

RUTA ARCHIPIÉLAGO

pellagofio

Nº 25
Octubre 2006

Revista mensual para conocer y saborear Canarias y su entorno



Biodiversidad agrícola en peligro

Semillas que se extinguen

LA GRACIOSA

Así se hacen
las camisetas
de pescador

LANZAROTE

Atún en
cocción fría de
soja con puré
de batata



FUERTEVENTURA

Viaje en carro
de una montaña
a un volcán

LA PALMA

Apañada de cabras
en Los Andenes de
Fuencaliente





Portada de 'La Opinión' (Santa Cruz de Tenerife, 10 de septiembre de 1910), dedicada al nuevo gobernador civil de Canarias Antonio Eulate y al debate entre autonomía o división provincial. / EL MUSEO CANARIO

18 septiembre 1901 El abuso padre

De una nota entregada a nuestro director (...) copiamos lo siguiente: A su conocimiento habrán llegado los abusos que, con el público, comete la compañía de tranvías eléctricos de Tenerife, especialmente los del día 14 en que, por suspender la empresa el servicio (...) quedaron en la vecina ciudad centenares de personas sin tener hospedaje, en una noche lluviosa como la de ese día. En dicha noche tuvieron algunos necesidad de subir a las 12 y media para asuntos particulares, a cuyo efecto, y, previa información hecha por los empleados del tranvía, de que éste llegaría hasta La Laguna, montaron en uno de los coches y pagaron el pasaje hasta aquélla; pero cual no sería su sorpresa cuando al llegar a La Cuesta se les dio orden de bajar, pues los coches que les conducían tenían que entrar en la Estación, dejándoles en aquel sitio, que puede considerarse como despoblado, a la 1 y media de la madrugada, sufriendo los rigores del viento y lluvia.



Un tranvía sube por La Cuesta desde Santa Cruz en 1905. / ARCHIVO DE FOTOGRAFÍA HISTÓRICA DE CANARIAS-FEDAC

20 septiembre 1902 Huelga

Desde el día 15 del corriente están declarados en huelga en Las Palmas los carpinteros de ribera de las importantes casas The Grand Canary y Wilson y Compañía. Solicitan nueve horas de trabajo.

10 septiembre 1910 De la división y la autonomía

Se ha[n] propuesto aquí distintas fórmulas para resolver el problema de la organización provincial. Están unos decidida y exclusivamente por la división de la provincia. Defienden otros, como más beneficiosa, la implantación de un régimen especial que reconozca personalidad a cada isla para resolver sus peculiares asuntos sin intervención de las demás.

Oficios singulares



Ángela Abreu, vendedora de vinagre, uno de los muchos retratos a trabajadores de Valle de Guerra que realizó Melián en los años 50 del siglo XX. / VICENTE P. MELIÁN

Tiempos de **hambre** y el hombre del saco

VICENTE P. MELIÁN

Respondo al nombre de Vicente Pérez Melián y nací en Valle de Guerra, término municipal de La Laguna, el 19 de julio de 1924 en el seno de una familia de ocho hermanos, de los cuales tres han fallecido, siendo mis padres Cristóbal Pérez de Armas y Candelaria Melián Pérez. Mi padre nació el 10 de julio de 1883 y falleció el 26 de enero de 1937 a los 54 años; mi madre nació el 15 de marzo de 1888 y falleció el 17 de mayo de 1987 a los 98 años.

1929

Regresando de bañarnos en el charco de Los Cochinos, en El Apio, llegamos al final de la ladera a nuestra derecha y sobre una loma divisamos a un hombre, a quien le acompañaba un perro, con un palo de unas proporciones a la de su cuerpo que nos llamó, a todos, poderosamente la atención. En esos días corrían por el pueblo comentarios de que andaba un hombre con un saco disimulando pedir limosna, pero que la intención era chuparle la sangre a los niños (Yo creo que estos rumores eran inventados por nuestras madres para que no nos fuésemos a sitios peligrosos). A todos se nos metió el miedo en el cuerpo, como se suele decir, y uno de los mayores del grupo, Fernando Barbuzano Canino (*El Sordo*), con aquella expresión peculiar que

tenía, dirigiéndose al hombre, le gritó: "¡Cho hombre, enséñenos el cochillo".

Así lo hizo y ¡para qué fue eso! Todos a una salimos disparados vereda arriba, en dirección a los toscales del barranco de las Cuevas, que estaban en unas tierras propiedad de tío Pepe de Armas. Yo era el más pequeño y dado mi raquitismo pesaba poco, así que entre mi hermano José y Francisco Falero Herrera me cogieron en barandillas y, a todo correr, en un santiamén llegamos a los toscales. Ese mismo año Federico Miralles Esteller tenía una churrería en el colgadizo de cho Cipriano Roque. Solamente venía los domingos por la tarde, desde la calle de Los Perales en Tacoronte, donde vivía, para hacer los churros. Yo le esperaba sentado en el chaplón (peldaño, grada o escalón) del salón de don José (*El Capirote*) que estaba situado al comienzo del camino de Lo Márquez. Cuando llegaba salía corriendo a buscar la llave de la puerta de la churrería a Las Ánimas, donde vivía Señá Mercedes, la dueña del colgadizo. Mi interés por estos servicios era que el primer churro que hacía como prueba era para mí.

