

RUTA ARCHIPIÉLAGO

pellagofio

Nº28
Enero 2007

Revista mensual para conocer y saborear Canarias y su entorno



FUERTEVENTURA

Lienzos del telar
para mantas de
pastor

GRAN CANARIA

Espiral de
solomillo, foie y
berros



TENERIFE

La vida en un pajar,
fumando cachimba y
rajando madera

LA PALMA

Fotografía antigua,
entre la nostalgia y
la curiosidad

Agricultura ecológica e inmigrantes, de la mano

Empleo para la integración



Portada de 'La Legalidad' de julio de 1890, periódico semanal de Arrecife de Lanzarote que se publicaba los jueves. / EL MUSEO CANARIO

5
junio
1890

Miscelánea

[Camellos en medio de la calle]

Sigue la costumbre abusiva de consentir echados en medio de las calles los camellos, con peligro de los transeúntes. Falta cumplir la orden de que se retiren a otra parte luego que sean descargados.

[Adoquinado del muelle]

Han comenzado ya los trabajos para las obras del adoquinado del muelle principal de este Puerto, que le han de convertir, con el tiempo, en espacioso y cómodo paseo, aparte de la utilidad que ha de reportar tal mejora para las operaciones mercantiles. (...)



El muelle de Arrecife a la llegada del vapor correo en los años 30. / AFHC-FEDAC

24
julio
1890

Decadencia de nuestros productos

(...) Nadie podrá olvidar esa época notable que pudiera llamarse el "Siglo de Oro" de las Canarias, donde corría en abundancia el dinero que producía el cultivo de la cochinilla; época brillante, que (...) se oscureció de un golpe, dejándonos aún más pobres de lo que éramos antes de saborear sus glorias. Lanzarote, una de las islas más productoras en cochinilla, no se resintió menos de tan tremendo golpe; pero le quedaba aún otro cultivo que hubiese bastado para consolarse en su infortunio (...): sus famosas *garbanzas*, como aquí las llaman, de superior clase (...). Pero llegó un día también en que este cultivo recibiese un rudo golpe. Una ruinosa competencia, nacida de un verdadero fraude, ha venido a herir de muerte la producción (...). En Marruecos, país fértil (...), se cultivan garbanzos en asombrosa abundancia, pero de clase mucho más inferior (...). Desde ese país salen grandes partidas de sacos con destino a las Canarias (...) [y] son luego enviados a las Antillas españolas como si fueran las *ricas garbanzas lanzaroteñas*.

Memoria histórica



El camino del valle de Agaete en una antigua postal. / ARCHIVO DE FOTOGRAFÍA HISTÓRICA DE CANARIAS-FEDAC

El valle de las viudas

SERGIO MILLARES CANTERO

El 5 de abril de 1937 un grupo de mujeres del municipio de Agaete acude a la comisaría de la calle Luis Antúnez de la capital grancanaria a visitar a sus allegados y llevarles ropa. Todavía estaban vivos. Cinco procedían del mismo pueblo de Agaete, pero los 22 restantes eran originarios de un pequeño pago del valle, la Vecindad de Enfrente. Todos ellos habían sido detenidos la noche anterior por falangistas de Arucas y Agaete y por policías de Las Palmas, llegados expresamente para tal menester. Según sus testimonios, los apresados estaban en pésimas condiciones físicas, pues habían sido salvajemente torturados, primero en la misma localidad de San Pedro, tal y como atestiguan algunos vecinos que oyeron los gritos y lamentos, y luego en la propia comisaría.

Los hombres estaban sumamente abatidos y se temían lo peor; las mujeres estaban esperanzadas y trataban de animarles. Cuando al día siguiente éstas volvieron a la comisaría, los policías les dijeron que ya habían sido puestos en libertad. Alborozadas, creyeron que los suyos estaban de vuelta a casa, pero poco les duró la alegría. Los buscaron por todos los rincones de la isla, pero nunca más se supo de ellos. La imagen de las mujeres del valle —madres, hermanas y esposas— vestidas de riguroso luto y tocando a las puertas de la gente influyente para recabar noticias, se haría habitual en los parajes grancanarios. En todo ese hermoso barranco reinaría un silencio sepulcral de miedo y terror por muchos años. Sería bautizado por la voz popular como el "valle de las viudas".

El destino de los 27 de Agaete, al igual que el de los 13 de Gáldar, desaparecidos

cuatro días antes, o los cerca de 70 de Arucas, desaparecidos a partir del 18 de marzo anterior, no fue difícil de establecer. Muchos fueron arrojados a los pozos del norte de la isla, aunque se cree que los de Agaete fueron arrojados a la tristemente célebre sima de Jinámar, un tubo volcánico de cerca de 100 metros de profundidad. Los huesos humanos aparecidos allí son las pruebas tangibles de estos execrables crímenes.

