

RUTA ARCHIPIÉLAGO

pellagofio

Nº31
Abril 2007

Revista mensual para conocer y saborear Canarias y su entorno



TENERIFE

Espectacular trilogía
Humboldt de
Bodegas Insulares

LANZAROTE

Lentejas menúas
con panceta
y chorizo artesano



FUERTEVENTURA

El aprendizaje
del salinero

EMPRENDE

Experiencia piloto
de comercialización
del café de Agaete

En manos del 'chef' Pedro Rodríguez

Siete islas en siete platos



CAJA RURAL





Portada de 'El Tribuno' (26 de abril de 1932), diario fundado en Las Palmas de G.C. por José Franchy Roca. Reproduce en portada el poema 'A la libertad' de Agustín Millares Torres. / EL MUSEO CANARIO

10
septiembre
1932

Excursión guanchesa...

Miércoles 10 [de agosto]. (...) vamos a organizar una expedición que vaya a Tejeda a recoger la mayor cantidad posible de restos de los aborígenes para enriquecer nuestras colecciones y ofrecerlos al estudio del doctor Verneau [que llega de visita a la isla a fin de mes]. (...) Domingo 14. De madrugada, partimos de Tejeda rumbo al roque Bentayga. Fatigosa bajada al profundo barranco. No menos fatigosa subida por la ladera opuesta. Personas y mulos traspasamos sudorosos el Bentayga (...). Imposible precisar el tiempo invertido en la marcha. Todos somos veteranos que en esta clase de andanzas hemos aplastado alguna vez nuestros relojes entre la pared rocosa y el pecho. Y para que el accidente no se repita, todos de tácito acuerdo, hemos dejado los cronómetros en casa. [Salvador] Medina descuelga la cantimplora que trae en bandolera. La toma [Tomás] Arroyo y la ofrenda al Dios guanche diciendo:

-¡Alcorac!
Los demás responden:
-¡Al coñac!

Y arrebatándole la cantimplora, pasa de uno a otro. No se invoca a los dioses en vano. Cuando Medina recobra la cantimplora, Alcorac lo ha dejado sordo. Por más que la agita junto a su oído, no logra percibir el golpeteo del líquido en su interior. *Simón Benítez. Cuevas del ex-Rey (Tejeda)*

17
noviembre
1932

En un cuarteto

*Yo quiero condensar mi vida en un cuarteto
Con vivir y morir, todo es cumplido:
que quede algo de mí, he aquí el secreto...
¡Algo dice a mi alma que he vivido!*

Juan Millares Carló



El poeta Juan Millares con sus hijos Agustín, José María y el más pequeño de los tres, Manolo Millares Sali (1931). / ARCHIVO L. M. S.

Vida marinera



Lanchones procediendo al embarque de pasajeros en un vapor en el muelle de Puerto de las Nieves (años 30). / EL MUSEO CANARIO

Puerto de las Nieves, cuna de armadores y barqueros

FRANCISCO SUÁREZ MORENO

Entre finales del siglo XIX y principios del XX, Agaete fue uno de los pueblos más prósperos de la isla, a su actividad agrícola (primero cochinilla y luego cañadulce, plátanos, tomates) se unió la pesquera, la industrial e incluso la turística, promocionada entre ingleses con el reclamo del balneario y hotel Salud de Los Berrazales. Antes de la Primera Guerra Mundial ya contaba con telégrafo, centro social y recreativo, una docena de tiendas, un médico y botica, nueve modistas y un sastre, relojería y seis zapaterías, una de las cuales se transformó en la fábrica de calzados Armas Nuez. Además, había generado un foco cultural de literatos canarios atraídos por el médico titular, el poeta modernista Tomás Morales, con una tertulia en la que participaban, entre otros, Alonso Quesada, Saulo Torón y Domingo Doreste.

La historia de Agaete no se entiende sin el mar. Su Puerto de las Nieves, con el desarrollo de las exportaciones de plátanos y tomates y la llegada, a principios del siglo XX, de la carretera del Norte, se convierte en punto de enlace de la comarca con los pueblos incomunicados del suroeste. Disponía de naves de empaquetado de la fruta y un muelle construido en 1878 según los planos del ingeniero León y Castillo, ejecutado por el empresario local Antonio de Armas. También se desarrolló aún más su actividad de pesca de bajura, pues contaba con una nutrida presencia de familias de pescadores, que llevaron su sangre y tradición marinera a La Isleta, Melenara, Arguineguín o La Aldea.

Aquella tradición marinera se reactivó

con la iniciativa de su burguesía, enriquecida con la exportación de cochinilla y plátanos y con el comercio, que desde el último cuarto del siglo XIX venía invirtiendo capitales en la navegación de cabotaje. Entre las pequeñas navieras locales de esta época destaca la de los Trujillo, que fundaron la más conocida. Sus padres y abuelos habían sido propietarios de célebres veleros como *San Antonio*, *Bella Lucía*, *María de las Nieves*, *Águila de Oro*, etc. La última generación de estos armadores se hizo con una flotilla de vapores que, sobre todo en la década de 1930, cubría gran parte del servicio del cabotaje insular para el traslado de la fruta de exportación al puerto de La Luz, además de otras líneas interinsulares y de la costa africana en los puertos de Villa Cisneros, Dakar y otros del África Occidental. La componían los vapores *Esperanto*, *Consuelo de Huidobre*, *Alejandro* y el célebre *San Carlos*, hundido por un submarino alemán.

Pasajeros en falúas

Entre 1920 y 1940, aproximadamente, el Puerto de Las Nieves se configuró como punto de enlace de una ruta de pasajeros que venían desde La Aldea, Tasarte y Veneguera. Este servicio se cubría con unas pequeñas embarcaciones de unos 12 a 14 metros de eslora, impulsadas por hélices con motores diesel y con una capacidad de 50 pasajeros, cuyos horarios de llegada y salida coincidían con los de los coches de horas y algunas guaguas particulares. Un pasaje en estas falúas para el trayecto de La Aldea-Agaete, en 1936, alcanzaba las cinco pesetas, cantidad ligeramente

superior al jornal de un obrero y más caro que el de los vapores de los Trujillo y los de la Trasmediterránea.

