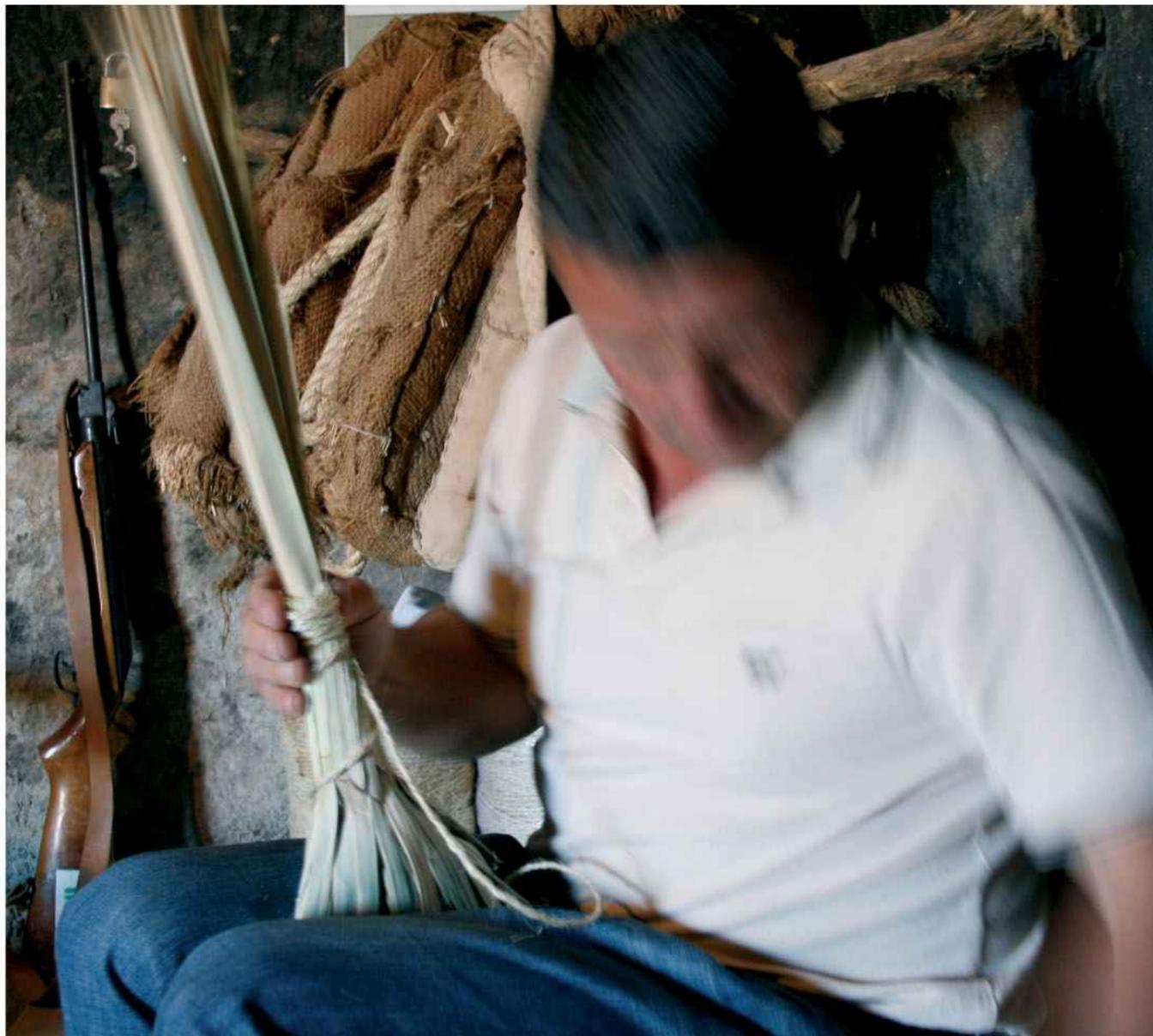


Escobas de palma



La parte más delicada de la escoba es el puño, "si se desbarata, ya no sirve" dice Aventino./ Y.M.