No es difícil explicar esta fase represiva que se produce en un breve periodo de quince días, entre mediados de marzo y principios de abril de 1937. Desde el 18 de julio de 1936, la isla de Gran Canaria había caído en manos de los rebeldes y desde el primer momento se puso en marcha una eficaz maquinaria represiva que engulló a los líderes y cuadros políticos y sindicales adscritos al Frente Popular, unos serían asesinados y otros estarían en los campos de concentración por muchos años. Y, después de ocho meses, cuando parecía que lo peor había pasado, negros nubarrones se cernieron de nuevo sobre la isla. Más de 100 personas del norte de la isla (Arucas, Gáldar y Agaete) fueron asesinadas en esta fase.

¿Qué es lo que motivó esta fase represiva? Es indudable que, para responder a esta pregunta, hay que hacer un análisis multifactorial y establecer una jerarquía entre ellos, tarea que excede los objetivos de este breve artículo, pero podríamos esbozar algunas de las razones. Entre ellas está, de manera destacada, la de sembrar el miedo en la retaguardia para desmotivar una posible resistencia de los elementos que aún no habían sido neutralizados, aunque más que un temor con base real

hay que contemplar esta explicación como el miedo de los propios rebeldes en un contexto de reflujo de su ofensiva en la Península y ante la perspectiva de una guerra prolongada.

¿Qué peligro podían suponer unos humildes jornaleros, en muchos casos analfabetos, cuyo único crimen había sido el de afiliarse a sociedades obreras con anterioridad al 18 de julio? Es evidente que ninguno y creo que los propios asesinos jamás pensarían en semejante supuesto. Había algo más que indica una acción planificada, ejemplarizante, y esto es lo más inquietante si cabe. Estoy convencido de que las órdenes partieron del mando militar supremo. ¿Venganzas personales? ¿Acciones de pequeños grupos de incontrolados? Todos los que hemos estudiado este periodo en la historia de Canarias sabemos que nada se movía en las islas sin el previo conocimiento de estas omnímodas autoridades. El objetivo era sembrar el miedo y la identidad de las víctimas era lo de menos, lo que valía era el efecto que sobre la población tendría sembrar un terror ciego. A cualquiera podía tocarle y eso paralizaba las conciencias, sumía a la población en un aletargamiento paralizante. La retaguardia del frente de guerra estaba garantizada por mucho tiempo.

Los mártires de Agaete, igual que los de Arucas y Gáldar, fueron víctimas de este terror planificado. Esperemos que algún día se restablezca su memoria.

Historiador especializado en la II República y el franquismo en Canarias.

Sumario



4 Atlántico
Merluza canaria

6 Sendero
Caldera de Bandama (1)

8 Patrimonio
Fotografía antigua de Canarias

10 El Reportaje
Inmigrantes



12 Mi Oficio
Manta de pastor

14 Menú
Restaurante La Chascona

15 Bodega
Mozaga



16 Historia Oral
Juan el cesterero (1)



18 Emprende
Cocina en Canarias



DESDE LA REDACCIÓN

Huyendo de la pobreza y la opresión

El periodista José Naranjo ha hecho una visita al taller de empleo Agronatura en Guía, una iniciativa de la Comisión Española de Ayuda al Refugiado con financiación de Servicio Canario de Empleo. Allí ha comenzado la cuarta edición de un proyecto que pretende dar formación en agricultura ecológica a 30 inmigrantes con papeles, a la vez que visitan las aulas para aprender español y alfabetización unos, o una serie de asignaturas más avanzadas otros. Tras un año crítico en la inmigración procedente de la costa africana, que ha ampliado sus focos de concentración y

embarque a nuevas orillas y países, Naranjo ha hablado con algunos de sus protagonistas mientras trabajan y aprenden mostrando un gran interés por integrarse. Ellos han sobrevivido para contarlo, pero para muchas familias de Marruecos, Sahara, Senegal y otros países la aventura se ha convertido en una tragedia que les ha hecho perder a seres queridos que buscaban una vida mejor, en su huida de la pobreza o, también, de la persecución y la opresión. Son razones bien conocidas por los canarios de un par de generaciones atrás, que se jugaron la vida en veleros

destartalados huyendo de las mismas lacras. Y entretanto, la agricultura de estas islas languidece, cada vez con menos nativos dispuestos a doblar sus espaldas sobre una tierra que pierde paisaje y se desertiza. En nuestra columna "Notas de economía rural", el economista y colaborador de PELLAGOFIO Fernando Redondo da algunas cifras: el suelo que "realmente podría decirse que está en producción", 64.300 hectáreas, "no llega al 9% del total del potencial de Canarias".

RUTA ARCHIPIÉLAGO
pellagofio

IV temporada
Enero 2007

Director
Yuri Millares
699 149 262
buzon@rutaarchipelago.com

Director de Arte
Alfredo Suchomel
info@buenavistadesign.com

Gestión de publicidad
Juan Luis Martín Padrón
928 431 432



Redactores y colaboradores
(por orden alfabético)
Octavio Batista Millares
Clara P. Betancor
Arturo Boyra
David Bramwell
Manuel González Ortega
José A. González Pérez
Sergio Millares Cantero
Selena Millares Martín
José Naranjo
Manuel Á. Navarro
Fernando Redondo Rodríguez
José I. Santana

Participa



Asesora



Patrocina



Encarte

LA PROVINCIA

La Opinión

Diario de Avisos

Impresión
Artes Gráficas del Atlántico S.A.