El servicio de las falúas de pasajeros era diario y tanto partía del Puerto de las Nieves como desde Mogán. No ofrecían seguridad a los pasajeros ante los mares abiertos de su ruta, ocurriendo además que con frecuencia iban sobrecargadas, razón por la que intervinieron en varias ocasiones las autoridades de Marina, con las consiguientes protestas colectivas de los vecinos, canalizadas a través de las autoridades locales.

En el Puerto de las Nieves se desarrolló también una pequeña industria artesanal de carpintería de ribera. Estas construcciones llevan el diseño tradicional de la comarca, caracterizada por una quilla muy pronunciada para la estabilidad en los mares agitados del norte. Igualmente, se reactivó la pesca de bajura. El pescado se comercializaba en el pueblo de Agaete y cuando, después de 1920, se desarrolla el tráfico por carretera con camionetas, los pescadores de Las Nieves ampliaron su oferta hacia las ciudades de Guía y Gáldar, como también lo hacían desde tiempos atrás por caminos de herradura, en los campos del valle de Agaete, El Hornillo, Fagajesto, Artenara, etc., en unos casos con el pescado fresco y en otros seco o tostado con gofio, protagonizando las mujeres de los barqueros un destacado papel en su venta.

*Cronista oficial de La Aldea.
Extracto de su libro digital 'La mar en el oeste de Gran Canaria'.*



Sumario

4 Atlántico
Camarón cabezudo

6 Patrimonio
Fotografía antigua de Canarias

8 El Reportaje
Siete productos singulares

12 Mi Oficio
Cestería de castaño (1)



14 Menú
Restaurante Los Nacientes de Agua Dulce

15 Bodega
Humboldt

18 Emprende
Comercialización del café de Agaete

16 Historia Oral
El aprendizaje del salinero

DESDE LA REDACCIÓN

Siete ingredientes para el 'chef'

Para este número de abril de PELLAGOFIO hemos puesto en las manos de un gran cocinero de las islas como es Pedro Rodríguez Dios siete productos singulares, tradicionales y de producción limitada hoy en las islas. Para localizar y obtener esos siete ingredientes, PELLAGOFIO se ha puesto en contacto con productores y se ha desplazado al encuentro de algunos de ellos. Así, yendo de este a oeste, en Lanzarote acudimos a El Mojón para visitar los huertos de granos (lentejas, chicharos, judías, etc.) del agricultor Fernando Delgado; también, en Arrecife, era imprescindible

contactar con el especialista en semillas antiguas e investigador Jaime Gil. Entre uno y otro, se consiguió reunir varias clases de **grano de Lanzarote**. En Fuerteventura, la visita se centró en las salinas de El Carmen, integradas en el Museo de la Sal, para obtener algunos kilos de **sal marina de espuma**. En Gran Canaria, la elección se centró en el **café de Agaete**, del que se pudo conseguir uno de los 320 paquetes de 250 gramos de la primera experiencia de envasado y comercialización. Germán Sosa, coordinador técnico de Desarrollo Local del municipio Agaete, se encargó de

custodiarlo para su entrega. En Tenerife, Antonio Bentabol, director de la Casa de la Miel, localizó para el *chef* una muestra de **miel de retama del Teide**. El propio cocinero disponía en su cocina del **guarapo hervido** de La Gomera (conocido como *miel de palma*). En La Palma fue Francisco Bethencourt (oficina de Extensión Agraria de Puntagorda), quien hizo la gestión ante la Cooperativa Agrícola Virgen del Pino para el envío por correo de **almendra de La Palma**. Por último, en El Hierro fue el amigo Pablo Gutiérrez quien envió dos bolsas de **higos pasados** de su propia cosecha.

RUTA ARCHIPIÉLAGO

pellagofio

IV temporada
Abril 2007

Director
Yuri Millares
699 149 262
pellagofio.director@gmail.com

Director de Arte
Alfredo Suchomel
a.s@buenavistadesign.com

Adjunta a dirección de Arte
Myriam Guerrero Espino

Secretaria de Cierre
Anabella Recinos Cruz

Redactores y colaboradores
(por orden alfabético)
Raquel Arencibia Martín
Octavio Batista Millares
Clara P. Betancor
Arturo Boyra
David Bramwell
Manuel González Ortega
José A. González Pérez
Luis Molina Roldán
Selena Millares Martín
Andrés Rodríguez Berriel
Pedro Rodríguez Dios
José I. Santana
Jose Manuel Sosa Medina
Francisco Suárez Moreno

Participa



PROEXCA

Asesora

EL GABINETE
GASTRONÓMICO

Patrocina



Encarte

LA PROVINCIA

La Opinión

Diario de Avisos
MEDIO DE LA PROVINCIA DE CANARIAS

Impresión
Artes Gráficas del Atlántico S.A.

ISSN
1887-2344

Depósito Legal
GC-663-2006

Copyright
© **Pellagofio Ediciones S.L.U.**

Portada
Caballa marinada con sal de espuma, una de las propuestas del 'chef' Pedro Rodríguez para el reportaje central./ Y. M.

Camarón cabezudo



Es de hábitos carnívoros, aunque se alimenta igualmente de carroñas. / ANA BAUTISTA Y ROSA D. MEDINA-OCEANOGRÁFICA.COM



En grandes enjambres sobre el fondo

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

En Canarias es abundante, y en la hipótesis de un desarrollo futuro del marisqueo de profundidad, el camarón cabezudo (*Heterocarpus ensifer* es su nombre científico) sería una de las especies de mayor interés económico, junto con el camarón soldado y el cangrejo buey canario. Llamado así tanto en español como en portugués (*Camarão cabezudo*), es un crustáceo de carne blanquecina de excelente calidad.

DESCRIPCIÓN

Crustáceo decápodo de la familia de los pandálidos. Caparazón grande, globoso, con siete quillas longitudinales bien desarrolladas (tres en cada lado y una medio-dorsal). Rostro (cuerno) algo largo y robusto, curvado hacia arriba; sus bordes superior e inferior dentados en toda su longitud: 17-19 dientes dorsales y 8-10 dientes ventrales. Cinco pares de patas delgadas, las del segundo par multiarticuladas en su extremo (carpo) y desiguales en tamaño (por eso, *heterocarpus*). Segundo segmento abdominal en forma de silla de montar. Borde dorsal del tercer y cuarto segmento abdominal con una quilla terminada en una fuerte espina incolora, que monta parcialmente en el segmento siguiente. Sexto segmento abdominal reducido y acabado en una espina caudal (telson) bien desarrollada. El macho, con un apéndice masculino notorio en el segundo apéndice abdominal. Color

general rosado nacarado con manchas rojas; el caparazón y las patas más rojizos.