1931

En los tiempos de penuria que se producían por la falta de las lluvias había escasez de

muchos alimentos: la reducción del ganado vacuno y la pérdida de muchos animales domésticos como gallinas, cabras, conejos, y, sobre todo, los cochinos, que era un sustento muy apreciado en las familias campesinas. Cuando esto ocurría existía por costumbre, entre las madres de familia, recurrir a una ingeniosa idea para paliar la poquedad de alimentos.

Consistía esta idea, cuando se efectuaba la matazón del cochino, en reservar una parte del trasero con el rabo incluido, así como los huesos más sustanciosos, para amarrarlos a un palo con un cordón e introducirlos un momento en el caldero con el potaje hirviendo. Con esta ceremonia se le daba más fortaleza al condumio y algunos tomaron la idea como profesión e iban de casa en casa pregonando en voz alta: "¡El templerio!", a la hora en que se acostumbraba hacer las comidas.

El ama de casa que deseaba sustanciar el potaje llamaba a cho Benito y le decía: "¡Póngame una perra gorda!". El precio estaba condicionado a la medida de tiempo de permanencia en el caldero.

Ex fotógrafo ambulante, este texto forma parte de sus memorias inéditas



Sumario

4 **Atlántico**
Cangrejo rey

6 **Senderos**
Tuineje-Tiscamanita

8 **Mi Oficio**
Camisetas graciosas

10 **El Reportaje**
Semillas que se extinguen



14 **Patrimonio**
Fotografía antigua de Canarias



16 **Menú**
Restaurante La Tegala

17 **Bodega**
Brumas de Ayosa



18 **Historia Oral**
Apañada entre andenes



21 **Emprende**
Círculos de Innovación en la Macaronesia

EDITORIAL

Nuevo diseño, más contenido

La revista **RUTA ARCHIPIÉLAGO** afronta su cuarta temporada con importantes cambios. Desaparece como editor la sociedad civil Escaldón Ediciones y toma el relevo Pellagofio Ediciones SLU, con la que presenta nueva cabecera (adopta como identidad de esta nueva etapa un vocablo de sonoridad y significado especiales en estas islas: **PELLAGOFIO**) y nueva portada para una revista que adopta en su interior un diseño moderno y ágil sin perder sus señas anteriores de colorido y claridad. La experiencia del trabajo realizado hasta ahora, las valiosas aportaciones de un

número que no deja de crecer de colaboradores y las propias sugerencias y peticiones de los lectores definen una nueva revista que continúa la labor iniciada en diciembre de 2003 (reportajes atractivos y amenos con información detallada, profusión de ilustraciones de calidad, variedad y seriedad), profundizando en unos temas que interesan a los lectores para conocer y saborear más Canarias, incidiendo en la realidad del campo y del paisaje isleño siempre contextualizado en la actividad de hombres y mujeres de hoy (y de ayer), pero ampliando el foco de

nuestro interés al futuro, mirando también al entorno en que nos encontramos (la Macaronesia) y a las propuestas e iniciativas de desarrollo para avanzar en el marco de un territorio que requiere mucho respeto.

Un equipo de redacción y de colaboradores que se mantiene y amplía y unos patrocinadores que renuevan su apoyo nos permite continuar en el proyecto de ofrecer una publicación de gran calidad, a la vez que de difusión masiva gracias a su distribución con una selección de los mejores periódicos del archipiélago canario.

RUTA ARCHIPIÉLAGO

pellagofio

IV temporada
Octubre 2006

Director
Yuri Millares
699 149 262
buzon@rutaarchipelago.com

Director de Arte
Alfredo Suchomel
info@buenavistadesign.com

Gestión Comercial
Manuel Cabrera
679 547 876

Redactores y Colaboradores
Octavio Batista Millares
Clara P. Betancor
Arturo Boyra
David Bramwell
Jaime Gil González
Manuel González Ortega
José A. González Pérez
Michel Jorge Millares
Marta Peña Hernández
Vicente Pérez Melián
Andrés Rodríguez Berriel

Participa



Asesora



Patrocina



Encarte
70.000 ejemplares
Distribuidos con:

LA PROVINCIA

La Opinión

Diario de Avisos

Impresión
Artes Gráficas del Atlántico S.A.

ISSN
En trámite

Depósito Legal
GC-00.663-2006

Copyright
© Pellagofio Ediciones S.L.U.