"Antes de barrer hay que mojarle el puño a la escoba"

Aventino Medina trabaja la hoja de palmera con un único fin: fabricar escobas. Su taller lo tiene en una de las cuevas del poblado troglodita de Acusa Seca (Gran Canaria), donde antiguamente guardaban las semillas. Su madre vive aún en una casa-cueva cercana; pero él aprendió con su abuela.

YURI MILLARES
Redacción

Acusa Seca es un poblado de la cumbre de Gran Canaria en el que vivieron los primitivos habitantes de la isla (frente a él, en otro grupo de cuevas del mismo asentamiento, se han hallado momias sobre tablones de tea que se dataron en el año 570 y se encuentran en El Museo Canario) y que, tras la conquista castellana, ha seguido habitado hasta el día hoy. Bajo un imponente relieve acantilado, viviendas, graneros y cuadras excavadas en la roca han servido durante generaciones de habitación a sus gentes, dedicadas a trabajar las huertas a sus pies, que atraviesa el barranco Grande, como lo conocen sus hoy pocos vecinos. Aquí no hay lugar para vehículos y todo el conjunto se comunica por serpenteantes veredas y caminos.

En una de las casas-cueva, que destaca por su frondoso jardín, todavía vive la madre de Aventino Medina Martín, natural de este lugar como también lo fue su abuela. Esta última fue la que le enseñó a trabajar la hoja de palma, materia prima que abunda en el fondo del barranco donde crecen

ejemplares de palmera canaria. Cuando tenía ocho o nueve años recuerda que ya le decía "ven pa' que aprendas", pero Aventino prefería entonces dedicarse a lo que cualquier niño de su edad. Por poco tiempo. "A los trece años pegué yo solo a hacer y vender", dice.

Para conseguir la hoja de palma, Aventino baja "a la huerta –según explica; unos 500 metros por debajo de las cuevas–, subo a la palmera y tengo que cortarla". Con un largo machete que fue de su abuelo, en efecto, corta hojas de palma y allí mismo les quita los *espuchos* con un hacha (las espinas que crecen en la base del tallo de la hoja de palma, el pírgano). También allí deja las pencas que corta para que se vayan secando y que, cuando, por fin, las vaya a subir a la cueva donde trabaja, sean menos pesadas.

Cueva tiznada

El interior de la cueva presenta sus irregulares paredes tiznadas de negro. "La gente de antes quemaba el techo de las cuevas para que se conserve el risco

y no se *descascarane*". Del ramo, como llama a la hoja de palma, saca entonces las puyas, las tiras tiernas que salen del pírgano y en conjunto forman el ramo: él llama a esta tarea "abrir" el pírgano para *estoñar* hacia atrás e ir cogiendo las puyas. Las puyas salen unidas en un extremo del que salen tres o cuatro, por ese lado las cuelga del borde de un gran cesto para tenerlas a mano cuando se pone a fabricar escobas, tarea en la que se ha especializado.

Apenas tarda escasos minutos en tener una escoba hecha, que remata haciendo el puño –la parte más importante, ya que de su buena hechura depende su mayor durabilidad– con la penca más blanca, que escoge cuidadosamente del centro de la palmera.

En el puño va clavado el palo de la escoba, que es del propio pírgano. "Antes de barrer hay que mojar un poco el puño –recomienda– para que esté amorosito y no se salga el pírgano". Y después, al guardarla, se le pone una piedra encima "porque la escoba se suele *regañar* por debajo, se abre".

PASO A PASO

Amarrada con tomisa

Antiguamente casi todas las mujeres de Acusa trabajaban la hoja de palma y, en el caso de las escobas, amarraban el puño con tomisa: sogas hechas de la propia palma trenzada, de ramos tiernos del centro. Aventino emplea hoy sogas o hilo de pita.

1. De la cintura al pie

Aventino coge un trozo de hilo y, con la pierna estirada, ata un extremo en su zapato derecho, amarrando el otro extremo en su cintura. Sobre el hilo va colocando puyas, que cuelgan hacia el interior de su pierna.