BIOLOGÍA

Habita en los mares cálidos de todos los océanos (circuntropical), entre 37° N y 6° S. En el Atlántico oriental: desde el SO de la Península Ibérica hasta el Congo, incluidas las islas Azores, Madeira, Canarias y Cabo Verde. En el Mediterráneo ha sido citado una única vez en las Baleares. Forma grandes enjambres de individuos que se desplazan algunos metros por encima del fondo, en sustratos fangosos o arenosos de la plataforma distal y del talud superior hasta cerca de 900 m de profundidad. En Canarias vive sobre fondos fangosos desde 90 hasta 820 m, concentrándose habitualmente entre 350 y 400 m a temperaturas de 12,5-13° C. Crecen hasta cerca de 39 mm de longitud de caparazón

(LC) y unos 25 g de peso fresco; la talla media de las hembras es mayor que la de los machos y dominan en número sobre éstos en todas las tallas y estaciones del año. Alcanzan la talla mínima de madurez con 23 mm de LC. Las hembras con huevos (azules) presentes todo el año, sobre todo en enero-mayo; la maduración está ligada a condiciones ambientales favorables. Hábitos carnívoros, aunque se alimentan igualmente de carroñas.

INTERÉS PESQUERO

En 1985 se puso de manifiesto la presencia de poblaciones relativamente importantes de camarón cabezudo en Canarias (campana "Canarias 85" del ICCM, con nasas de fondo multiespecíficas). Nuestro programa Camarón (1996-2003) confirmó la potencialidad de estas poblaciones insulares (pescas experimentales con nasas camaroneras flotantes, altamente selectivas). A

pesar de ser abundante, su nivel actual de capturas es casi nulo, siendo poco conocido por pescadores y restauradores canarios. Por estas razones, en el marco de los proyectos Interreg III B Pescprof I-III (2003-2007) estamos realizando un esfuerzo notorio de desarrollo tecnológico, prospección y promoción de este recurso pesquero alternativo, aunque secundario, de aguas profundas de la Macaronesia.

UTILIZACIÓN Y PREPARACIÓN

Carne blanquecina y relativamente consistente, de excelente calidad (superior a la de muchas gambas y camarones, según chefs canarios consultados). Se puede utilizar en fresco, refrigerado o congelado. En caso de pescarse, se comercializaría entero. Se puede preparar cocido, en ensalada, a la plancha, en carpaccio, en pinchitos, al ajillo, etc.

Más información: www.pescprof.net



Yo fui en el correillo / 7

Refajos, enaguas y pololos a salvo de manos marineras

ANDRÉS RODRÍGUEZ BERRIEL

El embarcadero o muelle Chico de Puerto de Cabras era un muro que se construyó en la playa Chica, frente a los almacenes de mercancías y *cherchas* de armadores o consignatarios, para que los pasajeros no tuvieran que efectuar el traslado a la lancha o lanchón a hombros o en brazos de marineros, durante su embarque en el vapor que fondeaba frente a la costa. No estaba bien, sobre todo cuando eran mujeres, y pese a los trajes hasta el tobillo, refajos, enaguas, pololos y *nagüetas* [zagalejos], que las tocara un marinero; no era bien visto por los parroquianos. Así, por las escaleras del embarcadero se podía efectuar bien el embarque en el lanchón y, luego, por una escalera de gato, *tregar* hasta la cubierta del barco sin que nadie murmurara, ni se hiciera cruces en aquellas épocas tan recatadas.

La carga, en cambio, sí se estibaba mejor en los lanchones desde la orilla, con dos hombres a bordo que la tomaban del *totiso* [cogote o nuca] del porteador; y también cuando había que desembarcar mercancías, sobre todo en las playas de Don Gregorio y de la Laja Negra, a ambos lados del muelle, ensenadas aplaceradas y arenadas, sin *marisco* [rocas] para los pies de los porteadores reblandecidos por el agua salada.

El muro embarcadero se construyó a finales del siglo XIX por iniciativa del ayuntamiento de Puerto de Cabras, con derramas de comerciantes en un 50% y con apoyo del ministro de Fomento, recomendado por Fernando León y Castillo y la oligarquía majorera y canaria, de la mitad restante. A los dos años, en octubre de 1898, se lo llevó un temporal y se reconstruye a principios del siglo XX, desligándose el ayuntamiento de su titularidad en 1912 con la creación del Cabildo Insular. La "tarifa del muelle" deriva en un arbitrio cabildicio, lo que crea un enfrentamiento con los comerciantes, que tenían una bonificación municipal por la derrama del antiguo muro.

Al construir el embarcadero, el ayuntamiento ordenó la salida al mar de la calle principal de Puerto de Cabras (antes calle Real, ahora calle León y Castillo), que todavía se conoce como La Explanada. En mi

niñez, La Explanada la conformaban la tienda-almacén de don Teodomiro (en cuyo interior se situaban el mostrador, a la izquierda, y las barricas de vino encetadas [con grifo], a la derecha) y, al lado, el café de Cafú; enfrente, la *chercha del Guanche* [almacén del motovelero *Guanchinerfe*] y el mesón o fonda Casa Blas, además de varios almacenes de los Martín, Pérez, González, Domínguez, etc., y coronado por el yugo y las flechas con la fecha "1936-1939" lo que se conocía como el Pilar, mentidero de marineros y trabajadores después de su jornada y de los *devasos* [gandules, vagos], que también los había.

Antes de que se construyera el muelle Grande, donde ya atracaban los correillos, el embarque se efectuaba desde el muelle Chico en lanchas, primero la carga y luego el pasaje, hasta el buque fondeado, o al paio si no soplabla la brisa, hasta su salida para Gran Tarajal sobre las cinco de la tarde, a donde llegaba sobre las siete u ocho y no volvía a salir hasta las nueve o diez de la noche. Por ello, muchas personas afrontaban las *polvopistas* y el traqueteo de los coches o camionetas y embarcaban en Gran Tarajal.

