a la familia en el ámbito de lo doméstico y reproductivo. De esta forma muchas de estas mujeres no tuvieron la posibilidad de estudiar, aunque en general lo hubieran hecho, otras muchas sólo cuentan con estudios mínimos, de graduado escolar, que en muchas ocasiones obtuvieron ya de mayores, cuando las responsabilidades respecto del cuidado y crianza de la prole se habían reducido por la independencia de esta. Las funciones de estas mujeres están vinculadas con aspectos ya descrito en diversas actividades como puede ser la agricultura, la elaboración de quesos, la artesanía,...

Nos encontramos con algunos casos excepcionales, de mujeres que salvando las dificultades de la época consiguieron abrirse camino de alguna forma dentro de los límites territoriales de su municipio, alcanzando un reconocimiento importante. Sería el caso de algunas de las mujeres entrevistadas que teniendo la posibilidad, más temprana o más tardía, de realizar estudios superiores como el de la abogacía consiguen ser de las primeras mujeres que se introducen en el mundo de la política en un momento en el que esta actividad estaba reservada principalmente a los hombres.

“Y, comentabas que estuviste dos años y medio, entonces, dedicada a la política...”

Sí, entré creo que en mayo del 83 y me fui en.., en el 85.., no lo recuerdo exactamente pero...mi especialidad no es precisamente, lo fácil, no es..., mi especialidad es, precisamente, lo de campo, servidumbres, aguas, después llevo contratos de arrendamientos, llevo muchas empresas promotoras que hacen permutas con solares y con, con la donación esta del 20% de la superficie construida, después llevo arrendamientos rústicos y, sobre todo, pues eso, las servidumbres, es una de mis especialidades, ya sean de paso, de luces, vista, acueductos, en fin...

Pues mira, el hecho es que gracias a la política la gente me conocía y entonces, desde que..., desde que me di de alta pues tuve trabajo, al principio yo, un poco, novata, pues le daba mis trabajos a mi compañero, a mi padrino, que era veterano, ya llevaba más de treinta años en la profesión y él los firmaba, me lo llevaba, y con él fui aprendiendo, ya después, pues cuando comencé sola, pues seguía con el problema de la gente de campo, de que algunos..., sanamente, entre la gente de campo, muchas veces no han hecho falta ni papeles ni nada, sino que cada uno sabía respetar lo del otro, pero cuando empezó el boom este de que la gente de la ciudad empezaba a comprar en los campos, empezaban a comprar casitas viejas, porque la gente de San Mateo, especialmente, se fue mucho para el sur y Telde, y por las herencias se vendían casas viejas y trocitos de tierra, pues la gente de la ciudad, un poco, ignorando este sistema de de vida

propiamente rural, pues empezó a invadir propiedades ajenas, a cerrar servidumbre, pasos, que..., por uso y costumbres se habían creado entre los vecinos, y entonces la gente, al ver que yo era abogada me consultaban cosas, me trasladaba al lugar, y así y, a través del estudio y que te van surgiendo ese tipo de trabajos, pues te vas especializando.” (Mónica, San Mateo)

Casos como estos abrieron posteriormente la posibilidad a otras muchas mujeres que comienzan a introducirse, tanto en el mundo de la política y de la abogacía, hasta nuestros días en el que podemos seguir vislumbrando esa inmersión en los circuitos de toma de decisiones por lo menos en ciertas esferas de la vida política.

Mujeres en el sindicalismo

La participación de las mujeres en las actividades sindicales, son un reflejo de su participación en el mercado laboral. Suele ser más frecuente en las tareas de representación sindical de empresas o sectores económicos en las cuales la mano de obra empleada mayoritariamente son mujeres: hostelería, aparcería, ...

“Soy delegada, delegada.... Delegada.... Del Comité.

Entonces, otra responsabilidad más que tienes por ahí ¿no?

También, también. A ve si la dejo un poquito porque no tengo tiempo. No me puedo coger horas sindicales porque tengo..., tengo gente liberada y no puedo a veces... pero si pudiera más hacía.

¿Y desde cuando perteneces al sindicato?

Creo que lleva ya tres legislatura, tres por cuatro, pues cada cuatro años son las... por lo menos doce años llevo ya. Siempre me ha gustado la eso... de la política me ha gustado montón. Lo que pasa es que no la puedo ejercer porque como no soy mentirosa

Y con el tema del sindicalismo, me contabas antes eso, que... igual la referencia más importante fue tu padre, no, que te dejó un poco ahí la semillita reivindicativa, pero luego..., pero luego, alguien más te empujó a que te metieras o te informó...

Si, si compañeros míos, primero estuvo una hermana mía de sindicalista, pero ya después ella pues se retiró, y me presenté yo, pues... me eligieron a mí y he sido reelegida tres veces.

Entonces tienes, digamos un cargo de responsabilidad en el tema sindical.

Soy delegada de Comisiones Obreras, soy delegada. Responsabilidad, un poquito de responsabilidad, porque yo tengo... hay un presidente, hay un vicepresidente, hay un tesorero, hay un... tesorero no, un secretario. Yo tengo un poquito de responsabilidad...

¿Y cuáles son las funciones de una persona que es delegada, de un sindicato...?

Oh... tener reuniones, ir a las asambleas, informar a los trabajadores de lo que está sucediendo en..., en el sindicato, de lo que se está luchando para el bien de los trabajadores. Y yo hago también eso. Pero yo más bien siempre me voy a la empresa para pedir cosas para los... no personalmente sino para todos, en general, para mis compañeras, sentirlos a gusto a mi me importa que estén siempre a gusto con la...con los jefes, con la gobernanta, con la empresa.

Hombre, a veces hay que echarle una pulla a la empresa porque... a lo mejor no está tan recta como nosotros queremos. Yo misma quiero que las cosas vayan rectas, porque me gusta hacer que las cosas vayan rectas. Pero ocurre así entre empresa y trabajador, pero gracias a Dios sí, vamos bien. Vamos bien... a nosotros, yo por ejemplo, más o menos a... el 20% a lo mejor de lo que le propongo a la empresa, a lo mejor, a lo mejor, lo consigo, lo consigo, estamos bien. Podemos marchar los días de fiesta al medio día, que lo hemos conseguido por el personal viejo

*que hay, que hemos tenido acuerdos con la empresa. Tenemos el almuerzo, tenemos la guagua.
Yo hace 30 años que estoy trabajando y siempre he tenido el desayuno, almuerzo y la
guagua y eso no nos lo han podido nunca quitar, son unos privilegios que ya tenemos en la
empresa. .” (Amada, Mogán)*

En lo que se refiere al sector de la hostelería, la persistencia de estructuras jerárquicas masculinizadas tanto en las propias empresas, como, en muchos casos en las organizaciones sindicales, limita su actuación a la representatividad en los comités de empresa, siendo menor su presencia en la estructura interna sindical.

*“hay un presidente, hay un vicepresidente, hay un tesorero, hay un tesorero, hay un....
Tesorero no, un secretario. Yo tengo un poquito de responsabilidad....” (Amada, Mogán)*

Por otro lado nos encontramos con la participación sindical de las mujeres en el sector de la aparcería. Generalmente han sido las mujeres las que se han dedicado a la aparcería en la medida en que supone un tipo de actividad que posibilita la compatibilización con el rol de cuidadoras. Inicialmente las mujeres no tenían contrato, ya que dentro de la sociedad patriarcal este derecho estaba reservado a los hombres. Sin embargo, la competencia laboral que supuso el desarrollo del sector turístico y de la construcción, alejó a los hombres de esta actividad. Así, las mujeres aparceras comienzan a finales de los años 80 a tener un mayor protagonismo en los contratos de aparcería, visibilizando de esta forma su participación en el cultivo del tomate.

Este mayor protagonismo en los contratos implicó en muchos casos, que las mujeres ejercieran labores sindicales, aunque en menor medida que las mujeres dedicadas al empaquetado de tomates.

En el sur de la isla, zona en la que la aparcería se ha venido desarrollando como una actividad predominante, nos encontramos con esta experiencia de mujeres que participan en la acción sindical de una forma notoria. Mujeres jóvenes provenientes de familias con tradición aparceras que se afilian a sindicatos y ejercen como delegadas sindicales del cultivo para intentar mejorar las condiciones laborales del sector.

“Si, si, un poco saber el problema, informarles a ellos de lo que está pasando, de lo que yo creo que no está bien, de que me molesta,...me molesta a nivel Colectivo,... si, si, si,... sabes y... muy bien, muy bien.” (Irene García, Santa Lucía)

Estas jóvenes tienen como referentes cercanos a otras muchas mujeres aparceras, madres, vecinas, tías,... que anteriormente trabajaron por la reivindicación de derechos para el sector, motivo por el que hoy en día ellas cuentan con mejores condiciones laborales y, también con la posibilidad de participar en este tipo de acciones, antes reservadas exclusivamente a los

hombres.

*“Por ejemplo, lo que pasa es que fue duro, porque habían piquetes y todo, y se metió...había gente trabajando... es que había que entender que había mucha gente con...con... porque antes familias numerosas, no como hoy, que como mucho dos, la mayoría de familias eran familias numerosas, entonces había gente que iba a trabajar, ese día, porque es que tenían que mantener a sus hijos; y fue muy duro, los piquetes... maltrataron mucha gente, lo golpearon, entonces yo creo, que sí, lo creo, no, lo vivo, se adelantó mucho, se consiguió muchas cosas, pero también hubo mucha violencia ...pero ahí se reivindicó también mucho la mujer...porque la mujer fue la que luchó... Fue la que luchó..., es más, aquí hay una señora, que vive en la otra punta del pueblo, pero que le pusieron la “arría-pueblo”, porque ella era la más que reivindicaba... “Arría-pueblo”,... “**arria pueblo**”..., porque ella era la que “¡vamos arria pueblo”, y venga a luchar y venga!...”(Irene García, Santa Lucía)*

Otras actividades sociales

Asociacionismo:

Son muchas las mujeres que han tenido un papel activo en la vida social de las comunidades rurales, integrando asociaciones e incluso siendo impulsoras de su creación.

El empeño de las mujeres de salir del aislamiento del ámbito doméstico que se les asigna nos permite encontrarlas en las promociones de actividades lúdicas y de entretenimiento dirigidas al conjunto de la población, desde la organización de las fiestas locales a su participación en espectáculos.

“Pues nada, yo..., mi vida ha sido, la verdad, trabajar, hacer fiestas, siempre he sido muy juerguista, yo organizaba las fiestas en mis tiempos, al principio, organizaba la fiesta de San Juan, la de la Cuevita también llegué a trabajar mucho en ella, y todavía hago alguna cosa, y ya después ponía inyecciones, porque antiguamente no había practicantes y nada, yo iba con el médico a vacunar a los niños, ponía inyecciones, iba a las casas cuando la penicilina que era cada tres horas, cada cuatro horas, pues iba, y cuando era un vecino que yo conocía pues me quedaba en la casa, y ya después pues nada, siempre seguí haciendo cosas para el pueblo, y ya después empezó lo de la Sección Femenina.” (Paca Díaz, Artenara)

“También soy de la asociación de vecinos, he estado muchos años en la asociación de vecinos, muchos años y sigo siendo.” (Amada, Mogán)

“Eso fue gracias a mis hijos, mis hijos mayores cuando ya tuvieron una edad lo primero que hice para salir de mi casa fue ... ponerme en el APA del colegio. Yo buscaba actividades por la mañana porque yo a mi hijo discapacitado lo tenía escolarizado , entonces yo buscaba actividades por la mañana y en ningún sitio hay actividades para las mujeres por la mañana, ahora sí las hay pero cuando yo las buscaba no había nada, entonces lo que hice fue ponerme en el APA del colegio.” (Teresa Sacristá, Santa Brígida)

También han creado sus propios lugares de encuentro, como es el caso de la asociación APDIME (Asociación Para el Desarrollo Integral de la Mujer) en Santa Brígida. Esta asociación es resultado de la iniciativa de 8 mujeres del municipio de Santa Brígida, el objetivo es crear un espacio donde poder realizar actividades para las mujeres del municipio, actualmente cuenta con aproximadamente 80 socias, pero además hay otras mujeres del municipio que participan de las actividades programadas: actividades lúdicas (excursiones, visitas a museos...), cursos de pintura, festivales de música en solidaridad con otros pueblos... La participación activa de las mujeres en estas asociaciones pone de relieve, por un lado, la necesidad de las mujeres de abandonar la dedicación exclusiva al trabajo doméstico, y, por otro lado, la necesidad de compartir experiencias con otras mujeres ya que supone un lugar de encuentro y de relación social.

“En el municipio de Santa Brígida llevo cuarenta años y entonces pues... siempre he tenido inquietudes de hacer algo ¿no?. Soy madre de cinco hijos , todos varones y el mayor discapacitado profundo, y pues la lucha con él fue constante hasta que se le encontró un centro y tal, y en fin , yo supongo que es como todo el mundo que tenga un hijo discapacitado, pero a parte de eso me movía a mí hacer otras cosas ¿no?. Estuve en el APA de los colegios , en el instituto... en fin , siempre me movió el estar haciendo algo por ... no solamente por mí y por mis hijos, sino también por los demás. Entonces entre esas inquietudes surgió un grupito de mujeres, éramos me parece que ocho... que queríamos formar una asociación de mujeres para hacer actividades para la mujer y en fin, total que se creó la asociación después de año y medio... o un poco más , de reuniones van y vienen, de esto , lo otro y lo de más allá, contacto con gente... Tuvimos mucha colaboración por el ayuntamiento de Santa Brígida , teníamos, siempre que nos reuníamos, teníamos una trabajadora o un trabajador social con nosotras echándonos una mano ¿no? para ver por donde íbamos y tal. Total que salió la asociación de mujeres que está consolidada...” (Teresa Sacristá, Santa Brígida)

También es de resaltar la contribución de las mujeres en organizaciones, donde en muchas de ellas participan ocupando puestos de responsabilidad y organizando muchas de sus acciones.

También su papel dentro del hogar, principalmente el cuidado de personas dependientes, las conduce a crear o participar en asociaciones que permitan colectivizar la problemática que implica estos cuidados (asociaciones de personas con discapacidad...)

En todas estas organizaciones las mujeres ponen en marcha sus redes sociales con el objetivo de conseguir medios para desempeñar sus actividades.

4. LAS MUJERES Y LA PERCEPCIÓN DEL MUNDO RURAL CANARIO: Lo tradicional frente a lo moderno (rupturas, conflictos, dificultades, ventajas,...)

El carácter intergeneracional de este estudio nos permite observar, a través del testimonio de las mujeres entrevistadas, testigos y partícipes de los procesos de transformación que se han producido en el ámbito rural grancanario, qué cambios se han producido y cómo les ha afectado en su vida laboral y cotidiana. De este modo, nos vamos a encontrar percepciones y valoraciones diferenciadas desde el punto de vista de las generaciones respecto a unos cambios concretos e influidas por sus experiencias de vida, al igual que también nos encontraremos con opiniones similares, independientemente de la generación, respecto a otros cambios acontecidos en las zonas rurales.

En general la percepción que se tiene de la vida en una zona rural parte de múltiples contradicciones que tienen relación con los cambios en los estilos de vida de la sociedad y, también con los propios cambios sociales que determinan en gran medida la vida en el campo. Así, nos encontramos con una valoración positiva de la vida rural desde el punto de vista de la calidad, la tranquilidad, el ritmo,... sin embargo son muchas las dificultades que se nombran sobre todo cuando nos referimos, no sólo a vivir en el campo sino a vivir de alguna actividad vinculada con lo rural, como es el caso de la agricultura, que con el transcurso del tiempo se ha ido transformando enormemente, pasando de ser una de las actividades principales desarrolladas por la población para la subsistencia a una actividad secundaria que cuenta con muchas dificultades, desde las climatológicas hasta su inmersión en un mercado que no reconoce el trabajo que entraña o la importancia de un consumo local y, ya ni que decir del consumo ecológico.

