

## EL TOMATE CANARIO Y LOS INICIOS DE SU PRODUCCIÓN

Nicolás González Lemus

Afirma el profesor, ex consejero del Área de Medio Ambiente el Excmo. Cabildo de Tenerife, y buen amigo, Wladimiro Rodríguez Brito en su espléndida obra *Agricultura de exportación en Canarias (1940-1980)*, que el tomate es introducido a finales del siglo XIX por algunos capitalistas ingleses. Siguiendo al profesor Rodríguez Brito, Carmen Rosa Pérez Barrios en su exhaustivo estudio *La propiedad de la tierra en la comarca de Arona en el sur de Tenerife (1850-1940)* afirma lo mismo. Es una verdad a medias, en la medida en que en las islas ya se conocía el tomate. Canarias había recibido desde el Nuevo Mundo papas, maíz, batatas, chirimoya, guayaba, cactus, papaya, chayota, parchitas, piña, grosella del Cabo y tomates. Eran entonces cultivos de jardín. Pero el tomate, a pesar de ser cosechado, curiosamente no era comestible. Existía la creencia popular en las islas de que la ingesta de tomates tenía efectos negativos sobre la sangre, la convertía en agua. Todavía viven muchos mayores que recuerdan con lucidez el rechazo del tomate entre los isleños en la dieta alimenticia. Ignacio González, natural de La Orotava, fue uno de tantos de los que emigraron a Cuba en el siglo XIX. Allá el tomate era muy apreciado en la dieta diaria, por lo cual tanto él como toda su familia estaban habituados a consumirlos. Regresó a la isla en 1932 y se estableció en su pueblo natal, La Orotava. Una vez aquí, en una ocasión una de sus hijas de 9 años, hoy fallecida, estaba en la calle comiéndose un tomate cuando fue alertada por una vecina, mucho mayor que ella, para que dejara de comerlo porque «la sangre se aguaba». Es el testimonio de esa niña ya mayor, Mercedes González González. La abuela de María Jesús Hernández Álvarez, también fallecida, le tenía severamente prohibido que comiera tomates por la misma razón. María Luz Luis Illada, aún en el reino de los vivos con 90 años, facilita una información sumamente interesante, tal vez por ser miembro de la burguesía media alta del valle de La Orotava. Según ella, es verdad que existía la creencia popular de que si se comían tomates crudos convertían la sangre en agua, pero en su casa sí se consumía cocinado en las comidas que los necesitara. Según ella, solo comenzó la superación de tal prejuicio en 1936, tras la entrada del país en guerra. Es entonces cuando se desata un aumento considerable de tuberculosis entre la población y los médicos locales del recién inaugurado Casa de Socorro de La Orotava (Tomás Cebriá Cabrera, Gerardo Martín Herrero, Eduardo Martínez Casañas, Feliciano Jerez Veguero, entre otros) recomiendan su consumo crudo en la dieta diaria para combatir la enfermedad<sup>1</sup>. Son muchos los testimonios de esta clase que no merece

---

<sup>1</sup> Agradezco a Mercedes González González, María Jesús Hernández Álvarez y María Luz Luis Illada sus testimonios orales.

enumerarlos. Creo suficientes con los expuestos como ejemplos ilustrativos de que era rechazado entre los naturales de las islas en la dieta y ni siquiera era un producto de comercialización entre las mismas. Por lo tanto, en Canarias se carecía de una cultura culinaria y empresarial sobre el tomate.