Portada
El agricultor **Benito Felipe**
en su huerto de batatas de Afur
(Tenerife). / **TOMÁS R. RAMÓN**

Cangrejo rey

Denominado en España cangrejo rey, sus nombres en portugués son *caranguejo-da-fundura* (Madeira) o *caranguejo real* (Azores)./ ANA BAUTISTA Y ANA D. MEDINA-OCEANOGRÁFICA.COM



Joya

de la gastronomía canaria

JOSÉ A. GONZÁLEZ Y JOSÉ I. SANTANA

El cangrejo rey (*Chaceon affinis*) es un tesoro de la gastronomía canaria del futuro (próximo) cuyo maridaje es ideal con los extraordinarios vinos blancos canarios.

DESCRIPCIÓN

Caparazón de contorno hexagonal, más ancho que largo, más ancho anteriormente; su superficie es desigual aunque bastante lisa, con surcos y una pequeña joroba en la región orbitaria. Frente amplia con cuatro dientes cortos, anchos y triangulares, sin diente medio. Bordes antero-laterales con cinco dientes (incluido el orbitario externo) anchos y obtusos, bien patentes. Pinzas fuertes y algo desiguales en forma y tamaño. Los cuatro últimos pares de patas son iguales, largas, delgadas, lisas (sin pelos ni espinas); sus extremos (dácilos) están comprimidos sólo lateralmente. Varios patrones de color más o menos uniforme, siendo dominantes: rosado, anaranjado, marrón o acastañado y rojizo o púrpura.

BIOLOGÍA

Habita en el Atlántico nororiental desde el sur de Islandia hasta Senegal, incluidas las islas Azores, Madeira, Canarias y Cabo Verde, así como en numerosas montañas submarinas, entre 130 y 2.047 m de profundidad. Presenta una capacidad de desplazamiento relativamente grande; durante su crecimiento los juveniles realizan migraciones hacia fondos menos profundos. En Canarias ha sido capturado sobre fondos fangoso-rocinos entre 410 y 1.350 m, sobre todo de 700 a 900 m, entre 10 y 4 °C. Crecen hasta 19,7 cm de anchura de caparazón (AC) y 2.150 g de peso fresco. Reproducción desde octubre hasta julio, una hembra madura pone entre 264.000 y 736.000 huevos. Hábitos carnívoros, depredadores trituradores, alimentándose fundamentalmente de carroñas.

INTERÉS PESQUERO

Desde su primera captura documentada en Canarias (*Santana et al.*, 1985, campaña "Canarias 85", dirigida por los autores de esta ficha a bordo del buque oceanográfico *Taliarte*) diversos proyectos de investigación han demostrado la presencia de poblaciones relativamente importantes en estas islas, obteniéndose rendimientos pesqueros aceptables con nasas bentónicas, tanto de tipo convencional como cangrejeras selectivas. A pesar de esto, es poco conocido por los pescadores y restauradores canarios. No obstante, los proyectos Interreg III B PESCPROF I-III están haciendo un esfuerzo notorio de desarrollo tecnológico, prospección, evaluación, divulgación y promoción de este nuevo recurso pesquero alternativo de aguas

profundas de la región macaronésica. Los rendimientos pesqueros medios varían entre 2 y 5 kg/nasa/36 h. No suele encontrarse "lleno de carne", siendo su rendimiento comercial del 15-20% una vez troceado. Frecuente a común en Canarias, su nivel de capturas actual es insignificante.

UTILIZACIÓN Y PREPARACIÓN

Carne blanca y consistente, de excelente calidad (superior a la nécora según chefs canarios consultados). Se puede utilizar en fresco, refrigerado o congelado y comercializar entero, aunque generalmente se vende troceado (con la denominación de patas, bocas o pechos se suele encontrar en grandes superficies comerciales, procedente de caladeros africanos). Se puede preparar cocido, en ensalada, gratinado, en lasaña, en salsa, en crêpes, en pastel de cangrejo, etc.

Más información: www.pescabase.org

Yo fui en el correílo / 1

La boca del infierno y sus 'diablos' tiznados

ANDRÉS RODRÍGUEZ BERRIEL

En mi infancia y niñez fui viajero en motoveleros, el *Guanchinerfe* y la *Herbania*, que eran de mi familia; pero los correílos (*Gomera, La Palma, Fuerteventura, León y Castillo...*) los conocía al coincidir, en los muelles de Puerto Cabras, de Santa Catalina en Las Palmas y Sur en Santa Cruz de Tenerife, con mi padre que era amigo y compañero de sus capitanes, que siempre me daban golosinas y me enseñaban los barcos. Me impresionaban las calderas y la máquina de vapor, tan diferente al motor diesel del *Guanchinerfe*. Veía la diferencia entre un maquinista y un motorista y me arribaba al motorista (siempre más limpio y más espercudío que el maquinista, que parecía un trabajador de la carga negra), aún cuando conocía a maquinistas como Jaime Martínez (conocido como *Napoleón*) que me enseñaba la caldera con su boca junto a los fogoneros en camisilla, tiznados y paleando carbón: parecía la boca del infierno con sus diablos.