“Antes to el mundo... antes la agricultura... to el mundo tenía un trocito y se vivía más..., sabes, se veía más verde, se veía más... trabajadas las tierras, más eso, pero ya hoy en día, son más tierras las que están votás que las que están... cuidas, porque ya hoy nadie quiere tierras. Una, que dicen que no sacan pa... pa vivir, porque tú plantas una papa y te la pagan a una porquería, no pagan ni el trabajo, ni lo que le echas tampoco... y ahí está to olvidao” (Dominguita, Valsequillo)

“No, la gente joven ya no vive en el campo, y ¡qué sabe un potaje jecho de comida de campo, mi cielo!. En todo, en todo es distinto, en todo.” (Rafaela, Gáldar)

“¿Y tú alentarías a la gente joven a que se dedicara a la agricultura... que volviera al campo? Yo sí, sí, sí... hoy sí. Hoy en día el que se lo propone y teniendo un terrenito o arrendando una finca o cualquier cosa... que hay montones de fincas abandonadas. Si se trabaja... lo que pasa es que hay que trabajar, y en tos sitios... yo creo que en todos los trabajos hay que trabajar y poner interés, y tener gusto y amor al trabajo... se saca... se vive bien, no se vivirá... pero vivir bienmente, que con vivir bienmente se saca un sueldito bueno... la verdad es que sí. Tienes tus buenas cosechas, tienes hoy... las papas mismas tienen hoy un montón de ayudas,

tienen... la verdad que sí, que se vive..." (Marusa, Agaete)

Como todo proceso de cambio, éste comprende tanto aspectos positivos como negativos. Entre los primeros destacan aquellas mejoras en infraestructura que afectan tanto a la relación de las zonas rurales con las zonas urbanas como a la calidad de vida de quienes permanecen en los entornos rurales, y específicamente a las mujeres. La interconexión mediante carreteras del entorno insular rompe con el aislamiento mejorando las posibilidades de distribución de los productos y permitiendo el acceso de la población a bienes y servicios producidos en otras zonas.

"Y de hecho no había ni coches en aquella temporada, ha avanzado mucho, desde entonces. Ahora es difícil encontrarte una familia donde no tengan, la madre, el padre, el hermano mayor un coche. Llevan los niños a las actividades al pueblo de Moya. Cuando antes nosotras llegábamos del colegio y ya no salíamos. No teníamos la capacidad de movilidad." (Susi, Guía)

Esta mejora en los medios viarios facilita además poder compatibilizar la vida en las zonas rurales con el desarrollo de actividades laborales y formativas en otros municipios. El desplazamiento por cuestiones laborales hacia otras zonas que iba antaño acompañada de la necesidad de residir en el municipio de trabajo (viviendo en chozas, cuarterías, o en casas propias de autoconstrucción) y que fue uno de los factores causantes del despoblamiento de las zonas de interior de la isla ha perdido su peso. Aún así hay determinados pueblos, que dada la orografía de la isla, si bien no están aislados, resulta poco rentable, no solo económicamente sino también vitalmente, el desplazamiento diario, se trata de las zonas más elevadas de la isla. Esta será una de las razones de que continúe el éxodo de estos pueblos. Por el contrario, las zonas rurales, próximas a la capital de la isla, se han convertido en zonas de crecimiento poblacional, como es el caso de Santa Brígida, San Mateo, Arucas...

"Vivir aquí, tiene... sus pros y sus contras, te digo... que... nada..., el echo de estar aquí, es... de agradable, pues, mucho más tranquilo, es más sano, en cuanto a lo que son la educación de un niño no es lo mismo, no va a ser igual abajo en Las Palmas que aquí. Sabes, puede ser, quiero decir en lo que es clima, no educación, porque lo que es educación se la puede dar el padre y aquí podemos ser iguales. Estoy diciendo que al ser un entorno más tranquilo, pues seremos más tranquilos, supongo yo, en el tema este. Entonces le das esa tranquilidad a tu hijo. Abajo al ser todo más rápido, más tal, entonces ya le das otro tipo de educación a tu hijo, me entiendes. El estar abajo, pues tienes todo más cerca, todo, todo, lo que es la universidad, todo, todo lo que es estudio. Yo lo que veo Las Palmas es más así, con más tal es para eso para los estudios, lo otro no. (Geni, Valleseco)

La incorporación a las redes de electricidad y de agua potable de los hogares rurales ha permitido la introducción de tecnología en el ámbito del hogar que disminuyen las actividades que las mujeres realizan en el mismo. Como ejemplo de lo anterior podemos citar la introducción de la lavadora en

los hogares, si bien las tareas de lavado siguen recayendo en las mujeres su realización supone un menor esfuerzo. Además reduce los traslados para abastecer de agua el hogar, leña para cocinar. En este sentido por ejemplo vemos las diferencias que pueden existir entre las diferentes generaciones, ya que las más jóvenes en muchas ocasiones no vivieron la falta de este tipo de recursos en sus hogares, o bien lo vivieron durante poco tiempo. Mientras que las mujeres de mayor edad sí que experimentaron el vivir sin agua potable, luz eléctrica, así como otros elementos de la vida moderna, lo que las obligaba a desplazarse a los nacientes, acequias y barrancos en búsqueda del agua para abastecerse, para lavar,...

También se han introducido nuevas normas de consumo. Lo producido en las zonas rurales se distribuye a través de los mercados locales, y no se destina únicamente a la subsistencia. El abastecimiento de los hogares ya no depende únicamente de lo que se produce en el hogar, sino que gran parte de las necesidades familiares se satisfacen a través del consumo de productos del mercado, lo que ha reducido la participación de las mujeres en la producción destinada al consumo de los miembros del hogar (productos textiles, productos alimenticios...). Estos cambios en el consumo requieren de las familias que dispongan de rentas suficientes para adquirir otros productos. De ahí que se observe en algunos casos, la insuficiencia de los ingresos de la producción agrícola para la subsistencia de la familia.

*“O que también mucha gente lo que tiene es un cachito de terrenito y antes se vivía, de un cachito de terrenito con lo que tenías la vaca y la cabra y hoy de eso no podemos vivir, desgraciadamente ¡ojalá!, pero no podemos vivir. A ver quien te va a pagar la hipoteca y que tienes que cumplir, un, un.... tienes que tener un dinero al mes y antes eso yo no se veía era cuando cogías la caña, cuando te pagaba el de la caña te hacías una pequeña inversión o cuando el lechero te pagaba tu podías comprar otras cosas, pero ya hoy estamos condicionados a tener el dinero X día, tal día...**la vida moderna...** la vida moderna ha condicionado a que X días tienes que tener el dinero en el banco porque si no te cobran la luz, te cobran el agua, te cobran el teléfono y tal y si no lo tienes pues, ya empiezas a la demora y todo el tema.” (Susi, Guía)*

“Y qué piensas tú de los cambios de..., relacionándolo con lo que comentabas antes de... los nuevos mercados también eso, nuevas formas de vida, qué piensas tú de..., yo que sé de cómo se podía vivir antes de una forma en el ámbito más rural de cómo se vive ahora, los valores.

Hombre es que antes se vivía con mucho menos porque la verdad que... que ahora necesitamos muchísimo más para vivir, ya todos necesitamos un coche, para desplazarnos a... a nuestros sitios de trabajo o para... necesitamos... Antes con las tierritas que tenías o poquito más pues subsistías, ahora pues hemos entrado en este consumo y todos queremos más... más cosas y todos queremos una casa en propiedad y... todos queremos. Se me fue la olla.” (Juani, Agüimes)

Los aspectos negativos de este proceso de cambio de las zonas rurales son la pérdida de lazos comunitarios con la consiguiente individualización de las relaciones sociales, el envejecimiento de la población, la

desagrarización y la pérdida, por tanto, del paisaje agrícola, así como la inseguridad.

Respecto al primero de estos elementos, la introducción de nuevas normas de producción y de consumo, y el cambio en el uso del tiempo, han dado lugar a que la práctica de ayuda mutua en los trabajos agrícolas se haya perdido, asalariándose dicha relación. Lo que va a repercutir en las relaciones sociales entre los vecinos, disminuyéndola y generando desconfianza.

“Sí, sí, sí... antes nos ayudábamos. Es decir, aquí por lo menos nosotros, pues... lo pasamos trillando... los ayudábamos, cuando estábamos recogiendo... los ayudábamos, cuando estábamos plantando... nos ayudábamos...es decir... hoy no porque ... fíjate que te voy a decir, yo añoro mucho porque antes nosotros..., después por la tarde, todos los vecinos aquí nos sentábamos y conversábamos un rato... cómo te fue el día, qué hiciste, pasó esto, pasó lo otro ...hoy... con el jodío cajón que está ahí dentro que es la tele... nadie, nadie... todo el mundo metió oyendo las noticias y to el mundo ... ni se habla ya ... y eso es una pena... es una pena. Yo te digo que pa mi es una pena, yo eso lo extraño mucho porque... había una convivencia, había una convivencia... conversábamos... a ti te pasó esto, o un día ... me pasó esto, y claro... era bonito . Pero hoy todo el mundo está rico... o nada... a penas se habla...” (Dominguita, Valsequillo)

“Si se ayudaban más, si se ayudaban más, si casi los vecinos se conocían más que hoy. Porque hoy hay vecinos que ni se conocen. Bueno en los pueblos si nos conocemos todos. En los pueblos si nos conocemos todos y entodavía queda mucha gente que se ayuda, que se visitan porque están enfermos... si hay que echarse una mano a un familiar porque tenga un familiar enfermo ahí, se le echa y se ayuda mucho. Incluso fijese, aquí en Barranquillo..., en Barranquillo Andrés y Soria todavía, que creo que no queden, creo, creo, que en Gran Canaria no quede ni un pueblo, ni un barrio que cuando se muere una persona... desde el día..., del siguiente día del entierro, del siguiente día del entierro, hasta que sea el funeral se reza el rosario en la casa, o en la iglesia, creo que entodavía, ya en ningún barrio queda. Y en Barranquillo de Andrés y Soria en todavía existe eso ... Qué se reúne la gente a... Si, si los familiares de..., del difunto y el barrio, todo el que quiera ir, a tal hora es el rosario hasta el día del funeral, ya después del día del funeral en adelante no se reza. Pero hasta que sea el funeral se sabe rezando el rosario.” (Amada, Mogán)

“Si, si, sí se ha cambiado mucho porque antiguo, aquí, por ejemplo, en el Valle, que es lo que más conozco no, pero que en todos sitios por lo visto se hacía también, antes la gente te ayudaba, se ayudaban unos a otros. Hoy iba a este sitio y le ayudaban a hacer algo, o arreglar tierras o coger granos o coger eso, entonces le ayudaba. Después iban al otro sitio sabes, de uno en otro y se iban ayudando unos a otros, pero hoy no, hoy no te ayuda nadie, ha cambiado en eso un montón. Hoy nadie te ayuda, te puede ver ahí... ahí ala mejor toda apurada que no dicen “mira, te echo una mano”. Son algunos, algunos, alguna vez, te dicen eh... algo, pero quieren que tu le estés diciendo y a ti te da apuro estar diciendo a la gente mira ayúdame en esto... no, porque hoy ya todo el mundo quiere cobrar, ya, Y entonces eh..., yo aquí no pongo a alguien porque no da la finca como p’a eso y no tengo como para poner, para poner a una persona y que se dedique a... sabes, estuviera todo más limpio, todo más arreglado. Pero como hay que pagar, no se puede.

¿Y entonces, pero tú crees entonces que la vida en el campo es más dura ahora que antes?

¿Ahora que antes? De dura sería igual, lo que pasa que antes tendrías, tenías una mano de otra persona que te ayudaba, de un vecino, esto... Y hoy no, hoy si lo pagas lo tienes, si no tienes tu que... claro.... por eso podía ser más dura por que te lo tienes que cargar tu todo no.. Porque la gente ya hoy en día no va a ayudarte sino a... a cobrarte. Pero... de dura era casi igual porque... eso, mucha gente casi están mejor, porque antiguo, aquí no tanto, en mi

familia no hubo... e esto... pero por ahí hubo gente, en el barrio de En frente, no sé si lo has visto, en el barrio de En frente, ¿tú ibas a entrevistar una en el barrio de En frente?, si, En el barrio de En frente ella misma tenía que trabajar yendo a buscar pinocha. Si la entrevistaste ya te lo diría ¿No?. Claro son cosas que... en eso era más duro porque había que buscar porque... alo mejor había, había dinero y no había comida y otra vez, había comida, pero no había dinero. Sabes en los tiempos de la guerra mismo, que termina la guerra, se ven ahí todo requisado, entonces había que ir a buscar a las tiendas que tenían lo requisado porque todas las tiendas no tenían de todo. Esta tienda misma no tuvo nunca requisado entonces muchas cosas aquí le faltaba. Había que ir a buscarlo p'a la casa, a la otra tienda.” (Celestina, Agaete)

“No, no en el campo no se notaba, no se notaba nada oh... y todavía la gente hoy en el campo quieren a Franco un montón, porque había más respeto, se podía dejar la puerta abierta, se podía dejar la llave en la puerta, se podía dejar todo sin candaos y sin rejas. Pero ya hoy hay que tener todo eso... porque no hay tanto... pero eso... Hay mucha desconfianza”. (Amada, Mogán)

El éxodo de la población de las zonas rurales más alejadas en búsqueda de alternativas laborales asalariadas ha dado lugar a un progresivo envejecimiento de la población que no emigró o que ha regresado después de su jubilación. Mientras, la población joven sigue emigrando bien para continuar su período formativo o bien para encontrar una alternativa laboral al trabajo agrícola, que consideran poco rentable económicamente.

“¿Y todavía hay gente que se dedicó plenamente a la agricultura?

Si, si hay pero ya más mayorcito, a lo mejor ya que están pre jubilados, si se dedican a la agricultura, pero gente joven o más joven que yo no se dedica nadie a la agricultura. Todo el mundo a la hostelería o a la construcción, y a esas cositas así ya después si se dedican muchos de ellos después en sus horas libres a esto. Y otras gentes que viven abajo, y vienen los fines de semana o en algún día entre semana a regar y a coger su fruta y su hortaliza. Es un hobby para ellos, para los que viven abajo, no es que vivan de esto.” (Amada, Mogán)

“Si, si, si esta zona ha cambiado bastante, ha cambiado bastante porque tenía antiguo, esta zona aquí había mucha gente, hoy ya muchas casas por ahí, algunas se han hecho que son los que vienen fines de semana, pero otras personas, esas casas de ahí estaban todas llenas de gente que vivían aquí, y que vivían del campo además, si de, trabajaban en fincas y eso claro, si no tenían ellos nada pero el que tenía, como mis tíos que tenían trabajaban en lo de ellos y de ahí es de donde sacaban, entonces tú en fincas no has trabajado para otra gente, no, no, pa otra gente no, en finca no, porque en todas formas me cogió pequeña, después mi madre se marchó pallá y ya, pero si, aquí trabajaba hasta niña, desde niña trabajaba,... trabajaba aquí... en, en lo que fuera. Carriando estiércol, cargando racimos, o en lo que fuera, plantar o eso y a cavar también, iban mujeres y hombres, y... y había montones de gentes aquí que empezamos ahora a recordar algunas fue que se fueron de aquí a otros sitios claro a buscar la vida mejor y otras personas que se han muerto ya hoy en día hay 3 casas aquí que son de los de antiguo, las de toda la vida, si, pero... mucha gente farta, sabes, que se han muerto, la gente joven se ha ido yendo, sabes, buscando otras cosas claro.” (Celestina, Agaete)

Uno de los motivos que favorece el despoblamiento de las zonas rurales tiene que ver con los condicionamientos que las administraciones públicas han ido regulando respecto al propio territorio rural. Si bien antiguamente era práctica común la construcción de viviendas en los terrenos propiedad de las familias, en la mayoría de los casos sin una perspectiva urbanística definida, esta realidad va cambiando con el transcurso del tiempo imponiendo

límites importantes para la continuidad de la misma. La mayoría de las mujeres viven este hecho como un factor que condiciona enormemente el que las generaciones más jóvenes no se puedan quedar en las zonas rurales.