La apuesta por el cultivo comercial del tomate obedece a dos razones, una interna y otra externa. Por un lado, a finales del siglo XIX las islas estaban viviendo los efectos de la terrible crisis de la cochinilla, introducida en 1826, cuyo cultivo llegó a ser durante muchos años una industria muy próspera, pero el descubrimiento de la tinte de anilina había dañado gravemente su mercado a partir de 1878 y, por otro lado, la depresión agrícola de la década de 1870-1880 del Reino Unido puso de manifiesto que la agricultura no podía abastecer la creciente demanda de alimentos de las zonas urbanas e industriales del país. Inglaterra necesitaba de fuertes importaciones de materias primas de ultramar no solo para alimentación de la creciente población sino también para intercambiar los productos manufacturados, reforzando así la «simbiosis entre el Reino Unido y el mundo subdesarrollado, sobre el que se apoyaría fundamentalmente la economía británica»<sup>2</sup>. Lo que en otras palabras significaba la búsqueda de mercados. Canarias era una de esas zonas ideales para el establecimiento de un mercado alimenticio por su clima templado y bajo coste de producción. Consecuentemente, dirigieron su mirada a los productos agrícolas susceptibles de exportación: papas, cebollas, plátanos y tomates. Se apoyaron en las casas comerciales establecidas en la isla (*Hamilton and Co.*, *Davidson & Co.*, *Thomas Spencer Reid*, etc.); de la *British and Africam Steam Navigation Company* de Alexander Elder y John Dempster<sup>3</sup>, o en familiares de la oligarquía agraria con vínculos con la capital británica, como era el caso de Ramón Ascanio Cruzat que en 1898 fue designado apoderado en la isla por la compañía Knowler and Foster de Londres.

Es en este contexto cuando empezó la producción tomatera con carácter comercial bajo iniciativa británica y al igual que introdujeron variedades de papa también introdujeron una de tomate: la *perfección*.

Junto con el plátano, donde primero se desarrolla es en el norte de la isla, comarca donde, por un lado, existía suficiente agua para la irrigación y, por otro, les era más familiar.

El protagonismo británico en la explotación del tomate fue tan apabullante que casi la exclusividad de la producción tomatera se exportaba a Gran Bretaña.

La mejora de los medios de comunicación marítimos con la incorporación del vapor facilitó enormemente el desarrollo del comercio frutero. En estos años iniciales la fruta se embarcaba con *Elder and Dempster*

---

<sup>2</sup> HOBBSAWM, Eric J. (1989) *La era del imperio (1875-1914)*. Ariel. Barcelona, p. 40.

<sup>3</sup> DAVIES, Peter (1990). *The trade makers. Elder Dempster in West Africa (1852-1972)*. George Allen & Unwin Ltd. London, p. 58.

Co. –la mayor compañía exportadora de plátanos establecida en las islas–, la *Ferwood Bros.*, naviera que emplearía los nuevos barcos especializados desde la década de los noventa, y la *Yeoward Bros.*, aunque esta última comenzó a operar en 1897, más bien en la primera década del siglo XX, estos con destino de la fruta al Reino Unido, pero a comienzos del siglo XX empezarían a operar líneas de otras naciones como la *Woermann Linie* de Alemania (Hamburgo), la *Belge Maritime du Congo* de Bélgica (Amberes) y otras líneas.

Según sir Daniel Morris (1844-1933) [prestigioso botánico que por sus servicios al Imperio y cargos que ocupó durante su vida (Director de los *Royal Botanic Gardens* de Ceylán [1877], de Jamaica [1879-86], Comisionado Imperial en las Antillas [1898-1908], etc.) recibió las más altas condecoraciones que un naturalista podía recibir en Gran Bretaña (Medalla de Oro, Medalla de la Reina Victoria, Medalla Primera clase de Ciencias Naturales, etc.)] que visitó Canarias en marzo de 1893 cuando era director asistente de la *Royal Botanic Gardens* de Kiew (1886-1898), la semilla del tomate se importaba cada año desde Inglaterra. Los primeros maduraban en noviembre y diciembre; los segundos, considerados como los de mejor calidad, de enero a marzo<sup>4</sup>. También se recogía verde, se seleccionaba cuidadosamente según su calidad, se envolvía en papel con serrín dentro de cajas de madera, de alrededor de unas 40 libras de peso, y eran distribuidas en Londres a 2 peniques (20 céntimos de peseta) por libra. Las primeras cajas fueron exportadas desde Tenerife en 1887. Su cultivo se incrementó a pasos agigantados, debido a su aprecio en los mercados británicos por su gran tamaño y buen sabor no solo como consumo en la dieta –ensaladas, sopa de tomate y otros compuestos culinarios– sino también en la elaboración de productos industriales como zumos embotellados o en salsa de tomate (kétchup). Según Morris, pronto llegó a ser considerado como el negocio de exportación más rentable en las islas<sup>5</sup>. A finales de la década de los noventa del siglo XIX existía ya un considerable mercado hacia Londres desde el Puerto de la Cruz. El periódico *Iriarte*, en su edición del domingo 28 de noviembre de 1897 da la noticia del embarque de 744 «atados de tomates» para ser vendidos en el mercado londinense de Covent Garden.