2. Enrollar hacia el pie

Cuando ha cubierto el hilo con puyas desde el zapato al muslo, comienza a enrollar el hilo en dirección al pie. Al terminar, lo ata todo fuerte.



3. El hacha empareja

Sobre una base de tronco de árbol apoya las puyas atadas y empareja la futura escoba a golpes de hacha: primero cortando lo que sobra por arriba.



4. El puño

Introduce unas hojitas de palma muy blancas por la parte de arriba para hacer el puño, que ata fuertemente. Empareja ahora con el hacha por debajo y le clava el pírgano, a modo de palo de la escoba.

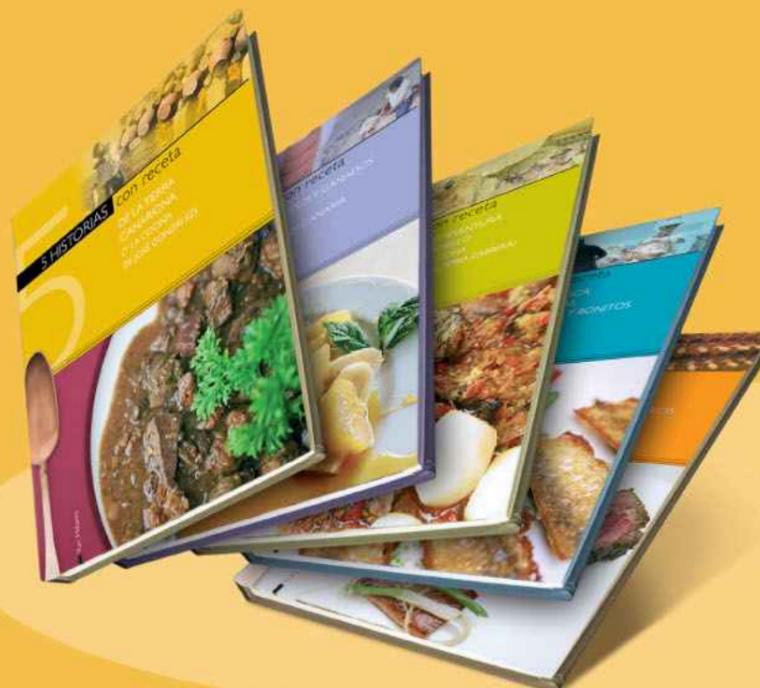


5 HISTORIAS con receta

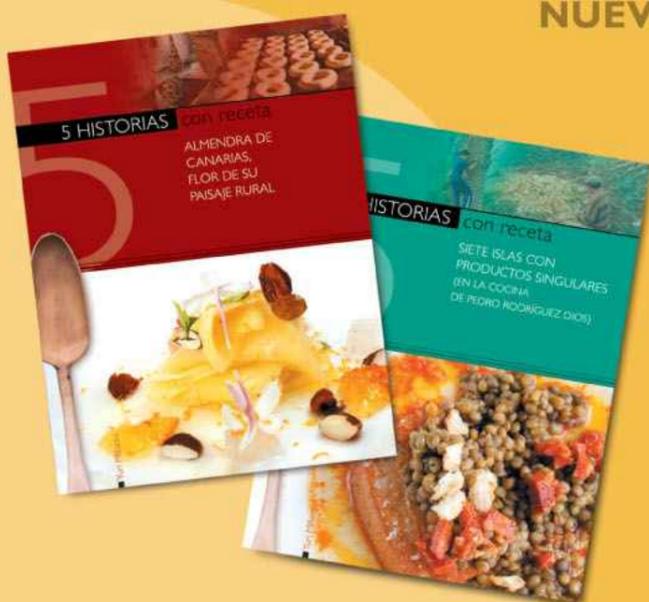
EL RECETARIO ASEQUIBLE

La colección de libros más sabrosa con la cocina que se hace en Canarias.