Tengo recuerdos de salones, escaleras y pasillos interminables, los camarotes y, sobre todo, la diferencia de clases entre primera, segunda, tercera y cubierta, que asimilabas a la limpieza o, más exactamente, a los olores: de más limpios a más rancios, mezcla de sudor, de comidas, de vómitos, de orines. Y por todo el barco aquel olor a zotal o desinfectante, que las

mujeres clasificaban como "olor a mareo" nada más poner los pies en el barco, con su efecto psicológico.

Olor a correílo

En las olimpiadas de Munich, visitando el Museo de la Ciencia y la Tecnología, ví un barco similar a los correílos que se podía visitar y, al entrar en los pasillos que daban a los camarotes, ocupados por maniqués representando una familia cuya madre vomitaba en una bacinilla, mientras daba el pecho a una criatura y por el ojo de buey se veía el mar bajar y subir e incluso salpicar, era tal el realismo que, inconscientemente, me venía a la memoria el olor a correílo.

Recuerdo verlos en el varadero de la Bazán de la calle Rosarito (puerto de La Luz) sobre las cunas y las anguilas, en su verdadera dimensión con las enormes hélices de cuatro aspas. Los avituallamientos de carbón en el muelle Santa Catalina, con las gabarras de la Cory abarloadas al costado y los carboneros, o trabajadores de la carga negra, paleando carbón y transportando barquetas por los portalones, hacía que me preguntara por qué iban en camisilla y cómo se quitarían aquel color negro, o si eran felices porque no se bañaban.

Ya adolescente hice mi primer viaje en el correílo *La Palma*, con salida desde

Puerto Cabras a las cinco de la tarde, llegada a Gran Tarajal a las ocho de la noche y fondeo frente a la punta del muelle para recoger pasajeros (muchos venían incluso desde Puerto Cabras en coche y embarcaban aquí). Tras la carga en varias lanchas salía a las diez de la noche, todo ello en un viaje tranquilo que se volvía más movidito de la punta de Jandía a La Isleta, a las siete de la mañana, entrando por el *Desanche* (muelle del Generalísimo, que nadie llamaba así porque los trabajadores portuarios nunca perdonaron la voladura de la Casa del Pueblo tras el golpe militar contra la República en julio de 1936, donde murieron compañeros de la UGT y la CNT-FAI).

Pero cuando más viajes realicé fue haciendo las Milicias Universitarias en idas y venidas a Tenerife con permisos. El correílo se llenaba y muchos no pagábamos: llegando con tiempo al barco, había quien tiraba a tierra el resguardo de su pasaje dentro de una caja de cigarrillos, lo cogíamos y subíamos a bordo, hasta que la marinería se daba cuenta y vigilaba para que no se colara nadie más. Mi sitio favorito en esos viajes era una mesa esquinero que estaba en la escalera de primera, allí me enroscaba envuelto en el tabardo y a dormir hasta desembarcar.

Escritor mayorero



El correílo 'La Palma' luce su color habitual (negro), atracado en Las Palmas tras el fin de su periplo como vapor-correo por las islas./ Y.M.

Foto de familia ante el correílo 'La Palma', pintado de blanco en plena guerra mundial (1942). En el centro, el conocido capitán del 'Guanchinerfe' Miguel Rodríguez./ CEDIDA POR A. RODRÍGUEZ



una **Caja** para el futuro



Nuestra Caja, nuestra Gente

Avenida Manuel Hermoso 8 - Cabo Llanos - Santa Cruz de Tenerife - Tel: **922 608 400** / Fax: 922 608 417 - www.cajarural.com/tenerife



Entre una montaña y un volcán

La comitiva que encabeza Fernando Roger con el majalulo, a medio camino en los llanos entre Tuineje y Tiscamanita. / Y.M.

Por tierras llanas del centro de Fuerteventura, el carro de Fernando Roger avanza a través de pistas que bordean paredes de piedra seca, entre antiguos cultivos de cochinilla y tomate convertidos en pedregales. Palmeras y viejos pozos jalonan el trayecto entre los pueblos de Tuineje y Tiscamanita.

Y. M.
Redacción

El pueblo de Tuineje, cabeza del municipio del mismo nombre, agrupa sus casas en torno a una singular iglesia que recuerda

en sus frescos la feroz batalla de Tamasite contra el desembarco de corsarios ingleses que hasta las faldas de esa montaña llegaron en 1740. Fernando Roger y José Francisco Camejo Casanova atraviesan sus calles guiando, respectivamente, al majalulo (camello joven) Tao y el carro del que tira el burro *Beethoven*. Se dirigen a la piscina municipal, al otro lado de

la carretera, desde donde parte una pista de tierra que comunica al norte con el pueblo de Tiscamanita, buscando abrir una posible ruta para excursiones guiadas con carro.