Dado que las jornadas del 130 Aniversario del Tomate Canario se celebra en Guía de Isora me ocuparé solo del desarrollo frutero en la comarca sureña, quiénes fueron sus protagonistas o cómo fue el proceso. El mercado inglés acaparaba las escasas explotaciones fruteras del sur de Tenerife. En el jardín del señor Duggi en Arafo, donde se cultivaban

---

<sup>4</sup> MORRIS, Daniel. “The Plants and Gardens of Canary Islands” en *Journal of The Royal Horticultural Society*. V. XIX. pp. 60-105.

<sup>5</sup> *Ibidem*, p. 96.

mangos, aguacates y nispereros, había también regiones cubiertas de salvia, cebollas, papas y tomates, todos cultivados para el mercado inglés, pero apenas pasaba de ahí, probablemente porque era el límite de la carretera de para vehículos de ruedas. Algunas producciones también se embarcaban para España peninsular y Portugal, y en menor grado, para Francia y Alemania. Las papas y cebollas se embarcaban en gran cantidad a las Antillas, y había, además, una demanda constante para suministrar a los numerosos barcos de pasajeros que llegaban a las islas. Samler Brown hace el siguiente comentario sobre el valor de la exportación en 1892: “Almendras, £7.361; plátanos 63.601 toneladas, valoradas en £60.697, y para que vean la acaparamiento del mercado británico, 59.508 toneladas fueron a Inglaterra; verduras 96.842 toneladas valoradas en £130.652 (59.124 toneladas a Inglaterra y 27.970 a las Antillas). De estas cantidades, no se pueden establecer cuantos eran de tomates, papas o cebollas. Verduras secas 13.804 toneladas valoradas en £19.380 (319 toneladas a Inglaterra y 11.735 toneladas a las Antillas). Las facturas de exportación no especifican cuales son de Gran Canaria y cuales de Tenerife, pero se supone que la mayoría de las plátanos vienen de Gran Canaria, y la mayoría de los tomates y papas de Tenerife”, afirma el británico.

En 1895 –según Morris– el mercado del tomate estaba visto como uno de más prósperas en los años buenos. Las exportaciones desde Gran Canaria en 1893 fueron de 54.641 cajas. Durante el medio año desde enero hasta junio de 1894, fueron de 85.000 cajas. Era probable que el total de exportaciones de Gran Canaria y Tenerife fuera entonces en 1895 de 150.000 cajas anuales. El tomate canario –comenta el mismo Morris– era muy popular en Inglaterra y el comercio tomatero puede estar abierto durante todo el año.

Muchos de los terrenos estaban arrendados o eran propiedad de los ingles, porque, igual que la cochinilla al principio, el tomate y el plátano también tuvieron ciertas oposiciones y desinterés por parte de los propietarios agrícolas locales en su introducción, sobre todo en el sur, no solo por su poco aprecio entre los isleños sino también por la poca predisposición a cambiar los cultivos, como recuerdan todavía muchos propietarios locales de los comentarios de sus abuelos. Esto explica que todavía en 1885 se siga insistiendo en la caña de azúcar<sup>6</sup>, en el tabaco –a sabiendas que no eran artículos de exportación viables–<sup>7</sup>, la viña, incluso en la misma cochinilla, convertida todavía en la década de los ochenta en el producto agrícola que

---

<sup>6</sup> En abril de 1889 se terminó definitivamente la instalación de un trapiche a vapor en la finca de «Las Cañas», en Icod de los Vinos, montada para moler no sólo la caña que produce la finca mencionada, sino también la producida en Garachico y Los Silos. Según el periódico Valle de Orotava (6-V-1889) la casa arrendataria de la finca que instaló el trapiche era la misma que la de Daute, lo que nos indica que fue montada con capital inglés. Sin embargo, en Tenerife no se desarrollaría el cultivo de la caña tanto como en Gran Canaria, donde había 4 trapiches y 2 en fase de construcción en el año 1890, además de 15 molinos (Ref. Public Record Office. HCI 5466 xp 00791).

