



Benito Felipe con sus batatas en tierras de Afur (Tenerife). / TOMÁS R. RAMÓN



Arriba: Benito Zamora, frente a su casa en Tajase (El Hierro), es un gran conocedor de frutales. / Y.M.



Abajo: Hortensia Pérez hace sombreras con palma y paja de trigo. / Y.M.



Carmita Marichal fotografiada junto a su casa de Tetir. / CEDIDA POR J. A. DE VERA

TESORO DE MAYORES

Mantenedores de biodiversidad

Si bien es verdad que la recolección, conservación y estudio de las semillas depositadas en el Archivo de Semillas... de Lanzarote ha resultado una tarea costosa en tiempo y dinero, no hemos de olvidar valorar en su justa medida la labor realizada por aquellas personas que nos han aportado, además de sus semillas antiguas, la conciencia de que nos estaban legando algo precioso. Ellas han sido, sin duda, las verdaderas artífices de la salvaguarda de este material.

Benito Felipe

A lo largo de nuestros desplazamientos por las diferentes islas hemos hallado siempre agricultores muy vinculados a aquellos cultivos que en un tiempo fueron pieza básica en la subsistencia de sus familias. Sus huertos, en muchos casos, parecían pequeños jardines botánicos donde se acumulaban multitud de especies y variedades, aparentemente sin concierto, aunque a poco que indagáramos encontrábamos un orden dictado

por el arraigo a la tierra y a su entorno más cercano. Agricultores como Celso Díaz (Las Manchas, La Palma), Alberto Hernández (Las Caletas, La Palma) y Benito Felipe (Afur, Tenerife) acumulaban en conjunto casi medio centenar de variedades de boniatos o batatas, en un momento en que ninguna institución del archipiélago se había planteado siquiera la posibilidad de que este material pudiese existir y menos aún la conveniencia de su conservación. La colaboración de estos agricultores y de otros igualmente curiosos ha resultado siempre básica a la hora de afrontar el estudio de la diversidad que en Canarias albergan cultivos de tanta importancia social y estratégica como la batata, las papas, los ñames, las higueras.

Benito Zamora

Una de las causas que en las últimas décadas ha motivado la desaparición de variedades de gran antigüedad ha sido la ruptura de las vías tradicionales de transmisión cultural entre generaciones. Atenuar no sólo esta pérdida material, sino

también la de los conocimientos técnicos acumulados durante siglos, constituye aún una tarea pendiente para todas aquellas personas que muestran sensibilidad hacia el patrimonio de los que durante siglos dieron sentido a sus vidas desde abajo. Ausentes de los campos o de la actividad agraria, aquellas personas que por vínculos familiares o comunitarios habrían de ser los legítimos depositarios de la rica cultura agrícola de las islas, se hace preciso articular líneas de trabajo encaminadas a que dicha transmisión de saberes tenga lugar. Y aunque es evidente que para muchas comarcas ya es tarde y que nuestra ignorancia es grande, no podemos permitir dejar perder para siempre unos conocimientos acumulados azada en mano y a la intemperie. Benito Zamora (Tajase) y Herminio Sánchez (Sabinosa) son grandes conocedores de los frutales tradicionales de El Hierro. Su colaboración ha sido imprescindible a la hora de identificar y georreferenciar la

gran variación existente en la isla de frutales tales como higueras, perales y durazneros.

Hortensia Pérez

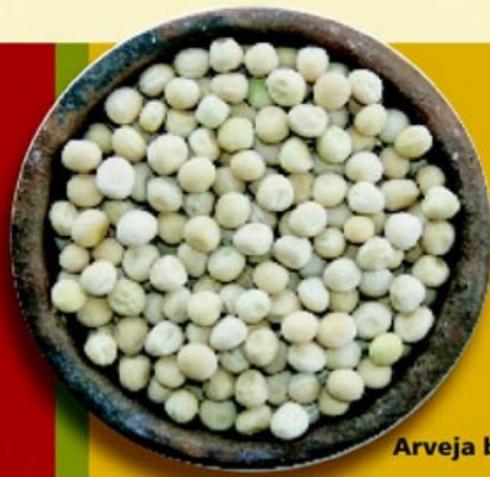
El papel desempeñado por las mujeres agricultoras en la conservación de los cultivos tradicionales canarios ha sido vital. De hecho, hemos constatado en muchos casos cómo el apego y la sensibilidad mostrados hacia ciertas especies y variedades han evitado sin duda su desaparición. Benita Casaprima (Tajase, El Hierro) mantuvo en su huerto, casi a modo de planta medicinal y una vez que desaparecieron de los campos, las antiguas papas negritas de El Hierro. Hortensia Pérez (Los Valles, Lanzarote), con su labor de artesana sombrerera, ha preservado el trigo de la tierra de Lanzarote cuya paja emplea trenzada en una empleita. Clotilde y Dorina Torres, ambas de Máguez (Lanzarote), constituyen ellas mismas un banco de semillas y saberes antiguos. En Canarias, las mujeres y las semillas han ido siempre de la mano. El trabajo cotidiano en las tierras les deparó

tareas donde existía una relación estrecha con las semillas: ellas las sembraban, las recogían, las limpiaban, las conservaban y las cocinaban. Es por ello, quizás, que su conocimiento y apego sea normalmente mayor que el que hemos hallado en los hombres.

Carmita Marichal

Carmita Marichal (Tetir, Fuerteventura) fue la primera agricultora de quien recibimos semillas allá en el verano de 1993, pero siempre hemos recordado su imagen mostrándonos una taleguita llena de semillas de azafrán de la tierra. En su casa de labranza conocimos los chicharos, los chicharones, las chicharacas, los garbanzos, las garbanzas y, sobre todo, el vínculo a una tierra hoy tremendamente depredada. Doña Carmita falleció el pasado año 2005, casi centenaria; sirvan estas breves líneas como pequeño homenaje a su persona.