ISSN
En trámite

Depósito Legal
GC-663-2006

Copyright
© Pellagofio Ediciones S.L.U.

Portada
Humphrey, inmigrante ghanés, trabajador en el taller de empleo Agronatura./ Y. M.

pellagofio 3
Enero 2007. N.º 28

Merluza canaria

La mora o merluza canaria es de una carne blanca de excelente calidad, superior a la propia merluza, a la que podría sustituir en la mayoría de sus recetas. / ANA BAUTISTA Y ROSA D. MEDINA-OCEANOGRÁFICA.COM



Delicioso pescado blanco

J. A. GONZÁLEZ, J. I. SANTANA Y GRUPO DE BIOLOGÍA PESQUERA

Aunque su nombre oficial comercial en España es mora (de hecho, su nombre científico es 'Mora moro'), también se conoce como merluza canaria. Tiene distintas denominaciones en portugués: 'abrótea do alto' en Madeira y 'melga' en Azores. Auténtica joya de la gastronomía, insisten los investigadores de Biología Pesquera, tiene un magnífico maridaje con los extraordinarios vinos blancos de Canarias.

DESCRIPCIÓN

Cuerpo alargado, aunque más alto en la región anterior y afilándose hasta el principio de la cola que es estrecha. Ojos grandes. Una barbilla en el extremo de la mandíbula inferior. Dos aletas en el dorso, la primera, corta con el primer radio filamentoso; la segunda, larga; una aleta anal en la parte ventral posterior, aparentemente dividida en dos, y dos aletas ventrales en la parte ventral anterior. Todas las aletas desprovistas de espinas; las pectorales no alcanzan el origen de la aleta anal. Bordo posterior de la cola en forma de media luna. Escamas grandes y caedizas. Color pardo-gris oscuro, con el vientre más pálido.

BIOLOGÍA

Habita en aguas profundas de todos los océanos entre 62° N y 50° S (distribución circuntropical). En el Atlántico oriental: desde Islandia hasta Cabo Bojador, incluyendo

Azores, Madeira y Canarias. Particularmente abundante frente a las costas atlánticas de Marruecos y Sahara Occidental. Vive ligada a los fondos (especie bentónica). Común en Canarias, se encuentra por encima de sustratos fangosos y rocoso-fangosos entre 340 y 1.365 m de profundidad, sobre todo a más de 600 m. Alcanza una talla máxima de 73 cm de longitud total (4,75 kg), siendo común desde 37 cm (0,5 kg). La reproducción (desove) tiene lugar en noviembre-diciembre. Presenta régimen alimentario carnívoro, basado en peces, crustáceos y moluscos.

INTERÉS PESQUERO

En Canarias solía pescarse con aparejos de anzuelo (líñas de mano y palangres verticales), aunque las pescas de investigación han demostrado que también se captura con nasas de fondo. Los rendimientos pesqueros con anzuelo son superiores

a los de las nasas. Generalmente aparece, como especie acompañante, en las pesquerías con palangres horizontales de fondo dirigidas a merluza o pescada (*Merluccius merluccius*) y goraz (*Pagellus bogaraveo*). Si bien este recurso es bien conocido por los pescadores veteranos, no lo es tanto por nuestros restauradores. A pesar de ser relativamente abundante, el nivel actual de explotación de merluza canaria es bajo y su interés comercial moderado. Por estas razones, en el marco de los proyectos Interreg III B PescaProf I-III (2003-2007) estamos realizando un esfuerzo de prospección, divulgación y promoción de este recurso pesquero alternativo de aguas profundas de Azores, Madeira y Canarias.

UTILIZACIÓN Y PREPARACIÓN

Se utiliza sobre todo en fresco, también

refrigerada y a veces congelada. Se comercializa principalmente en rodajas; menos frecuentemente, entera. Durante una serie de pescas exploratorias en Marruecos y Sahara, se preparó el producto en troncos (sin cabeza y sin cola), evitando presentarlo con el estómago asomando por la boca debido a la descompresión (y que le valió el nombre de "hediondo" dado por muchos pescadores). Este pescado se prepara generalmente frito, aunque se puede cocinar encebollado. Carne blanca, poco firme, de excelente calidad.

VALOR NUTRICIONAL

Es un pescado magro (blanco), muy fino, con 1,3% de grasas, 21% de proteínas y 2% de minerales. Aporta 97 kilocalorías, 15 mg de ácido oleico, 45 mg de ácidos grasos omega-3 y 1 mg de omega-6 por cada 100 gramos de porción comestible.