<sup>7</sup> Public Record Office. HCI 4776 xp 971.

más beneficio daba. Aún en el año 1887, la cochinilla estaba muy extensamente cultivada –aunque la anilina ya había arruinado su comercialización– y tanto en Tenerife como en Gran Canaria los propietarios se resistían a dejar una industria que tanto beneficio había dado y en la cual tanto dinero se había gastado<sup>8</sup>. Los plátanos y los tomates no eran considerados productos que merecieran la atención para la tan deseada recuperación económica. Uno, el tomate, no se comía. El otro, el plátano, era un artículo de subsistencia para matar el hambre. Además, si algunos propietarios locales se plantearon acercarse a estos productos, muy pocos podían hacerlo en las mismas condiciones que los británicos, que no solo tenían conocimiento y tecnología adecuada para su explotación, sino también disponían de capital y los medios de transportes marítimos. Psicológicamente el *crack* de la cochinilla y los estrepitosos fracasos de los cultivos alternativos (papas, tabaco, caña, vino, entre otros), originaron el desánimo y desencanto de los propietarios isleños y la pérdida de toda confianza e iniciativa inversionista, de espíritu emprendedor. El cónsul de Tenerife, Charles Saunders Dundas, lo reflejó muy bien en su informe a la Public Record Office con estas palabras:

*Una razón que quizás debiera tenerse en consideración en relación al hecho de que estas islas, con un clima y suelo bien favorecidos, no hacen el progreso que debieran, es por la ausencia de espíritu de iniciativa (de empresa), que en efecto no consiguen estímulo para su desarrollo<sup>9</sup>.*

Y la introducción del tomate y del plátano en el sur de la isla fue algo más tímido por parte de los propietarios locales. Solo se realizó bien avanzada la década de los noventa del siglo XIX y ya entrado el siglo XX, cuando la demanda se consolida, y también bajo la influencia inglesa. En Gran Canaria se le debe los esfuerzos de la explotación del tomate al inglés Blisse, que llegó a la isla como encargado de la *Swaston & Co.* para cultivar hortalizas en una finca que tenía la compañía en Telde<sup>10</sup>. En Tenerife la iniciativa fue de Henry Wolfson en 1887<sup>11</sup>. Vino a Tenerife en las primeras semanas del año 1886, y después de una corta estancia en la isla regresó a Inglaterra<sup>12</sup>. En Londres, junto con Burrell, formaliza *The Tenerife Gaz and Cock Company*. Retorna a la isla a finales de abril de 1887 acompañado del ingeniero T.H. Priestman para hacer los estudios y plazos para el alumbrado

---

<sup>8</sup> LATIMER, Frances (1888). *The English in Canary Isles*. Simkin, London, p. 152.

<sup>9</sup>Public Record Office. 5466 xp 00971.

<sup>10</sup> NAVARRO RUÍZ, Carlos (1933). *Páginas históricas de Gran Canaria*. Las Palmas, p. 538.

<sup>11</sup> PRIOR, Melton. «The Fortunate Islands» en el suplemento de *The Illustrated London News* del 5 de Junio de 1909.

<sup>12</sup> BAILLON, Austin (1995). *Misters: británicos en Tenerife*. Idea. Tenerife, p. 43.

de gas de Santa Cruz<sup>13</sup>. Pronto se da cuenta de las posibilidades de la explotación del tomate, desatendido por los propietarios isleños, y comienza a interesarse por su cultivo.

Ya en 1894 estaba involucrado en el comercio del tomate y en 1896 arrienda en Adeje 154 fincas a María del Carmen Álvarez de Bohorques<sup>14</sup>. Es entonces cuando aparece Edward Wathen Fyffe, convirtiéndose Henry Wolfson en su apoderado.

