

# *Memorias del Barrio*

## *de la Cruz de Tea*

---

Situado por encima de los 900 metros de altitud, se encuentra el pueblo de la Cruz de Tea que pertenece al municipio de Granadilla de Abona. Ubicado al suroeste de Tenerife y muy cercano a Vilaflor de Chasna, forma parte de la comarca de Chasna y del antiguo Menceyato de Abona. Desde siempre fue considerado un lugar atractivo por su situación geográfica y sus condiciones climatológicas, lo que unido a su topografía lo convierte en un lugar especial.

Bajo la zona denominada Los Frontones, este caserío, como muy bien apunta Antonio Bello, científico chasnero: *"...es una vega típicamente canaria, entre volcanes, al pie del cráter volcánico de la Montaña de La Rica. Sus suelos, de gran fertilidad, dan lugar a bellos paisajes productivos de huertas, higueras, almendros y viñedos. El área está recorrida por profundos barrancos y numerosos torrentes que forman nateros, donde se acumula suelo y fertilidad que hacen posible el cultivo de frutales de gran calidad productiva, como ciruelos, durazneros e incluso perales, manzaneros, nogales, castaños, propios de áreas con mayor humedad, que nuestros agricultores han sabido adaptar a los ambientes secos y cálidos del Sur..."*

Nuestra Señora del Buen Viaje es la Patrona de la Cruz de Tea. En el siglo XIX, apareció una imagen pequeñita en el tronco del pino existente en el centro del Caserío donde hoy se ubica el Santuario. La imagen de Nuestra Señora del Buen Viaje resultó ser una copia exacta de la Virgen del Buen Viaje de Icod el Alto (Los Realejos), y según cuentan había sido puesta allí por alguien que procedía de esa localidad norteña. La Virgen

permaneció siempre en una pequeña capillita de apenas 60cm<sup>2</sup>, hasta que en el año 1968, los vecinos construimos la Ermita... Todos los viernes, a las cinco y media de la tarde, hay Santa Misa.

(...) La Cruz de Tea tiene unos 300 habitantes... Cuenta con un restaurante de mucha reputación por su buen vino, su carne de cochino y su escaldón... En los años 1973 y 1974 se instaló la luz eléctrica... Actualmente estamos luchando por restaurar el antiguo horno de tejas y cerámica, una verdadera reliquia de siglos pasados...

La Cruz de Tea debe su nombre a las cruces de tea (madera de pino impregnada de resina) existentes en el lugar y el origen a su situación de cruce de caminos. Un punto de encuentro y apeo entre el Norte y el Sur de la Isla. En tiempos pasados, los habitantes del Norte de Tenerife pasaban las Cañadas a pie y con los animales de carga estableciendo un mercado de trueque (...)

Cuando los habitantes de la isla vivían del intercambio, ascendían desde el Norte por el Camino de Chasna hasta la Cumbre, para llegar al anochecer a la Cruz de Tea. Solían hacerlo en grupos de tres o más personas. Aquí descansaban y, a la mañana siguiente, se dirigían hasta los puntos de venta. Del norte solían traer papas bonitas, papas negras, meloneras, azucenas –blancas y negras-, castañas, chochos, cochinos, zapatos, bestias... y se establecía un mercado de trueque con los habitantes de la comarca sureña, que acudían al intercambio de mercancías de la Cruz de Tea aportando papas blancas, rosadas, marcelas, lilas, rafaelas, palmeras, borralla, higos porreta –pasados-, miel, vino, vino de mora, cochinilla, cereales, chícharos, lentejas, queso de cabra.

(...) La casa de mi padre era uno de los puntos de apeo. Él era tratante de bestias, conocido en casi toda la isla como Pedro Chacón. Siempre había en la casa un cuarto grande con varias camas y colchones para los caminantes.

Producto de ese mestizaje de pueblos, surgió el Barrio de la Cruz de Tea, con unas gentes prontas a dar y recibir, generosa y humanamente.

A causa de esta situación, la mayoría de las familias de la Cruz de Tea proceden de fuera: los Regalado de Brasil (la abuela Doña Teresa nos narraba cuentos de este país y de su viaje por barco); los Vera y los González, de Cuba; en el Pinal vivía la familia de los Pérez, que había llegado de Las Llanadas (Los Realejos), así como los Ruiz y los Espínola; los Casañas de Benijos, los Martín de Garachico, etc.

(...) La familia de Los Vera, por ejemplo, Don Higinio y Doña Inocencia –personas encantadoras y respetables– procedían de Cuba y fueron padres de 13 hijos. Higinio era un hombre de una gran cultura, poeta, músico y romántico. Siempre estaba alegre y sabía cómo hablarnos a los más pequeños. Su señora era una mujer muy bonita y yo siempre la recuerdo vestida de canelo y regando las flores. También Doña Felicia, que además de cantar muy bonito, siempre estaba bordando.

(...) En la Cruz de Tea se pueden cultivar todo tipo de cereales y de hecho ésta fue la agricultura normal del pasado. También distintas hortalizas. El cultivo más abundante es la papa, en todas épocas del año y con variedades para la exportación y el consumo. La viña es de una gran riqueza en la zona y sus caldos son muy apreciados. (...) Existe mucha arboleda. Frutales desde manzanos hasta nispereros, sin olvidar perales, cirueleros, damascos, durazneros y mucho almendro. Higueras hay con higos de distintos sabores y colores. (...) Las huertas, de color blanquecino antes de crecer las papas, a causa del uso del jable con las que se cultivan. El jable o pumita, piedra pómez, facilita el cultivo por su ligereza, consume menos agua, mantiene una temperatura estable y necesita menos abono, siendo la calidad y la producción superior.

(...) Aquí era muy importante la zafra de los higos. De hecho, donde había un grupo de casas, casi siempre había un horno para secar los higos, porque si el otoño era húmedo, no se secaban y se estropeaban. Y era muy importante que estuvieran secos cuando llegaran las castañas y los chochos del Norte.

También, cuando íbamos a la escuela, siempre llevábamos un puñado de higos, para comerlos en el recreo. Los higos siempre estaban en la mesa, junto con el gofio.

(...) Yo, y dos de mis hermanos, habíamos nacido en la calle del Buen Viaje, en la casa que hoy es de Don Adriano Casañas... La casa de mis padres era una casa grande. En la parte trasera había una cuadra y un alpendre, o más bien, una gran habitación. Ésta siempre estaba dispuesta para los cochineros o la gente que venía del Norte. Había en ella una cama grande de hierro y unos colchones de paja y pinocha preparados para que los caminantes pudieran descansar...

Recuerdo a un señor que vendía castañas y que también traía botas chasneras, llamadas así porque las hacían de forma artesana como calzado rústico en el Camino de Chasna. Se llamaba Don Pedro el Veguero. Cuando Don Pedro llegaba, todo el barrio se alegraba porque siempre traía castañas y chochos y, además, aparecía cantando, con lo que era normal que se formara una parranda o un pequeño baile.

Recuerdo de igual manera a Don Manuel Ramblero, el cual sólo traía cochinos y siempre se enfadaba con los chicos porque éstos le decían que sus mulas eran viejas y feas.

(...) En aquella época, la comida era muy diferente a como es hoy en día: no había neveras, pero nunca en casa faltaban las papas y el gofio, la carne salada, la manteca, el queso, la leche de cabra, los higos porreta o las coles. Los días de fiesta se solían comer palomas, gallinas y conejos...

*Fragmentos extraídos por Manuel Antonio Llamazares del libro*

*“Memorias del Barrio de la Cruz de Tea” de Dña. Eulalia Espínola Dorta.*