- 1 TERTULIA, ARTE Y SALUD CON VINOS CANARIOS (Y LA COCINA DE JESÚS PELEGRÍN)
- 2 DE LA PESCA, SUS JAREAS, SARDINAS Y BONITOS
- 3 FUERTEVENTURA A CAMELLO (Y LA COCINA DE M^{te} VICTORIA CABRERA)
- 4 QUESOS Y GANADOS DE GRAN CANARIA
- 5 DE LA TIERRA CANARIONA (Y LA COCINA DE JOSÉ GONZÁLEZ)



NUEVAS PUBLICACIONES



- 6 ALMENDRA DE CANARIAS, FLOR DE SU PAISAJE RURAL
- 7 SIETE ISLAS CON PRODUCTOS SINGULARES (EN LA COCINA DE PEDRO RODRÍGUEZ DIOS)

pellagofio
ediciones



ALGUNAS LIBRERÍAS DONDE SE PUEDEN ADQUIRIR LOS TÍTULOS DE ESTA COLECCIÓN

EN CANARIAS

El Corte Inglés

LA PALMA: En Santa Cruz de La Palma "Trasera" (c/ Álvarez de Abreu 27) / TENERIFE: En Adeje "Todo Hobby La Clave" (c/ Piedra Redonda 54) • En Los Cristianos "Bárbara" (c/ Juan Pablo Abril 36) • En La Laguna "Lemus" (c/ Heraclio Sánchez 64) "Multitienda Identidad" (c/ Daute esq/ Cruz Candela) • En La Orotava "La Educación" (c/ Escultor Estévez 9) • En Santa Cruz de Tenerife "El Atril" (c/ Suárez Guerra 23) "La Isla Libros" (c/ San Lucas 19) "Foro Literario" (c/ San Clemente 16) / GRAN CANARIA: En Gáldar "Caru" (c/ Guayasén 4) • En Las Palmas de G.C. "Altaír" (c/ Perdomo 6) "Archipiélago" (c/ Constantino 9) "Canaima" (c/ Senador Castillo Olivares 7) "La Casa del Lector" (c/ Tomás Morales 46) "Jable" (c/ Canalejas 75) "La Librería del Cabildo" (c/ Cano 24) • En San Fernando de Maspalomas "Primicia" (c/ Plácido Domingo 12) • En Telde "Ansite" (av/ de la Constitución 17) • En Vecindario "Vecindario" (av/ Primero de Mayo 151) / FUERTEVENTURA: En Puerto del Rosario "Tagoror" (c/ Virgen de la Peña 25) / LANZAROTE: En Arrecife de Lanzarote "Lanzarote" (c/ Argentina 35) "El Puente" (c/ Luis Martín 11)

Y EN PENÍNSULA

"Casa del Libro" (en Madrid, Barcelona, Zaragoza, Vitoria, Sevilla, etc) "Puvill Libros" (en Barcelona; también Estados Unidos, México, Francia y Portugal) • En Madrid "La Busca" (c/ Hortaleza 2) "Terán Libros" (c/ Andrés Mellado 63)

Por el gusto de ver una Vaca

Hija de cabrero, madre de tres hijos cabreros, Juana Hernández no oculta su satisfacción y gusto por “el oficio que hemos tenido siempre: el de los animales”. Pero en su caso y cuando se realizó la entrevista que rescatamos aquí, el penúltimo invierno del siglo XX, con vacas de raza palmera.

Y.M.
Redacción

Juana Hernández Pérez, garafiana de la costa, vive tierra adentro en el mismo municipio de Garafía un mes de enero con sus brumas, fríos y hasta nieves en las cumbres de La Palma en que recibe a quien esto firma. En Lomo Machín tiene la casa y las reses, vacas de raza palmera como las que también vio tener a su padre que, aunque cabrero, igualmente trabajaba con yuntas.

“Mi padre trabajaba con las vacas cuando no había carretera—recuerda los tiempos, no tan lejanos, en los que al norte de la isla no se podía ir sino a pie, sobre bestias o en falúa, pero no sobre ruedas—y bajaba cuando había remates. [Las maderas] bajaban con las vacas hasta los puertos y de eso vivía: con las vacas halando **encangadas*** por el cuello. Desde ahí encima—señala el monte cercano sobre su cabeza, girando la vista desde su casa—hasta el mar, por Santo Domingo y por La Fajana”.