Por razones de salud de su esposa, Ida Stantos, la cual desarrolló la tuberculosis después del nacimiento de sus dos hijas, y familiarizado con la producción platanera de las islas, Edward Wathen Fyffe se trasladó a Canarias en 1887, permaneciendo todo ese año y parte del siguiente<sup>15</sup>. Conecta con algunos miembros destacados de la colonias británica establecida en Gran Canaria y Tenerife Un año después comenzó a operar la casa comercial *Fyffes Ltd*. Su sistema fue ocupar terrenos agrarios bajo arrendamiento. Fincas en el Puerto de la Cruz, La Orotava, Los Realejos, Icod y Garachico. *Fyffes Ltd*. tenía arrendado solo en el valle de La Orotava y la costa noroeste de Tenerife 567,39 fanegadas, dedicadas en exclusiva al cultivo del plátano. El total de fanegadas arrendadas en toda la isla era de 611,34, lo que indica que 43,95 fanegadas estaban en el sur<sup>16</sup>. En ocasiones proceden al arrendamiento o compra de acciones de agua.

La compra de terreno no fue una práctica habitual de Fyffe, excepto la mayor de las inversiones que realiza: la finca de la Hoya Grande (Adeje), momento en que le anima al cultivo del plátano y del tomate en el sur de Tenerife. El traslado de la superficie cultivada de norte a sur está en relación directa con los alumbramientos de aguas y construcción de canales. La finca Hoya Grande adquirida tenía una superficie de 198 fanegadas y estaba destinada al cultivo del nopal para cochinilla, tabaco, maíz, papas, cebollas y árboles frutales. Estaba dividida en secciones grandes: la zona costera y tres áreas montañosas: Iserse, Almácigo y Pino Redondo, donde sembraban trigo y cebada y tenían un corral para unas mil cabras<sup>17</sup>. Poseía estanque y atarjeas para riego procedentes de las aguas de la galería *Tejerea y Zauce*. Su propietario, José María Herrera Pérez, quedó arruinado, como muchos otros isleños, tras el hundimiento de la grana. Para hacer frente a la crisis, en el año 1872 pidió un crédito al Banco Hipotecario de España en Madrid por valor de 350.075 pesetas, para lo cual tuvo que hipotecar la finca como garantía<sup>18</sup>. Ante la imposibilidad de librar la deuda contraída, en diciembre de 1882, el banco promueve en el juzgado de Madrid un expediente de posesión de la

---

<sup>13</sup> *La Opinión*. 12-IV-1887.

<sup>14</sup> PÉREZ BARRIOS, Carmen Rosa (2005). La propiedad de la tierra en la comarca de abona en el sur de Tenerife (1850-1940). 2 volúmenes. Llanoazur. Santa Cruz de Tenerife, p. 817.

<sup>15</sup> DAVIS, P. (1990), p. 54.

<sup>16</sup> Archivo Austin Baillon (en adelante A.A.B.) Libro de Cuentas de Fyffes Limited.

<sup>17</sup> *Ibidem*.

<sup>18</sup> Registro Propiedad Adeje. T. 5 f. 85. F. 182.

Hoya Grande y en enero de 1885 el juzgado de Primera Instancia de la capital se la adjudica. Diez años después, en diciembre de 1895, el Banco Hipotecario vende la finca a Richard Ridpath Blandy, Eduard Cecil Barker (ambos de Las Palmas de G. C.), Henry Wolfson Ossipoff (vecino de Santa Cruz), Edward Wathem Fyffe y James John Hudson, residentes en Londres, por el precio de 260.000 pesetas, de las cuales quedan adeudando los compradores 234.000 pesetas. En garantía, los nuevos propietarios hipotecan la finca<sup>19</sup>. En 1896 Hudson y Fyffe forman en Londres la compañía *Fyffe Hudson & Co.* Una cantidad elevadísima para la época, pero como afirma su encargado desde 1906, Alejandro Baillon, “fue pagado en 10 plazos y rápidamente liquidada por los pingues beneficios de las exportaciones de plátanos y tomates”<sup>20</sup>. Otras propiedades compradas en Adeje fueron Hacienda Soteje, Hacienda Iserse, Lomo Gorillo, Concepción, terreno de secano Pino Verde y en Guía de Isora la finca de San Juan Alto, Grameritos, Almáciga y caudales de agua como Saltadero del Negro, Fuente Tijoco, entre otros.