A pocos metros de la iglesia, edificada en el siglo XVIII, desde una de las casas terreras de paredes encaladas de blanco y puertas verdes, se asoma por un pequeño ventanuco el juez de paz Juan Díaz

Velázquez que, a sus más de 90 años, saluda a los caminantes y en conversación con Fernando Roger a quien conoce intercambia el recitado de unas conocidas décimas populares, iniciando unos versos que el caminante responde interpretando el papel de la muerte. La primera de estas décimas dice:

*Estando en mi cama inerte
oí en la puerta tocar,
entonces al despertar
abrí y me hallé a la muerte.
Tomé ánimo, pero habló fuerte.
Me dijo: –La muerte soy
y vengo a buscarte hoy.
A mí no me da la gana.
¿Vengo a buscarte mañana?
No vengas porque no voy.*

La tercera y última décima de este recitado decía:

*Márchate, muerte atrevida,
mala suerte engañadora,
vienes a quitarme ahora
algunos años de vida.
No seas tan presumida,
no pases más por aquí,
si tú vinistes a por mí
y así lo pienso y lo juro*

*que te mandaron por mí
los médicos del Seguro.*

La montaña, detrás

El 13 de octubre, durante los últimos 265 años, el pueblo de Tuineje ha conmemorado la victoria sobre los piratas ingleses que desembarcaron con el objetivo de efectuar saqueos y destrucciones. Ese día, en plena celebración de las Fiestas Juradas en Honor a San Miguel Arcángel, patrón del pueblo, los vecinos escenifican una batalla que en 2006 hará, pues, la número 266. Tal día como ese, pero en 1740, tuvo lugar un primer enfrentamiento en la zona Quemados del Cuchillote; el 24 de noviembre y en el llano del Florido ocurrió el segundo enfrentamiento conocido como batalla de Tamasite. En ambos casos, los majoreros derrotaron a sus adversarios.

Comienzan a andar Fernando y Tao seguidos de cerca por José Francisco y *Beethoven*, cuando alcanzan la **piscina municipal** de Tuineje, por una pista de tierra que deja a sus espaldas la **montaña de Tamasite** a cuyos pies tuvo lugar la batalla entre majoreros e ingleses. El balanceo típico del andar del camello imprime el ritmo de los caminantes y es seguido con indiferencia por el burro.



La salida. Asomado al ventanuco, Juan Díaz recita unas décimas. / Y.M.

Enseguida dejamos atrás los restos de uno de los molinos de viento, de estampa similar a los quijotescos, que abundan en estas llanuras y alcanzamos las **cuarterías de Tegueréis**. Estas tierras cerealeras son ahora pedregales en los que destacan la silueta de palmeras y molinos americanos indicando la presencia de pozos y pequeños huertos.

El volcán, delante

El rectilíneo trazado de la pista llega a un cruce, con restos de construcciones y un antiguo pozo, y tomamos a la izquierda en dirección norte. El paisaje no varía, seguimos por las mismas llanuras y con la pista flanqueada por paredes bajas de piedra seca, delimitando tierras de cultivo abandonadas. Así hasta que llegamos a un invernadero de cristal a los 45 minutos

de iniciar el camino. Fue el primer invernadero que se levantó en la isla, de eso hace unos 35 años, dedicado al cultivo de la cochinilla. "Se criaba muy bien, sin viento ni lluvia", describe un vecino de la zona, que vio cómo la iniciativa derivó hacia el cultivo de tomates, después de calabacinos, y terminó como la mayoría del paisaje agrícola que nos rodea: en el abandono. Frente a nosotros se divisa el **pueblo de Tiscamanita** delante del **volcán de Gayría**, que con su singular silueta de dos picos hace rato que marca nuestra visión del horizonte al final del camino.

Apenas diez minutos después ya entramos en el pueblo por la calle San Antonio (asfaltada). Llegamos a la carretera general y cruzamos hasta el restaurado molino de viento de Tiscamanita.