“El enfoque es que la realidad de Tejeda ahora mismo es que la vía de desarrollo que nos queda es el turismo, la agricultura siempre fue de subsistencia y cada vez se estila menos, la industria está muy encorsetada porque esto es un Espacio Natural Protegido, y lo que nos queda como industria sostenible, por decirlo de alguna manera, es el turismo. Es un desarrollo que tendría que ser, no urgente, pero sí muy importante, porque Tejeda es un municipio que por la escasa actividad turística y demás... genera empleo, la conclusión es que los jóvenes se tienen que marchar, y que hay muchos que quieren seguir viviendo aquí y no lo pueden hacer porque no tienen empleo, y se vuelve todo muy difícil, y la idea es que el turismo se desarrolle para mantener vivo un municipio que tiene, no sé si una de las más o... la población más envejecida de toda la isla. La media de población aquí, no tengo la estadística en las manos... pero yo creo que está en los sesenta años, y eso lo hace estar abocado al desastre y a la desaparición.”(Fina, Tejeda)

“Mira, también está el tema, eh... de las zonas rústicas y las zonas paisajísticas que ya no dejan fabricar, eso impide mucho que a lo mejor la gente joven se quede, porque estás condicionando a vivir en casa de tus padres o en casa de tus abuelos o algo porque no te puedes hacer una casa al lado. Yo acuerdo antes que hace 20 o 30 años arriba que abajo en el barranco la gente se hacía una casita al lado de sus padres, de sus abuelos. Y eso, pues por lo menos ibas tirando poco a poco sin la necesidad de pedirte un crédito, ibas haciendo las cosas lentamente y nadie te paraba una obra. Entonces ahora ya el hecho de que no se pueda fabricar, termina mucha gente terminando en los núcleos urbanos, porque es la única posibilidad de tener una casa. Eso limita mucho la hora de desplazarte, bueno si yo vivo fuera y me tengo que desplazar lo hago los fines de semana, no voy todos los días, eso ha limitado, yo lo veo arriba, la gente joven no se ha quedado en el campo. Si se quedan es de fines de semana, que se compran una casita pues pa verano o algo así o se van los fines de semana a casa de sus padres o sus abuelos, pero no se quedan. Pero no se quedan por que, en realidad ¿qué ofrece? cuando no tienes que ofrecer... Y los recursos son limitados, vivir de las papas, las zanahorias tienes que tener una gran extensión para poder vivir de ellos.” (Susi, Guía)

“En el tema de la ganadería, quizás también ha repercutido el hecho de que ya este más acotado, el espacio, de que estén en..., de que estén acotadas en sitios cerrados porque eso te piden una serie de licencias, una serie de normas que tienes que cumplir y la ganadería... Yo recuerdo antes que la gente sacaba las cabras y las vacas al terreno y que eso yo voy por el campo y yo no lo veo, están acotadas en un espacio. Yo creo que también están los sitios bastante reducidos como para, para que estén más, más en libertad, el espacio y todo esto y también el tema, de que por ejemplo, yo no estoy en contra de que Tamadaba sea zona reservada o que los Tilos sean zona reservada, pero todo eso se va acotando y el agricultor cada vez tiene menos espacio”. (Susi Guía)

“Mira se están yendo. Se están yendo por el echo de...no dejan fabricar, todo es zona rústica y no dejan hacer casas, la gente tira pa´ otro sitio. Ya yo sé ya de compañeros que se han ido, entonces... ellos lo que quieren es un poquito de tierra, para ellos poder hacer la casa y venirse.

Pero no lo hay, no lo hay. Ahora se aprobó el plan general aquí en el Ayuntamiento, y... parece ser que hay mejores perspectivas para fabricar y demás, pero vamos a ver si en base a eso pues vienen. Ya empiezan a venir para arriba”. (Geni, Valleseco)

Por otro lado, la terciarización de los servicios es uno de los grandes factores influyentes en el abandono de actividades del sector

primario, este hecho influye a su vez en la despoblación de las zonas rurales que hemos nombrado ya que al desplazarse las principales zonas geográficas ofertantes de trabajo desde los núcleos rurales a núcleos urbanos y costeros, provoca que la población también se desplace, muchas veces no sólo para desarrollar el trabajo sino también para vivir.

“Ahora se vive mejor, si, si. Yo me acuerdo de cuando no había trabajo que teníamos que revenquiar y... yo, hasta el carbón, apañar el carbón, ayudarle a apañar el carbón a mi marío, ayudarle a sacar un colla, ay! Mi madre!, ayudarle a cargar leña,... ay mi madre santa! De trabajos no me hables, gracias que esto mudó..., gracias que esto mudó... porque yo las pasé muy negras.”(Carmen,Tejeda)

Al mismo tiempo y pese a los cambios producidos en los entornos rurales, estos siguen careciendo de determinados servicios sociales, la centralización de los servicios en las ciudades obliga a desplazamientos de ahí que se reclame por parte de las mujeres, ya que son estas mayoritariamente las que realizan las actividades destinadas al cuidado de la población, la creación de centros en las zonas rurales.

“no sé... yo creo que las cosas hay que hacerlas con un poquito más de... en lugar de hacerlo tan grande... más pequeño y más cercano a la gente... y los centros de discapacitados tienen que ser así también. Primera que no se tienen porque pasarse hora y media o dos horas en la guagua , a mi hijo lo recogían a las siete menos cuarto y llegaba al centro a las nueve, porque dan una vuelta grandísima recogiendo gente. Pues yo creo que las cosas se pueden hacer más cercanas y esa era la idea que teníamos y es que en la zona centro tiene que haber algo...” (Teresa Sacristá, Santa Brígida)

Las transformaciones en los valores tradicionales del mundo rural en torno a los roles asociados a hombres y mujeres han favorecido la libertad de las mujeres y la colaboración de los hombres en las actividades consideradas como femeninas.

“Si ha cambiado también mucho, muchísimo, bueno a mí me parece que muchísimo, de la forma que yo recuerdo de cuando fue mi niñez, y yo recuerdo mi hermana, una hermana mayor que yo tenía, que me contaba como fue la niñez de ella y después mi madre me contaba como fue la niñez de ella pues... Hoy estamos, muchísimo mejor, muchísimo mejor, yo que sé nada más la libertad que tenemos, no te estoy hablando ya de libertad política ni nada sino de, de libertad de la mujer hacer lo que quiere y salir, salir de viaje, a cenar. Que mujeres se imaginaban antes de salir a cenar por ahí, con..., ni con el marido, ni con los hijos, ni con el marido, ni con amigas, ni con nadie. Nosotros mismos hoy nos reunimos, que sé yo mis hijas, mi sobrina, mi cuñada y vamos, nosotras las mujeres solas a cenar por ahí, eso antes era impensable. Bueno, de hecho empezar a salir de la casa, y así los padres decían a las ocho de la noche había que estar y seguro que había que estar ahí. Y salir sola como ahora, salir de vacaciones, eso era... (se ríe), eso es que ni se imaginaba”. (Mari Sáncgez, Agüimes)

“Pues vamos a ver como lo... el campo antes era mucho más duro que hoy , se trabajaba, porque claro, no había tractores, lo tenían que hacer con las yuntas y tenían que arar las tierras y todo eso y claro cuando a lo mejor desde el alba se levantaban a arar esa tierra, la mujer también se levantaba con el hombre, ahí delante de la yunta según yo tengo entendido, pero luego el

hombre se quedaba eso, cuando terminaban a media mañana, cuidando el ganado, segando la comida, echándoles de comer, sacando la leche y la mujer se recogía en la casa, a cuidar los chiquillos a hacer el almuerzo y a hacer los quesos, pues por eso ni ello se metían en la elaboración de los quesos ni tenían tiempo para ello tampoco, porque yo no lo veo como machismo, no sé si será la mejor expresión esa, sino que claro que su tiempo no le daba para más. Hoy en día afortunadamente, gracias a dios, si es necesario, el hombre le echa una mano en le queso a la mujer y ella al mismo tiempo le ayuda a él también, es como un trabajo que lo hacemos compaginándolo el uno con el otro.” (Expedita Sosa, Gáldar)

A pesar de los cambios en el esquema de valores que algunas mujeres perciben que se han dado, es cierto que dentro de esta realidad genérica, las mujeres además, se siguen encontrando con el handicap de la invisibilización que aún hoy en día siguen sufriendo en el medio rural. Al tratarse de un entorno tradicionalmente muy masculinizado esto supone que el trabajo de las mujeres en muchas ocasiones esté poco reconocido como tal, considerándose y computándose muchas veces como “ayuda familiar”, lo que tiene consecuencias directas sobre la remuneración y el reconocimiento de derechos sociales que entrafna el ejercicio de cualquier actividad económica. En relación a este hecho surge por tanto la necesidad de la incorporación de la mujer al mundo del trabajo en las zonas rurales, por un lado, para conseguir ese reconocimiento de su labor y, por otro lado, como estrategia para, en cierta medida, incidir en uno de los grandes problemas con los que se encuentran las zonas rurales, el despoblamiento que a su vez lleva parejo el envejecimiento de la población que se queda en las zonas rurales.

“Mi idea es que... incorporar a la mujer ¿sabes? darle la posibilidad a la mujer de Tejeda pa que trabaje...”. “Porque hay muchas mujeres en Tejeda y yo creo que ya es hora de que... muchas demandan trabajar y la gente... primero porque, Tejeda tiene un problema ahora mismo que es de despoblación, en los últimos años ha habido una emigración bastante... no sé cuales son los problemas, unos dicen que es el colegio, otros es... pues un poco el puesto de trabajo y demás... entonces la um... lo que es la familia... siempre va donde está la mujer ¿no?, si la mujer está trabajando aquí... el marido se queda aquí, los hijos se quedan, si la mujer está en Las Palmas... eso es una forma también de adscribir población a Tejeda ¿eh? ¿sabes? eso por un lado... y por otro que hay mucha mujer que demanda quedarse aquí, quiere trabajar aquí... entonces esa es una de las fórmulas, me parece más...”

También es importante este reconocimiento desde un punto de vista de los derechos laborales e incluso de la titularidad de las tierras y propiedades en general porque será otra de las vías a través de las que se produzcan cambios más profundos en los esquemas tradicionales que hoy siguen perviviendo en el mundo rural. Hemos analizado anteriormente como la profesionalización de las mujeres jóvenes en algunas áreas como por ejemplo la de la ganadería, les ha permitido irrumpir en este mundo tan masculinizado, quizás con menos dificultades, debido a su formación y al aval de estar reconocida institucionalmente, lo que hace que, a pesar de las resistencias, los ganaderos terminen entrando en relación con la veterinaria y es más, reconociéndola como

una igual.

El acceso a la educación es otro de los factores que en general las mujeres de las tres generaciones entrevistadas perciben y valoran como un elemento de gran importancia en la zona rural. Tanto las mujeres de mayor edad que generalmente no cuentan con estudios, o sólo con estudios básicos, como las jóvenes que han podido acceder a una formación y en muchos casos a carreras, reconocen que es una llave para poder desenvolverse mejor dentro de la sociedad. Es por ello que muchas mujeres, que en su época, por diferentes motivos no pudieron estudiar, lo hayan hecho de mayores y, además tienen claro para sus hijas y para las generaciones más jóvenes que es primordial contar con estudios ya sea a través de formaciones profesionales específicas, como con estudios superiores, que les posibilite acceder a mejores puestos de trabajo y, en definitiva que les amplíe las alternativas de inserción en el mercado laboral. El acceso a los estudios también les abre las puertas a una mejor información de sus derechos que repercute a su vez en la posibilidad de reclamarlos tanto frente a las instituciones, como frente al orden social tradicional.

“Pues no, no fui al colegio nunca porque mi madre... era la más vieja, de casa y mi madre me necesitaba para guardar a mis hermanos y ella no tenía con quien dejarlos, porque tenía que salir a trabajar y tenía que llevarlos con ella. De mis hermanos sí. Sí, tenía que ayudárselos de guardar, guardarlos yo para que ella trabajara, entonces nunca fui al colegio. Llegué a sexto de E.G.B, pero en Radio Ecce. Estuve estudiando también un año en clases de adultos noturnas, ya casada, y lo que aprendí, lo aprendí en Radio Ecce, ya después los niños me acogían mucho tiempo y ya tuve que dejarlo, porque me ha gustado toda la vida lo que es saber

¿Y que se te había quedado como una espinita clavada...?

Sí tenía algo ahí que a mí me gustaba siempre saber y el leer, cuando menos el leer. Yo decía, cuando menos que me den un papel y que yo sepa lo que ese papel me dice, si no lo sé escribir, no lo escribo, pero al menos saber que ese papel que yo voy a firmar, o que esa cosa que yo voy a hacer, saber lo que dice ahí en ese trocito de papel.... Y ya gracias a dios ya sé aunque sea leer un poquito (se ríe), no mucho pero...” (Marusa, Agaete)

5. CONCLUSIONES

Las mujeres de las zonas rurales han jugado, y aún juegan, un papel fundamental en el desarrollo de sus comunidades.

Han tenido siempre un papel activo, aunque no siempre reconocido en la economía de las zonas. Su papel ha sido invisibilizado debido a una concepción simbólica de la división genérica del trabajo, según la cual las mujeres se dedicarían exclusivamente a la realización de las actividades domésticas,

mientras que los hombres se dedicarían al trabajo extradoméstico.

Las actividades de las mujeres podemos clasificarlas en tradicionales: agrícolas, ganaderas y de pesca...; las que partiendo de las tradicionales implican algún cambio respecto a su quehacer tradicional: agricultura ecológica, artesanía no tradicional..., que hemos denominado tradicionales innovadas; y actividades innovadoras: turismo rural, monitora de fútbol... Engloban por tanto desde actividades consideradas feminizadas hasta, más actualmente, actividades consideradas como adecuadas únicamente para hombres. También varían en función de los procesos de aprendizaje para desarrollar la actividad, desde la transmisión familiar hasta la titulación en talleres ocupacionales, universidad, escuelas ocupacionales...

Son trabajadoras asalariadas, empresarias con personal asalariado a su cargo, empresarias autónomas, o colaboradoras en negocios de titularidad familiar. Y todas ellas comparten la necesidad de autonomía y de desarrollo personal.

Las mujeres rurales muestran una gran capacidad de observación y de actuación sobre el entorno económico y social. Así, asumen la necesidad de adaptación a nuevos nichos de mercado, a nuevas profesiones, a la formación que las capacita para poder dedicarse a una nueva actividad o a mejorar las condiciones de las actividades que realizan

La variable generacional, en este sentido, no es determinante, ya que nos encontramos con mujeres mayores que realizan cursos o asisten a jornadas de encuentro con otras y otros productores.

La generación a la que pertenecen las mujeres sí que interviene para determinar el contexto social, económico, político y cultural en el la que las mujeres han iniciado su trayectoria laboral. En este sentido, las mujeres de mayor edad son las que han realizado las actividades más tradicionales, las que han resultado excluidas mayoritariamente del ámbito formativo reglado y las que más han experimentado las carencias del medio rural. Todo ello les ha supuesto, respecto a las siguientes generaciones, un mayor esfuerzo personal para suplir dichas carencias, extendiendo sus quehaceres y su jornada laboral.

Las mujeres jóvenes, menores de 40 años, son las que han vivido un contexto más favorable para el desarrollo de sus actividades y de sus aptitudes. Es el grupo que presenta un mayor nivel de titulación formal, lo cual se transmite a su concepción de la actividad. Los límites de vivir en un medio rural han podido, en algunos casos, ser solventados mediante el desplazamiento a zonas urbanas para su formación. De ahí que resulte más

opcional su dedicación laboral como asalariada o como autónoma.

Las mujeres de mediana edad, entre 40 y 60 años, se sitúan en un contexto intermedio entre las cohortes de edad anteriores, por lo tanto, han percibido las dos realidades. Entre ellas encontramos una mayor variedad de situaciones laborales y personales.

La división genérica del trabajo real que adjudica a los hombres el trabajo no-doméstico y a las mujeres ambos, el trabajo doméstico y no doméstico, ha condicionado que las mujeres hayan tenido mayores problemas para la conciliación de ambos tipos de actividades, además les implica un mayor esfuerzo físico y psíquico. En este sentido una constante en las mujeres de las zonas rurales es no sólo el ejercicio de una doble jornada (la del trabajo no doméstico y el trabajo doméstico) sino en muchas ocasiones una triple jornada (el trabajo no doméstico, el trabajo doméstico y la dedicación a la agricultura, ganadería...), es decir, que una característica de su actividad es la pluriactividad. También es una de las causas de la búsqueda de aquellas actividades que permitan flexibilidad horaria, para poder compaginarlo con las actividades necesarias para el mantenimiento y cuidado del hogar y de quienes lo viven.

El contrapunto de esta flexibilidad es que las actividades laborales para el exterior, en la medida que no disponen de un sistema de horarios rígido pueden ocupar la jornada diaria de las mujeres. Y, en algunos casos, contribuyen, cuando estas actividades son realizadas en el hogar (como por ejemplo la artesanía) al aislamiento de las mujeres del exterior.

La aportación de las mujeres al mundo rural no está limitada a su participación en la economía del mundo rural, sino que también suponen un activo, como transmisoras del patrimonio del mundo rural, en este sentido es de destacar el papel de muchas de estas mujeres como socializadoras a través de la docencia en cursos para la formación en determinadas actividades económicas y culturales.

La percepción del mundo rural es doble, por un lado, se percibe como positivo, ya que aporta calidad de vida, entendida como mayor nivel de tranquilidad y salud. Por otro, es recurrente la denuncia de falta de servicios del mundo rural respecto a los entornos urbanos y la percepción de la incapacidad del mundo rural de un autodesarrollo, reclamando constantemente ayudas institucionales para que pueda haber continuidad en las tareas que realizan.