Sus cuatro vacas no son para leche, dice, “sólo dan los terneros y desde que se les quitan no se pueden ordeñar. Son vacas de trabajo, pero hoy ya no trabajan”. Escuchando estas palabras y viendo en su rostro una vida de mucho trabajo y sacrificios, a alguien podría extrañarle para qué poseer unas vacas que hay que cuidar

y alimentar si no tienen utilidad. Pero tan dura ha sido la vida de los isleños de un par de generaciones atrás, que algunos se resisten a renunciar por lo que han luchado, en este caso, mantener unas razas ganaderas propias que tanto han aportado al sustento de las familias. Juana lo explica así de claro: “A mí me gustan tanto las vacas que las tengo. No porque den; si dieran, alguien más tendría y por aquí no hay [ya] más vacas que las mías. Es que me gusta verlas”. La satisfacción le viene por su participación en ferias de ganado y la obtención de premios en los concursos a los mejores ejemplares.

Muy nobles

Las reses de Juana tienen sus nombres, por los que ella las conoce y las citadas responden. “Son muy nobles, las lleva uno por donde quiere”, describe una de sus características más nombradas. “Es un animal fuerte, que aunque esté el tiempo malo no le importa. Es el ganado que tenía mi padre y es el que han conservado las hijas”, añade. No compran, sino que crían siempre del mismo ganado y venden. De hecho, la más vieja de sus cuatro vacas, *Veterana*, tiene 16 años y es hija de otra que tuvo y vendió con 14 años. La segunda es *Matancera*, que es hija de *Veterana*, y las otras dos, que apenas llegan a los cuatro años, *Jardinera* y *Marinera* son sus nietas.



Juana Hernández da de comer a sus vacas de raza palmera ‘Veterana’ y ‘Matancera’./ Y.M.

“Y ellas saben sus nombres cuando van por ahí”, afirma.

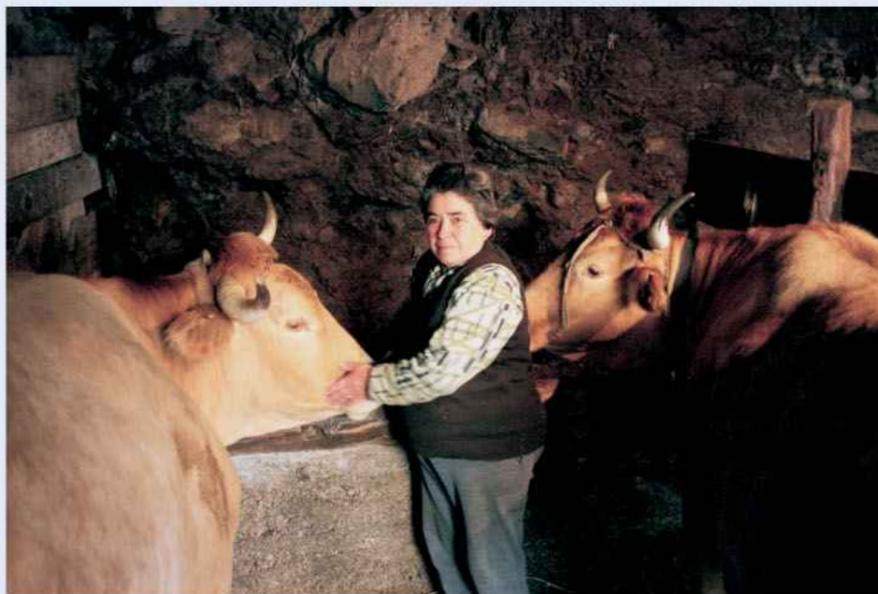
Viven sueltas por el día, dentro de algún cercado, pastando ociosas, y de noche duermen en la cuadra. Pero no son ariscas ni semisalvajes; todo lo contrario. “Vienen a la cuadra para amarrarlas y otra vez se sacan [por la mañana] desde que nacen; con una soga al cuello viven siempre y se dejan dominar. El ganado que tenga un costumbre de amarrarlo, soltarlo y volverlo a amarrar es completamente manso”. La rutina diaria se realiza con las vacas caminando delante y Juana detrás guiándolas y llamándolas por sus nombres. “Cuando una no quiere que sigan adelante, se les habla y comprenden enseguida”.