Una vez con mi abuelo, tendría siete años, hice la travesía Puerto Cabras al puerto de La Luz desde el muelle Grande en el correillo *La Palma*. Íbamos con mal tiempo, por lo que no me dejaron salir del camarote y pasé el viaje durmiendo y medio mareado. Cuando llegamos al parque Santa Catalina, con las *bodegas* vacías, me supieron a gloria los churros con chocolate.

Escritor majorero



El correillo "La Palma", fondeado frente al muelle Chico de Puerto de Cabras (Fuerteventura) en torno al año 1925. / TEODORO MAISCH (EL MUSEO CANARIO)



CAJA RURAL DE CANARIAS



Servicios Especializados

Lo que su negocio necesita

- FINANCIACIÓN
- AHORRO / INVERSIÓN
- ARRENDAMIENTO FINANCIERO
- GARANTÍAS / AVALES
- COMERCIO EXTERIOR
- GESTIÓN DE COBROS Y PAGOS
- BANCA INTERNET / RURALVÍ@
- SEGUROS

servicio*empresa* ▶

www.ruralcanarias.com

Fotografía antigua de Canarias

La serie de fotografía antigua llega a su séptima entrega con una singular colección de imágenes, remitidas desde Bremen por el matrimonio Hans Georg y Uta Korth y que nos traslada a la aventura aérea de los hidroaviones correo alemanes que cruzaban el Atlántico desde las Canarias.

Hidroavión postal

Junto al buque-catapulta encargado de asistirlo, se iza el hidroavión del servicio postal alemán que en 1935 hace la ruta entre Las Palmas de Gran Canaria y América del Sur./ ALFRED VIERECK



Barrio de Guanarteme

El piloto alemán de hidroaviones Alfred Viereck vio así el barrio de Guanarteme de la capital grancanaria en 1936. Al fondo se aprecia la central eléctrica de la CICER./ A. V.



Barco catapulta

Este es el 'Schwabenland', barco catapulta alemán para el servicio de hidroaviones correo, matriculado en Bremen y atracado en uno de los muelles del puerto de La Luz en 1935./ A. V.

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 destaralados 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.

ESCRITO EN PIEDRA

La mirada del otro

MANUEL GONZÁLEZ ORTEGA

La "otredad" es un género de pensamiento que se puso de moda entre la intelectualidad europea amante, entre otras cosas, de las teorías de James Lovelock. Umbral diría en una de sus columnas que todo eso es espiritualidad devenida de los rescoldos del Mayo francés a la que el químico inglés dotó de conceptos científicos. No obstante, la mirada del otro construye el territorio imaginado que, a veces, se superpone al real para dotarlo de utopía.

El piloto de un hidroavión alemán, en la foto que nos acompaña, se despide de Gran Canaria para hacer la ruta como correo entre el puerto de La Luz y América del Sur. Corre el año 1935 y desde la ventanilla de su aeronave retrata con su

Leica un paisaje costero de la isla que enseñará a su familia cuando regrese a casa. El territorio real se convierte en imaginación para los ojos virginales de los destinatarios de aquella instantánea fotográfica. Y esos mismos ojos, en algo parecido a lo que nosotros hacemos ahora al intentar "redescubrir" el panorama retratado, inventarán el resto del paisaje que quedó fuera del objetivo de la cámara. Canarias es un territorio cimentado en la mirada

de los otros desde tiempo inmemorial. Recientemente, los Atlas de la *Historia Natural de las Islas Canarias*, de Webb y



Berthelot, en una hermosa edición al cuidado de Herrera Piqué, nos devuelven la mirada ensoñada del archipiélago a través de los ojos de aquellos naturalistas europeos de aliento prerromántico. El autor de esta foto murió dos años más tarde, en un infortunado vuelo. Desde otro rincón del mundo, en un viejo álbum familiar, su mirada nos descubre la nuestra. Son los discípulos de Herodoto.

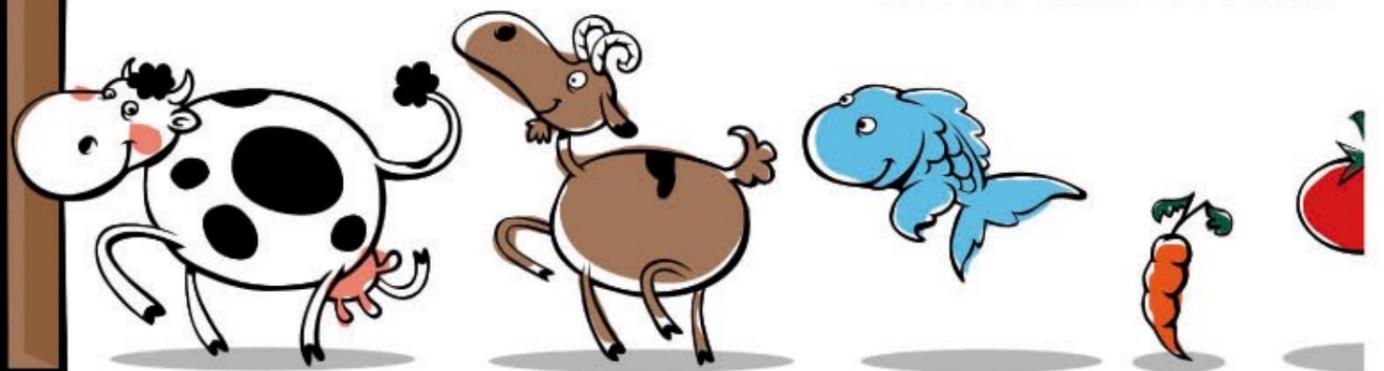
Desde su hidroavión, el piloto Alfred Viereck tomó esta instantánea de Canarias en 1935. Falleció al estrellarse el aparato en Banjul en 1937, mientras realizaba la ruta Canarias-América del Sur./ A. V.



Feria de Agricultura Ganadería Pesca y Alimentación

del 25 al 29 de Abril

AGRO
Canarias
RIAS 07




 Gobierno de Canarias
 Consejería de Agricultura,
 Ganadería, Pesca
 y Alimentación

Recinto Ferial de Tenerife
www.agrocanarias.com

Siete islas en siete platos

PELLAGOFIO ha buscado por todo el archipiélago canario siete productos representativos y singulares de la gastronomía isleña, a razón de uno por isla, para ofrecer este mes de abril un recetario especial a sus lectores. Son siete ingredientes marcados por la tradición, pero de producción limitada, que hemos puesto en manos del 'chef' Pedro Rodríguez.