Un desarrollo del mundo rural, por tanto, no puede obviar la contribución que estas mujeres han hecho y hacen, no sólo en el ámbito familiar

sino también comunitario. Al mismo tiempo, la sociedad canaria les debe un reconocimiento a estas y a otras mujeres del medio rural, no sólo como expresión de un pasado más o menos cercano sino también al presente y al futuro.

6. HISTORIAS DE VIDA

Marusa Dámaso Sosa nació en La Vencidad de Enfrente, en el Valle de Agaete en el año 1948, tiene 57 años. Fue hija de madre soltera y manifiesta que se siente muy orgullosa de su madre ya que sacó adelante a siete hijas/os en un tiempo en el que las cosas no eran sencillas, menos para una mujer que no estuviera casada y por tanto no cumpliera con los mandatos sociales a estas asignados. No pudo ir al colegio porque era la mayor y por tanto la encargada del cuidado del resto de hermanas y hermanos mientras su madre trabajaba. Se casó a los veintiún años y es madre de seis hij@s. Con veintidós años aproximadamente estudió por Radio Ecce y en la Escuela para personas adultas ya que siempre le gustó aprender, quería por lo menos poder leer para cuando tuviera que firmar algo. Toda su vida se ha dedicado a la agricultura, desde que tenía once años que empezó en los almacenes de tomates. En su juventud trabajó en Tamadaba en la pinocha, lugar en el que vivió diez años en una finca llamada “La finca de José Sansón”. Su marido había nacido allí y al contraer matrimonio fue el lugar en donde se instaló la casa familiar ya que se encargaban de cuidar la finca y los animales. Posteriormente vuelven al lugar de origen de ella, la Vencidad de Enfrente ya que le tiraba volver al lugar de origen. La dedicación a la agricultura le viene de la vía familiar, su madre también trabajó en Tamadaba cogiendo montes y pinocha para estiércol y para cosas de los animales, y la pinocha también para empaquetar los plátanos, haciendo carbón y leña, en fincas, en las zafras,... Sus primeros trabajos en agricultura estuvieron relacionados con los cultivos de plataneras y café, ya luego en otro tipo como por ejemplo en fincas de papas, en tomateros, en cebollas,...

Con el cultivo del café iba con su mi madre, le pagaban menos. Trabajó en la casa roja, en casita de María, en la finca de los Manríquez. El trabajo consistía en la recogida de café bien del aire, bien del suelo. Los dueños de las fincas se encargaban de molerlo y ponerlo a secar, luego el personal sólo tenía que limpiarlo para dejarlo listo para moler y vender. Recuerda siempre haber consumido el café de Agaete y prepararlo como antiguamente, en unas cazuelillas lo tostaban, luego lo molían en un molinillo de mano y lo ponían en una cafetera de las que se usaban antes en las que se echaba el agua arriba y te salía el café hacia abajo. Según cuenta se le solía poner una telita de camisillas con un trozo de verga que hacían las veces de coladores. En la actualidad tiene juntos con sus hijos e hijas un terreno en botica donde tiene naranjeros, un guayabero, un papayero, un aguacatero, un manguero, limonero, coles, tomillo, orégano, yerbahuerto, y café, claro. Su objetivo es contribuir a la recuperación de lo que ha sido un cultivo típico de la zona, que con el tiempo se fue

perdiendo, así tiene algunos cafeteros plantados de los que saca su pequeña producción para el consumo familiar pero con el objetivo de poderla ampliar para lo que ha solicitado al Cabildo de Gran Canaria unas cincuenta matas de café.

Celestina Hernández Jorge nació en el Valle de Agaete, en la misma casa en la que aún reside (1945). Su padre era mecánico de aviación y su madre se dedicó al cuidado de la casa familiar y a la agricultura. Su familia se desplaza a Las Palmas y estudia en el Colegio de las Salesianas, pero dejó el colegio a los 12 años, pese a ello ha seguido formándose con Radio ECCA, obteniendo el graduado escolar, y en otros cursos organizados por el Cabildo de Gran Canaria o el Ayuntamiento de Agaete, en los que aprende cestería con caña y con mimbre. Regenta la tienda de aceite y vinagre que hereda de sus tíos y que éstos heredaron de sus padres; cultiva una finca de árboles frutales (mandarinos, naranjeros, guayabos, aguacates, ...) y cría dos cabras; y, además, trabaja como artesana, fabricando cestas de mimbre y de caña. Debido a la actividad de artesana acude a ferias organizadas por la FEDAC para exponer y vender sus productos y, como ella misma señala, para relacionarse con otras personas.

Lolita Herrera y Mari García Herrera (Agaete) son madre e hija y comparten la actividad de la venta ambulante de pescado. Lolita comenzó a vender con su madre a los 17 años. Pero también colaboraba con su padre a calamariar y a levar las nasas. Ahora es su hija la que la acompaña a ella a vender. Mari antes de colaborar con su madre estuvo trabajando en la agricultura, en el cultivo de flores. De pequeña también recuerda ir a pescar con su padre brecas, cabrillas, a cordel. También pescaban pulpos y morenas.

Juani Medina. Nace en Fontanales en el seno de una familia campesina, aunque debido a que estudia en un internado solo vuelve al campo los fines de semana y vacaciones. Actualmente vive en Agüimes, en una casa que están aún reformando. Hace 15 años que se dedica a la cerámica, hace piezas pequeñas de souvenirs para los turistas, para regalos de empresa,... Aunque emplea moldes y esmaltes no tradicionales, las piezas son hechas artesanalmente. Acude a Ferias de Artesanía. *Le entró el gusanillo* ayudando a unos amigos, luego hizo cursos en el taller municipal de Ingenio. Hace 3 años que está como autónoma.

Lilí, nace en el Cruce de Arinaga (1973). Trabaja como asalariada desde los 16 años en que dejó de estudiar porque quería ser independiente económicamente. Así, trabajó en un supermercado y de camarera en un restaurante. Es su contratación por parte del ayuntamiento, inicialmente como peón (de jardinería, recogiendo aceitunas y limpiando la bodega) , la que le permite acercarse a su actual profesión. Se encarga de la elaboración del vino en la bodega El Señorío de Agüimes, de la recuperación del olivar canario y de la

fabricación de aceite de oliva, Caserío de Temisa. Para su formación en estos quehaceres ha asistido a diversos cursos de viticultura, enología, olivicultura, podas,... además de trabajar conjuntamente con un técnico y un enólogo. Desearía tener un vivero de caracoles y aprender muchas cosas.

María Sánchez, conocida como Mari Flores nace en Agüimes en 1942. Su padre es mayordomo de una finca y su madre además del trabajo en la casa se dedica a coser por encargo. Es de ella de quien aprende a coser, aunque también hizo un curso con el que aprendió el sistema Amador (sistema de patronaje en papel) pero prefiere el corte a medida. Comienza a coser con su madre por encargo, desde 1993 se dedica a la fabricación de trajes típicos de forma artesanal, de disfraces, de ropa. Además recibe e imparte cursos de diseño y elaboración de trajes tradicionales. Estas actividades de costura le requieren la constante investigación sobre diseños de trajes antiguos.

Carmen Mendoza Jiménez nació en el barrio de Guardalla en Artenara en 1961. Proviene de una familia de pastores de la que le viene su oficio en la actualidad. Desde su infancia ayudaba a su padre en las tareas del pastoreo y a su madre en las de la elaboración de los quesos, además de en las tierras que también cultivaban. Su madre murió joven motivo por el que ella y sus hermanas se ocuparon de la labor de los quesos. Desde hace seis años ella ha asumido sola todas las labores referidas. Le gusta mucho lo que hace a pesar de reconocer que se trata de un trabajo sacrificado ya que no tienes horarios establecidos. Desde la mañana a la noche está con la faena, de pastoreo ya que las cabras las tiene sueltas por terrenos arrendados en la zona, luego para el ordeño las recoge, llevándolas hasta el corral. También elabora quesos que vende en su propio domicilio. Como muchas mujeres de su época tuvo que abandonar pronto la escuela para poder apoyar a la familia. Además el barrio en el que vivían estaba a unas tres horas caminando de la escuela por lo que las condiciones de accesibilidad no siempre eran favorables. Estuvo varios años interna en colegios de monjas hasta que definitivamente se queda con la familia ayudando en las distintas tareas hasta que se casa a los dieciocho años. Es madre de dos hijas y de un hijo, quiénes también han adquirido el saber transmitido de generación en generación en su familia con el pastoreo y la elaboración de los quesos ya que para Carmen algo importante es que no se pierda la tradición.

M^a Isabel León Sánchez nació en San Bartolomé de Tirajana en el año 1966. Trabajó durante algunos años en la hostelería hasta que se casó a los veintiséis, momento en el que se trasladó a vivir a Lugarejos de Artenara, lugar en el que reside y del que se siente parte. Es madre de dos hijos. Su oficio es la alfarería y aunque no le viene por transmisión familiar, adquiere sus conocimientos y el amor por el barro de su suegra, Carmela Luz, una

de las alfareras antiguas que quedan en Lugarejos de Artenara. En el año 1994 realizó un curso a través del programa Leader I cuya duración fue de ocho meses. El curso era impartido por su suegra y otra alfarera llamada Manuela Santana, por tanto se puede decir que se da aquí una transmisión de la herencia cultural de muchas generaciones de mujeres dedicadas a la alfarería. Cuando finaliza el curso monta su propio taller en el que elabora sus propias piezas contando siempre con el apoyo de su suegra. Allí mismo recibe encargos. En mayo del 95 hizo su primera guisada de casi unas doscientas piezas que vendió prácticamente en las fiestas de San Isidro. Pertenece a la FEDAC y a través de esta entidad ha participado en ferias en las que vende sus piezas. Por otra parte también ha trabajado en varias ocasiones en el centro locero de Lugarejos, tanto atendiendo a las personas que pasan por el mismo, como haciendo demostraciones del proceso de elaboración de las piezas. También aquí ha impartido cursos a grupos de escolares, jóvenes de campos de trabajo,... Se siente muy orgullosa de dedicarse a la alfarería y de haber tenido como maestra a su suegra de la que valora mucho el trabajo que hace, también de que le haya transmitido los conocimientos de un tipo de alfarería típica de esa zona, casi un estilo único en las islas.

Paca Díaz Rodríguez es una de las mujeres emblemáticas de Artenara, singular por su carácter trasgresor y por la participación que a lo largo de su vida ha tenido en la vida sociocomunitaria del municipio. Es la cuarta de nueve hermanos y hermanas de una familia que regentaba una fonda y una tienda de aceite y vinagre en el pueblo. Ella desde pequeña ayudada a su familia. Fue poco al colegio porque no le gustaba estudiar. El cura del pueblo en aquel entonces le consiguió una plaza en un colegio de monjas interna, pero ella al tercer día se vino para su casa porque dice que no “se hallaba. Mujer inquieta donde las haya. Sus ocupaciones han sido polifacéticas pero siempre vinculadas con los grupos. Aprendió con la hermana del médico a poner inyecciones y ayudaba a este en la tarea de atender a las personas enfermas en el pueblo, Posteriormente sobre el año 1965 se incorporó a la Sección Femenina a través de la que realizó un curso de divulgadora que duró casi cuatro meses en La Laguna, en Tenerife. Las funciones que luego desarrollaba como divulgadora era ayudar a la gente necesitada del pueblo. A continuación realizó más cursos en la Sección Femenina de Servicio Social, cursos que en ese tiempo servían para la obtención del carnet de conducir o de titulaciones como las de magisterio. El servicio social que ella realizó consistía básicamente en enseñar a grupos de niñas trabajos manuales, labores, cestería,... durante tres meses y medio en principio, y otros tres meses después para conseguir la cartilla con el título que se les otorgaba. Cursos a los que acudían muchas chicas de los distintos barrios que conforman el municipio y con las que ella tenía cierta flexibilidad en función de lo lejos que vivieran. Pero su gran dedicación ha sido la organización de las fiestas y bailes en el pueblo, en especial la

fiesta de San Isidro que promueve ella por primera vez por una especie de pique con la delegada de la sección Femenina de Tejeda. De esta forma promovió que todo el pueblo participara en la organización de esa fiesta el primer domingo de mayo, fiesta que desde entonces se sigue celebrando. “*Una mujer adelantada para su época*”, así la definen en un artículo de prensa que guarda en su casa por ser la primera mujer en el pueblo que usó falda pantalón y fumó en pipa.

Carmen Benítez, nace en Arucas en 1964, su familia esta ligada a la artesanía, su padre latonero, sus hermanos, uno a artesanía del cuero y otro a tallara madera. Aprende a coser con sus tías, pero su formación se debe al impulso de su madre para que hiciera un curso de costura del sistema Amador. Confecciona trajes tradicionales y el vestuario de grupos de teatro, también hace ropa por encargo. Montó un taller de costura en su casa a partir de cursar el ciclo superior de modalismo de indumentaria que realizó en el curso 2002-2003 en la Escuela de Artes y Oficios. Le gustaría poder diseñar su propia ropa, y transmitir sus conocimientos, ya que eso le permitiría desarrollar su creatividad.

Lucía Ponce vive en el Puertillo de Bañaderos (Arucas), nació en el Trapiche en 1929. Huérfana de padre a los tres años, su madre y hermanos trabajan como asalariados en las plataneras. A los 9 años deja la escuela y va a trabajar como interna en una casa en Las Palmas hasta los 15 años. A esa edad comienza a trabajar en las plataneras. Allí trabaja tanto en la finca como en el empaquetado. Vive en una casa de autoconstrucción en la que invirtió el dinero extra que obtenía, ya que estando soltera debía entregar su sueldo a la casa familiar. Después de casada compagina el trabajo asalariado en las plataneras con el servicio doméstico. Este es el último trabajo remunerado que ha desarrollado, problemas de salud le obliga a dejarlo. Actualmente se dedica al cuidado de su casa.

Carmen Pérez, Arucas. La afición por la música folclórica procede de su padre, que le gustaba una parranda. Comenzó desde pequeña a estudiar música folclórica, su formación reglada la percibió en la Escuela de música de Arucas, donde estudia piano y algo de guitarra. Sus inicios en el folclore comenzaron tocando con un grupo de pulso y púa de la Goleta, *Los amigos*, luego en grupos de folclore de los barrios, escuchaba cintas. Actualmente trabaja como monitora de folclore en la Escuela de Arucas, enseñando a niños entre cuatro y siete años folclore, mediante canciones tradicionales y juegos. A partir de los siete años les enseña un instrumento. También da clases a adultos. Directora musical del grupo *Rumantela*. Entiende su profesión como una continua investigación y aprendizaje.

María Henríquez (Firgas) (1966) Ha trabajado en un laboratorio de prótesis dental, sin embargo en la actualidad trabaja en la panadería con su marido. La panadería se dedica a la fabricación y distribución de pan ecológico. Labores que ella comparte con su marido. Además de estas actividades compartidas ella es la encargada de la facturación, de la realización de las tareas domésticas y el cuidado de su hija.

Carmen Cardona nació en la Cruz de Firgas en el seno de una familia agricultora. Desde pequeña ayudaba a su padre, ganadero, a coger pasto para los animales, luego en casa ayudaba a su madre acarreando agua y a lavar. Al contrario que su hermano que siguió estudiando, ella tuvo que abandonar el colegio a los 8 años. Estuvo interna, limpiando una casa en Las Palmas, regresando los fines de semana. Recuerda las cogidas de millo y las fiestas que se hacían a continuación, como un ejemplo de actividades que unían a los vecinos. A los 15 años su madre enferma y ella regresa definitivamente al pueblo. Está casada desde los 15 años. Cuida a su madre y a su marido enfermos ambos. Participa en distintas actividades del pueblo (teatro, escala en hifi) y en Cáritas.

Expedita Sosa Medina. Nació en Fagajesto (Gáldar) en 1955 en una familia dedicada a la agricultura y la ganadería. Su padre vendía los quesos que se hacían en casa. Desde los 14 ó 15 años aprende con su madre a hacer queso y colabora en esta actividad. Se casó a los 23 años con un agricultor y ganadero, con lo que siempre ha continuado en la actividad. Estudió administrativo pero no ha ejercido como tal. Ha participado en organizaciones defendiendo el oficio, lo que le exigió un esfuerzo añadido que no cree recompensado, pero que considera necesario.

Coralia González Quintana, (Gáldar) actualmente cuenta con 28 años de edad, nació y vive en Fagajesto. Estudió auxiliar clínica, pero es ganadera, actividad que heredó de su familia. Su trabajo es principalmente elaborar quesos junto con su madre de quien aprendió, del resto de tareas (cuidado del ganado y ordeñar) se ocupan su padre y su hermano. A pesar de su juventud es presidenta de la cooperativa de Quesos del Norte de Gran Canaria, creada hace un año y medio, con los objetivos de comercializar directamente el producto sin la participación de intermediarios y de informar y ayudar en la gestión de las empresas a las ganaderas y ganaderos. Además de la formación adquirida a través de su madre, ha realizado cursos de técnica de quesería y de agricultura ecológica.