Semillas que se extinguen



Arveja blanca

Chícharos moros



Cebada

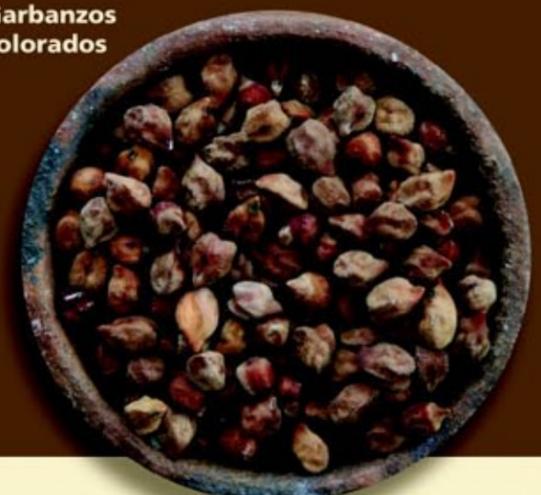


Chícharos de burro



Garbanzos

Garbanzos colorados



Granos en peligro

Arveja blanca

Hasta hace pocas décadas gozaba de gran aceptación, quizás herencia de siglos de presencia en los campos donde siempre tuvo un sitio. Los usos de este grano comprendían su consumo en forma de caldos, compuestos y gofio, o el empleo de su paja en la alimentación animal. Las arvejas que hoy vemos en campos y en mercados, de grandes vainas, multitud de granos en cada una de ellas y porte pequeño, muy poco tienen que ver con las que los agricultores nos han descrito como antiguas en las diferentes islas. En La Palma, fue Celso Díaz, agricultor curioso de Las Manchas quien aún las conservaba en el año 2001, momento en que nos fue cedida una muestra.

Cebada

El cereal que mayor presencia ha tenido en los campos de las islas. Arqueológicamente se ha constatado que se remonta a tiempos de sus pobladores primitivos. Intervino con frecuencia en la composición del gofio y en islas como Lanzarote, Fuerteventura y El Hierro fue, en muchas ocasiones, el componente único del mismo. Su aptitud para producir cosechas tempranas hizo que constituyeran un socorro al que acudir ante la escasez estacional de otros productos. Utilizada la paja para la alimentación al ganado, a medida que la ganadería ha ido desapareciendo se ha dejado de cultivar. Don Eliseo (La Fuga de Artenga, El Hierro) facilitó esta muestra.

Chícharos de burro

También, según la isla, chícharos sajorines, chícharos negros o chícharos guanches, pertenecen al grupo de granos que van

desapareciendo casi sin dejar rastros que nos indiquen que alguna vez estuvieron presentes. Se cultivaba antaño como alimento para los animales en tierras marginales, ya fuera en solitario o asociado con otras especies. Esta muestra procede de El Hierro, donde, junto con los lentejones, la archita y unos granos de cebada alternaba en las tierras jóvenes y arenosas del sur de la isla con los cereales (cebada y centeno), constituyendo el *juelgo*. Lázaro Machín, agricultor viejo de Taibique nos facilitó la muestra en el verano de 1998.

Chícharos moros

A pesar de su empleo abundante hasta hace apenas unas décadas en la alimentación del ganado vacuno, su abandono posterior ha sido drástico, desapareciendo totalmente de comarcas donde estaba fuertemente arraigado. Esta muestra procede de recolecciones efectuadas en la primavera del año 2001 en las medianías de Gáldar y Guía (Gran Canaria). Aún en esta comarca los chícharos moros forman parte de la mezcla de leguminosas que los agricultores echan a la tierra con el doble cometido de alternar con los cultivos principales y sustentar el ganado. La muestra que conservamos procede de Domingo Moreno, en Caideros (Gáldar).

Garbanzos

Una de las *legumes* más apreciadas en el archipiélago. El recuerdo de las tierras propias para su cultivo aún permanece en la memoria popular, pese a que éste apenas se practica. De hecho, los llanos de Tisamar en El Hierro, las vegas de Tetir y Guatiza en Fuerteventura y Lanzarote o el valle de

El Palmar en Tenerife escasamente acogen hoy los restos de un grano en el pasado ampliamente extendido por los campos canarios. Las recolecciones realizadas en Tetir (Fuerteventura) en 1993 y en Femés y Teseguite (Lanzarote) en 2000-01 nos permiten contar hoy con muestras muy interesantes cedidas por agricultoras de avanzada edad.

Garbanzo colorado

Quizás una de las variedades de garbanzo más rústicas y de mayor productividad de cuantas hemos recogido en Canarias. Aunque hemos obtenido referencias de su existencia en el pasado en La Gomera, Lanzarote (aquí conocido como garbanzo moro) y La Palma, en esta última es más fácil observar algunas plantaciones, principalmente en barrios del municipio de Tijarafe. En esta localidad incluso hemos detectado documentalmente la presencia de ciertos "garbanzos" en un testamento fechado en el año 1675. La muestra reproducida en el presente reportaje fue recolectada en el año 2001 y nos fue aportada por Don Adelto (Los Gómeros, Tijarafe).

Habas

Una de las legumbres con mayor presencia tradicional en los campos de las islas, fundamentalmente en las medianías bajas de las de mayor relieve. En cotas más altas, su papel de planta restauradora de la fertilidad era desempeñado por los chochos. Eran consumidas en caldos, potajes, tafeñas y en forma de gofio mezclado con otros granos; también eran ración para los animales. A lo largo de los siglos otras variedades de grandes vainas han ido recalando desplazando a las más

antiguas, de vainas y granos pequeños (habas guanchas, moras o de monte). La muestra que reproducimos procede de La Gomera, recolectada en el caserío de Cubaba en 2004 por el arqueólogo Jacob Morales.

Lentejones

Uno de los granos más marginales de cuantos han estado presentes desde antiguo en Canarias. Su existencia ha sido constatada en El Hierro, La Palma, La Gomera, Tenerife y Gran Canaria bajo denominaciones populares diferentes: lentejas, lentejas pardas, lentejas negras. En El Pinar (El Hierro) y en el noroeste de La Palma aún es posible observar pequeñas siembras destinadas a la obtención de alimento para el ganado. En tiempos de penuria sus semillas fueron cocinadas o reducidas a gofio. La muestra expuesta procede de El Hierro y nos fue cedida el verano de 1998 por Tomás Montero, agricultor ya fallecido de Taibique.