Más información: www.pescprof.net

www.pescabase.org



Yo fui en el correillo / 4

'Vicente Puchol', mártir por un 'galletazo'

PEDRO SCHLUETER CABALLERO

Los instantes finales de la historia del correillo *Vicente Puchol* constituyen un borrón en los anales de la Compañía Trasmediterránea, por el grave accidente de que fue objeto. En pocas palabras, un 24 de agosto de 1960 el navío fue a dar junto a la playa de las Galletas, al sur de Tenerife, portando 58 pasajeros a bordo. Aunque por aquí la galleta es sinónimo de bofetada, estoy seguro de que en aquel momento no fue para mí ninguna sorpresa la *galleta* propinada por la playa de las ídem a aquel deplorable espécimen de embarcación.

Hoy me encuentro curado de la impresión producida por el hecho, pero cuando en pleno verano de 1960 supe del grave percance del correillo, pasé, primero, de la sorpresa al miedo y, luego, al mayor de los desasosiegos, pensando hasta dónde podía llegar mi culpabilidad en aquel suceso.

Examen de 'Preu'

Curso escolar 1958-59. Estudio el Preuniversitario. Por caprichos de la enseñanza, aprendemos, más bien nos especializamos, en asuntos tan concretos como los *Cronistas de Indias*, la historia y geografía de Italia y la obra *Christmas Carol* de Charles Dickens, por citar unas pocas materias y no aburrirles con el resto.

Recuerdo que durante aquel curso, la obra del literato inglés influyó de tal manera en nuestras vidas que éramos capaces de recitar su comienzo en pleno sueño: "Marley was dead to begin with..."

Llegó junio del 59 y, con él, la necesidad de rendir cuentas de lo que habíamos aprendido durante el curso. Para ello había que desplazarse a La Laguna, en cuya universidad —a mí al menos me lo parecía así— debíamos someternos a la tortura del saber. Salí de casa para mi primera aventura estudiantil portando una vieja maleta de tela, rodeada de grueso hilo para que no se abriera durante el viaje. En su interior, tres o cuatro mudas y una lata con gofio y azúcar.

Era una noche de primeros de junio y, al llegar al muelle, nos saludó inquieto el *Vicente Puchol* que, incluso atracado, se estremecía y movía de contento al vernos. Se rumoreaba que era embarcación en donde mareaba hasta su capitán y, por supuesto, nada comparable al *Lion and Castle*, vamos, al *León y Castillo*. Mi pasaje de cubierta era eso: pasaje de cubierta. Y como tal, entre bultos y gruesas maromas me dispuse a acomodar mi cuerpo en pos de la aventura por venir... ¿Aventura? ¡Un cuerno! Al dar la vuelta a La Isleta, la travesía se transformó en el mayor de los riesgos de irnos a pique, ya que aquel

maldito cascarón, más que navegar, parecía querer emular a un submarino que, con o sin periscopio, se hundía en las profundidades para salir nuevamente a la superficie, dispuesto, siempre, a ofrecer una nueva entrega de su particular forma de navegar al sufrido pasaje.

Blancos como papel

Llegamos a Tenerife. No sé cómo, pero sí transparentes unos, blancos como el papel otros, y los menos dispuestos a lo que fuera con tal de celebrar el éxito de haber salido indemnes del peligroso viaje. Habíamos vencido al primer contratiempo, pero aún nos esperaba otro. Los numerosos alumnos que debíamos someternos al examen de inglés fuimos divididos en dos grupos. Al primero le tocó la obra de Dickens; al segundo, en el que me encontraba yo, un texto —en inglés, por supuesto— en donde se narra la convalecencia de Enrique VIII tras haberse partido una pierna. ¡Quién le mandaría meterse donde no lo llamaban! En su jardín, el monarca inglés se deleitaba en enumerar las mil y una plantas que lo rodeaban. Y yo, claro, me perdí en medio de tan tupida vegetación, logrando como único resultado un sonoro suspenso plantado en la mejor de las macetas.

En aquel momento maldije y sin razón la obra de Dickens, cosa de la que luego

me arrepentiría muchas veces; y maldije, también, aquella travesía a bordo del *Vicente Puchol*, al que deseé lo peor de lo peor que pudiera pasarle. Por eso mi espanto al verano siguiente cuando leí que había embarrancado cerca de la playa de las Galletas. A pesar de todo, ¡un merecido tortazo para un impresentable medio de transporte de la época!

Conferenciante musical
y autor de teatro.



Entre los buques correo que Trasmediterránea perdió en Canarias están el 'Ciudad de Málaga' (fotografiado en Tenerife en 1935 unos meses antes de ser abordado y hundido por el 'Good Hoore') y el 'Vicente Puchol' (que embarrancó en 1960). / FERNANDO PÉREZ MELIÁN (AFHC-FEDAC)



CAJA RURAL DE CANARIAS

Date un capricho... y llévatela

SISTEMA HI-FI MICRO SANYO con función MP3 "encoding" **



199 €
ó 12,14 € al mes
en financiaciones
a 18 meses.

Precio exclusivo
pago con tarjeta.