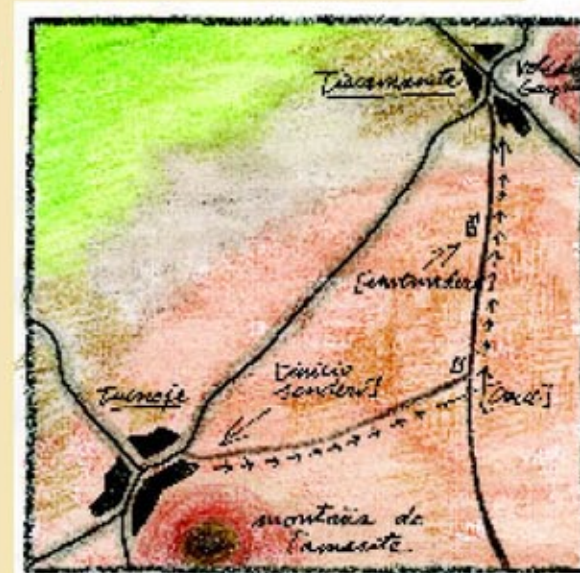


La llegada. 'Tao' y 'Beethoven' descansan de nuevo en la cuadra. Y.M.

Distancia, tiempo y algo más

Muy cómodo

Un camino de 3,5 km muy cómodo de hacer a pie, pues apenas nos lleva una hora de camino por pistas de tierra completamente llanas para descubrir las llanuras del centro de Fuerteventura.



Molino de Tiscamanita



La Red de Museos de Fuerteventura tiene uno de sus referentes en el Centro de Interpretación de Los Molinos, de Tiscamanita. Cuenta con exposición permanente de elementos y tecnología de los molinos de gofio de la isla y el propio molino, restaurado, funciona y muele gofio (cerrado lunes y sábados).

5x5 = solución en página 17

Fotografía antigua de Canarias

Con tres viejas imágenes en papel fotográfico de bordes gastados, iniciamos una serie dedicada a ofrecer escenas en blanco y negro de las islas Canarias. Y mientras los propios lectores aportan y comparten las de sus propios álbumes, contamos con éstas del Archivo de Yuri Millares cedidas en su momento por varios entrevistados para su publicación.



Panadero puerta a puerta

El panadero Luis Suárez reparte el pan puerta a puerta por el pueblo de Moya en 1959, subido al burro que también llevaba las cestas con el pan. / CEDIDA POR LUIS SUÁREZ



Con riesgo de trabucar

El 'Ciudad de Algeciras' viaja a Tenerife (mediados del siglo XX) con hinchas de la UD Las Palmas para celebrar el partido del ascenso a primera: la marinería obligó al pasaje a repartirse en ambas bandas para que el correillo no trabucase en puerto. / CEDIDA POR ANDRÉS RODRÍGUEZ

El taxi del cambullonero

Francisco Cabrera Dorta, 'Cabrerita' (chaqueta cruzada y carpeta), en el Puerto con un grupo de taxistas en los años 40. Conocido cambullonero en Las Palmas, tenía el 'bombo' de los barcos americanos: sólo él podía subir a bordo a hacer negocios. / CEDIDA POR FAMILIA CABRERA



ESCRITO EN PIEDRA

Mercado de Vegueta visto desde la esquina de la calle Pelota a principios del siglo XX, en una postal coloreada donde también aparecen la calle Mendizábal y el puente de Palo con sus quioscos. / CHARLES NANSON (AFHC-FEDAC)



Una isla en un mercado

MANUEL GONZÁLEZ ORTEGA

Sí, había color de mantillas entre la Pelota y Mendizábal cuando esta foto eternizó el trasiego del alma de la ciudad. El mercado de Vegueta, ejemplo de los primeros impulsos urbanísticos con el que la capital de la Gran Canaria quiso regalarse a sí misma el título de ciudad moderna, esconde el pálpito de esta y otras querencias. Y eso es así porque para conocer la personalidad, el talento y talante de una urbe sólo hay que visitar sus mercados. El de Vegueta, en este caso,

que crece entre el mar y el último suspiro del Guiniguada, acoge los olores de toda una isla y aún de las otras que forman el archipiélago de las Canarias. Aquí, en esta instantánea de un tiempo pasado, el ritual del viejo mercado —donde se pasea, se conversa y, a veces, se compra y se vende— nos habla del feliz encuentro entre la ciudad y sus medianías, entre la orilla y la montaña.

Afuera, el olor a aceite de churros y a "café y leche...", más leche que café"

al decir de los cuentos de Pancho Guerra. Adentro, rompiendo el blanco y negro de la época, un festín para los sentidos: cumplidos tomates del Sur, frutas de la platanera nortea, papas de distinto pelaje tubercular con nombres que hablan de sus bondades gastronómicas; frutas de temporada propias del Paraíso. Y especies, y quesos, y pescados de la costa africana... El mercado de Vegueta ha resistido el paso de la vida. En sus esquinas aún se habla de la Unión Deportiva, de la última pegada

de botes o de política, entreverado todo con las sempiternas quejas sobre el encarecimiento de los condimentos del potaje. Ahora tiene su última oportunidad, después de años de vivir encajonado entre cemento. Es obligado que puesteros y municipales se pongan de acuerdo para hablar de esa lonja centenaria. No es sólo hacer un guiño a la Memoria cuando el barranco se presente vestido de limpio; es también plantar cara a las multinacionales. Otra forma de vivir la ciudad.