Millo de la tierra

Los agricultores canarios reconocen y diferencian, en base a una serie de caracteres morfológicos y agronómicos, multitud de variedades de millo, con nombres tales como millo villero, millo de San José, millo gomero, millo canario. El gran trasiego de material que ha tenido lugar entre islas y la introducción de millos foráneos ha desplazado a los millos locales. Este proceso de pérdida ha quedado registrado en la memoria popular, aludiendo los agricultores al "casamiento" o "enamoramiento" de unos millos con otros. Una de las variedades más peculiares es el millo de la tierra o nano de Lanzarote, en este caso del pueblo de Tinajo, de Luisa Alayón.



Lino

Su cultivo es muy antiguo (6.000 años antes de la era cristiana) y se empleó en Canarias para múltiples propósitos, siendo la elaboración de tejidos y útiles diversos con sus fibras (liñas, pabilos, sacos) su uso principal. Su semilla –la linaza–, fue usada en diversas aplicaciones medicinales e incluso consumida en forma de gofio. Hoy, su presencia en los campos de las islas es residual, vinculada a las artesanías textiles o a pequeños huertos como planta medicinal. Con este último propósito conservaba las semillas de linaza Neftali

Rodríguez en La Piedra (La Palma), agricultor de quién obtuvimos en la primavera del año 2002 esta muestra.

Trigo de la tierra

Las fuentes documentales y la memoria popular albergan gran cantidad de información sobre las diferentes variedades de trigo que a lo largo de los siglos se han venido sembrando en el archipiélago. Fue el cereal más apreciado, tanto para la elaboración de panes como para su inclusión en el gofio. En Lanzarote aún

persiste en los campos el uso de un trigo de la tierra que los labradores asumen como propio, antiguo, legítimo. Hoy, la elaboración de empleitas con su paja para la confección de sombreras y su empleo como cortavientos son los usos principales que han permitido la preservación de muestras como ésta de Los Valles.

Trigo morisco

Entre las variedades cultivadas es la que mayor presencia tiene en las fuentes documentales y bibliográficas del

archipiélago. Su aptitud para progresar en tierras próximas a la costa le confirió un carácter distintivo, que quedó ampliamente recogido en antiguos cuadernos de cuentas, apuntes, cartas y contratos, que dejaron constancia no sólo de su ecología sino también de sus rendimientos e incluso de su apariencia: "Juana Rita dise q. del balle de gimenes le traxeron onse almudes y medio de trigo q. le dixeron era morisco yo lo bide pero pareiome mui granado" [Las Palmas de Anaga, 1769]. Esta muestra procede de San Miguel (Tenerife).

GASTRONOMÍA

Bizcochón con variedades antiguas de trigo

MARTA PEÑA HERNÁNDEZ



La receta seguida para elaborar este bizcochón es muy sencilla, son los ingredientes utilizados los que la hacen especial. La harina procede de la mezcla de dos variedades antiguas de trigo cultivadas en las islas Canarias, una la sembró José Barrios en San Isidro (Breña Alta) en la isla de La Palma y pertenece a los trigos denominados en el pasado "de barbilla", la otra fue sembrada en Conil a partir de la semilla de "trigo de la tierra" de Lanzarote proporcionada por Hortensia Pérez, vecina del pueblo de Los Valles. Ambos trigos se llevaron a moler al pueblo de San Bartolomé, donde se encuentra la única molina que aún presta servicio en la isla de Lanzarote. Además de la harina, esta receta fue elaborada con otro ingrediente especial, las pasas de uva moscatel elaboradas por Josefa Rodríguez en el pueblo de Tinajo. En el pasado las pasas moscateles de Lanzarote fueron muy apreciadas en el resto de las islas.

Ingredientes

- 6 huevos
- 1 yogurt de limón
- 4 medidas de harina (la medida es el vasito del yogurt)
- 4 medidas de azúcar (o un poco menos)
- 1 medida de aceite de oliva
- pasas moscatel (sin semillas y puestas en remojo en whisky)
- ralladura de 1 limón
- 1 sobre de levadura Royal
- mantequilla (para untar el molde)

Preparación

- Separamos las claras de las yemas y reservamos estas últimas, a continuación batimos las claras y cuando éstas se encuentren a punto de nieve añadimos el resto de ingredientes (incluidas las yemas) a excepción de las pasas.
- Batimos bien la mezcla, la colocamos en el molde que previamente hemos untado con mantequilla y lo introducimos en el horno (el horno lo tenemos que encender y mantener a una temperatura media desde el momento en que iniciamos la elaboración de la receta)
- Al cabo de unos minutos añadimos las pasas, dejándolas caer sobre la masa pero sin sacar el molde del horno. Tras 45 minutos, aproximadamente, el bizcochón debe estar listo para retirar del horno. Para comprobarlo basta con pincharlo con un palillo y ver si éste sale seco.

Investigadora de semillas canarias antiguas en equipo con Jaime Gil

Camisetas gracioseras



Una camiseta graciosa en la vieja máquina de coser con la que Agustina Páez trabaja desde hace 50 años. YM



Dos rostros curtidos por la vida de la pesca en La Graciosa: Agustina y su marido Juan. YM

“Si ‘enserrenado’ estaba el tiempo, ‘enserrenado’ estaba el traje”

Agustina Páez confecciona las tradicionales camisetas de los pescadores de La Graciosa. Esposa, hija y nieta de pescadores, hubo un tiempo en el que subía a diario por el risco de Famara a vender pescado en Haría. La ropa la lavaba por la noche para volver a ponérsela de madrugada, seca o mojada.

YURI MILLARES
Redacción

Nació en La Graciosa hija de una de las familias que se asentaron en la pequeña isla a finales del siglo XIX y fundaron el pueblo de Caleta de Sebo. Agustina Páez Guadalupe dice que sus bisabuelos “eran unos de la villa de Tegui, otros de Haría. Mis abuelos ya estaban aquí y la madre de mi abuela paterna era de Haría, porque yo la conocí, se llamaba Carmen y se murió de 120 años. Terminaron por ponerle en una cuna como a un niño, le salieron dientitos que eso era increíble. Yo llegué a verla en la cuna, porque ya tengo 74 años cumplidos. Y mi abuelo murió un mes de julio y yo me casé vestida de negro en octubre, los padres lo exigieron así y así me casé, [de luto]”.