- **Convierte la música analógica (cintas, cd, etc...) en archivos digitales (MP3) sin necesidad de PC.
- Entrada USB y acceso directo tarjeta SD/MMC.
- Conecta tu MP3 directamente a tu equipo.
- Reproduce MP3, WMA, CD, CD-R y CD-RW.
- Micro cadena de diseño compacto y estilizado con pantalla LCD retroiluminada de gran tamaño.
- Altavoces de alta fidelidad, sistema BLACK LOAD HORN, sonido real.

...o si lo prefieres llévatelo
como remuneración en especie
por una imposición a plazo fijo:

Importe: 8.000 €

Plazo: 12 meses

T.A.E.: 2,56%

Promoción válida del 11 de diciembre
al 31 de enero de 2007 o hasta agotar existencias.

Promoción ofrecida por: **CHELLSONS** S.A. Con la garantía de: **SANYO**

Caja Rural de Canarias colabora únicamente en la financiación

MANUEL Á. NAVARRO
Las Palmas de G.C.

El cráter de simetría tan perfecto de la caldera de Bandama ha despertado la admiración y el asombro de todos los viajeros que, desde siglos pasados, lo han podido visitar. El mismo sendero por el que, en el XIX, bajaron Stone (que cita sus naranjos) o Edwardes (a beber vino), atrae aún a caminantes.

Admiración ante un cráter perfecto

“La primera sensación es de intensa sorpresa y admiración ante el hecho de que la Naturaleza pueda haber creado algo tan perfecto”, escribió la viajera inglesa Olivia Stone (1887), que bajó con un grupo de excursionistas a caballo. “Este es el cráter más perfecto de Canarias, una depresión cóncava de tierra y rocas de una uniformidad como sólo la naturaleza sabe crear”, describió otro viajero británico, Charles Edwardes (1888), que bajó animado por sus residentes para que bebiera un vino que le pareció fuerte, pero a su guía Pancho le entusiasmó y casi se bebe la garrafa él solo.

Un siglo y unos cuantos años después, la caldera de Bandama y el pico que se eleva a su lado han sido declarados Monumento Natural por constituir “dos unidades naturales de gran singularidad e interés científico” [ampliaremos más detalles sobre sus aspectos científicos en el próximo número de PELLAGOFIO], y están integrados a su vez en el Espacio Protegido de Tafira. Se trata de una caldera de explosión que guarda nostálgicas cicatrices de lava en muchas de sus vertientes para recordarnos su origen.

El comienzo del camino, que se adentra por sus paredes laterales para descender hasta el fondo del cráter, está señalizado entre las casas que se encuentran al borde de su gran hueco de un kilómetro de diámetro. Una sólida puerta de hierro pintada de negro invita a entrar (en horario diurno: a partir de las 17.00 horas es cerrada hasta la mañana siguiente). Los ojos comienzan a revolotear y a viajar desde la altura por este enclave. En claros zigzags comenzamos un descenso que durará aproximadamente 35 minutos. El camino está muy marcado y no ofrece dudas de nuestro destino final.

Palmeras y eucaliptos

La vegetación chilla y se apodera de tantos sitios como puede, con una misteriosa y cosmopolita mezcla. Las palmeras canarias y los eucaliptos dispersos alternan con una variedad de colorida flora que nos saluda todo el camino (vinagreras, lentiscos, acebuches, cardones, tabaibas). Nos sumergimos poco a poco en las profundidades de la caldera. El ruido se queda atrás, el rastro del mar en el horizonte desaparece. Das vueltas sobre ti mismo y lo único que ves son las paredes envejecidas de picón (lapilli). Detrás de nosotros, queda el pico de Bandama, desde donde hay una panorámica bellísima de este paraje.

El nombre del lugar viene de un comerciante holandés que, en el siglo XVI, cosechaba viñedos en el fondo del cráter. Desde nuestra perspectiva de silencio, miramos en el fondo los restos de unas terrazas de cultivo. También observamos dos eras, confundidas entre los matorrales, las pitas y las higueras canarias. Hay una planta que merece que ser nombrada, aunque difícil de identificar por su rareza ya que únicamente se puede encontrar en este lugar. La bautizaron con el nombre de *Parolinia glabriuscula* y es un arbusto que puede llegar al metro y medio de altura con flores.

El fondo de la caldera puede ser disfrutado con un camino circular que la surca y desde donde podemos ver sus distintas perspectivas. Normalmente, el único habitante de este estas profundidades es un burro (*Perico*) que en

El sendero desciende serpenteante y llega hasta el gran eucalipto, junto a la era, que se aprecia en el fondo.

ocasiones hace el recorrido de ida y vuelta con la persona que se encarga de abrir y cerrar el acceso a los caminantes. Tras entretenernos observando las antiguas y semiderruidas construcciones, nos preparamos para afrontar la vuelta por la misma ruta. Encontramos una enorme utilidad a los zigzags para salvar un desnivel tan pronunciado. Aunque hemos bajado

por aquí, se vuelve a adueñar de nosotros la sensación de novedad de la ruta. En 45 minutos salimos a la superficie y llegamos a la cancela de hierro.