Eufrasia Suárez Godoy nació en Bañaderos de Arucas, aunque desde muy pequeña vivió en Juncalillo, Gáldar hasta hoy día que tiene 75 años. Como tantas mujeres de su generación fueron poco a la escuela ya que era necesario

trabajar para apoyar a la familia. Durante toda su vida se ha dedicado a los telares, oficio que aprendió de Mariquita Vega, una vecina suya del barrio de Hoya Casa. El telar con el que ella trabaja anteriormente era de otra señora llamada Ursulita a la que ella siempre veía trabajando cuando iba al colegio. Cuenta que para ella el telar es una forma de evadirse de sus problemas, que cuando se mete en el taller se olvida de todo aunque fuera por un rato. Principalmente hace telares, bolsos, traperas, alfombras,...

May, (Guía) accidentalmente nace en Madrid pero se considera natural de Tenerife, concretamente de La Laguna. Ha trabajado como auxiliar de enfermería pero lo ha dejado. Actualmente lleva 4 ó cinco años dedicada a la permacultura. La desarrolla en la finca que tiene en Guía además de participar de intercambios de experiencias sobre la permacultura. También se dedica a la transmisión de sus conocimientos a través de cursos. Activista social ha estado vinculada a distintas organizaciones feministas como la Organización Democrática de Mujeres y la Coordinadora Feminista. Le reconoce al feminismo su crecimiento personal. En su trabajo como auxiliar de enfermería se vinculó al Sindicato Obrero Canario. Además de integrarse en proyectos como las I Jornadas de Salud Escolar. En su vida de emprendedora también montó un restaurante. En 1997 se integra en el Colectivo Siembra, de apoyo a los movimientos indígenas de Guatemala, con este proyecto viaja a Guatemala, donde conoce la relación de los indígenas con la tierra, sus necesidades, colabora en una clínica... De vuelta y con el colectivo Siembra desarrolla el proyecto de traer jóvenes indígenas para que estudien en la isla.

Rafaela Santiago Suárez, nació en Hoya de Pineda, Guía, en el año 1942. Aprendió el oficio de alfarera de su madre, Juliana Suárez Vega, y ésta de su abuela, actualmente es ella quien lo enseña. Desde pequeña, se hace cargo de las tareas de la casa, ya que su madre trabajaba fabricando loza. Salvo algunas ocasiones en las que trabajó en los tomateros, de resto ha permanecido ligada a la casa. Comienza a trabajar en la alfarería colaborando con su madre, pero ante la falta de recursos en el hogar y por consejo de su padre comienza a hacer piezas sola que su madre vende. En la actualidad continúa en Hoya Pineda haciendo loza de forma tradicional y acudiendo a algunas Ferias de artesanía.

Susi. Nació en 1971 en el Barranco del Laurel, Moya. Como muchas jóvenes rurales de su época tuvieron que hacer para continuar sus estudios, estuvo en una residencia escolar en Las Palmas de G.C., hasta hoy que vuelve al entorno rural en Guía. Su padre y madre procedían de familias campesinas, su madre estuvo mucho tiempo trabajando en la aparcería hasta que regresó a Moya. Su padre trabajó en la agricultura primero pero después trabajó en un pozo y finalmente en la construcción. Susi es Licenciada en psicología por la UNED. Ha estado trabajando con contratos pequeños o en ONGs,

actualmente está contratada por el Cabildo para la campaña de Prevención y sensibilización ante la violencia de género. Su futuro está ligado al cultivo del áloe de vera mediante procesos naturales. Lleva 6 años en esta tarea junto con su compañero. Sus objetivos no son únicamente el cultivo sino también la elaboración de productos dietéticos y cosméticos y su distribución. Ya tienen la marca, *Guíaloe*.

María Luisa Artiles, nació en Ingenio en 1923, pasó su niñez en un barrio de Ingenio, el Lirón, donde sus padres, labradores, tenían la finca. Estudió bachillerato, pero dejó de estudiar porque no le gustaba la única alternativa que existía en la isla, los estudios de Magisterio. En 1948, se crea la Sección Femenina de Ingenio, de la que ella es fundadora y secretaria. Comenzó su actividad en esta organización ejerciendo como profesora de un taller de calados. Sus conocimientos de calados los adquirió con su madre. Además de este taller también ella recibe formación como divulgadora rural. A través de la organización realiza actividades caritativas con los niños del pueblo. Además continúa con actividades de taller donde se enseña a las niñas a bordar, tejer, calar, buenos modales, gimnasia, ... Recibió el primer premio de calados en un concurso a nivel nacional celebrado en Madrid y al que acudió la aún princesa, doña Sofía. Dejó de dar talleres al ponerse enferma, si bien sigue acudiendo al local. También ha dejado el calado hace 4 años, por problemas de visión.

María Jesús nace en Ingenio en 1967. Su madre ha trabajado como asalariada en almacenes de fruta de exportación, una granja de gallinas, de camarera de pisos, era la sustentadora principal, su padre estaba enfermo. Debido a la situación de su núcleo familiar se cría con su abuela. Es integrante del cuerpo de baile del Grupo de Coros y Danzas de Ingenio, y como tal colabora en la organización de distintos actos como el Festival Internacional de Folclore y el Festival de Villancicos, además de acudir a las actuaciones nacionales e internacionales en que actúa el grupo. Como parte de esta actividad se dedica a la enseñanza de bailes folclóricos a niñas y niños. Sus inicios están ligados a la Sección Femenina, desde niña acude a los locales de esta organización donde aprende a cocinar, a calar, cestería de pita, de palma, a rezar, y a bailar. Aunque estudió magisterio, no ejerce. Ha tenido distintas actividades como monitora de gimnasia rítmica, recepcionista en la piscina municipal. En la actualidad compagina su actividad de monitora de baile y miembro del grupo folclórico con el trabajo de monitora en un taller de ocupacional para discapacitados. Su mayor empeño es que no se interrumpa la actividad desarrollada por el grupo de coros y Danzas de Ingenio (recopilación, exhibición y enseñanza del folclore).

Tina nació en Ingenio en 1956. Es empresaria, propietaria de una librería-bazar. Si bien su dedicación es casi azarosa, trabajaba de camarera

pero una enfermedad le imposibilitó continuar. Entonces decidió coger un local vacío y continuar con una tradición familiar, su madre y su tía también tenían tiendas, la primera de ultramarinos y la segunda de ropa. Su padre era labrador. Ella le ayudaba en la labranza pero también atendía a sus hermanos, 12, y cooperaba con su madre en la tienda, e incluso en otro momento a su tía. Participa en el Club de Leones, del cual es presidenta. Su deseo es continuar con su trabajo de solidaridad y viajar con él.

Nuria Leal Hernández nació en Las Palmas de Gran Canaria en el año 1976. Es licenciada en Geografía opción que tomó como una forma de estar vinculada con la naturaleza ya que desde pequeña ha tenido atracción por la misma, especialmente por el medio rural. A pesar de no tener antecedentes familiares en la agricultura ella se ha ido introduciendo en este mundo a través de diversos proyectos personales y colectivos relacionados con el cultivo y el consumo ecológico. En el año 2003 junto con una compañera, Tatiana, comienzan a trabajar en una tienda de productos ecológicos hasta que recientemente montan su propia tienda en Guanarteme, La Fucha Ecológica. Para ella la tienda supone, además de un modo de subsistencia, una vía de transmisión de lo que se hace en el campo a la ciudad ya que puede vender los productos que ella misma cultiva en la finca del Madroñal y por otro lado, mostrar a la gente el proceso que sigue el cultivo ecológico, objetivo que le resulta prioritario para que la gente vaya tomando más conciencia de lo que este supone. En el año 2004 realiza a través del INEM un curso de agricultura ecológica que le sirve para ampliar los conocimientos que ya tenía. De este curso surge un grupo de trabajo que empiezan a gestionar una finca en el año 2005. La finca es antigua, de principios de siglo pasado, se encuentra situada en El Madroñal, San Mateo, fue cedida por el dueño para que la cultivaran y sólo pagan el agua, el interés de este señor era que gente joven se introduzca en la agricultura, especialmente la ecológica. Allí cultivan diversos tipos de hortalizas que luego distribuyen a tiendas en la ciudad. Nuria compatibiliza su trabajo en la tienda con la agricultura, aunque su objetivo es poder ir haciendo la transición para poder vivir en el campo y dedicarse exclusivamente a ser agricultora. Vinculado también a la agricultura participa en un proyecto, junto con el grupo de trabajo, de cooperación con Senegal para apoyar a una comunidad en la implantación de técnicas agrícolas que se usan en agricultura ecológica como forma de aprovechar los recursos con los que cuentan.

Pilar González es una artesana de Las Palmas de Gran Canaria que se dedica a la creación de muñecas de trapo. Lleva cinco años dedicándose al tema profesionalmente aunque su vínculo con la costura le viene de forma temprana ya que su madre era modista y tenía un taller de costura en Vegueta cuando ella era pequeña. Fue de esta forma que aprendió el oficio de la costura ya que ayudaba a su madre y a la veintena de mujeres que trabajaban para

ella. Fue al colegio hasta los catorce años, momento en el que su madre adquirió una máquina industrial para el taller y entonces se quedó trabajando con ella haciendo las rebecas para el colegio de las Teresianas. Trabaja con su madre hasta que cierran el taller porque ya estaba mayor. Posteriormente trabaja en un estudio fotográfico durante tres años hasta que se casa a la edad de veintitrés años. En el año 2000 aproximadamente es cuando comienza a crear las muñecas de trapo combinando lo que era la forma antigua de hacer muñecas, con elementos básicos, con nuevas técnicas aprendidas, dándoles su propio estilo. Las muñecas que hace tienen una función principalmente para el uso cotidiano, de esta forma la falda de la muñeca sirve para guardar bolsas, ropa interior, poner rollos de papel,... De pequeña recuerda hacer las muñecas de trapo y rellenarlas de serrín, ponerle el pelo de las barbas de las piñas y pintarlas con elementos naturales. Hoy por hoy ha modernizado un poco los elementos usando para el relleno algodón sintético, lanas para el pelo, accesorios para adornarlas, y les pinta la cara para según ella “dejarlas guapísimas”. Trabaja en su casa en Tamaraceite donde tiene instalado el taller en el que trabaja. Todos los domingos está en el mercado de Vegueta como punto fijo de venta ya que aparte asiste a otras ferias y mercadillos que la llaman a través de la FEDAC a la que pertenece desde hace tres años. Aparte también trabaja con pedidos que la gente le hace. Le encanta la actividad aunque piensa que la artesanía en general no está muy apoyada lo que facilitaría el que más gente se pudiera dedicar a la misma.

Teresa Sánchez nace en Las Palmas de Gran Canaria en el año 1937. Es de las pocas mujeres de su generación que realizó estudios universitarios, en concreto magisterio, que en su época era la opción a la que sobre todo accedían las mujeres. Tras finalizar los estudios básicos en un colegio de monjas, Las Salesianas, estas la prepararon para el acceso a bachiller y posteriormente para el ingreso en la Escuela de Magisterio en la que estudió durante tres años examinándose luego de reválida. Tras este proceso se presenta a las oposiciones aprobándolas en el año 1958, su itinerario se forjará como maestra rural en diversos puntos del territorio. Inicialmente estuvo de forma provisional en una escuela unitaria en Los Llanos de La Concepción en Fuerteventura donde estuvo un curso. Al año siguiente la destinaron a la Península, a un pueblo de Huelva llamado Punta del Moral, Ayamonte, donde también estuvo un curso completo. A este último sitio fue acompañada por una prima suya por aquello de que una mujer sola no podía ni viajar ni vivir pues estaba mal visto. Ya en el siguiente curso le asignaron la plaza definitiva en el barrio de La Milagrosa perteneciente al municipio de Las Palmas pero eminentemente rural en aquella época. En este lugar Teresa permaneció durante quince años como maestra del pueblo, desde el año 1960 a 1975. Allí vivió y trabajó por el pueblo y con el pueblo ya que consiguieron muchas mejoras en cuestión de recursos que inicialmente no tenían como agua o luz, así como algunas reformas

en la escuela, en la casa de la maestra,... Para llegar hasta el barrio había que andar durante largo rato con sol o lluvia, pues no llegaba ningún transporte público. La experiencia a pesar de las dificultades fue extraordinaria y hoy día Teresa sigue siendo una mujer muy querida y reconocida en el barrio por todas las cosas que hizo por el mismo, al igual que ella considera el barrio como su familia. Tras los quince años en La Milagrosa Teresa pide traslado a la ciudad, trabajó diez años en un colegio en la zona del Puerto. Luego tuvo que dejar la profesión por motivos de salud con cuarenta años de servicios prestados a la educación.

Amada nació en Soria (San Bartolomé de Tirajana) en 1956, donde su padre trabajó como peón en la construcción de la presa. Su madre, se dedicaba a la agricultura de subsistencia. Abandonó el colegio a los 11 años, pese a que le gustaba mucho, para ayudar en la finca de la familia. Ha realizado varios trabajos remunerados: empaquetando tomates, cogiendo almendras. En la actualidad trabaja en la hostelería, donde es delegada sindical. Posee una finca en el Barranquillo San Andrés en Mogán, heredada de su suegra, y otra en Soria, heredada de sus padres, en la que planta junto con su marido, judías, ajos, hortalizas y papas que destina al autoconsumo, aunque también vende a través de sus redes informales. Además de su actividad sindical también ha sido del Consejo escolar del colegio de sus hijos y es vocal de la asociación de vecinos.

María del Mar nació en Veneguera (Mogán) en 1972, estudió administrativo en La Aldea. Aficionada por su abuela al trabajo en la agricultura continuó su formación en Tenerife donde se tituló como técnica agrícola. En 1994 se convierte en empresaria agrícola. Dirige una finca dedicada al cultivo de árboles frutales conjuntamente con miembros de su familia, distribuye con la marca *Piedra Azul* a Mercalaspalmas. También dedicaron una finca situada en La Aldea al cultivo del tomate con personal remunerado, pero actualmente la tiene arrendada.

Rosario o Firina como la conocen en Mogán, nació en San Andrés (Tenerife), su familia era marinera, cuando ella tiene un año su familia se traslada a Sardina del Norte y a los 8 años es cuando se instalan en Mogán. Vinieron a pescar albacoras. Ella se considera marinera fina. Desde pequeña va a mariscar, a pescar pulpos y morenas, a curriquiar para pescar calamares, además de trabajar en el almacén empaquetando tomates o plátanos. Ya casada se dedica también a la venta de pescado. Actualmente se dedica a las tareas domésticas.

Davinia Rodríguez Almeida nació en el municipio de Moya en 1981, en el barrio El Lance, tiene veinticinco años y una labrada carrera profesional en la

música, en concreto en el canto. Se inició con ocho años en un grupo folklórico del pueblo que se llamaba Candelas del Atlántico. En este grupo permanece hasta la edad de dieciocho años, momento en el que se traslada a Madrid. A los quince años realizó las pruebas en el Conservatorio de Las Palmas siendo seleccionada como alumna de canto, este sería su primer contacto con la lírica. Aunque inicialmente era un mundo nuevo para ella, ya que lo suyo había sido cantar en un grupo folklórico y tampoco tenía ningún antecedente familiar con conocimientos de música, lo cierto es que poseía facultades importantes para iniciarse en el mundo de la lírica. Los estudios realizados fueron primero solfeo y piano en la Escuela Municipal de Música de Arucas, después dos cursos y medio en el Conservatorio de Las Palmas, el tercero no lo finalizó pues se presentó a las pruebas de la Escuela Superior de Música Reina Sofía, en Madrid en las que también fue seleccionada cuando recién cumplía los dieciocho años. Así empieza su gran carrera apoyada por uno de los asistentes de Alfredo Kraus, Suso Meritegui, y Teresa Berganza, una mezzosoprano madrileña conocida a nivel internacional. Desde entonces su vida ha estado envuelta de un amplio aprendizaje sobre ópera, lírica, canto, historia de la música, idiomas, partituras,... al tiempo que ha ido aprendiendo a entender y sentir este estilo de canto que inicialmente tan ajeno le resultaba. Antes de introducirse de lleno en la lírica Davinia se movía en la isla entre el folklore, actuaciones en televisión cantando boleros y colaboraciones con artistas canarios como José Antonio Ramos, también actuaciones en el Carnaval de Las Palmas, en el Auditorio Alfredo Kraus dentro del Festival de Cine de Canarias,... Una vez iniciada su carrera lírica el Teatro Cuyás ha contado con ella, desde el espacio "Amigos Canarios de la Ópera" donde le ofrecieron un papel en una Ópera que se llama L'elixir D'amore durante dos años consecutivos, su primer contacto con el escenario. A partir de su debut en esta ópera recibe una beca del Cabildo de Gran Canaria con la que actualmente se encuentra ampliando estudios en Italia donde se prepara para lo que será su gran debut en Agosto de 2006 en los Alpes Suizos en una ópera llamada "La reina de la Noche".