Se casó Agustina con el pescador gracioso Juan Páez Betancort el día 7 justo hace 50 años, en la ermita de San Juan del pueblo de Haría. La caminata por el sendero que sube el risco de Famara (y a diario debían recorrer los habitantes de La Graciosa para ir al médico, vender el pescado o comprar víveres) aquel día lo hicieron para ir a la boda. Al llegar al pueblito de Máguez, que está primero, les cayó encima tal aguacero que “llegamos al pueblo de Haría escurriendo el agua”, recuerda. Pero el vestido negro para la boda y los zapatos los tenía envueltos en un paquete. “Lo llevábamos guardadito y nos vestimos en Haría”. La gente de La Graciosa, explica, “unos más y otros menos, tenían sus casitas en Haría”.

25 kilos en la cabeza

El resto de los días del año el recorrido se hacía con cestas de 20 y 25 kilos de pescado en la cabeza. “Teníamos que lavar la ropita por las noches para al día siguiente ponerte el traje y volver a Haría a vender pescado: si estaba el tiempo seco, el traje y la ropita de adentro estaban más o menos secos, pero si *enserrenado* estaba el tiempo, *enserrenado* estaba el traje y la ropita para ponernos otra vez. Y eso éramos todas, porque aquí la vida no era sino la mar y el pescado, que había que irlo a vender”.

Los hombres traían el fruto de su esfuerzo cotidiano, el pescado, “al oscurecer y después lo ponían en el patio al fresco, bien puestito; de madrugada lo llevaban a la orilla de la marea, lo lavaban bien lavadito y para la cesta, y entonces nos llevaban a nosotras y nos dejaban por la madrugadita [en la playa] Bajo el Risco”, relata Agustina, que no olvida mencionar el regreso “para abajo otra vez cargadas, porque aquí no había cosas de comida, se traía de Lanzarote: granos para hacer los potajitos, aceite, azúcar, de todo lo que había para las comiditas”.

Por no haber, en La Graciosa a veces no había ni agua si los pocos aljibes no se llenaban en el invierno. “Según los años —precisa—; si había poco invierno había que [atravesar El Río e] ir a Bajo el Risco a buscar el agua. Había sitios en los que más o menos se podía beber, como en Guinate o en Gusa, pero por la parte de las salinas el agua de la mar y el agua de la fuente eran del mismo gusto: saladita. Habían garrafones, habían barrilitos y más cosas;

se cogían prestados y cuando uno llegaba a la casa estaba ya esperando alguien para si le prestaba los cubos para volver el otro a buscarla y así”.

A partir de 1945 los cerca de 400 habitantes que tenía Caleta de Sebo fueron mejorando sus condiciones de vida y hasta pudieron estrenar cementerio, ya que antes debían cargar a hombros a los fallecidos hasta la vecina Lanzarote. Abrieron algunas tiendas, se construyó un pequeño muelle, la ermita dio paso a una iglesia, se dotó al pueblo de varios depósitos de agua. No fue hasta 1977, sin embargo, cuando la localidad tuvo desalinizadora para abastecerse de agua potable (y de paso electricidad con los mismos motores, durante 12 horas al día).

Costureras

En las condiciones de vida de Caleta de Sebo, sus habitantes vestían hasta no hace mucho con la ropa que hacían costureras del lugar con telas que traían de Lanzarote. “Aquí habían mujeres costureras que hacían los vestidos, los pantalones, las camisas y todas esas cosas”, dice Agustina, que aprendió con una de ellas, Inocencia: “Somos cuñadas y es como si fuéramos hermanas, jamás he tenido con ella ni un sí ni un no. Lo que sé de coser lo he aprendido con ella porque arreglaba, cosía a la máquina, era una costurera fina que aprendió el corte en Haría”. Agustina ha seguido cosiendo hasta hoy, ya casi dedicada en exclusiva a confeccionar las tradicionales camisetas de pescador y sólo por encargo.

PASO A PASO



Camiseta de trozos (detalle del bolsillo)

De franela y bayeta

A las camisas de los pescadores, dice Agustina Páez, “les decimos camisetas”. Se hacían de franela y de otra tela “que era más fuerte, bayeta le decíamos, y también de trozos: porque se rompían trabajando en la mar y de cualquier trozo de tela le pegabas un trozo, sin mirar que fuera blanco ni que fuera negro, del color que fuera le cosíamos un trozo, tanto a los pantalones como a las camisetas”.

1. Cinta métrica

Empieza Agustina por coger la cinta métrica y tomar las medidas de la persona que va a ponerse la camiseta: “Primero el alto desde arriba hasta donde va a ser. Después el ancho, la manga, el cuello y por último mido del pescuezo al hombro”.

2. Cortar

Anotadas las medidas, coge la tela del color elegida (rojo, verde, azul o blanco) y corta con las tijeras los huecos y el cuello a la pieza principal, teniendo en cuenta que la pieza de delante tenga más caída que la de atrás.



3. Máquina de coser

Con la máquina cose las piezas delantera y trasera, después la aletilla y los huecos de manga y las mangas, para finalizar con el cuello y el bolsillo.



4. A la mano, arreglar

Los arreglos finales los hace “a la mano”, dice, con aguja e hilo. Por ejemplo, los ojales y los botones. A veces le echan una mano una hermana y una nuera para los detalles finales (el bolsillo y las letras que componen el nombre de la isla sobre aquél).



CAJA RURAL DE CANARIAS



Le invitamos a entrar

EN LA BANCA PRIVADA

Si busca optimizar al máximo la gestión de su patrimonio, le invitamos a entrar en la Banca Privada de CAJA RURAL DE CANARIAS. Un nuevo servicio que le permitirá acceder a la gama más completa de productos y vehículos de inversión con el apoyo de las nuevas tecnologías. Además, será asesorado de forma absolutamente personalizada y confidencial por un cualificado equipo humano que trabajará junto a usted con el objetivo de superar sus expectativas.

Detrás de nuestro Servicio de Banca Privada le espera un mundo de inversiones a su medida.

www.ruralcanarias.com

Lo importante
es usted



Restaurante La Tegala

RECETA

Atún en cocción fría de soja con ensalada y puré de batata

Durante la época de su paso por Canarias, el atún es uno de los pescados estrella en la gastronomía de las islas. En la carta del restaurante La Tegala se presenta en varias elaboraciones, además de las sugerencias del día según otros productos del mercado que puedan animar en cocina a presentarlo con otras propuestas. Esta receta es de la primera carta con que abrió en abril, vigente hasta octubre.