Como guinda para esta ruta, es recomendable subir (con el coche) al pico de Bandama (574 m) y mirar, a vista de pájaro, las huellas del camino que hemos hecho.

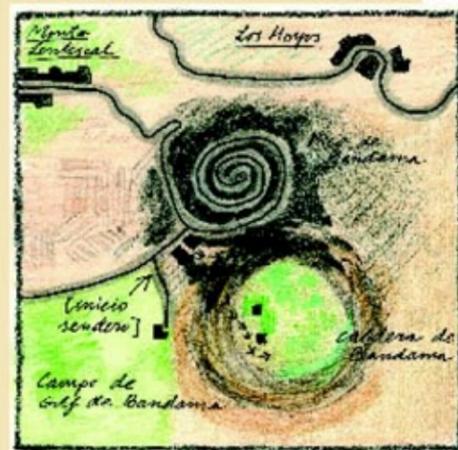


La casa del medianero y el lagar con 130 años de distancia: como lo encontró Olivia Stone al descender en 1883 y en la actualidad. / EL MUSEO CANARIO / Y. M.

Distancia, tiempo y algo más

170 metros de profundidad

La caldera de Bandama tiene unos 170 m de profundidad y 1.000 m de diámetro. Para llegar al fondo sólo hay que seguir el camino que parte del interior del caserío de Bandama, justo al lado de la ermita. El descenso se puede hacer en una media hora; para el regreso requeriremos un poco más.



Las naranjas de Stone



Cuando Olivia Stone descendió en 1883 al fondo de la caldera, encontró una casa agrícola con un lagar (en la actualidad lamentablemente en ruinas). Todo estaba muy verde y cultivado (hoy también hay huertas de papas y calabaceras) e incluso destacan sus naranjos, que en aquella remota fecha llamaron la atención de la viajera inglesa.

Dos sitios **web** para su revista favorita

La revista revelación de Canarias presenta, en 2007, un nuevo diseño también en su edición digital y la complementa con una segunda web.

MUY PRONTO



Productos **Pellagofio** al alcance de un clic



■ Edición digital de la revista del mes en portada de la web y acceso a la hemeroteca, que incluye Ruta Archipiélago

■ Acceso al diseño original de la edición en papel de PELLAGOFIO

■ Librería con los títulos editados por Pellagofio Ediciones

■ Tienda exclusiva con una sección especial de fotografías de producción propia

www.rutaarchipelago.com

www.pellagofio.com

Fotografía antigua de Canarias

Estrenamos 2007 con la cuarta entrega de esta serie de fotografías situándonos en la isla de La Palma. A Enrique Biscarri, responsable del archivo fotográfico en El Museo Canario, le debemos la gentileza de localizar para PELLAGOFIO la fotografía del muelle de Santa Cruz de La Palma, que ofrecemos junto a otras imágenes con historia que nos han cedido desde la 'isla bonita'.

Casa Salazar en Mazo

Convertida hoy en casa de turismo rural, la casa de veraneo de los Salazar estaba en una finca donde se tejía seda, se secaba tabaco y se hacía vino. Aquí vivió la escritora Caridad Salazar antes de que la familia emigrara a Costa Rica. La adquirió después el bisabuelo de su actual propietaria. / CEDIDA POR BLANCA PÉREZ



Avenida en construcción

La actual fachada de la capital palmera al mar, es decir, su avenida Marítima, aparece en esta imagen de 1943 cuando todavía estaba en construcción y sin asfalto. / ARCHIVO JOSÉ AYUT SANTOS

Bulliciosa llegada

Concurrido y festivo recibimiento al buque correo, que acaba de atracar en Santa Cruz de La Palma. Desconocemos el motivo, pero sí podemos situar la escena en los años 30 y que se trata del 'Ciudad de Melilla', vapor construido en 1907 que, con la llegada de la República en 1931, sustituyó su antiguo nombre que era 'Reina Victoria'. / EL MUSEO CANARIO



Molinos de agua sobre los riscos que rodean Santa Cruz de La Palma, en una foto de Mrs. King para el libro de Margaret D'Este 'In the Canaries with a Camera' (Londres, 1909). / EL MUSEO CANARIO

mejor las bondades de las coordenadas geográficas de esta parte del mundo, en las que le tocó alzarse desde el mar por mor de titanes volcánicos. Ser dueña de alisios, de la serena humedad de las nubes que acarician sus alturas, ha sido su principal riqueza. La presencia del agua se manifiesta en la isla culturalmente desde que fuera poblada en tiempos pretéritos. Y nucleando la tradición hidráulica aparece el molino

ESCRITO EN PIEDRA

El compañero del agua

MANUEL GONZÁLEZ ORTEGA

La Palma es la reina de la Macaronesia. Ningún espacio insular representa

de los conquistadores, para arramblar al ámbito doméstico la molienda tradicional de la tradición neolítica, si bien este último se mantiene, entre cantares y noches de carburo, hasta la mitad del siglo pasado.