Josefa González, natural de Moya donde nace en 1943 su familia se dedica a la agricultura y al comercio, poseían una tienda en el pueblo. Desde pequeña ella ayuda en las actividades familiares tanto en el trabajo agrícola como en la venta. Su trabajo actual, propietaria y trabajadora de la fábrica Doramas en la que se elaboran los bizcochos y suspiros de Moya, lo inicia colaborando con su marido en la fabricación, es al fallecimiento de éste cuando ella se queda a cargo de la empresa. Actualmente trabajan en ella sus hijos e hijas y tiene trabajadores asalariados para la distribución.

Teresa Sarmiento es natural del municipio de Moya. Tiene 46 años y una vida dedicada a lo que son dos actividades importantes de nuestra cultura, la alfarería y la agricultura que combina con gran entusiasmo. Toda su vida le ha gustado trabajar con la tierra, para ella que sus manos estén en contacto con la tierra es algo que le produce una enorme satisfacción. En los años setenta recibe unos cursos que la FEDAC impartía en Casa de la Artesanía de Moya con una monitoria del emblemático pueblo alfarero de la Atalaya, Nena Fleitas. Así será como se inicia en la alfarería y monta su propio taller en su casa, siendo en la actualidad su oficio. Trabaja, por un lado en el taller con los encargos que le hacen a nivel particular y elaborando piezas para participar en ferias, por otro lado, también da cursos desde el año 1999 en el Centro de la Cultura y en el Centro Ocupacional de Moya, así como en distintas asociaciones de los barrios de Moya. Su especialidad es la cerámica tradicional con el levantamiento por churros de las piezas. Esta técnica es la que enseña con mucho orgullo a las personas que asisten a los cursos como una forma de promoverla para que no se pierda. Con este objetivo también Teresa realiza algunas labores de investigación intentando rescatar datos que le resulten de interés para su trabajo, también buscando las propias raíces ya que al parecer a principios del siglo diecinueve había seis familias en la isla con el apellido Sarmiento que se dedicaban a la alfarería, y unas de ellas era de Moya. Para ella se trata de una tradición que forma parte de la identidad canaria que a pesar de que hoy día sólo se haga un uso decorativo, antiguamente era el modo de vida de muchas familias que iban por los campos vendiendo la losa para el uso cotidiano. La agricultura es otro de los pilares en la vida de Teresa, desde pequeña ha estado en contacto con esta actividad pues su familia se dedicaba a ella. A la edad de catorce años, tras dejar la escuela se dedica exclusivamente a la agricultura y la ganadería con su familia, actividades que ha continuado hasta la actualidad. Tiene unas tierras en las que cultiva y además forma parte de una Cooperativa para la venta de los productos agrícolas. Hoy en día se dedica más a la agricultura ecológica porque considera que es mucho mejor que la convencional ya que no tiene productos químicos. Para ampliar sus conocimientos sobre este tipo de agricultura está haciendo un curso en su mismo municipio. También se dedica a la crianza de animales de machorrall, antes tenía de leche por lo que también elaboraba y vendía quesos. Para llevar todas estas actividades y además sacar adelante a su familia Teresa dice que hace “de la noche día y del día noche” pues el trabajo es la vida y mientras pueda trabajar será la mujer más feliz del mundo.

Clara Cabeza tiene cincuenta y dos años y en su haber múltiples ocupaciones que ha ido compatibilizando a lo largo de los años. Su familia de origen es de Fataga, lugar en el que ella reside actualmente, aunque nació en el Cruce de Arinaga, siendo también el lugar en el que desarrolla su proyecto de turismo rural. De soltera trabajó en un almacén de empaquetado de

tomates en el sur de la isla. Se casa con veintiún años, momento en el que se va a vivir a Fataga a una casa propiedad de una tía suya, dejando de trabajar en el almacén. A partir de ese momento lleva la vida de muchas mujeres en el campo, combinando la crianza de tres hijos con tareas de agricultura, cuidado de animales, elaboración de quesos,... Por otra parte también desarrolla labores de costurera y de artesanía de calados, labores ambas que aprendió desde los doce años en la Sección Femenina en Agüimes y a lo que después se dedicó como una forma de obtener ingresos. Actualmente es artesana de la Fedac y se dedica sobre todo a realizar trajes típicos. Junto con todas las actividades mencionadas Clara también lleva desde el año 2000 una casa de turismo rural que pone en marcha dentro de la iniciativa europea Leader II. Ella, junto con su marido habían iniciado la restauración de una casa familiar, propiedad de una tía suya, cuando surgió la posibilidad de beneficiarse del citado proyecto que destinaba ayudas para la restauración de casas dirigidas al turismo rural, de esta forma se inició en este mundo hasta hoy día. Forma parte de una cooperativa de turismo rural que se llama Gran Tural junto con otras cuarenta personas propietarias de casas que se encuentran ubicadas por toda la isla de Gran Canaria, es una cooperativa pero funciona como una central de reservas a la que la gente puede recurrir desde cualquier parte del mundo para contratar los servicios de cualquiera de las casas que se encuentran inscritas. Su casa es una de las más antiguas del pueblo de Fataga data de 1880 la parte más antigua y la otra de 1920. Esta casa que contiene mucha memoria histórica y familiar es la que se encuentra destinada al proyecto de turismo rural, en ella Clara recibe a la gente ofreciéndoles algunos presentes típicos de la zona y también frutas de su propia cosecha. Además recomienda la visita de lugares del pueblo y cercanías, así como productos de la zona como vinos, miel, mermeladas, quesos,..., con lo que contribuye a la promoción y generación de red en su pueblo, aspecto este que valora como muy positivo para que no se pierdan las buenas costumbres.

Fátima Falcón López es originaria de Fataga, uno de los pueblos del municipio de San Bartolomé de Tirajana. Nació en 1968 en la misma casa en la que reside actualmente, tiene 38 años y es la única de sus cuatro hermanos que regresó a Fataga después de haber vivido en Maspalomas. Desde los catorce años comenzó a trabajar en el sur, primero cuidando una niña, luego en un comercio, también en la hostelería en la zona turística del municipio y en un almacén de tomates. Cuando vuelve a vivir a su pueblo de origen comienza a trabajar en el autoservicio hasta el momento en que se queda embarazada de su hijo en el año 1997, momento en el que decide que quiere dedicarle tiempo a la crianza por lo que deja de trabajar. En el año 2000 una vecina le propone trabajar de forma particular cuidando de su madre enferma y así es como se inicia en el cuidado de personas mayores que le solicitaron ayuda para las tareas de la casa en el pueblo. Hace cinco años que trabaja para una empresa de ayuda a domicilio en la que sólo le bastó su experiencia en la

atención a personas mayores para poder acceder al puesto de trabajo. Se encarga del aseo personal, de algunas tareas de la casa y sobre todo de acompañar a estas personas, principalmente mujeres, que se encuentran solas y necesitan hablar y también el cariño de alguien que las cuide. Fátima al igual que otras muchas mujeres que se dedican profesionalmente al servicio de ayuda a domicilio realizan una labor social y humana importante atendiendo a lo que supone una de las realidades de los entornos rurales, el envejecimiento de la población que en muchas de las ocasiones ni siquiera cuentan con apoyo familiar. Esta profesión es una de las actividades que suponen la extensión del rol de cuidadoras que las mujeres desarrollan en el ámbito reproductivo al productivo de ahí que no sea necesaria una formación complementaria para poder ejercerla pues ya las mujeres tienen plenamente integrado el aprendizaje en los cuidados, en la mayoría de las ocasiones el vínculo va más allá de lo meramente profesional porque resulta inevitable cuidar atendiendo no sólo las necesidades físicas y materiales, sino también las afectivas y emocionales.

Lolita Medina Morales nació en el seno de una familia numerosa en Tunte en el año 1926, tiene setenta y nueve años y es la tercera de siete hermanos y hermanas. Como muchas mujeres de esa época fue poco a la escuela ya que había que ayudar en la casa y en el cuidado de los más pequeños, cuenta como su padre le prohibió estudiar por ser mujer mientras sus hermanos si que pudieron hacerlo. Con la edad de veinte años sufrió una enfermedad importante por lo que tuvo que ser intervenida y permanecer en el hospital durante un tiempo. Este hecho sin embargo no le ha impedido ser una mujer activa en la vida social, comunitaria y política. Con veinticuatro años se inicia en lo que luego será su dedicación, ser partera. Según cuenta un día llegó un amigo de su casa con un niño de veinte días de nacido que se había puesto malito para pedirle a su madre si dejaba que Lolita lo cuidara por aquello de que las mujeres son más bien amañaditas para desnudar el niño, así a través del cuidado que realizó al niño fue como el médico del pueblo le propuso acompañarle para que aprendiera a ser matrona. Ella lo consultó con su familia y su novio de quiénes recibió consentimiento e inició su andadura en el recibimiento a la vida de muchas niñas y niños. Sus inicios fueron duros por diversos motivos, la inexperiencia en el tema y sobre todo las críticas en el pueblo porque era una mujer soltera que iba acompañando al médico a ver partos lo que supuestamente no era moral en aquella época, pero ella con sus convicciones claras supo sobrellevar las críticas y continuar con la empresa. Al principio acompañaba al médico pero pronto ella sola comenzaría asistir a los partos. Hasta los cincuenta y cinco años aproximadamente continuó con la labor atendiendo partos por todo el municipio e incluso fuera de este. La gente la iba conociendo y la iban a buscar en moto, en coche, en burro... caminando según las condiciones de accesibilidad del lugar. No siempre ganaba, como ella misma cuenta algunos partos le suponía pérdidas porque ella

facilitaba medicamentos o enseres a aquellas familias necesitadas. Su satisfacción es haber atendido a varias generaciones de una misma familia a lo largo de sus treinta años de trabajo. Se considera una mujer rebelde, moderna para su época al enfrentarse a los fuertes mandatos sociales que las mujeres tenían que asumir. En paralelo a su labor como partera también ha sido una mujer activa en la vida social del pueblo y también en la política. Así trabajó por conseguir mejoras en el pueblo, por evitar injusticias. Se define como “roja”, y fue la primera presidenta honorífica del partido socialista en Maspalomas por su trayectoria política durante el franquismo en la clandestinidad. Dolores, Lolita, Lola...

Lolita es originaria de Las Lagunetas en el municipio de San Mateo, aunque desde hace muchos años reside en el barrio de Camaretas. Nació el 3 de mayo de 1932. Tiene setenta y cuatro años. Proviene de una familia campesina y es la mayor de cuatro hermanos que se encargó de cuidar desde que ella tenía siete años para que su madre pudiera ir a trabajar con su padre, ya que las necesidades eran muchas. Tenían una finca de medianías. Pues de pequeña compatibilizó el ir a la escuela con el cuidado de sus hermanos hasta que su familia se traslada a vivir al sur para trabajar en los tomateros donde ella también ayudaba a su familia. Empezó a trabajar desde los once años. Con veinte años regresa a Las Lagunetas y se casa dedicándose a las tierras, a cultivar diferentes productos que vendía y también a la elaboración de quesos. Aproximadamente once años después de casada se traslada nuevamente al sur por motivos de salud del marido. Allí se dedica toda la familia a trabajar en la aparcería, ella, su marido y sus cinco hijos, además de trabajar también en cultivos de papas. Durante unos treinta años trabaja en las zafras y también en el empaquetado de tomates, dejando esta actividad a los cincuenta y nueve años por motivos de salud graves debido a los esfuerzos en el trabajo, entonces le dieron la incapacidad. A partir de este momento regresa a Camaretas donde continúa con labores de agricultura y elaborando quesos pero ya de forma más limitada porque su salud no le permite grandes esfuerzos.

Mónica Reyes Santana es natural del municipio de San Mateo. Tiene cincuenta y dos años y su profesión es abogada. Desde pequeña recuerda que su ilusión era llegar a ser abogada y con grandes esfuerzos lo consiguió ya de mayor por la UNED. Su madre viuda con escasos recursos económicos no puede costear la carrera de su hija y tampoco consideraba que las mujeres tuvieran que aprender otro oficio que no fuera el de la costura. De esta forma Mónica se dedica durante años a trabajar en las tierras de la familia para poder salir adelante. En el año 1973 se presenta la posibilidad de acceder a unas oposiciones para auxiliar administrativo en el Ayuntamiento pero se encuentra con la dificultad de que a pesar de haber estudiado en colegios de monjas no tiene el certificado de graduado escolar necesario para opositar.

Entonces se apunta en Radio Ecça para poder obtenerlo. Recuerda sus horas de estudios en casa, por la noche a la luz de una vela mientras cuidaba de su abuelo. Obtuvo el certificado pero ya había pasado el plazo para la oposición. A partir de ahí será cuando se apunte en la UNED previo prueba de acceso para mayores de 25 y comienza a estudiar derecho. Cuando estaba en tercer curso un tío suyo la invita a asistir a una reunión de la Asociación de Agricultores de La Vega de San Mateo, una plataforma política que se había creado para dar la contrapartida a los socialistas. Una intervención realizada en esta reunión la llevó a ser propuesta como segunda candidata en las listas y así fue como llegó a ser la primera mujer política del municipio de San Mateo, la primera mujer teniente de alcalde, haciendo en más de una ocasión las veces de alcaldesa, cuando el alcalde se encontraba fuera de la isla. Se dedicó durante dos años a la política desde mayo del 1983 hasta 1985. Luego abandonó porque en realidad no era su objetivo prioritario, fue más casual que elegido aunque la experiencia le sirvió de mucho, entre otras cosas para crear contactos importantes que le facilitarían su carrera profesional como abogada ya que una vez que monta su propio despacho comienza a atender a muchas personas del pueblo para resolver demandas de temas relacionados con la agricultura que es su gran pasión. Su especialidad se ha ido forjando así hacia temas rurales como las, servidumbres de paso, de luces, de vista, acueductos,... temas relacionados son aguas, contratos de arrendamientos rústicos,... Así, a pesar de las muchas dificultades encontradas en el camino, lleva ejerciendo la profesión de sus sueños desde hace diecinueve años, siendo una profesional de gran reconocimiento. Se siente muy orgullosa de ser veguera pueblo por el que siente un amor profundo.

Victoria Miranda Bonilla es una joven de veinticinco años natural del municipio de San Mateo, del barrio de Los Chorros. Trabaja desde hace cuatro años en una empresa que se llama Agrogest que se dedica a la promoción y venta de productos típicos canarios. Sus funciones en la empresa son las de elaborar los pedidos de productos como mermeladas, vinos, quesos,... y atender al público en el mercadillo de San Mateo todos los fines de semana, y en ocasiones, en otros puntos de la isla en promociones puntuales. Proviene de una familia agricultora que siempre ha tenido un puesto en el mercadillo de San Mateo por lo que su contacto con la agricultura y los animales viene desde la infancia pues siempre ha ayudado a su familia en las diversas tareas. La vinculación con el medio rural le llevó a elegir formarse también como técnica forestal en un módulo de FP que duró tres años a lo que le gustaría dedicarse en algún momento. Finalizó sus estudios en el año 2002, desde entonces combina el trabajo en Agrogest con trabajos puntuales limpiando jardines, recogiendo papas para otras personas, también trabaja en las tierras familiares y se encarga de cuidar de su madre que tiene problemas de salud. Considera que el promocionar la agricultura y los productos canarios es muy

importante ya que es una forma de cuidar de nuestra vida, nuestra tierra y nuestra economía. Cuenta como su abuela ha llegado a los 104 años por llevar una vida natural con su vinito diario incluido como si fuera una medicina costumbre que ella piensa seguir a ver si llega a la misma edad.