No importa el tiempo que haga, sea invierno o verano, *Veterana* y las demás van a los cercados a pasar el día y pastar. Lo que más les gusta son las **tederas*** y “a ellas no les importa que llueva”, lo que las incomoda es el viento si sopla fuerte. “Pero el agua no les importa, ellas comen igual”. Lo del agua, sin embargo, no se aplica a la cuadra. Aquí tienen que tener su sitio seco, la cama con su cubierta de monte picado (brezo). “Que se moje en el campo no le hace daño, pero lo que se moje en la cuadra produce calor y le pone la pata mala. De noche, si no tengo algo para ponerles [de cama], no las traigo” y pasan la noche en el cercado.

*HABLAR CANARIO

Para el empacho, raíz de col guisada

Cuando los veterinarios no se conocían, ganaderas como Juana (o, antes que ella, su padre) empleaban remedios caseros que, aún en el presente, si surge la necesidad, también son un recurso. “Si era porque le había sentado mal algo que comió, guisábamos la raíz de la col y otras hierbas que llamamos la basa. Se les daba con la botella y era muy bueno. Todavía lo hacemos para las cabras cuando comen mucho maíz y le hace daño, a pesar de que hay medicinas. Cuando parían y no echaban la *paria*, como nosotros decimos, le dábamos lino con aceite; decían que con el aceite la despegaban, que no las echaban porque estaban pegadas”.



‘Jardinera’ y ‘Marinera’, las hijas de ‘Matancera’./ Y.M.

Vocabulario:

encangadas. Pareja de vacas con el cango colocado. “Yunta con el yugo puesto”, cita el *Tesoro lexicográfico del español de Canarias*. En La Palma, también “se dice de la persona que tiene tortícolis” (M. Morera, *La formación del vocabulario canario*).

tedera. Planta leguminosa (*Psoralea bituminosa*) abundante en Canarias, “desde el nivel del mar a los 1.600 m.” y muy usada como forraje (D. y Z. Bramwell, *Historia Natural de las islas Canarias*).

SUBVENCIONES PARA LA PROMOCIÓN DEL EMPLEO

AUTÓNOMO

PROGRAMA DE EMPLEO DEL SERVICIO CANARIO DE EMPLEO

Para facilitar la constitución de desempleados en trabajadores autónomos o por cuenta propia

Beneficiarios: Personas desempleadas e inscritas como demandante de empleo en el Servicio Canario de Empleo, cuando se establezcan como trabajadores autónomos o por cuenta propia.

Subvención por el establecimiento como trabajador autónomo o por cuenta propia: La concesión de esta ayuda estará condicionada a que el beneficiario/a realice una inversión en inmovilizado necesario para el desarrollo de actividad.

La cuantía de la subvención se determinará en función de la dificultad para el acceso al mercado de trabajo, de acuerdo con su inclusión en alguno de los siguientes colectivos:

- 5.000,00 € para desempleados en general.
- 6.000,00 € para jóvenes desempleados de 30 o menos años.
- 7.000,00 € para mujeres desempleadas.
- 8.000,00 € para desempleados con discapacidad
- 10.000,00 € para mujeres desempleadas con discapacidad.
- En el supuesto de mujeres víctimas de violencia de género, las subvenciones correspondientes a mujeres se incrementarán hasta un 10 por ciento.

Subvención para asistencia técnica: El objeto de esta subvención es la financiación parcial de la contratación, durante la puesta en marcha de la empresa, de los servicios externos necesarios para mejorar el desarrollo de la actividad empresarial, así como para la realización de estudios de viabilidad, organización, comercialización, diagnosis u otros de naturaleza análoga. La cuantía de esta subvención será de hasta el 75% del coste de los servicios prestados, con un tope de 2.000 euros.