Encaramados al fondo sobre el risco, los molinos palmeros aquí fotografiados por la curiosidad de una decimonónica viajera inglesa, cuando las islas eran aún un exótico destino turístico, están techados al uso de entonces, con la tradicional cubierta de teja a dos aguas. Unas construcciones robustas, encajadas en sillares de piedra que posiblemente ubicarían en cada estancia principal a la maquinaria de

molienda, con la tolva para acoger al grano y la canaleta para encauzarlo hasta el cilindro de madera que acogía a las muelas de piedra, verdaderas piezas de ingeniería rural de la época. El agua, un torrente en canal venido de la cumbre, entraba en los molinos desde arriba y bajaba para mover las cucharas del rodezno y aliarse con el árbol que daba vida al movimiento de las piedras.

El molinero era un hombre sin horarios, el compañero del agua. En La Palma tener un molino era ser dueño de un mundo. Un mundo que no cesaba de rodar mientras cantara el agua en la acequia.

LECTORES

Una foto, un libro

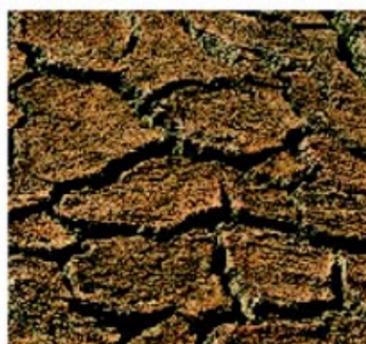
Es la propuesta a los lectores: un libro de regalo para el que nos preste una vieja fotografía de su álbum familiar. La fotografía en blanco y negro es hoy, en plena era de la imagen digital, una rareza que ya sólo practican amantes de la fotografía y fotógrafos profesionales. Pero en la memoria de cualquiera 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 destartalados 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 confirmarle la recepción de su foto.

¿Solo ante las **ADVERSIDADES?**



INFÓRMATE SOBRE LOS **Seguros Agrarios en** www.gobiernodecanarias.org/agricultura/segurosagrarios

Reduce los riesgos productivos y económicos
Aseguran un mecanismo de compensaciones ante catástrofes
Garantiza cobertura ante incidencias personales





Empleo para la integración

La Comisión Española de Ayuda al Refugiado es la promotora en Canarias de un singular taller de empleo: inmigrantes africanos y latinoamericanos aprenden a trabajar en la agricultura ecológica a la vez que van a las aulas. Para ello disponen de una finca en la vega de Guía y del antiguo instituto.

JOSÉ NARANJO

Abdelkaber Hussein se agacha entre los matojos de ortigas y casi se pierde de vista. Cuando se levanta de nuevo, lleva en la mano un buen puñado. Menos mal que lleva guantes. Con su guardapolvo azul y su muleta, camina entre los canteros de la ladera del Soletto, en la vega de Guía.

En realidad, Abdelkaber, "nacido en Ifni, pero un canario más", es uno de los treinta alumnos del taller de agricultura ecológica Agronatura que la Comisión Española de Ayuda al Refugiado (CEAR) lleva ya cuatro años llevando a cabo para fomentar el aprendizaje de un oficio entre los inmigrantes con papeles que viven en Canarias y favorecer, así, su inserción en el mercado laboral. Y, de paso, quizás echar una mano a la agricultura canaria, tan necesitada de mano de obra que en los últimos años ha tenido que recurrir a los contratos en origen de polacos y rumanos para salvar más de una zafra.

Las ortigas que recogen hoy sirven para dos cosas: si se dejan

macerando cuatro días, se convierten en veneno para el pulgón; si se las deja más de catorce, son abono para las plantas. Este es uno de los trucos ecológicos que aprenden en la vega de Guía Abdelkaber y sus compañeros. La finca está a cuatro pasos de la iglesia, que domina el horizonte, y muy cerca del albergue y el polideportivo, pero mide nada menos que 22.000 metros cuadrados.

Entre sus surcos, labrados no sin esfuerzo por los antiguos alumnos de este taller de agricultura, se combinan apaciblemente el intenso olor de la albahaca con la frescura del yerbahuerto; el esplendor de las acelgas con el estilizado tallo del millo. Además de las plantas, "cultivamos dos tipos de perejil, el aromático, como el perejil, el tomillo, la menta o el cilantro; y las verduras, alcachofas, calabacines, rabanillos, remolacha, habichuelas y lechugas. También nos hemos atrevido con las fresas y tenemos el proyecto de introducir frutales", asegura Beatriz Santana, directora del taller.

Muchos países

Los alumnos proceden de muchos países, pero sobre todo de África y

Sudamérica. Hay marroquíes, senegaleses, nigerianos, de Uruguay y hasta un jordano. El proyecto, cuya cuarta edición arrancó a comienzos del pasado mes de diciembre, está subvencionado por el Servicio Canario de Empleo y el Fondo Social Europeo. Para acceder al taller, los inmigrantes, que cobran un sueldo, deben ser seleccionados de la bolsa de empleo de CEAR. Se pretende que, además de agricultura ecológica, aprendan español y otras habilidades, sobre todo aquellos que carezcan de conocimientos básicos.