INGREDIENTES

600 dl de aceite de girasol
400 dl de salsa de soja Kikkoman
lomo de atún limpio

Para el puré de batata

500 gr de batata blanca de Lanzarote
40 gr de matalahúga
10 dl de anís El Mono o Marie Brizzard
50 gr de azúcar

PREPARACIÓN

- Mezclamos bien el aceite de girasol y la salsa de soja para, a continuación, introducir el lomo de atún (limpio y cortado en tiras gruesas) y dejarlo en maceración durante cinco horas.

- Después de macerar el atún lo sumergimos en aceite de girasol que cubra completamente las tiras de lomo, para que se conserven hasta el momento de su consumo.

- Para servir el plato, colocamos dos piezas de lomo de atún por persona que decoramos con hierbas aromáticas y cebolletas tiernas en juliana fina. Al lado, completamos con un poco de puré de batata.

Puré de batata

- Guisamos la batata pelada con el azúcar y (envuelta en un paño) la matalahúga. Una vez cocida la batata, la pasamos por el pasapuré y añadimos el anís hasta que quede puré.



El producto isleño se viste de **siglo XXI**

El empresario Antonio Hernández ha convertido un sueño en un espléndido restaurante de diseño (por su arquitectura) y de calidad (por sus productos), sin ceder en su empeño de ofrecer una cocina isleña y creativa de alto nivel.

Y.M.
Redacción

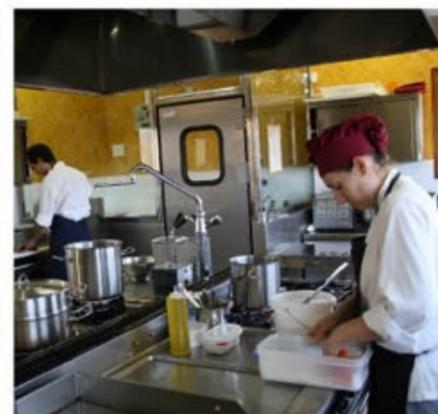
Con una experiencia de muchos años al frente de uno de los restaurantes mejor valorados de Lanzarote (La Era, en Yaiza), Antonio Hernández Abreu llevaba tiempo mascullando una idea que el 14 de abril de 2006 tuvo fecha de inauguración: un restaurante de nueva construcción con un diseño pensado para la mejor comodidad del trabajo en cocina y de estancia del cliente en comedores y servicios; con una carta de platos elaborada con los mejores ingredientes que pueda encontrar, pero una filosofía muy centrada en "hacer fusión del producto local con elaboraciones que lo vistían de gala", explica. Ve en el cliente que conoce de tantos años en la restauración de la isla una actitud algo reacia a los cambios, pero insiste en innovar con los productos más tradicionales para

ofrecer una cocina que quiere de mucha altura, dando rienda suelta a la creación pero identificando sus resultados como canarios y, especialmente, lanzaroteños.

Antonio Hernández puso en marcha su iniciativa abriéndose paso en dos frentes: en cocina, contó con el asesoramiento de uno de los mejores profesionales de Canarias en este campo, el chef David Moragas, para sentar las bases del menú que quería ofrecer; para el edificio, contrató a los arquitectos Ricardo Devesa y Marina Romero que crearon un espacio singular (proyecto finalista en los premios regionales de arquitectura) en combinación entre una vivienda rural tradicional (para bar y restaurante) y una aportación mixta entre la estructura de hormigón visto en forma de cuña (para cocina y servicios) y el cristal también en cuña (para el comedor principal con vistas al exterior).



El edificio y sus tres espacios arquitectónicos, hormigón visto, casa rural tradicional y terraza acristalada./ Y.M.



La cocina, totalmente equipada, tiene 60 metros cuadrados (espacio para cámaras aparte)./ Y.M.

DETALLES

Cepillo de dientes y toalla

Los servicios/aseos del restaurante La Tegala llaman la atención por sus piezas de diseño, las toallas de tela individuales y hasta cepillo de dientes, en un espacio abierto al paisaje volcánico exterior a través de sus ventanas. Pero más llamativos son aún sus 60 metros cuadrados (espacio para cámaras aparte) de cocina equipada con lo último y más completo: baño María electrónico Roner, envasador al vacío con control de temperatura, horno de convención de última generación con sonda de cocción interna, wok chino, horno de ahumados, planta de ósmosis inversa para la purificación del agua para las cocciones, los cafés y el hielo...

RECOMENDACIÓN

Pescados y granos

Fiel a su deseo de ofrecer una cocina fresca y actual "sin enmascarar los productos porque, si no -dice Antonio Hernández-, se despersonalizan", La Tegala busca ofrecer los granos que se han hecho famosos en Lanzarote (lentejas, garbanzos, chícharos), incluso papas negras cultivadas en Femés, aportando una variedad en la gama de pescados que ofrezca lo más sabroso fresco (cherne, atún), pero también ahumado (caballas) o incluso jareado (viejas). Las carnes, si gustan, también son de calidad.

AGENDA

Desde un mirador

Carretera Tías a Yaiza, nº 60
Mácher (Lanzarote)

Horario

Martes a sábados de 14.00 a 16.30 y de 20.00 a 23.30 horas. Lunes sólo noches y domingos cerrados.