Subvención financiera : El objeto de esta subvención es reducir los intereses de los préstamos destinados a financiar las inversiones para la creación y puesta en marcha de la empresa , hasta 4 puntos del interés de los préstamos destinados a inversiones hasta un máximo de 10.000 euros, graduándose de acuerdo con su inclusión en alguno de los colectivos señalados anteriormente.

Subvención para formación: El objeto de esta subvención es la financiación parcial de cursos relacionados con la dirección y gestión empresarial y nuevas tecnologías de la información y la comunicación, a fin de cubrir las necesidades de formación del trabajador autónomo, durante la puesta en marcha de la empresa. La cuantía será del 75% del coste de los cursos, con un tope de 3.000 euros.

www.gobiernodecanarias.org/empleo

*Subvenciones cofinanciadas por el Fondo Social Europeo



Maridajes canarios (1)

Enología de vanguardia, cocina a la medida

Desde su puesta en funcionamiento en 2003, la bodega Frontos desarrolla una línea de trabajo muy estable de caldos de alta gama de calidad. Con su blanco clásico el 'chef' David Moraga propone un plato en perfecta armonía de colores, texturas y sabores.



Recepción por gravedad de la uva: las cajas de vendimia se descargan sobre la tolva de la despalilladora (planta superior) y la uva baja directamente a la prensa (planta inferior)./ Y.M.

Y. M.
Redacción

El sumiller Octavio Batista se sorprendió "muy positivamente en una cata reciente entre amigos con un Frontos blanco clásico, pero de 2003". Disfrutó aquel vino en el que apreció, dice, "una positiva evolución con el tiempo de guarda". Ahora PELLAGOFO le ha pedido su opinión de este caldo insignia de la bodega Frontos con una muestra de cosecha más reciente, 2005. Continuadores de la tradición familiar que su padre Manuel Luengo Chillón desarrolló entre 1949 (cuando desbrozó una zona de monte situada a unos casi inaccesibles 1.650 metros de altitud) y los años 80 en que dejó de elaborar vino, sus hijos, con Fernando Luengo Barreto al frente, emprendieron la tarea de poner en marcha una moderna bodega con una política empresarial muy clara: practicar una enología de vanguardia basada "en la recuperación de variedades tradicionales junto con la introducción de variedades foráneas".

RESTAURANTE FRONTOS

Un paseo, un plato nuevo

El restaurante Frontos se encuentra en la finca Los Blanquitos en el edificio que alberga a la bodega del mismo nombre. "Estoy en un marco que me permite dar una vuelta y venir con un plato nuevo en la cabeza", asegura David Moraga, el *chef*, que destaca tanto en sus exquisitas presentaciones de cocina tradicional canaria, como ofreciendo creaciones propias en los que da singular vida y sabor a productos que busca de temporada.

CARTA

ENTRANTES Y ENSALADAS

-Láminas de pulpo con vinagreta de pimienta y papas negras **9,98 €**

-Huevos estrellados con chorizo de El Hierro **8,30 €**

-Pata asada de cochino negro con compota de manzana verde **9,19 €**

-Ensalada de salmón de Uga con vinagreta de cítricos **13,76 €**

PESCADOS

-Montaditos de bacalao con batata y mojo de azafranillo canario **15,96 €**

-Cazuela de cherno con papas negras **15,96 €**

CARNES

-Chuleta de cochino negro a la brasa **14,18 €**

POSTRES

-Príncipe Alberto **4,41 €**

-Queque de millo **3,89 €**

LA CATA

Un gran vino poco habitual

OCTAVIO BATISTA

Nos encontramos ante un gran vino con atributos poco habituales en los blancos secos de Canarias. Emociona el resultado y la capacidad para ennoblecir las virtudes de las variedades locales de estas islas, seleccionadas hasta adquirir esas notas refinadas y complejas, sin perder el frescor gustativo, que no dejan de seducir a los catadores. El 2005 que ahora nos ocupa se muestra limpio y fresco aromáticamente, revelando en esta fase de su desarrollo una limpia fragancia floral y de fruta carnosa,