Más tarde, en marzo de 1902, se llega a un acuerdo con Elder Dempster para forma *Elder and Fyffes Ltd*, empresa formada por Roger Ackerly, Henry Stockley, Cesil Barker, Henry Wolfson, David Leacock y Alfred Jones para llevar el negocio del plátano en Jamaica y Canarias. Cesil Barker sería su director y Roger Ackerly se trasladó a América para encargarse del comercio allá y regresó a Londres años después millonario, llegándose a conocer como “el Rey del Plátano” por su extenso negocio del plátano desplegado. Precisamente una hija suya, Nancy Louis Ackerly, se casó en la *Corpus Christi Catholic Church* con un americano de 28 años dedicado al negocio de los plátanos, que conoció en Londres mientras él realizaba una visita a la capital del Imperio para ver a sus padres latinoamericanos<sup>21</sup>. Tras la unión, Henry Wolfson compró una casa en la playa de Adeje, desde donde muy probablemente realizaba cabotaje con la fruta, aparte de comprar y arrendar bastantes tierras en el mismo municipio de Adeje y Arona<sup>22</sup>. Pero este matrimonio duró poco.

El administrador de Fyffe era Leo Wolfson, hermano de Henry, pero su mala gestión y por ciertos fraudes, como haciéndose pasar por su hermano para comprar Casa Fuerte fue destituido. Según Cesil Barker, con la llegada a Hoya Grande de Alexander Baillon, el rendimiento de la producción mejoró enormemente. Con él se arregló y amuebló la casa, celebraba bailes con los empleadas y construyó viviendas para los trabajadores. A pesar de que la política que predominaba en *Fyffes Ltd.* era el arrendamiento, a lo largo de los años, ya en el siglo XX, continuará adquiriendo más propiedades (Los

---

<sup>19</sup> *Ibidem.*

<sup>20</sup> A. A. B. BAILLON, Alejandro. *Memorias.* Inéditas.

<sup>21</sup> *The Daily Star.* Saturday Evening, 21-VIII-1926.

<sup>22</sup> Véase, PÉREZ BARRIOS, Carmen Rosa (2005). *La propiedad de la tierra en la comarca de abona en el sur de Tenerife (1850-1940).* 2 volúmenes. Llanoazur. Santa Cruz de Tenerife, pp. 815-854.

Olivos, en Fañabé, Los Altos, terrenos en El Esquilón [Puerto de la Cruz], Garachico, Icod, etc.). y utilizando un sistema de arriendo muy singular que yo llamaría arriendo-hipotecario. Consistía en arrendar tierras o garantizar la compra de plátanos y tomates a través de actividades crediticias, un sistema mucho más usado en las primeras décadas del siglo XX. Dado que el agua era de suma importancia, se dedicaron a arrendarla por horas e intervinieron activamente en la adquisición de acciones en las galerías. Para aumentar el alumbramiento de aguas *Hamilton & Co.* llevaría a cabo una importante inversión hidráulica en 1898 con la formación de la sociedad anónima de aguas «La Gordejuela» (Realejo Bajo)<sup>23</sup>. Se trataba de elevar las aguas de los manantiales del lugar, situados a 50 metros del nivel del mar, hasta la cima del acantilado situado a una altura de 270 metros mediante un sistema de bombeo. Suministraba el agua a *Fyffes* y a través de unos acueductos la distribuía hasta Santa Úrsula, La Victoria y Sauzal. Supuso una gran inversión valorada en £40.000 (entre 900.000 y 1.200.000 de pesetas), y al final acabó en fracaso<sup>24</sup>.

¿Cómo fue el tímido acercamiento de algunos cosecheros locales al sistema productivo del tomate en sus inicios? ¿Cómo reaccionaron y se estimularon para incorporarse al cambio agrario?