Vareado de almendra en el llano de Garome, en el municipio palmero de Puntagorda. / Y.M.



Alimentos y sabores para la memoria colectiva

YURI MILLARES
Redacción

La gastronomía de las islas Canarias cuenta con muchos ingredientes para su gran variedad de propuestas y elaboraciones. Se trata de productos que combinan una extensa serie de cualidades: singularidad, calidad, sabor, originalidad o tradición son algunas de ellas. Pero también reúnen otras características que acrecientan su valor e importancia cultural: producción limitada, identidad agrícola, creación de paisaje.

Hemos seleccionado siete, uno por isla, para representar en ellos una muestra de lo más exquisito en la cocina, a la vez que promover su valorización entre los consumidores de las islas. Algunos de estos productos caminan ya por la senda de una recuperación que puede garantizar su pervivencia gracias a diversas y afortunadas iniciativas; otros aún están en situación precaria y amenazada de desaparición. La creación de marcas de calidad ("Miel de Tenerife" o "Café de Agaete" son dos

ejemplos) permiten la recuperación de ciertas producciones, motivando a quienes trabajan en su elaboración y garantizando al consumidor su calidad y origen. No ocurre aún con los granos de Lanzarote (aunque se han dado algunos tímidos pasos) y por eso todavía podemos encontrar en supermercados paquetes que se ofrecen como "Lentejas tipo Lanzarote" –incluso presentan en su etiqueta el mapa de la isla– y nada tienen que ver con la calidad y origen de esta apreciada semilla aunque

se aprovechan de su fama. En otras islas del archipiélago, también se están desarrollando iniciativas para salvar de la desaparición producciones tan tradicionales como la almendra (en La Palma) o los higos pasados (en El Hierro); o para garantizar su calidad y su comercialización (el guarapo hervido de La Gomera que se conoce como *miel de palma*; la sal marina de las únicas salinas que quedan en activo en Fuerteventura).



Higos cotios (ira) y nogales, tratados con agua de mar para evitar que se azucaren y que se abichen. / Y.M.

Cotios y nogales sobre el tendal

Los higos pasados, fundamentales en la dieta de los canarios en siglos anteriores (comparables al gofio, incluso en su antigüedad pues aparece en yacimientos arqueológicos de los primigenios habitantes del archipiélago), permanecen aún en la memoria colectiva de los isleños como alimento apreciado, pero pocos son los que se pueden adquirir hoy que procedan de higueras canarias. La isla de El Hierro ha rescatado su producción y comercialización, aunque para ilustrar esta página y la receta hemos recurrido a Pablo Gutiérrez, un herreño que sigue pasando sus propios higos al modo más tradicional de esa isla, tal y como aprendió con su abuela Juana Morales: ocho días en el tendal, unos segundos en agua de mar hirviendo dentro de una rejilla o cestito durante varios intervalos seguidos y, por último, se vuelven a tender sobre jable y pinocha al sol unas horas y se *calcan* (pisan) bajo un paño.



Bolsa de medio kilo de almendras palmeras de la Sociedad Cooperativa Agrícola Virgen del Pino. / Y.M.

Estrella de la repostería en la Reserva de la Biosfera

La isla de La Palma, territorio declarado por la UNESCO como Reserva Mundial de la Biosfera, tiene en su paisaje rural una referencia visual en los miles de almendreros que, al florecer, inundan con su color y aroma los campos. La semilla de su fruto, la almendra, protagoniza la sabrosa repostería tan tradicional aquí. En el municipio de Puntagorda se recoge la almendra más apreciada y también se encuentra la cooperativa Virgen del Pino, que la comercializa. La producción, sin embargo, es pequeña, ya que el rendimiento de los árboles ha bajado con los años: antes estaban en los bordes de sembrados donde se araba y abonaba, ahora sobreviven silvestres en parcelas ya sin cultivar. El final del verano es la fecha de la recogida, que se realiza vareando con suavidad las ramas de los árboles, para que las almendras caigan dentro de las mallas que se ponen al pie, en vez de salir volando en cualquier dirección sin control. Se varea en días soleados y se guarda en sacos, antes de que llueva "o se ponen negras", explica el agricultor Manuel García.



Así se envasa la 'miel' de palma en una industria artesana de La Gomera. / Y.M.

La 'miel' de la palmera canaria

De la isla de La Gomera procede el original producto conocido en el archipiélago como *miel de palma*, que no es otra cosa que el espeso jarabe resultante de guisar la savia de las palmeras o guarapo durante varias horas. "La expresión que define a este producto ancestral, todavía elaborado por algunas familias o pequeñas empresas de la isla colombina, describe un líquido de sabor dulce con un espesor que recuerda a la miel de abeja, pero esos son los únicos parecidos entre ambas", describíamos en *Ruta Archipiélago* nº 15 (junio 2005). La mayoría de las palmeras guaraperas en explotación se encuentran en el triángulo geográfico entre el pueblo de Alojera y los caseríos de Epina y Tazo, aunque no son éstos los únicos lugares en los que se extrae el guarapo. Para acceder a la copa de la palmera y raspar en su cogollo (previamente despencado), por donde mana la savia, se emplean rudimentarias escaleras de tablas o se trepa por unas estacas que se clavan cada 50 ó 60 centímetros. Muy utilizado para acompañar postres, también es tradicional su consumo amasado con gofio.



La miel de retama del Teide, por su sabor suave, es ideal para repostería. / CASA DE LA MIEL.

Desde los guanches al siglo XXI

Las islas centrales y occidentales del archipiélago canario conocen la miel gracias a la abeja negra canaria, una de las 24 subespecies del mundo, cuyos genes se remontan 200.000 años. "Los antiguos pobladores del archipiélago fueron los primeros en apreciar las propiedades de la miel como alimento. No practicaban la apicultura, pero sí recolectaban y guardaban la que podían extraer de colmenas silvestres que localizaban en oquedades de paredes rocosas o en árboles", escribíamos en *Ruta Archipiélago* nº 4 (marzo 2004). La abeja negra canaria tiene aún su último reducto en La Palma, pero la apicultura es una actividad que permanece y que en Tenerife cuenta con una amplia gama de mieles monoflorales, entre las que destaca por su excepcional calidad la de retama del Teide, una planta endémica de esta isla que crece por encima de los 1.500 metros y florece entre mayo y julio. "En Tenerife hay unos 500 apicultores, que explotan unas 12.000 colmenas", señala Antonio Bentabol, director de la Casa de la Miel. Los que recogen miel de retama practican la trashumancia e instalan sus colmenas en las Cañadas del Teide en la época de floración.