Teléfono

928 524 524



CARTA

ENTRANTES

-Terrina de foie rellena con membrillo canario y vinagreta de miel de palma **16,80 €**
-Taco de queso herreño ahumado a la plancha con puré de higos y mojo verde **11,50 €**
-Atún en cocción fría de soja con ensalada y puré de batata **12,80 €**
-Ensalada de pulpo con lentejas conejeras en vinagreta y sorbete de tomates canarios **12,40 €**

PESCADOS

-Cherne marinado en cocción con caldo ligero de verduras y lapas **17,90 €**
-Taco de atún con reducción de mojo hervido y pella de gofio dulce amasado **16,80 €**
-Lomo de bacalao con fritura tradicional en escacho de batata del jable y papitas **17,90 €**

CARNES

-Cochino confitado con millo y papas en vinagreta de cilantro **15,80 €**
-Conejo deshuesado en emulsión de salmorejo con papas arrugadas **16,30 €**
-Pichón con arroz meloso de hongos al puré suave de ajo en su salsa **18,60 €**
-Solomillo de becerro con verduras en reducción de malvasía y azúcar muscovado **16,80 €**

NUUESTROS POSTRES

-Estofado de piña herreña con esponjoso de coco y habas de cacao **6,50 €**
-Troceados de frutas con espuma de maracuyá y sorbete de mango en sopa de anís **7,80 €**
-Degustación de postres canarios sobre un bizcochón negro y salsa de calabaza con papaya **8,50 €**

Brumas de Ayosa

Un vino para salvar a una variedad rara

En la bodega comarcal de Güímar están entrando las últimas cajas de uva de la cosecha 2006, pero en sus depósitos ya tiene la rara malvasía rosada.

Y. M. Redacción

La bodega comarcal del valle de Güímar tiene sus instalaciones por encima del pueblo de Arafo. Hasta allí llevan sus 195 socios la uva que crece desde la costa (a partir de la cota de los 150 metros) a la cumbre (1.500 metros). La primera que madura a principios de agosto es la más cercana al mar; la última, en las cotas más altas, se está vendimiando aún a principios de octubre. En el caso de la variedad malvasía, que tiene aquí mejor clima cerca de la costa, ya es un vino que evoluciona en los depósitos de la bodega. Pero Ignacio González Pérez, enólogo de esta vinícola, que se confiesa "un enamorado de la malvasía", tiene algún depósito muy especial donde la uva es malvasía, pero no es blanca. De la única finca de la comarca

donde obtiene malvasía rosada ya sacó con la cosecha anterior al mercado el primer (y único en Canarias) vino dulce natural de esta uva, una rareza por su escasez. El viticultor que la tiene la trajo de La Palma, pero hasta hace poco se mezclaba con la uva tinta, para evitar que aportara al malvasía blanco unas tonalidades que no le corresponden. "Si no se usara para un vino como éste, la variedad tendería a desaparecer", señala al vino dulce de malvasía rosada, a la vez que elogia las excelentes cualidades de esta uva para vinificación, por sus azúcares, su acidez, su aroma. La producción de esta bodega (500.000 litros) se centra en el vino blanco (incluyendo un afrutado de gran éxito y un espumoso para Navidad) y no olvida los tintos, pero sigue demandando uva blanca: "No nos sobra".



La vendimia se extiende de agosto a principios de octubre, fecha hasta la que los viticultores acuden a la bodega a buscar cajas para la uva. / YM

LA CATA

Dulce sorpresa de sabrosa vivacidad

OCTAVIO BATISTA

Una rareza que nos ha dejado una dulce sorpresa, con su perfumada esencia de guayaba fresca y limpia; cuerpo ligero donde la sabrosa vivacidad queda ante la riqueza de azúcares.

Temperatura de servicio: 6-8° C.

Presidente de la Asociación Oficial de Sumilleres de Canarias

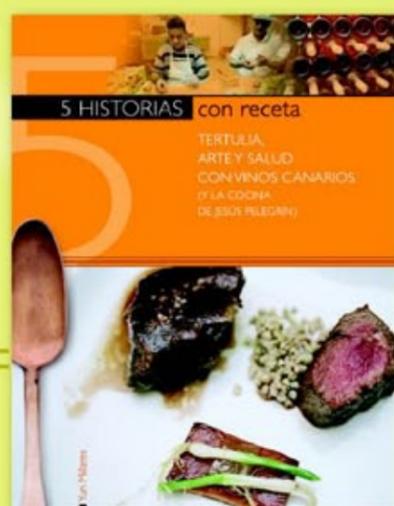


SAT Viticultores Comarca de Güímar

Marca: **Brumas de Ayosa**
 Tipo: **Dulce natural**
 Uvas: **Malvasía rosada**
 Añada: **2005**
 Graduación: **15°**
 Botella: **2.000 x 50 cl.**
 DO: **Valle de Güímar**

número 1

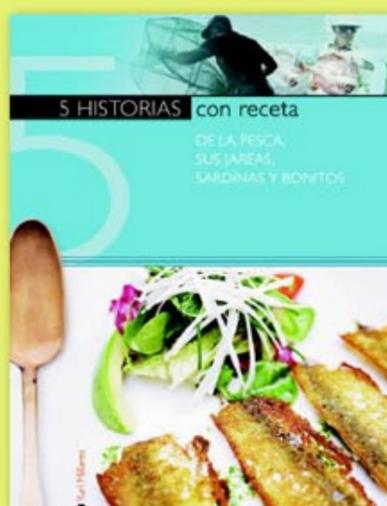
TERTULIA, ARTE Y SALUD
 CON VINOS CANARIOS
 (Y LA COCINA DE JESÚS PELEGRÍN)



- Crema de berenjenas con tomate y limón confitado
- Arroz al azafrán y chalotas
- Bocados de lomo de baifo especiados
- Solomillo de cordero al romero y salsa vino Monje
- Turrón canario al Amaretto con confitura de tomate verde y requesón

número 2

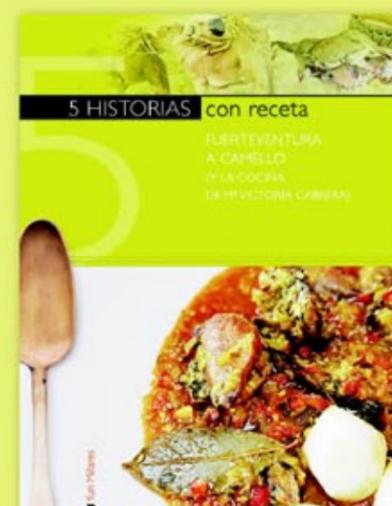
DE LA PESCA, SUS JAREAS,
 SARDINAS Y BONITOS



- Ensalada de jareas y burgados
- Ensalada de sardinas crujientes
- Morena jareada frita
- Papas bonitas rellenas de bonito
- Alfonsiño cocinado

número 3

FUERTEVENTURA A CAMELLO
 (Y LA COCINA DE M^ªVICTORIA CABRERA)



- Puchero canario
- Caldo de pescado y mojo de cilantro con tomates asados
- Perdiz majorera en salsa
- Arroz caldoso con conejo
- Caballas en escabeche

5 x 5 =
 historias con recetas

a la venta diciembre 2006

Apañada entre andenes

Ganado 'de lado', chivatos sabrosos

Valle Hermoso, en el municipio de Fuencaliente, es sitio de ganado: las cabras están ahora secas y desde agosto sus pastores ya no hacen queso. Pero pronto comenzarán a parir y volverá a repetirse el ciclo de la producción en el rebaño. Algunas, sin embargo, se crían sueltas y salvajes y cada año se va a por ellas a los andenes, para capturar sus crías.