Para conseguir que los propietarios locales se interesaran por el tomate, los británicos trataban de estimular el desarrollo agrario de los productos de dos maneras. Por un lado, utilizarían la política de créditos con aquellos propietarios isleños interesados en la producción de los nuevos cultivos. Política practicada fundamentalmente por *Fyffes Ltd* o Knowler and Foster, entre otros. Y por otro, garantizándoles la compra de la totalidad de la producción. Esto quiere decir, que tanto el plátano como el tomate se cultivaban bajo contrato de garantía de rentabilidad productiva. La fruta cosechada por los propietarios isleños no se ponía en el mercado libre, sino que estaba comprometida de antemano para ser enviada exclusivamente a Inglaterra<sup>25</sup>. A estos que producían bajo contratos se les llamaban *contractors*<sup>26</sup>. Lo mismo sucedió en Gran Canaria. Blisse alentó a los labradores de Telde a que emprendieran y practicasen el cultivo del tomate con la promesa que le compraba la totalidad de la fruta<sup>27</sup>.

En Tenerife, con el tomate al principio utilizaron el trueque con la papa. En 1893 Henry Wolfson intercambia papas por tomates logrando de

<sup>23</sup> GUIMERA RAVINA, Agustín (1989). *La Casa Hamilton*. Santa Cruz de Tenerife, p. 208.

<sup>24</sup> *Ibidem*.

<sup>25</sup> Public Record Office. HCI 6124 4IP 00971. También en Morris, D. (1896). *The Plants and Gardens of the Canary Islands*. London, p. 96.

<sup>26</sup> Palabra que no podríamos traducir por «constructores», sino que su significado más aproximado en castellano sería persona que se compromete bajo contrato a realizar algún plan o acción. (Ref. *The New Shorter Oxford*. Oxford, 1993. p. 496).

<sup>27</sup> NAVARRO RUÍZ, C. (1933), p. 538.



esa manera que le prestaran atención a su cultivo los cosecheros locales<sup>28</sup>. Lo cual pone de manifiesto: primero la mayor consideración que se tenía a la papa entre los isleños por su mejor remuneración en el mercado<sup>29</sup>; segundo, el aprecio que se le tenía para la dieta doméstica, y tercero, el desinterés como alimento que había al tomate. Posteriormente, los británicos lograron que asumieran la plantación comprándoles la totalidad de la cosecha, garantizando así los locales la comercialización de su producción bajo contrato.

Para el cultivo del tomate en el sur de la isla, los ingleses tuvieron que enfrentarse a dos problemas: las enfermedades propias de los de los tomates y la irrigación. Eran dos barreras serias. En cuanto a la primera, en algunas estaciones del año se perdía toda la cosecha. No importaba, su cultivo originaba tales beneficios, que un distinguido residente en el Puerto de la Cruz, Osbert Ward, llegó a afirmar en 1902:

*El tomate puede desarrollar enfermedades en su ruta hacia Inglaterra, pero los beneficios son tan grandes cuando se da una buena cosecha que compensan cuando se dan varias malas<sup>30</sup>.*

La culpable, en parte, era la enfermedad de la *Phytophthora infestans*. Existía un remedio, pero la acción sistemática era necesaria, además la supervisión de los ingleses que entendían bien la naturaleza de la enfermedad y su tratamiento. El remedio: la mezcla de Burdeos, que consistía en una mezcla de lima con sulfato de cobre y agua, era sin duda la más útil si se aplicaba en el momento, y se repetía dos o tres veces antes de que las plantas florezcan. La compañía Strawson, S.L. tenía una maquina especial para la aplicación de la mezcla. Esta sirve para pulverizar un acre al día. Comenta Morris, que si el cultivo de tomates continuaba y se mantenía como la industria más importante en Canarias, este tratamiento de la enfermedad debería recibir una atención seria y pronta.

Por su parte, el problema de la irrigación no era tan grave en el norte pues el agua de las montañas era cuidadosamente extraída por las galerías existentes desde Tigaiga hasta la ladera de Santa Úrsula y su almacenamiento en estanques, pero no en el sur. Por tal razón, desde los primeros años del siglo XX Fyffes se propuso buscar la manera de conseguir toda el agua posible para la irrigación. Trajo de Londres a un ingeniero apellidado Wilson para analizar las mejores formas de aumentar el caudal de agua para el riego de las fincas, sin resultado. Meses después llegó también desde Londres un profesional de la compañía Islers, especializada en perforación de pozos. La maquinaria fue instalada dentro

---

<sup>28</sup> A. A. B. BAILLON, Alejandro. *Memorias*. Inéditas.