Uno de los 320 paquetes del primer Café de Agaete como marca de calidad: se agotaron en 40 días. / Y.M.

El único café de Europa

Recientemente creada como marca de calidad, el café de Agaete añade a su original logo (obra del diseñador Alfredo Suchomel) un lema en su nuevo paquete de 250 gramos, con el que estrenó su comercialización en diciembre de 2006: "El único café de Europa". Se trata de café arábica cultivado en el valle de Agaete, donde se ha puesto en marcha un plan de valorización y de mejora y ampliación de sus cultivos. "La historia del café como bebida se remonta casi mil años atrás, a una remota región etíope de la mano de unos monjes, y no llega a Canarias hasta finales del siglo XVII con la creación del Jardín Botánico de La Orotava", escribíamos en la revista *Ruta Archipiélago* nº 16 (octubre 2005). Desde Tenerife llegaría poco después al valle de Agaete, en Gran Canaria, debido a las fluidas comunicaciones por mar entre Agaete y Santa Cruz de Tenerife, cuyos puertos estaban en contacto permanente gracias a los veleros que practicaban el cabotaje en el archipiélago (más información en página 18).



La sal marina de espuma, de Fuerteventura, en su bolsa para consumo doméstico. / Y.M.

Las últimas salinas majoreras

Las salinas de El Carmen son las más antiguas de Fuerteventura y las únicas que existen en la actualidad en esta isla, ya que las demás han desaparecido por completo. El comienzo de su construcción se debe a la iniciativa del señor de la isla Francisco Bautista de Lugo y Saavedra en 1770 y originalmente eran de barro. Sobre ellas se construyeron las actuales salinas en torno a 1910, adquiridas por el Cabildo en 1995 con el fin de conservarlas y rehabilitarlas. Sus valores históricos, etnográficos y ecológicos justificaron su declaración en 2002 como Bien de Interés Cultural con la categoría de Monumento Histórico-Artístico. Las salinas, junto con la antigua casa del salinero y el viejo almacén, del que antiguamente partían unos raíles hasta el embarcadero por donde se exportaba, están hoy integrados en el Museo de la Sal. La producción de estas salinas alcanzó en 2006 las 32,5 tm de sal vendida (a lo que hay que añadir otras 10 tm en donaciones, destinadas a la confección de alfombras para las tradicionales fiestas del Corpus). En la tienda del Museo de la Sal (y en las demás de la red del Cabildo de Fuerteventura) se vende la sal en paquetes para su uso doméstico.



Lentejas de El Mojón (izq.) y lentejas 'menúas' de Tahiche (detrás, chicharos). / Y.M.

Lentejas de Tahiche y El Mojón

Conocidas ya por los primitivos habitantes de las islas, las lentejas son los granos más populares de cuantos se han cultivado en Lanzarote (chicharos, arvejas, garbanzos, judías, etc.). Las lentejas más antiguas de esta isla se conocen también como *lentejas menúas* –"Las muestras recogidas en Lanzarote (...) presentaron valores excepcionalmente pequeños, 18,1 gr/1.000 semillas", destaca el investigador Jaime Gil en *Los cultivos tradicionales de la isla de Lanzarote* (2005)– y no hay ninguna semilla de lenteja tan pequeña en ningún país europeo; para encontrar similitudes con la *menúa* hay que buscar en Etiopía, Asia Central e India. Más recientes son otras semillas que se cultivan en lo que los agricultores llaman *arenados* (la tierra fértil se cubre con *arena* o ceniza volcánica), y que por ser de mayor tamaño se denominan a veces *lentejones*, aun sin ser su tamaño equivalente a las lentejas que se comercializan en España. Las muestras recogidas por PELLAGOFIO son lentejas *menúas* de Tahiche de la colección de Jaime Gil.

EL 'CHEF'

Pedro Rodríguez Dios (Los Realejos, 1971) ha desarrollado la mayor parte de su profesión como cocinero en el restaurante El Duende, donde se especializó en la cocina dulce de su carta. "A mí la cocina en general me encanta, pero en los restaurantes (y hablo en general) la parte del postre es la más abandonada, no se le da la importancia que tiene", afirmaba en un encuentro con este periodista un par de años atrás. "La cocina actual se ayuda mucho de la parte dulce y la parte dulce se ayuda de muchas técnicas de cocina, cada vez está más fusionado", añadía. Pero la merecida fama de este cocinero por su exquisitez y creatividad con los postres parecía ocultar que en la cocina salada también tiene mucho que decir y ofrecer. Y lo está demostrando desde octubre de 2006 en el restaurante que regenta desde entonces: La Gañanía (en El Durazno, Puerto de la Cruz). "Se come muy bien en muchos restaurantes, pero lo que te diferencia del resto son los detalles", argumenta de su actual proyecto, que practica en La Gañanía (922 371 000), tanto con el pan, el vino y los postres, como con los platos de su carta (ver PELLAGOFIO nº 29).





Un orgullo y un lujo

PEDRO RODRIGUEZ DIOS
Puerto de la Cruz

Siete islas, siete joyas, siete productos maravillosos. De oriente a occidente del archipiélago canario, lentejas, sal, café, miel, miel de palma, almendras e higos. ¿Quién decía que nuestra despensa es escasa? Esto es sólo un pequeño ejemplo de la multitud y calidad de productos que tenemos.

Sin duda, para mí es un orgullo y todo un lujo poder cocinar, por ejemplo, unas

lentejas menús de Lanzarote, ya que pocos son los afortunados que las pueden degustar en la actualidad.

Otro ejemplo no tan escaso pero que también es muy interesante: la miel de retama del Teide. Única en el mundo. Un producto objeto de estudio por especialistas a nivel nacional e internacional. Y así, no sólo los otros productos que he podido cocinar para los lectores de estas páginas, sino la multitud de materia prima que podemos encontrar en estas islas atlánticas.