Conchita Alonso García es natural de La Aldea de San Nicolás de Tolentino. Nació en el año 1931 y tiene setenta y cinco años. Toda su vida ha estado vinculada al mundo de la aparcería y al mundo empresarial pues ya su familia tenía por dedicación estos temas. No fue sino un año al colegio pero eso no ha supuesto una dificultad para sus proyectos a lo largo de la vida. Se casó a los dieciséis años y tiene dos hijas y un hijo que han seguido los pasos de su madre. En el año cincuenta y uno con diecinueve años y a propuesta de un señor que le llamaban “Pepito asalto”, montó varios recibos de tomates. Los recibos eran un toldo y cuatro palos, donde tenían una báscula para pesar la mercancía. Al recibo acudían los aparceros con sus cestas o cajas de tomate que ella compraba, para luego a su vez venderlos a intermediarios para la exportación, era la época en la que los tomates se cogían verdes para exportarlos a Europa, principalmente para Italia. En principio Conchita vendía los tomates a otros intermediarios de distintas zonas de la isla, Telde, Gáldar, Las Palmas,... Con los años adquirió su propia finca de tomateros y también un almacén para el empaquetado, uno de sus hermanos era el encargado de llevar los tomates al muelle era cuando los cupos, es decir sólo se podía empaquetar equis cantidades de tomates. Como no siempre las ganancias estaban aseguradas quitaron el almacén de empaquetado y buscó otra salida para seguir trabajando. En el año sesenta montó en el segundo piso de su casa, en un cuarto, una especie de tienda de ropa y telas que había adquirido de una tienda de Las Palmas que había liquidado el negocio, pero tampoco aquí le fue bien por lo que posteriormente dividió el local donde estaba ubicado el almacén en dos espacios, uno para la tienda de ropa, y el otro para un supermercado para la venta de comestibles. Así, poco a poco con los años se fue introduciendo cada vez más en el mundo empresarial y montando negocios que fueron prosperando y posibilitando no sólo que su familia también se beneficiara de ello, sino también mucha gente del municipio a la que ha ayudado a salir adelante en los tiempos difíciles ya que ha posibilitado puestos de trabajo y también comida para aquellas personas que lo necesitaron y no tenían para pagar. Según ella desde que nació tiene vena de empresaria, siempre con ideas nuevas para seguir creando empresas en las que seguir trabajando a pesar de su edad.

Fayna Ramírez Guerra tiene veinticuatro años y es natural de La Aldea, de un barrio que se llama Artejedes. Nace en el seno de una familia, que como tantas del municipio se han dedicado a la aparcería y posteriormente a la gestión de fincas de tomates como empresarias para las que trabajan

otras personas en régimen de aparceras. La singularidad de esta joven es la de haber introducido en el negocio familiar técnicas modernas para el cultivo del tomate, la hidroponía, que supone un mejor aprovechamiento y rendimiento de las fincas, así como una adaptación a los nuevos mercados con los usos de tecnologías que posibilitan estar a la altura de sus exigencias, obteniendo un producto de mejor calidad para su exportación a los mercados internacionales. Su aprendizaje inicial lo adquiere dentro del seno familiar pero además se ha formado como técnica agrícola durante tres años, además de realizar continuamente cursos de reciclaje para estar al día. La vocación para dedicarse al tema le viene desde pequeña. En la actualidad gestiona junto con su familia cinco fincas de tomateros algunas todavía con el método antiguo de cultivo pero en proceso de reconversión. Ella es la encargada de la hidroponía pero también realiza cualquiera de las tareas necesarias en la actividad, desde recoger los tomates, limpiar las fincas, cargar cajas,... Forma parte de un cooperativa que existe en el municipio para lo que son las tareas de selección empaquetado y distribución de la mercancía en el mercado internacional. Le apasiona lo que hace y tiene claro que se está labrando su futuro acertadamente, no echa en falta otras cosas. A pesar del tiempo que le dedica la trabajo también saca algún rato para dedicarse a otra de su grandes pasiones, la música, toca diversos instrumentos como el saxofón, el laúd, el clarinete, el piano,... y entre tomates, música y la familia siente que su vida está completa.

Margarita Suárez Segura es natural de La Aldea, tiene cincuenta y tres años y es madre de dos hijos. Nació en una familia que se dedicaba al pastoreo y a la elaboración de quesos de ahí su dedicación a esta actividad. Fue al colegio hasta los once años aproximadamente, edad a partir de la que comenzó a trabajar por las necesidades de la familia. Mientras su padre y su madre eran todavía jóvenes y se podían encargar de los animales, ella además trabajaba en las zafras de tomates, ya cuando fueron mayores ella le dio continuidad a la actividad. Cuando se casó a los veintisiete años puso junto con su marido su propio ganado y elaboraba quesos en su propia quesería esto durante aproximadamente dieciséis años, ya que con la muerte de su marido, al poco tiempo ella decide dejar la actividad cediéndole el ganado a un hermano suyo a quien sigue ayudando pero sin tener tanta responsabilidad. Durante el tiempo que elaboraba los quesos se los vendía a un quesero que pasaba todas las semanas a buscar la producción. En la tarea del queso le ayudaban sus tías y una chica que tenía contratada. La tradición familiar es muy antigua en su familia, actualmente aún un hermano y una hermana se siguen dedicando al tema, ella les ayuda en lo que puede. Por otra parte Margarita se dedica en ocasiones a dar cursos sobre cómo elaborar quesos actividad que le resulta muy satisfactoria ya que es una forma de seguir vinculada con la actividad y que no se pierda el modo artesanal de hacer quesos.

Berta Caballero (Santa Brígida) Es Ingeniera Técnica Agrícola, y aunque por ello conoce otros métodos de cultivo, de hecho ha trabajado en los servicios agrícolas de la Caja de Ahorros, en la consejería de jardinería en el Ayuntamiento de Ingenio. Sin embargo ha optado por la agricultura ecológica en la que se especializó a través de un curso aunque está en continuo reciclaje. Posee una finca ubicada en Santa Brígida, dedicada a la agricultura ecológica desde hace 11 años, en la que cultiva papas y hortalizas principalmente. La producción está destinada a la venta directa, aunque también vende a tiendas ecológicas o a través de una SAT de Tenerife.

M^a Teresa Sacristán nació en Cataluña, hace 42 años que se trasladó a la isla y hace 40 que vive en Santa Brígida. Funda junto con 8 mujeres más APDIM, Asociación Para el Desarrollo Integral de la Mujer, de la cual ha sido presidenta y secretaria. Es madre de 5 hijas e hijos, ha participado de forma activa en las AMPAS de los colegios. Son sus vivencias las que le hacen participar de forma activa y colectiva en la solución de sus problemas, de ahí que también sea cofundadora de la Asociación de Discapacitados, para impulsar desde ella la atención a los discapacitados del municipio, entre los que se incluye uno de sus hijos.

Mercedes nace en Las Palmas sin antecedentes rurales directos ni alfareros. Aprende alfarería con 19 años de Pancho, alfarero de la Atalaya, con quien empezó como aprendiz, ayudando en las tareas más pesadas, como buscar material o alisar. Después de un tiempo de trabajar en el taller pensó dar a conocer la actividad e impartió cursos extraescolares y en la Universidad Popular. En 1996 a iniciativa del Ayuntamiento de Santa Brígida se crea el Centro Locero de la Atalaya, Mercedes junto a otras personas crean la Asociación Alud para poder gestionar el Centro. Actualmente además de su actividad en el Centro continúa elaborando alfarería de la forma tradicional e impartiendo cursos sobre la misma.

Irene García tiene treinta y cuatro años y nació en el Camino de La Madera en Vecindario en una familia aparcerera de la que aprendió el oficio al que actualmente se dedica. Muchas generaciones anteriores de su familia se dedicaron a la aparecería por lo que de alguna manera forma parte de su identidad familiar y personal. Es la quinta de ocho hermanos y hermanas, de las que solo ella y otra hermana han continuado vinculadas a la aparecería como oficio. Es una actividad con la que se siente muy realizada. Desde el año 1988 con diecisiete años empieza ella de forma autónoma aunque con un contrato de ayudante de aparcerera de su madre por no tener todavía la mayoría de edad, no es hasta el año siguiente, cuando obtiene la mayoría de edad cuando le convalidan el contrato como aparcerera de su propia parcela. A pesar de que la aparecería es una actividad dura también le resulta cómoda pues le

permite organizarse los horarios para poder realizar otro tipo de actividades como el estudio que ha retomado con el tiempo porque cuando finalizó la EGB por las necesidades familiares no pudo continuar estudiando sino que tuvo que empezar a trabajar. Actualmente está realizando un ciclo de grado medio de administrativo. Es una mujer muy activa e inquieta que además de trabajar y estudiar se encarga de la familia de origen y también del cuidado de sobrinas y sobrinos. Además también realiza acción sindical. Desde el año 1993 es delegada sindical del cultivo y trabaja también por intentar mejorar las condiciones laborales del sector al igual que mucho antes lo hicieron otras muchas mujeres aparceras recuerdo que ella guarda de cuando era pequeña, como muchas mujeres lucharon por la reivindicación de derechos para el sector. Irene nombra a una mujer que la denominaron la “arría pueblo” por ser unas de las impulsoras de las manifestaciones, mujer que se quedó grabada en su imaginario como un referente importante en su posterior trayectoria como aparcera y como sindicalista. Se siente muy orgullosa de dedicarse a la aparcería y de formar parte de una actividad en las que las mujeres han sido las protagonistas por excelencia, tanto del trabajo como de las reivindicaciones motivo por el que ella forma parte del sindicato para poder dar continuidad al camino que mujeres anteriores abrieron para que las generaciones de hoy estén en mejores condiciones laborales y gocen de un mayor reconocimiento social.

Flora es una mujer de setenta y ocho años natural del Ingenio de Santa Lucía, lugar en el que nació en el año 1927 y en el que ha vivido toda su larga vida. Es una mujer, como la mayoría de las mujeres rurales de su época, polifacética que se ha dedicado a actividades como la agricultura, la artesanía, y sobre todo por lo que se la conoce es por la tiendita de aceite y vinagre que desde el año 1955 tiene en el pueblo. Ya desde pequeña ayudaba a uno de sus tíos en un negocio atendiendo a la gente, sacando cuentas,... Con ocho años aprendió con su tío Narciso a escribir a máquina, aprendió la hora, a sumar,... Además tuvo la posibilidad de ir a la escuela siempre pues se crió con su abuela que vivía sola y esta le facilitó muchas cosas que de otra forma no hubiera podido hacer dadas las dificultades de la época. Fue a la escuela hasta los dieciocho años y no continuó en Las Palmas porque su padre lo prohibió por miedo a que le pasara algo, ya que su abuela quería que ella siguiera estudiando y por medio de un cura le había conseguido una beca para estudiar en Las Palmas, recuerda como su abuela le había preparado incluso una maleta de cartón con sus cosas cuando su padre se negó. A los diecinueve se casó y ha tenido diez hijos e hijas, de los que se han muerto dos. Desde que se casó y para poder sacar la familia adelante ha tenido que trabajar mucho llevando la tienda, trabajando con su marido en el campo, haciendo artesanía,... hasta la actualidad que con parte de sus hijas e hijos continúa con las diversas labores. A pesar de que hoy por hoy ya no venda tanto en la tienda como en otra época en la que en el pueblo vivía más gente y no existían supermercados y grandes

superficies, ella mantiene la tienda porque ya le supone un vínculo emocional importante. Además es un espacio de encuentro en el pueblo tanto para la gente que allí vive, como para la que va de paso aspecto que a Flora le supone enorme satisfacción. La primera tele y la primera radio del pueblo llegaron a la tienda de Flora por lo que siempre se ha caracterizado el espacio como ese lugar de encuentro. La artesanía que realiza es cestería de palma que aprendió desde los ocho años con su abuela y que también sus hijas y sus nietas y nietos ha aprendido siguiendo la tradición. Pertenecen a la FEDAC seis mujeres de su familia, hijas y nietas, participando en ferias donde venden las cestas, gorros y demás objetos de palma. Los productos de agricultura los venden en mercadillos en Santa Lucía y en Vecindario. SE siente muy afortunada y feliz y a lo único que aspira es a vivir en paz.

Pino Guedes tiene 53 años y es natural de Casa Pastores en Santa Lucía de Tirajana. Es la mayor de seis hermanas de una familia pastora. Fue al colegio hasta los catorce años aunque asistía poco porque tenía que ayudar a la familia con las tareas del pastoreo y los quesos, además de cuidar de sus hermanas. A los dieciocho años empezó a trabajar en los tomateros. Entre los catorce y los dieciocho se dedicó sólo al trabajo con la familia hasta que pudo convencer a su padre de que la dejara ir a trabajar en los tomateros como lo hacían sus amigas y sus primas, a lo que al parecer su padre se resistía porque sólo quería que ayudara con los quesos. Finalmente lo consigue por lo que sus inicios profesionales están vinculados con los tomateros, donde trabajó primero a jornal y posteriormente en la aparcería. Se casó a los veintiún años y cuando empezó a tener a sus hijas es cuando se pasa a la modalidad de aparcería ya que esta forma le permitía compatibilizar los horarios de trabajo con el cuidado de los hijos e hijas. Hace aproximadamente diez años que dejó los tomateros para dedicarse a la elaboración de quesos. Su marido se dedicaba a la pesca pero dejó esta actividad para pasarse a la ganadería y el pastoreo convenciéndola de que dejara los tomateros para que hiciera quesos. Entonces montaron la quesería que hoy día llevan de forma familiar en Casa Pastores, sus hijas y su hijo también trabajan con ella y con el marido tanto en las labores de pastoreo como en la quesería. Aunque es en ese momento cuando Pino comienza a dedicarse profesionalmente a la elaboración de los quesos ya ella tenía conocimientos pues su familia se dedicaba al sector, entonces ella desde pequeña aprendió todo lo necesario para hacer los quesos. Durante la mañana se dedica a la elaboración y por la tarde sólo a la venta. Además de vender directamente los quesos en la quesería también participan en diversas ferias.

Fina Suárez García nace en Tejeda hace 43 años. Es una mujer emprendedora que con su iniciativa y su constancia ha ido logrando poner en marcha proyectos personales con una mirada colectiva a través de la que está generando red en el municipio. Es la mayor de tres hermanos de una

familia dedicada a la agricultura y al mundo empresarial, siempre dentro del municipio. Realizó los estudios básicos de graduado escolar y más tarde se matriculó en el IBAD sacando los cursos de bachillerato. Posteriormente realizó el acceso a la Universidad para mayores de 25. Con treinta años se licenció en Historia. En la actualidad tiene en marcha un proyecto de turismo rural, en concreto de un hotel rural, aunque sus inicios en este tema se remontan a los años ochenta cuando pone en marcha junto con su familia apartamentos destinados al turismo rural en el municipio, además de un restaurante que mantuvo abierto hasta el momento en el que acaba la carrera y decide orientar más su trabajo hacia temas relacionados con el medio rural. Así adquiere una antigua fonda, con alto valor patrimonial, existente en el pueblo para transformarla en un hotel rural con el que poder ofrecer un servicio adaptado a las necesidades de los nuevos tiempos que pueda atraer diversos tipos de turismo al pueblo, al tiempo que trabaja por el cuidado del medio, la permanencia de patrimonio histórico y la generación de redes en el municipio que contribuya así también a la pervivencia poblacional del municipio, todos ellos aspectos que suponen preocupaciones para ella. También tiene como objetivo en sus proyectos el incorporar a las mujeres de Tejeda al mercado laboral como una fórmula para hacer apuesta por el municipio. Además de su proyecto de turismo rural Fina es la cronista oficial de Tejeda y está organizando el archivo histórico del ayuntamiento y del juzgado de paz. Trabaja también para el Canarias 7 llevando la corresponsalía de la zona de la Cumbre y realiza colaboraciones con la Universidad en investigaciones de diversa índole. Realiza exposiciones de arte, fotografía,... sin ánimo de lucro,... Combina todas estas actividades con las de la agricultura ya que gestiona dos fincas destinadas a la producción para la venta. Hasta el año 2005 fue la presidenta de la Asociación de Agricultura y Ganadería de Tejeda y, en la actualidad lo es de la comunidad de regantes “El Barranco”.

Victoria Ramírez Travieso es la técnica de turismo del municipio de Tejeda y aunque no nació en el municipio, toda su familia que procede del mismo. Ella pertenece a la generación de personas que de todo el árbol genealógico familiar, nacieron y se criaron fuera de Tejeda, sin embargo su vinculación con el municipio siempre ha sido constante tanto afectiva como físicamente, su infancia y adolescencia está estrechamente vinculadas con Tejeda. Ya de adulta ha residido tres años en el municipio y actualmente trabaja en el mismo. Como técnica de turismo gestiona desde el año 2000 el Museo de Escultura y el Punto de Información Turística, así como todas las actividades desarrolladas por la Concejalía de Turismo, colaborando también con el gabinete de prensa del ayuntamiento. Entre sus funciones está el gestionar las actividades relacionadas con el sector, desde el Comité de Promociones Turísticas y dentro del Plan de Dinamización Turística, con el objetivo de fortalecer, desde el punto de vista del turismo, el municipio,

partiendo de los recursos con los que cuenta el mismo. Al mismo tiempo también colabora en el gabinete de prensa enviando todas las informaciones que se generan desde Tejeda a los diferentes medios de comunicación y al mismo tiempo recopilando de la prensa todas las noticias relativas al municipio para archivarlas. Su formación es como profesora de inglés aunque por necesidades laborales se inició en el sector del turismo trabajando en primer lugar en un hotel en Escocia y posteriormente en Tejeda. Actualmente además está estudiando psicología por la UNED.