LECTORES

Una foto, un libro

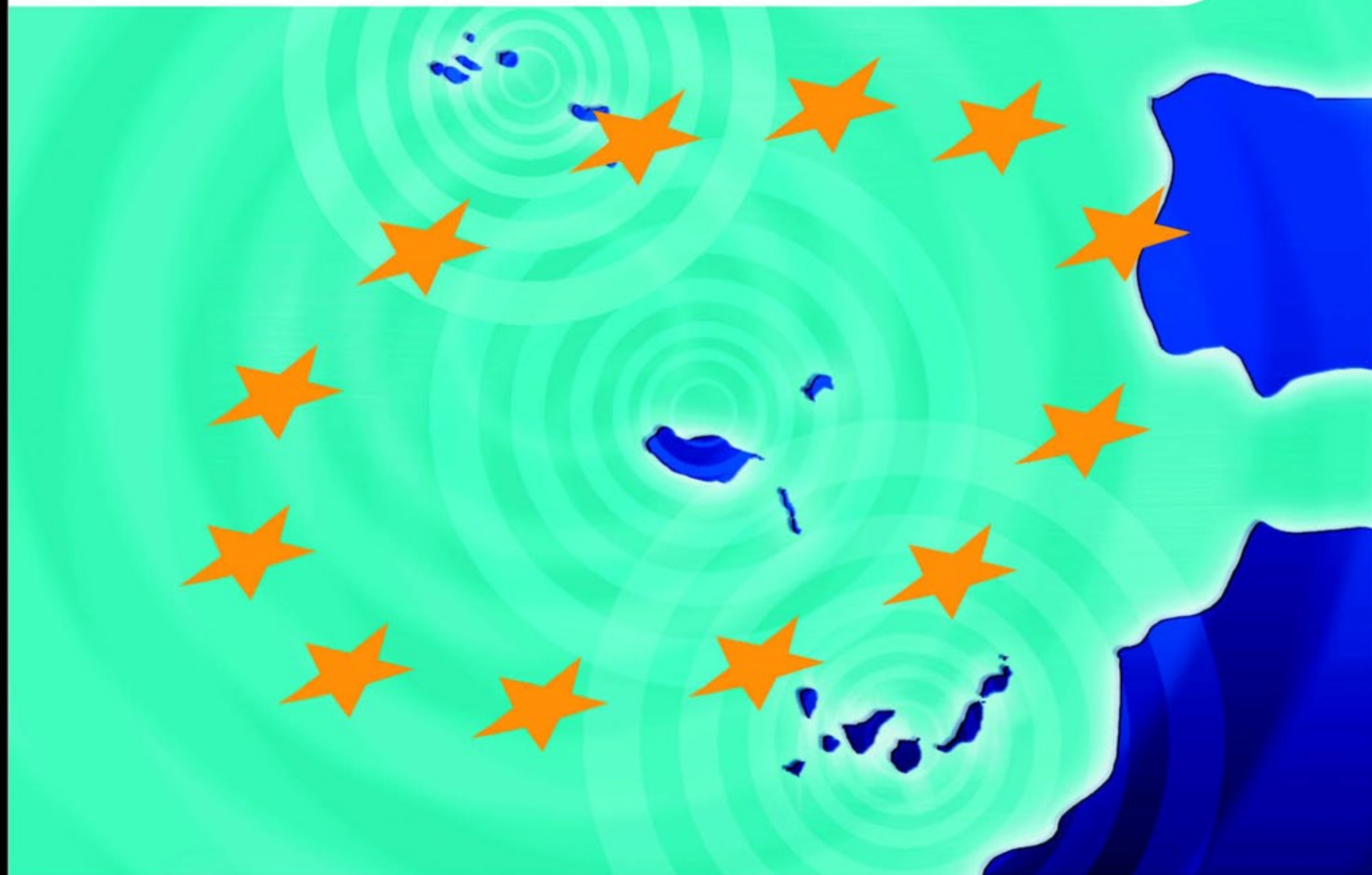
Es la propuesta a los lectores: un libro de regalo para el que nos preste una vieja fotografía de su álbum familiar. La fotografía en blanco y negro es hoy, en plena era de la imagen digital, una rareza que ya sólo practican amantes de la fotografía y fotógrafos profesionales. Pero en la memoria de cualquiera de nosotros aparecen imágenes en blanco y negro que hacen referencia a recuerdos de infancia o juventud; a rostros de parientes de otra época; a escenas cotidianas de otro tiempo; a destartados coches, guaguas o barcos; a paisajes que ya casi no reconocemos. Envíenos alguna vieja foto original de su álbum familiar (indicando tema, lugar y fecha de la imagen, si lo sabe) y, si es seleccionada para publicar en esta sección de la revista junto con su nombre o iniciales, se la devolveremos por correo certificado acompañada de un libro de regalo sobre temas canarios y con fotografías a todo color. Todas las fotografías recibidas serán devueltas a sus remitentes y ninguna de ellas será entregada a terceros (únicamente podrán ser publicadas para ediciones de libros o revistas PELLAGOFIO, firmando su procedencia).
Escriba a: Pellagofio Ediciones, calle Poeta Bento nº 2, Guía 35450 (Las Palmas), indicando un teléfono o correo electrónico de contacto para confirmar la recepción de su foto.