Los apañadores con sus lanzas descienden hacia Los Andenes./ Y.M.

Y. M.
Redacción

Valle Hermoso, entre barranco Hondo y Sotomayor, tiene poco de lo primero, aunque sí puede presumir de lo segundo. La costa está muy cerca, pero varios cientos de metros más abajo. Juan José Sánchez Alonso y su padre Arturo Sánchez Ballesta son los dueños de un ganado de varios cientos de cabras. Hijo y padre son pastores de arraigada vocación, aunque el Sánchez de la anterior generación era arriero. Hace ya unos cuantos años que las cabras de los Sánchez están "fijas aquí", en expresión

de Juan José, "pero antes siempre estábamos en las costas y en las cumbres, nos íbamos cambiando de sitio".

Aquella trashumancia podía tenerlos hasta un mes fuera de casa, durmiendo en pajeros y cuidando a las cabras.

"En los inviernos buscábamos las costas, estábamos aquí debajo en la parte de Fuencaliente; después nos

íbamos a las medianías, a Los Charcos y de ahí subíamos a la cumbre en verano".

Con el ordeño mecanizado y la elaboración del queso asociada a unas instalaciones de carácter permanente, estas cabras ya no caminan de costa a cumbre, pero sí siguen practicando el pastoreo. Al corral sólo vienen para el ordeño, mecanizado excepto para algunas que están recién paridas y tienen trato preferente. "En ese caso, muchas tienen **belete*** y para no molestarlas mucho las ordeñamos aparte. Además, en esta época pueden tener mamitis [inflamación de las ubres]. Es mejor para ellas y para uno".

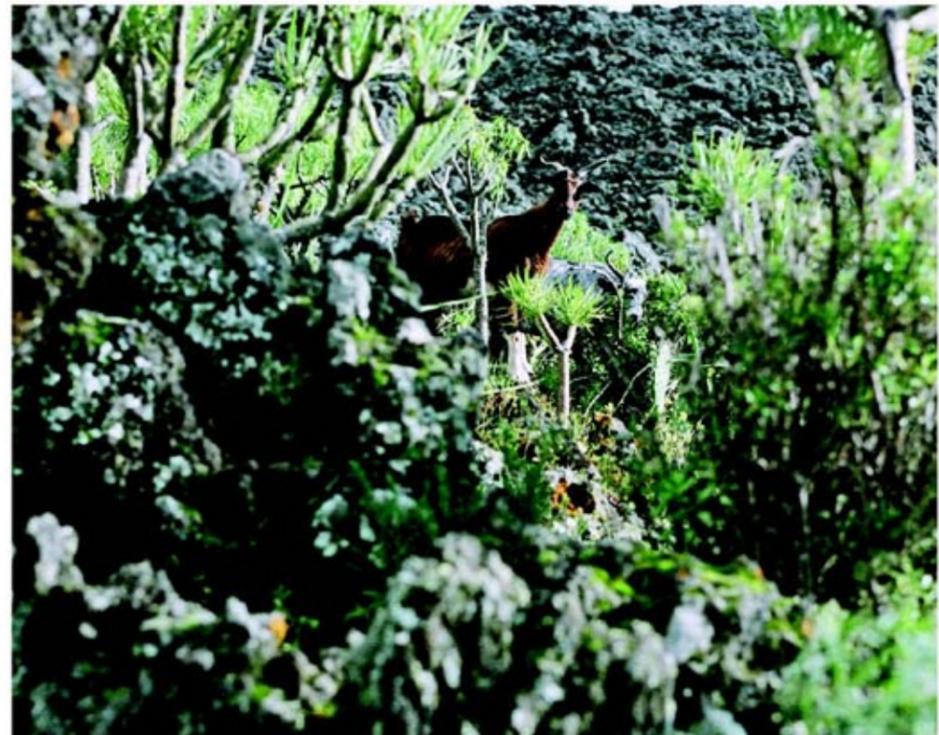
Aunque relativamente cerca, viran cada día a las cabras por algún lugar de la zona hasta el día siguiente, en que se repite la rutina diaria: reunir las, ordeñarlas, soltarlas. "Las **chivas*** siempre caminan por la noche, tiene que estar un pendiente también según la luna. Hay lunas que es como el día y ellas caminan también. Con luna llena se ponen a caminar; estando oscuro se suelen quedar donde mismo".

Esta rutina se rompe una vez al año: el día de la apañada. Tienen lo que llaman un "ganado de lado", es decir, algunas cabras "nacidas en su terreno que se vuelven salvajes, nunca han tenido una soga". Saben cuántas son y más o menos por donde están, las van a buscar para recoger las paridas (evitando que vuelvan a quedar preñadas fuera de época) y capturar las crías para "negociarlas y venderlas" por su carne sabrosa.

Grupos con lanzas

El día de la apañada tiene su propia rutina, aunque con un horario poco previsible. Numerosos jóvenes, conocidos de Juan José y aficionados al salto del pastor, acuden a la cita para ayudar a reunir ese ganado de lado, a la vez que practicar con sus lanzas el salto por el agreste paisaje que se extiende a sus pies. Los jóvenes se dividen en dos grupos a la vez que se abren en abanico por Los Andenes, a cientos de metros debajo de los corrales. "Lo importante son los chivatos", les dice Juan José a los apañadores hablando por el móvil con uno de ellos. Él se ha quedado en los corrales, con su padre y algunos amigos que se encargan de otra tarea: preparar la comida que los apañadores devorarán con hambre al regreso de una dura jornada. El menú es fácil de imaginar: carne en salsa con boniato a partir de un chivato color majorero, que fue sacrificado para la ocasión el día anterior, y queso ahumado de la propia explotación.