Por eso los treinta alumnos han sido divididos en dos grupos. Mientras quince se afanan entre las alcachofas y el yerbahuerto desbrozando por aquí, abonando por allá, al mismo tiempo los otros quince reciben clases en un aula del antiguo instituto cercano. "Han sido divididos según su nivel de español", explica Beatriz.

Los productos obtenidos en la finca, que, por cierto, es alquilada, se entregan a la Concejalía de Servicios Sociales del Ayuntamiento de Santa María de Guía y a algunas organizaciones sociales sin ánimo de lucro que tienen servicio de comedor, como Cáritas.

Periodista, acaba de publicar 'Cayucos', obra finalista del premio Debate al mejor libro reportaje del año 2006.

El taller de empleo Agronatura va, en 2007, por su cuarta edición. Este trabajador cava los últimos surcos del taller de 2006. / Y.M.

BABEL entre los surcos de Guía

"Me gusta más el campo que el servicio doméstico"
Marí Carmen Pereira, Uruguay

Llegó a Canarias siguiendo el rastro de sus hijos, que emigraron antes que ella, hace cuatro años. Desde entonces ha estado trabajando en el servicio doméstico, pero reconoce que, tras su primer contacto con el campo, le gusta mucho más esto que andar limpiando casas. "Trabajar la tierra y manipular los productos que proceden de ella es algo muy bonito", explica esta uruguayaya de Montevideo nacida hace 58 años. "Allá hay tierras muy buenas, pero no se trabajan mucho, hay más ganadería", asegura Pereira, reconociendo que echa de menos cosas de su país pero que, así y todo, no le ha costado adaptarse a las islas.



"La madre de mi mujer procede de San Mateo"
Mohamed Hussein Abdoullah, Jordania

Este jordano de 57 años es un cascabel; casi siempre sonriente y de buen humor, alegra la vida a sus compañeros. Propietario de tierras en Ammán y en Palestina, de donde procede su familia, llegó hace dos años a Gran Canaria con sus ocho hijos y su esposa. Resulta que la madre de su mujer procedía nada menos que de San Mateo y aquí decidieron reiniciar su vida. Al obtener ella la nacionalidad, Mohamed consiguió sus papeles por reagrupación familiar. "Yo he hecho de todo, pero la agricultura no me era desconocida. En Jordania hay de todo tipo de productos, olivos, patatas, vides, frutales", asegura.



"Aquí te aconsejan y te dan una oportunidad"
Khadir, Marruecos

En realidad, Khadir es marinero y ha recorrido buena parte de África Occidental trabajando en barcos de pesca. Desde el Sahara hasta Mauritania, de Senegal a Guinea Conakry. Pero tampoco le hizo nunca ascos a trabajar en el campo: supo de la dureza de la vida en los invernaderos de El Ejido o cómo es la zafra en La Aldea de San Nicolás. Desde 1991, Khadir lleva dando saltos de España a su Marruecos natal y viceversa. No para de un lugar para otro. Nacido en Agadir hace 42 años, destaca el buen ambiente que existe en este taller de agricultura. "Estoy contento, son buenas personas, te aconsejan, te dan una oportunidad, te buscan empleo, hacen lo necesario para que estés bien...". Algún día volverá a su tierra, porque es lo que hacemos todos más pronto o más tarde.



La sonrisa de la peluquera
Mary Happy, Nigeria

Mary Happy llegó un lejano día de 2002 hasta las costas de Fuerteventura. Desde lo más profundo de un continente en movimiento, Mary recorrió países y cruzó fronteras, a pie, en 4x4, en camiones, a través de ríos y desierto. Desde El Aaiún, subida en una barquilla con otros como ella, Mary Happy desafió a los elementos. Peluquera venida de Lagos (Nigeria), la joven Mary Happy, de tan solo 26 años, parece una campesina canaria con su gorro de tela en la cabeza y su sombrero de paja encima. Sonríe y coge el sacho, para seguir en la tarea. "A mi también me gusta mucho el campo", atina a decir entre sonrisas.



"He viajado mucho desde jovencito"
Humphrey Bello, Ghana

Humphrey nació en Accra, capital de Ghana, pero se crió en la ciudad de Kumasi, la vieja capital del mítico imperio Achanti. Mecánico de coches y de barcos, "desde jovencito viajé mucho por aquí y por allá", dice. Estuvo en Nigeria, en Holanda y finalmente en España, hasta que en 1996 su barco recaló en Las Palmas de Gran Canaria. "Y aquí estoy", dice Humphrey entre carcajadas. Desde entonces ha hecho un poco de todo, trabajando en las plataneras o entre frutales, pero siempre con ese espíritu abierto y alegre que traen los africanos. Humphrey rastrilla y rastrilla sin parar en la ladera del Soletto.



Primer día de trabajo para el nuevo taller Agronatura de 2007: una de las monitoras explica las tareas a realizar a Mary Happy. / Y.M.