Círculos

de Innovación
de la Macaronesia

EN TURISMO Y AGROALIMENTACIÓN



Gobierno
de Canarias

PROEXCA

innovalia
ASSOCIATION



INSTITUTO de
DESENVOLVIMENTO
EMPRESARIAL



Semillas que se extinguen

El pastor Antonio García utiliza dos yuntas para la siembra de invierno de avena negra en Arucas (Gran Canaria). / Y.M.



Un tesoro

cuya conservación no está garantizada

JAIME GIL GONZÁLEZ

El autor de este reportaje es uno de los investigadores pioneros en la localización y rescate de semillas agrícolas antiguas en Canarias. Aquí, explica cómo dio comienzo esta labor en las islas en 1993 y, lo que es más importante, quiénes son los que lo han hecho posible: hombres y mujeres de avanzada edad que las han cultivado y conservado como un tesoro.

En el año 1993, el Instituto de Productos Naturales y Agrobiología del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (IPNA-CSIC) inició una línea de trabajo cuyo objetivo principal era el estudio de los conocimientos técnicos que, a lo largo de las generaciones, se habían acumulado en torno a la actividad agrícola desarrollada en el archipiélago canario. Diversos técnicos recorrimos los campos de las islas manteniendo encuentros con agricultores y agricultoras de avanzada edad, tratando de conocer las bases ecológicas y agronómicas de lo que se ha dado en llamar "agricultura tradicional canaria".

Durante nuestro trabajo de campo advertimos la existencia, aún en cultivo, de una gran diversidad de especies y variedades de plantas presentes en los pueblos y núcleos familiares desde muy antiguo y cuya preservación a corto plazo no estaba garantizada. Aunque nuestros objetivos no contemplaban en un principio la recolección de material vegetal, se procedió a tomar de nuestros interlocutores aquellas semillas, principalmente de cereales y leguminosas, que, por encontrarse en manos de muy pocas personas y de muy avanzada edad, corrían un peligro inminente de desaparecer.

A estas primeras recolecciones efectuadas en las islas de Tenerife, La Gomera y Fuerteventura, entre 1993 y 1997 (momento en que cesa la iniciativa del IPNA), siguieron otras, ya fueran auspiciadas por los respectivos cabildos insulares, como las realizadas en El Hierro (1998-99), Lanzarote (2000-01) y La Palma (2001-02), o sufragadas a costa propia como las efectuadas en Tenerife (1999-2000) y Gran Canaria (2001).

A resultados de este esfuerzo recolector y, sobre todo, gracias a la resistencia cultural de muchos agricultores y agricultoras, se ha podido rescatar un material cuya importancia y valor social y agronómico recién estamos advirtiendo y que, en algunos casos, ya ha desaparecido de los campos de donde lo tomamos.

Hoy, la mayor parte de las muestras recolectadas se encuentran conservadas en Conil (Lanzarote) sin ayuda institucional alguna y bajo la tutela y dedicación de la ingeniera agrónoma Marta Peña Hernández y la asistencia de las agricultoras Josefa Rodríguez Cruz y Raquel Niz Torres, personas todas en extremo preocupadas por la desaparición de esta parte tan importante de nuestra patrimonio.

En el presente reportaje hemos tratado

de reunir una pequeña representación del total de granos que, de forma tradicional, han estado vinculados a los campos y a las gentes de las diferentes islas y que hoy corren serio riesgo de desaparecer. Todas las semillas que mostramos nos fueron cedidas por hombres y mujeres que, en algún momento, las recibieron de sus padres o abuelos, de ahí que las miremos casi como un verdadero tesoro. Su conservación futura, como la de tantos

elementos culturales depende, sin duda, de la manera en que sepamos despertar en los más jóvenes el interés por el conocimiento de su entorno más próximo. Esperemos que este aporte documental sirva de estímulo para que nuevas personas sensibles se interesen por estas humildes semillas.

Ingeniero técnico agrícola, especialista en semillas canarias antiguas



Leonor Martín muestra semillas que conserva y siembra en Mácher (Lanzarote): en las manos tiene frijoles; en la talega chicharos. / Y.M.



Colección de semillas antiguas de Jaime Gil en el 'archivo' de Conil./Y.M.