María Pérez, 83 años, nace en Timagada (Tejeda) en el seno de una familia campesina. Trabajó con su padre en la labranza hasta los 17 años, edad a la que contrae matrimonio. Ha tenido 2 hijas y 6 hijos. Ha trabajado siempre en la agricultura, como ganadera, y atendiendo el hogar. Aunque actualmente no puede dedicarse por problemas de salud a esas actividades, aún mantiene unas gallinas y unas cabras.

Fefita, (Tejeda) procede de una familia campesina, aunque su padre también trabajó de camioneros. Ha realizado una gran variedad de trabajos remunerados (plantar pinos, apañar carbón, recoger almendras, en ventorrillos, en dulcería...) y como el resto de mujeres de su entorno muchos otros no remunerados (cocer, lavar, cocinar,...) Hace 25 años empezó a fabricar aceite de almendra, primero para su provecho personal, tenía asma, pero posteriormente por encargos. Emplea a hombres para el prensado del aceite, encargándose ella del resto del proceso. Compagina esta actividad con la cría de abejas que comenzó hace unos 35 años; con el trabajo doméstico; con la cría de cabras y gallinas; y con la venta en la puerta de su domicilio de los productos que obtiene de estas actividades (aceite, miel, queso...)

Carmen es vecina de San José de las Longueras, Telde. Nació en 1957 en una familia de 17 hijas e hijos, su padre trabajaba en los pozos y su madre era aparcera. Las necesidades familiares le obligan a dejar los estudios a los 12 años y a comenzar a trabajar como asalariada de la agricultura. Así, ha trabajado en el cultivo de flores, de pepinos. Actualmente cultiva tomates de exportación como aparcera. Continúa lavando, como cuando empezó de pequeña, en la acequia.

Noelia, 34 años. Nace en Telde. Estudia Veterinaria. Recién obtenida la titulación es contratada por el Cabildo de Gran Canaria, para censar el ganado. Imparte cursos sobre técnicas de quesería. Realiza cursos de doctorado sobre Higiene de los alimentos, Ha trabajado en una fábrica de quesos, en el laboratorio y asesorando a los ganaderos. Aunque es contratada por dos años, al quedar embarazada es despedida de su trabajo. Actualmente ejerce la profesión como autónoma, haciendo asesoramiento sanitario a las queserías,

realizando registros sanitarios, convalidaciones, cursos de manipuladores de alimentos, taller de empleo para mujeres de Auxiliares Agrícolas Ganaderos. Quiere crear una empresa de asesoramiento sanitario para el sector agroalimentario. Está casada y tiene una hija.

Carmen Martín Fleitas nace en Telde en 1920, realizó estudios de ATS especializándose en Comadrona en el Hospital Clínico de Barcelona. Su vocación comienza después de acabar el bachillerato en Las Palmas. Después de ejercer en Gerona, se traslada a Telde donde es contratada por el Ayuntamiento hasta su jubilación. Sus dos hijas también ejercen en la rama sanitaria (una de ATS, y otra de comadrona).

Eva Trujillo es una joven de 24 años originaria del barrio El Secuestro en el municipio de Teror. Mujer emprendedora e innovadora que con su corta edad ejerce una profesión tradicionalmente realizada por hombres, es repartidora de Aguas de Teror. Inicialmente comenzó ayudando a su padre y uno de sus hermanos en el reparto, hasta que, hace aproximadamente cuatro años decidió que quería ser autónoma y así lo consiguió. Hoy en día es una de las repartidoras de la zona de Siete Palmas. Maneja un camión de 18000 kilos, uno de los más grandes de la empresa, con el que hace el reparto de lunes a viernes desde las tres y media de la mañana hasta las dos de la mediodía. A pesar de los intentos de disuasión por parte de su familia, e incluso por parte de la empresa, por aquello del esfuerzo físico que requiere el trabajo, ella siguió en su empeño, obteniendo el carnet de camión en tres meses para poder acceder a la conducción. Actualmente es una de las dos únicas mujeres que trabajan en la empresa en la que se siente muy feliz y en la que también aspira a llegar a lo más alto, formar parte de la junta directiva y ser la jefa de Aguas de Teror ya que le gustan los retos y según manifiesta poder llegar a los lugares que no le han estado permitido a las mujeres. A pesar de sus horarios a Eva aún le quedan energías para practicar deportes, hacer cursos de diversa índole y además trabajar los fines de semana en una panadería en Las Palmas, y es que tiene muy claro sus proyectos de futuro y el esfuerzo que necesita para poder alcanzarlos. Previamente al trabajo como repartidora había estudiado módulos de peluquería, administrativo, monitora deportiva, monitora de aeróbic y natación,... al tiempo que trabajaba en la fábrica de Donuts o ayudando a su padre. También estuvo como autónoma en una escuela entrenando equipos de fútbol sala. Eva es un referente importante para muchas mujeres jóvenes.

Pinito Ramírez Rodríguez es una mujer agricultora nacida en la finca de Osorio en Teror en el año 1939, tiene 66 años. Es la cuarta de siete hermanos y hermanas. Su familia también era agricultora de ahí su vinculación con el tema desde que era pequeña. Cuando finaliza los estudios básicos en la escuela con catorce años comienza a dedicarse exclusivamente a la agricultura.

La familia no tenía medios para que continuase los estudios y la alternativa de la costura no le satisfacía por lo que decide que lo suyo de verdad era estar en las tierras y con los animales. A la edad de dieciocho años coincide que su padre se enferma por lo que ella junto con uno de sus hermanos se hacen cargo de la finca hasta que su padre se recupera. Es a partir de los veinticinco años cuando su padre se retira definitivamente quedando ella sola al cargo de toda la finca. Empezó desde cero con algunos animales que le cedieron y un saco de papas para plantar, poco a poco remontó la finca hasta la actualidad. A los veinte y pocos años conoce a su pareja, se casan a los treinta y entonces trabajan mana a mano las tierras cultivando papas, trigo, avena, millo,... Hoy por hoy a pesar de estar jubilada sigue trabajando las tierras porque no se “amaña quieta”, ni le gusta ver el campo abandonado.

Josefa Falcón nació en Teror. Su profesión es administrativa con especialidad en asesoría fiscal. Lleva, desde hace trece años, una asesoría con un socio pero por circunstancias de la vida hace seis años se introduce en el mundo de la restauración. Adquiere una casa de alto valor histórico y emblemática en el municipio, la casa tiene unos doscientos años y perteneció a un cura. La casa estaba completamente amueblada y en ella estaban todos los enseres, ropas, objetos personales,... de las personas que la habitaron, el cura y dos sobrinas. Estas circunstancias le motivaron a recuperar todo aquello que estaba en malas condiciones y así fue como luego se ha seguido dedicando a la restauración de muebles, documentos antiguos y otro tipo de objetos. Aunque esta no es su dedicación principal aspira a poder dedicarse plenamente a ella ya que le reporta mucha satisfacción la recuperación de objetos que se encuentran cargados de historia, al tiempo que contribuye a prácticas sostenibles como el reciclaje. Su objetivo es poder crear un museo en el que la gente pueda conocer parte de la historia del lugar a través de la recuperación y la recomposición de la biografía y del contexto de la época de la que datan los distintos objetos personales que contiene la casa. Al mismo tiempo que crear un espacio para el taller y la venta de objetos restaurados. Para Pepa tirar un mueble antiguo es tirar un poco de tu propia historia por ello se dedica a recorrer los contenedores en búsqueda de historias para restaurar. Forma parte de la FEDAC desde hace dos años; participa en ferias del municipio y cuenta con su propio taller en el que pasa las horas que puede y le roba al sueño dedicándose a lo que hoy día es su mayor satisfacción; la restauración.

Elida La Antigua Pérez de 57 años, **Gladis Arencibia Hernández** de 43 años, **Cita Arencibia Rivera** de 53 años, **Eliodora García Pérez** de 76 años, **Juana Pérez Rivero** de 72 años es un grupo de mujeres del barrio de Lanzarote en el municipio de Valleseco que siguen acudiendo a la acequia a lavar. Todas ellas lo han hecho desde pequeñas, las más mayores porque esa era la única alternativa con la que contaban y las más jóvenes porque así lo

aprendieron de sus madres y abuelas. Aunque todas hoy en día tienen lavadora en casa prefieren seguir yendo a la acequia para continuar con una costumbre adquirida que les resulta entrañable pues les posibilita un espacio de encuentro que quizás hoy día se ha ido perdiendo por la individualización de la vida en general. Las acequias a las que acuden a lavar aquellas prendas que tienen mayor suciedad se encuentran situadas, una en Los Cascajos, que es la calle donde actualmente viven todas y, otra en Tierras Blancas, ambos lugares pertenecientes al barrio de Lanzarote. Hoy por hoy sólo lavan la ropa de la casa, pero antiguamente, sobre todo las más mayores también lavaban a otra gente como forma de obtener un sustento. Elida por ejemplo le lavó durante mucho tiempo la ropa a la madre de Gladis. Ahora les resulta más cómodo porque hay muchos productos para lavar, también disponen de coches cuando se tienen que desplazar a la acequia más lejana,... pero antes era más trabajoso pues andaban cargadas con los barreños a la cabeza, tendían las ropas al sol sobre las piedras, no todos los días había agua y, sobre todo no tenían la elección que tienen hoy de lavar en casa o en la acequia. Como mujeres de campo se han dedicado también a trabajar en la agricultura tanto en las tierras plantando papas, cogiendo millo, ... como en almacenes de empaquetados, generalmente de tomates. Sus familias en general también eran agricultoras.

Eugenia, es licenciada en Educación Física, y trabaja de monitora de deportes en Valleseco, donde nació en 1967. Entrena al fútbol a niños de 5 a 14 años. También ejerce como monitora en el colegio y lleva un gimnasio de musculación en el polideportivo. Anima a su hija de 5 años y a las niñas del pueblo a jugar al fútbol, aunque reconoce las resistencias familiares. Su afición por el fútbol comienza desde pequeña, acompañando a sus hermanos. Ya en la universidad, forman un equipo de fútbol sala. La precariedad de su trabajo le hace plantearse la necesidad de presentarse a oposiciones de enseñanza, pero, aclara que aunque la destinen a otro lugar ella continuará entrenando a sus equipos.

Juanita tiene 97 años y siempre ha vivido en Valleseco. Se ha dedicado toda su vida a la agricultura igual que sus padres. Tenía 14 años cuando falleció su padre y cuando ella se hace cargo de los animales, cuatro vacas, recoge pasto, les da de comer, las ordeña, y de las tierras. Al igual que otras mujeres se retiró de los estudios, no así sus hermanos varones que continuaron. Contrae matrimonio a los 40 años con un labrador, continuando así su dedicación a la agricultura, sólo la enfermedad le ha impedido continuar con la actividad.

Dominguita nació en Tentenigüada (Valsequillo). Hace quesos desde la edad de 8 años ya que su familia tenía vacas. Desde los 11 a los 23 años trabaja como aparcera, en los almacenes empaquetando tomates. Casada a los 23 años con un albañil continúa criando animales y elaborando quesos, llegó

a tener hasta 88 cabras hoy en día solo tiene tres. Aparte de las cabras también tiene gallinas, 40 y pico, pavos reales, pavos mocos. Asiste a la Escuela de adultos. Es miembro de Cáritas, con quien realiza actividades de reparto de recursos a las personas necesitadas del pueblo. Además de las actividades mencionadas atiende a su nieta pequeña.

Noelia nace en 1972 en Valsequillo. Actualmente dirige la Escuela Infantil “Arroró”, un puesto rotativo entre las mujeres que forman la cooperativa. La iniciativa de crear la Escuela surge a través de su participación en el Proyecto NOW “Valsequillo-mujer”, una iniciativa con fondos europeos para la formación y fomento de cooperativismo entre mujeres. Su formación inicial fue de auxiliar de guardería, pero continuó junto a sus compañeras hasta obtener el título de técnicas especialistas en educación infantil. Compagina su trabajo en la guardería con el trabajo doméstico y el cuidado de su hija.

Pino Rosa (Valsequillo) nació en Telde en el año 1952. Vivió en Piletas, donde su padre trabajaba de encargado de obra en una finca. Su relación con la agricultura es a partir de su matrimonio, ya que su familia de origen no se dedicaba a la agricultura. Aprendió las técnicas del cultivo ecológico a través de un taller de empleo del ayuntamiento de Valsequillo en el año 2003. Bajo este sistema cultiva fresas, papas, arvejones, habas... en un invernadero arrendado al ayuntamiento, bajo el nombre de *Raíces*. También posee un terreno en Tentenigüada donde cultiva papas, calabacinos y muchos árboles frutales, que pretende sea también ecológico. Además, se dedica a criar becerros de engorde para la venta.

7. BIBLIOGRAFÍA

- ASCANIO SÁNCHEZ, Carmen (1994): La situación de la mujer en las zonas rurales: Aproximación socio-antropológica a la realidad actual de tres municipios en las medianías de la isla de Gran Canaria, inédito.
- BOLAÑOS DOMÍNGUEZ, Saro (2003): Mujer y aparcería: apuntes para un estudio de género de las mujeres rurales en Gran Canaria, Ayuntamiento de Santa Lucía de Tirajana.
- BORDERÍAS, C.; CARRASCO, C.; ALEMANY, C. (Comps.) (1994): Las mujeres y el trabajo. Rupturas conceptuales, Barcelona, Icaria y Fuhem.
- CABRERA SOCORRO, G. (2003): “De vendedoras de pescado y mariscadoras, a trabajadoras para el sector turístico: mujeres y cambio social en la isla de La Graciosa”, *El Pajar*, II época, 15: 118-127.
- CAMARERO, L. A.; SAMPEDRO, M. R.; VICENTE-MAZARIEGOS, J. I. (1991): Mujer y ruralidad. El círculo quebrado, Madrid, Instituto de la Mujer.
- GARCÍA RAMÓN, M. D.; CRUZ VILLALÓN, J.; SALAMAÑA SERRA, I.; VILLARINO PÉREZ, M. (1994): Mujer y agricultura en España. Género, trabajo y contexto regional, Barcelona, Oikos-Taus.
- GARCÍA RAMÓN, M. D. y BAYLINA FERRÉ, M. (eds) (2000): El nuevo papel de las mujeres en el desarrollo rural, Barcelona, Oikos-Tau.
- HENRÍQUEZ RODRÍGUEZ, Rosa María (1992): “La construcción el género en la unidad doméstica aparcera”, ponencia presentada al IV *Congreso Español de Sociología*, Madrid.
 - (1993): “Contradicciones en la creación del sistema de género: Las dos realidades de la unidad doméstica aparcera”, en DÍEZ MINTEGUI, M. C. y MAQUIEIRA, V. (coords.) (1993): Sistemas de Género y construcción (deconstrucción) de la desigualdad, Tenerife, Actas del VI Congreso de Antropología, Asociación Canaria de Antropología, pp. 113-125.
 - (2002). “La participación de las mujeres en el cultivo del tomate en régimen de aparcería en el sur y sureste de Gran Canaria”, *El Pajar*, II época, 13: 62-65.
 - (2004) El sistema de género en la población aparcera del sur de Gran Canaria. Tesis doctoral presentada en la Universidad Complutense de Madrid. Inédita.
- REVISTA *EL CAMPO* (1995): La Mujer Rural, BBVA, Series estudios.
- REVISTA *EL PAJAR* (2006): Labores de aguja, II época, nº 22.

- REVISTA *EL PAJAR* (1998): La alfarería canaria, II época, nº 3.
- ROLDÁN ARRAZOLA, N. (1999): Una historia de silencio. Mujer, familia y plataneras Arucas, (1950-1969), Exmo. Ayuntamiento de Arucas, Gran Canaria.
- SAMPEDRO GALLEGO, Rosario (1996): Género y ruralidad. Las mujeres ante el reto de la desagrarización, Madrid, Instituto de la Mujer.
- SUÁREZ MANRIQUE DE LARA, I. (2004): Mujeres Canarias. Cambio social, Colectivo Mujeres Canarias e Instituto Canario de la Mujer.