<sup>29</sup> En Tenerife aún en 1895 supuso una exportación por valor de £49.502.

<sup>30</sup> WARD, Osbert (1905). *The Vale of Orotava*. W. R. Russel and Co. London, p. 55.

del término de Las Cañadas, para lo cual Fyffes pidió permiso al Estado<sup>31</sup>. Resultados no muy halagüeños tampoco. Otra visita fue la de un tal Mansfield, de la empresa de Liverpool que llevaba el mismo nombre, *Mansfield and Co. Limited*. Fue otro fracaso completo, “aunque marcó muchos puntos donde él decía que se podía encontrar agua” afirma Baillon. “Nosotros ofrecimos comprar cualquier agua encontrada al precio de tres veces el valor del mercado si él mismo pagaba el costo de las perforaciones. Esta proposición no fue aceptada. Muchos expertos nos visitaron, y al ofrecer nosotros la misma oferta, nuestra generosidad siempre era rechazada”, relata en sus *Memorias* el británico.

Al final, lo resolvieron construyendo estanques. Fue iniciativa de Alejandro Baillon. “No tuvimos ingeniero alguno”, afirmó. Uno de ellos cerca de la casa llamada “Don Luis”. “El estanque contiene 80. 000 pipas, 480 litros más o menos por ½ metro cúbico. La construcción de un estanque grande no debe ser un gran problema para los de pensamiento práctico. Una regla es hacer el grosor de la base de la pared de tres terceras partes en su altura. Esta regla servirá cuando el material que se usa en la construcción de la pared pesa 2.300 kilos por metro cúbico o más”.

La presa en Tijoco fue construida por un ingeniero llamado Villiers, en un terreno comprado poco a poco por Alejandro Baillon. “Parece extraño decirlo, pero en mi larga experiencia en la construcción de estanques encontré que una regla ejercida por una persona práctico es mejor y más barato que la intervención de un profesional. Claro es que no implica ingeniería alta donde el cocimiento técnico es esencial”.

Al principio de la Primera Guerra Mundial (1914-1918) se redujo las exportaciones y el número de ingleses en al Fyffes, dejando una plantilla solo de tres: el director, el jefe de contabilidad y el encargado: Alejandro Baillon. A los pocos años Baillon compra propiedades en lo que hoy es Parque Taoro, donde construye su residencia, Miramar, y el nuevo representante de Fyffes Ltd. sería Robert Henry Rusch, según poder que le otorgaron Alfred Roger Ackerley, Arthur Henry Stockley Armstrong, directores los dos primeros y secretario al último.

Y seguirán con la misma política: préstamos de dinero, hipoteca, a propietarios locales a cambio los cosecheros se obligaban a entregar la producción. Y esta hasta que Fyffes Ltd. Abandona su actividad en Canarias en 1960.

De la timidez inicial mostrada por los propietarios locales se pasó a la euforia, de tal manera que acabada la guerra mundial solo la Provincia de Tenerife producía en la década de 1920 por término medio anual 4.500.000

---

<sup>31</sup> A. A. B. BAILLON, Alejandro. *Memorias*. Inéditas.

racimos de plátanos y 405.000 quintales métricos de tomates, constituyendo los dos productos más importantes de exportación, junto con las cebollas y los cebollinos. Una producción excesiva por la capacidad del mercado de Europa. La oferta es mucho mayor que la demanda. Saltan las alarmas en años treinta. Los propietarios y autoridades agrícolas muestran su preocupación. Desde el norte y el sur se cree que el problema de la excesiva producción “causa principal del mal que nos aqueja y arruina” no se resolvería con el SINDICATO UNIÓN DE EXPORTADORES que actúa como una mera agencia de embarques de frutos, sino que se convierta en lo que verdaderamente debiera de ser, UN SINDICATO DE AGRICULTORES. Años después se realiza un Registro de Exportadores, entre los que destaco, como ejemplos:

Romani	Reg. Exp.	462
Cruz	Reg. Exp.	1.112
Argomy	Reg. Exp.	1.058
Diamond	Reg. Exp.	1.058
Matutano	Reg. Exp.	388

.....