Juan José no oculta su nerviosismo. Cada cierto rato vuelve a conectar, vía teléfono móvil, con los apañadores. Le gustaría estar con ellos, pero en vez de eso se conforma con preguntarles, informarse y aconsejarles. "¿Cómo van? Cuidado por El Mirador que se baja el ganado por ahí. Despacio y con buena letra, no se apuren". Las horas pasan y la carne ya está lista para servir, pero lo abrupto del territorio, unido a la habilidad de las cabras y cabritos para moverse por el terreno y escapar a los sucesivos cercos por pasos difíciles de sortear, aún con lanzas, retrasan la tarea. La tarde llega y los apañadores singuen sin aparecer. Por el móvil Juan José averigua que están



Una de las cabras 'de lado' que persiguen los apañadores se acerca a Casas Viejas./ Y.M.



Típico collar de las cabras palmeras, con su guicío granado y la tranquilla de brezo o de escobón. Y.M.



El veterano Arturo Sánchez (izq.) se une a la mesa, donde vino y carne de chivato en salsa sirven para reponer fuerzas./ Y.M.

trayendo tres chivatos que conoce por sus colores: "El jardino, el **barroso*** y el fajado –dice–; nosotros también llamamos aquí bandolero al fajado".

Agotados

La tarde avanza y Ramón Cabrera, que ayuda a estos pastores en las labores cotidianas, saca a pastorear al rebaño del corral entre una bruma que se mueve rápida, pegada a las faldas de la montaña, y a ratos oculta la visibilidad en el horizonte. Más abajo, en el lugar conocido como Casas Viejas (un grupo de casas y pajeros abandonados), algunos excursionistas pasan siguiendo el camino real entre Los Canarios y Las Manchas. Ni rastro de los apañadores. Hasta allí baja Carlos Álvarez con la camioneta y un poco de vino, sorteando los pinos que hacen zigzaguar la estrecha pista de tierra, para intentar acercarse al lugar por donde deben aparecer apañadores y animales. El sol deja de iluminar el cielo tras el ocaso y la oscuridad se ve acentuada por la bruma. Se oyen voces. Aparecen los apañadores, agotados, con algunos arañazos en los brazos por la espesura de la vegetación que han debido atravesar en algunos tramos.

A la luz de unas bombillas, por fin se celebra la comida (en realidad, ya es cena) y todos disfrutan de un suculento guiso mientras comentan las incidencias del día, satisfechos por la experiencia y pensando en la próxima apañada para la que tendrán que esperar otros doce meses.

Diez minutos de humo

Entre diciembre y agosto los pastores de Valle Hermoso hacen unos cinco quesos diarios de la leche que ordeñan a sus cabras de nombres como *Graja, Cardosa, Pejeverde, Amarilla o Albardada*. El nombre tiene que ver con su color, para su fácil identificación. "Esta es *Flaira* –señala Juan José Sánchez–, que es el negro con el blanco y le llamamos nosotros así". A los quesos del día se les echa sal gorda por encima y al otro día se les da la vuelta para echarles la sal por el otro lado. "Después lo lavamos y lo dejamos curar, si es blanco, o lo ahumamos para el día que se venda". Un bidón con una rejilla de madera encima es lo que emplean para la tarea de ahumar los quesos: dentro prenden pinillo y tunera seca, y los quesos, sobre la rejilla de madera, reciben el humo tapados. "Si hay bastante humo" basta con diez minutos, cinco por cada lado.



Juan José Sánchez ahuma unos quesos con pinillo que ha prendido dentro de un bidón. / Y.M.

Vocabulario:

- **barroso.** Portuguesismo que se emplea en islas como La Palma y Fuerteventura para definir el color amarillo-anaranjado o blanco-amarillo de una cabra (varias fuentes, citadas en *Tesoro lexicográfico del español de Canarias*).
- **belete.** La primera leche que dan (en este caso) las cabras después de parir; también *beletén*. Benito Pérez Galdós recoge la palabra en un cuaderno manuscrito que elaboró entre 1860-61 (edición facsímil en *Voces canarias recopiladas por Galdós*).
- **chiva.** En La Palma denominan así a la cabra (y al macho: *chivato*). "Cabra de rebaño", precisa Manuel Alvar (*Atlas lingüístico y etnográfico de las Islas Canarias*).

Lee archipelagonoticias.com

- Un medio creado para fomentar la **emprendeduría**, la **internacionalización** de la empresa canaria, el **I+D+I**, la **cooperación** y la **solidaridad**.
- Un espacio para la participación con la colaboración de **destacados columnistas** y abierto a la opinión.
- Un lugar donde encontrar la **información** sobre Canarias **actualizada**.
- Un conjunto de **servicios prácticos** para los ciudadanos de las Islas.



ARCHIPIÉLAGO Noticias.com

Donde lo más importante eres tú

• www.archipelagonoticias.com

• info@archipelagonoticias.com

RUTA ARCHIPIÉLAGO

ES AHORA



pellagofio

Una nueva cabecera para su revista favorita

La revista revelación de Canarias presenta nuevo diseño, más directo y moderno, con sus reportajes de siempre y más: nueva sección Emprende para ampliar el foco de nuestra atención 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.

Produce:
Pellagofio Ediciones

Diseña:
buenavista design

IV Temporada:
octubre 2006
a junio 2007

El primer jueves de cada mes sólo con
LA PROVINCIA
LA OPINIÓN DE TENERIFE
DIARIO DE AVISOS

GRATIS



Suscripción gratuita a Ruta Archipiélago-Pellagofio

Oferta especial para lectores residentes en **Azores y Madeira**

Válida hasta cubrir existencias
Rellene el cupón (sólo se admiten cupones originales) y envíelo a:

Pellagofio Ediciones
Calle Poeta Bento nº 2
35450 Guía (Las Palmas)
Islas Canarias

Nombre

Apellidos

Profesión

Dirección

Ciudad

Isla

Archipiélago

Correo Electrónico (si tiene)

Deseo recibir gratuitamente RUTA ARCHIPIÉLAGO-PELLAGOFIO durante la IV temporada de la revista (octubre 2006 a junio 2007)