Lentejas menús de Lanzarote con panceta de cochino y chorizo artesano

INGREDIENTES

Para las lentejas:
-300 gr de lentejas menús de Lanzarote
-50 gr de cebolla blanca
-1 diente de ajo
-pimentón
-100 gr de costillas saladas
-sal
-laurel
-aceite de oliva

También:

-panceta de cochino fresca
-chorizo a perra artesano

PREPARACIÓN

- Lavamos y ponemos las lentejas en remojo el día anterior. Cuando las vayamos a preparar, las cocinamos con sus ingredientes hasta que estén en su punto.
- Envasamos la panceta de cochino, una vez sazonada, con un poco de aceite y cocinamos al baño María a 80°C durante unas 7 horas.
- Para servir, ponemos en un plato hondo las lentejas con un trozo de panceta que hemos marcado en la plancha, acabamos con un chorizo tibio, yema líquida y unas escamas de sal.



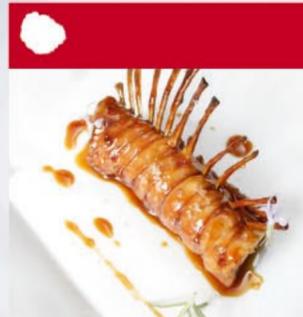
Caballa marinada con sal de espuma de Fuerteventura

INGREDIENTES

-1 caballa
-200 gr de sal de espuma de Fuerteventura
-200 ml de aceite de oliva
-2 dientes de ajo
-1 hoja de laurel
-brotes de ensalada

PREPARACIÓN

- Limpiamos la caballa, retirando las tripas. Fileteamos, sacando los dos lomos y eliminando todas sus espinas.
- Cubrimos los filetes con la sal marina de espuma durante unos 10 minutos. Lavamos la caballa en agua fría y la secamos.
- Sumergimos los lomos en el aceite que hemos aromatizado con el ajo y el laurel a una temperatura de 50°C durante unos 5 minutos.
- Servimos poniendo los lomos de caballa y, encima, unos brotes de ensalada.



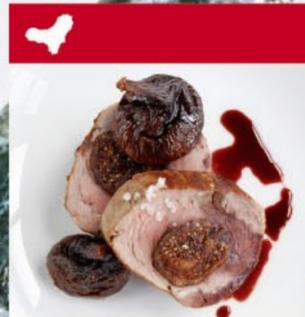
Costillar de conejo lacado con 'miel de palma'

INGREDIENTES

-1 conejo
-100 ml de miel de palma
-sal
-pimienta
-romero
-flores de romero
-50 ml de caldo de ave

PREPARACIÓN

- Limpiamos el carré de conejo dejando las costillas bien limpias.
- Doramos el costillar en una sartén con un poco de aceite. Una vez salpimentado, añadimos el caldo y la miel de palma. Colocamos en el horno durante unos 15 minutos a unos 150°C. Rociamos con el jugo de miel cada 4 minutos.
- Servimos bien caliente añadiendo el romero, las flores y un poco de sal marina.



Solomillo de cochino negro con higos herreños

INGREDIENTES

-solomillo de cochino negro
-100 gr de higos nogales
-100 gr de higos cotios
-sal
-pimienta
-300 ml de vino tinto del país

PREPARACIÓN

- Limpiamos el solomillo y rellenamos con 50 gr de higos. Salpimentamos y doramos en una sartén, acabando la cocción en el horno.
- Reducimos el vino tinto con los higos a fuego medio hasta que cojan textura.
- Al servir, ponemos dos medallones de solomillo en cada plato y saleaseamos con la reducción de vino. Colocamos unos higos y ponemos escamas de sal marina.



Manzana reineta con yogur de cabra y miel de retama del Teide

INGREDIENTES

Para la manzana:
-500 gr de manzana reineta
-50 gr de miel de retama
-el zumo de medio limón
Para la espuma de yogur:
-400 gr de yogur de cabra
-100 ml de nata
-75 gr de azúcar
Para la miel espumosa:
-300 gr de miel de retama
-600 ml de agua

PREPARACIÓN

- La manzana
- Pelamos y troceamos las manzanas, añadimos la miel y el zumo de limón, y cocinamos durante unos 20 minutos aproximadamente.
- Espuma de yogur
- Mezclamos el yogur con el azúcar y la nata e introducimos en un sífon; cargar.
- Miel espumosa
- Reducimos la miel y añadimos agua hasta completar un total de 500 ml. Emulsionamos con una turmix para formar espuma.
- Presentación
- En una copa, colocamos primero la manzana tibia, luego la espuma de yogur y, por último, la miel espumosa. Servir inmediatamente.



Príncipe Alberto de chocolate blanco con café de Agaete

INGREDIENTES

Para la sopa de chocolate blanco:
-500 ml de nata
-45 ml de yogur
-240 gr de chocolate blanco
Para el bizcocho:
-3 huevos
-16 gr de levadura
-130 gr de harina
-130 gr de mantequilla pomada
-130 gr de azúcar
Para el granizado de café:
-200 ml de café expreso de Agaete
-20 gr de azúcar
Para el praliné de almendras:
-200 gr de almendras
-100 gr de azúcar
-100 ml de café expreso de Agaete

PREPARACIÓN

- Sopa de chocolate blanco
- Hervimos la nata y vertemos sobre el chocolate picado. Trituramos y añadimos el yogur. Reservar en el frigorífico.
- Bizcocho
- Montamos los huevos con el azúcar durante unos 6 minutos. Añadimos la mantequilla, mezclando todo muy bien. Incorporamos la harina junto con la levadura. Horneamos a 180°C durante unos 25 minutos.
- Granizado de café
- Endulzamos el café y congelamos para formar el granizado.
- Praliné de almendras
- Caramelizamos el azúcar con las almendras. Una vez frío, trituramos para formar el praliné.
- Presentación
- Cortamos un rectángulo de bizcocho, bañamos con el café expreso y colocamos en el centro del plato. Encima, ponemos el granizado y, a un lado, el praliné. Vertemos, ya en la mesa, la sopa de chocolate blanco junto al bizcocho.



Ensalada de piña tropical con almendras palmeras y flores

INGREDIENTES

Para la piña:
-piña natural
-100 ml de agua
-300 gr de azúcar
Para la gelatina de agua de rosas:
-200 ml de agua de rosas
-1 gr agar-agar
También:
-100 gr de almendras palmeras
-jazmín
-capuchinas
-brotes de menta
-cáscara de naranja

PREPARACIÓN

- La piña
- Cocinamos el agua y el azúcar hasta que se integre ésta. Una vez frío, añadimos la piña en láminas muy finas. Maceramos un mínimo de 8 horas.
- Gelatina de agua de rosas
- Hervimos el agua de rosas con el agar-agar y vertemos en un molde. Dejamos cuajar y cortamos cubos de medio centímetro.
- Presentación
- En el centro de un plato sopero, ponemos las láminas de piña en almíbar. Alrededor, las almendras palmeras, tres trozos de gelatina, las flores y la cáscara de naranja. Servir inmediatamente.

Cestería de castaño (1)



Los hermanos González en su taller: Donato (al fondo) ultima unas garrafas de vino; Modesto fabrica una gaveta. / Y. M.

“El peligro del pajar es que saltara una **chispa del fuego**”

Los hermanos González son cesteros muy conocidos del valle de la Orotava. Los dos que siguen en activo siguen empeñados en mantener vivo, en su taller del barrio Tienda Rica al borde de la carretera que sube a Las Cañadas del Teide, un oficio artesano que aprendieron desde niños.

YURI MILLARES
Redacción

Modesto y Donato González trabajan en una habitación de paredes de bloque visto, siempre en equipo, colaborando el uno con el otro al repartirse las tareas. Se sientan sobre unos cajones de madera, aunque no directamente sobre la dura superficie de sus tablas, sino en un recorte de gomaespuma forrada con tela de saco. Allí pasan las horas rajando varas de castaño, fabricando cestas y raposas, forrando garrafas de cristal. Se ríen al citar el nombre de su barrio (Tienda Rica), ironizando sobre la supuesta riqueza de los vecinos y, en especial, de ellos.

“Mis hermanos aprendieron casi que solos y después yo aprendí con ellos”, relata Donato, el más joven, que con 12 años se puso a trabajar en la cestería con sus dos hermanos (uno de ellos ya fallecido), viviendo en una finca donde la familia trabajaba la tierra de medias (“Una esclavitud”). En aquella finca, recuerdan, había once casas pajizas, lo que ellos llaman pajales o pajares: paredes bajas de piedra, tejado con estructura de palos de acebiño y cubierto de paja de centeno, piso empedrado. En una de esas humildes casas de piedra y paja se criaron.

“Eso es lo mejor que hay para vivir, lo que son peligrosas por el fuego”, afirma y advierte Donato al hablar de los pajales. “En el invierno son calientes y en verano son frescos; esa es la ventaja que tienen. Pero hay que tener mucho cuidado con el fuego, se hacía dentro para cocinar porque no había otra cosa: tres piedras del tamaño del caldero, después echabas

leña, el caldero encima, y entonces se iba llenando todo de humo y cuando el humo cubría todo, que quedaba todo negro, ya había menos peligro para el pajar si saltaba alguna chispa del fuego”.

Tabiques de saco

Las habitaciones dentro de la casa pajiza estaban separadas por tabiques “de sacos cosidos unos con otros y después los albeaban de cal, sacos de los de azúcar y de papas, los abrían, los colocaban, hacían el tabique y después lo iban albeando. Dejaban el hueco para la puerta y se ponía una cortina”, explica también Modesto.

Los hermanos González, que se criaron y –“hasta no hace mucho”, dicen–, moraban en este tipo de viviendas (tradicionales en Tenerife prácticamente sólo en el valle de la Orotava y en Anaga), aprendieron también el oficio de tapador, del que son casi los últimos profesionales en activo en la isla. Es decir, se dedican a poner los techos de paja a los pajales que todavía quedan en los campos del valle de la Orotava. “Los que tienen compran los flejes de paja de centeno y nosotros sólo ponemos el techo de paja –describen su trabajo–. Es el tapado que le decimos, que lleva un latado de palos de acebiño y se coloca la paja encima, después se aprieta

con una verga de dentro afuera con otra lata que lleva encima, para que el pajar no se moje ni el viento se la lleve. La paja la vamos colocando carrera por carrera”.

Es ésta, sin embargo, una actividad a la que dedican menos tiempo que a la cestería por razones obvias: los pajales ya no se emplean como vivienda, es más, la mayoría se encuentran en estado de ruina, o de semiabandono, o con sus tejados cubiertos de plancha metálica ondulada. Así pues, salvo en las contadas ocasiones que los llaman para tapar alguna casa pajiza, están dedicados a tejer con varas de castaño preciosas y variadas piezas de cestería, que, para poderlas trabajar, han de prever y hacer acopio de suficiente material.

El acabado de una pieza: para que “no luzca feo y dure más”, se enrollan varas rajadas muy finas en el borde, el rebete. / Y. M.



PASO A PASO

Menguante de enero

Donato y Modesto consiguen las varas que trabajan todo el año comprando primero “trozos de fincas particulares con varas: se trata con los dueños los precios, después se corta, se limpia y se trae en bestias o en camiones, o a veces al hombro. Que no son los castaños que echan las castañas, sino los chupones que salen en el tronco. Hay que cortar en el menguante de enero, el verdadero para esto; en los demás tiempos el trabajo se pica y se echa a perder”.



1. En flejes

El podón es la herramienta con la que cortan y limpian las varas de castaño, haciendo flejes de 60 ó 70 kilos. Al llegar a casa los dejan secar al aire y después los sumergen dentro de una tanquilla uno o dos meses. En cuanto los sacan del agua, pueden ponerse a trabajar.



2. El podón raspa y corta

Donato y Modesto hacen, indistintamente y en equipo, las tareas. En este caso es el primero el que coge las varas y, con el podón, las limpia otro poco, raspando, y abre un corte en uno de los extremos.



3. Manos y pies

Después del primer corte en el extremo de la vara, raja toda la vara usando manos y pies, sacando tirillas de lo que llama “vara rajada”.



4. Con rebete

Con las tiras de vara rajada trenza lo que se convierte en el forro de una garrafa. Al final, enrolla el rebete, unas tiras más finas y anchas que decoran el borde a la vez que lo hacen más duradero.