SAT El Topo

Marca: **Tierra de Frontos Blanco Clásico.**

Tipo: **blanco seco con crianza sobre lías finas.**

Uvas: **verdello (50%), malvasía (30%), marmajuelo (10%), gual (10%) y albillo (10%).**

Añada: **2005**

Graduación: **13,4°**

Botella: **15.000 x 75 cl.**

DO: **Abona**

Servicio: **10° C.**

grato de estructura media y nervio en boca. Ganará matices con una ligera aireación antes de servir. Apetecible en su momento actual de juventud para dejar en guarda de bodega en busca del disfrute de la personal finura de su madurez. Muy recomendable este gran trabajo en la viña y bodega del equipo formado por Fernando Luengo y Pablo López Betancor.

Presidente de la Asociación Oficial de Sumilleres de Canarias

LA RECETA

Ensalada de sardinas marinadas con agua de mar sobre 'coulis' de pimientos asados

DAVID MORAGA



La atractiva propuesta del 'chef' para el maridaje con Frontos blanco clásico./ Y.M.

INGREDIENTES

- 1 kg de sardinas marinadas
- 100 gr x 3 de hoja de roble, lechuga verde y lollo rosso
- 1 endivia
- 1 cebolla roja
- 1 aguacate
- aceite de oliva virgen extra
- vinagre
- ajo
- perejil
- pasta de pistachos
- coulis de pimientos rojos asados

PREPARACIÓN

Sardinas marinadas

- Sacamos los lomos de las sardinas y las ponemos en tres partes de agua de mar y una de vinagre. Dejamos macerar durante 24 horas y después las ponemos en aceite de oliva con ajo y perejil.

Pasta de pistacho

- Pasamos los pistachos por la batidora y nos queda una pasta ligera con su propia aceite, que reservamos.

'Coulis' de pimientos asados

- Asamos unos pimientos rojos y a

continuación los pasamos por la batidora con un poquito de aceite, ajo y sal. *Montaje del plato*

- Sobre un centro con las verduras y el aguacate colocamos los lomos de sardina marinada. Alrededor, coulis de pimientos asados y un tomatito cherry. Aliñamos y vertemos por encima salsa de pistacho.

'Chef' del restaurante Frontos

GANARIAS

RAZAS GANADERAS AUTÓCTONAS



Raza Bovina Palmera
La Palma



Cabra Tinerfeña (genotipo norte)
Tenerife



Cabra Tinerfeña (genotipo sur)
Tenerife



Burro Majorero
Fuerteventura



Oveja Palmera
La Palma



Raza Bovina Canaria
Canarias



Cochino Negro Canario
Canarias



Cabra Majorera
Fuerteventura



Cabra Palmera
La Palma



Oveja Canaria de Pelo
Canarias



Oveja Canaria
Canarias



Abeja Negra
Canarias



Gobierno de Canarias

Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación

Diseño e ilustración: Fermín Correa R. (ICIA) Fotografía: Anabello Argüelles, María José Bravo, Antonio Calero, Juan Capote, Fermín Correa, Gabriel Fernández, Manchu Fresno, Rubén Quintana, Roberto Sola.

Complete su colección de la revista **Ruta Archipiélago/Pellagofio**

TEMPORADA I

- Nº 1-La platanera
- Nº 2-Setas y hongos
- Nº 3-Cultivo del tabaco
- Nº 4-Mieles de Canarias
- Nº 5-Parques temáticos
- Nº 6-Aceituna canaria

TEMPORADA II

- Nº 7-Quesos con DO
- Nº 8-Papas antiguas
- Nº 9-Fauna herida
- Nº 10-Camellos isleños
- Nº 11-Acuicultura
- Nº 12-Mujer rural
- Nº 13-Aloe vera
- Nº 14-Burro majorero
- Nº 15-Miel de palma

TEMPORADA III

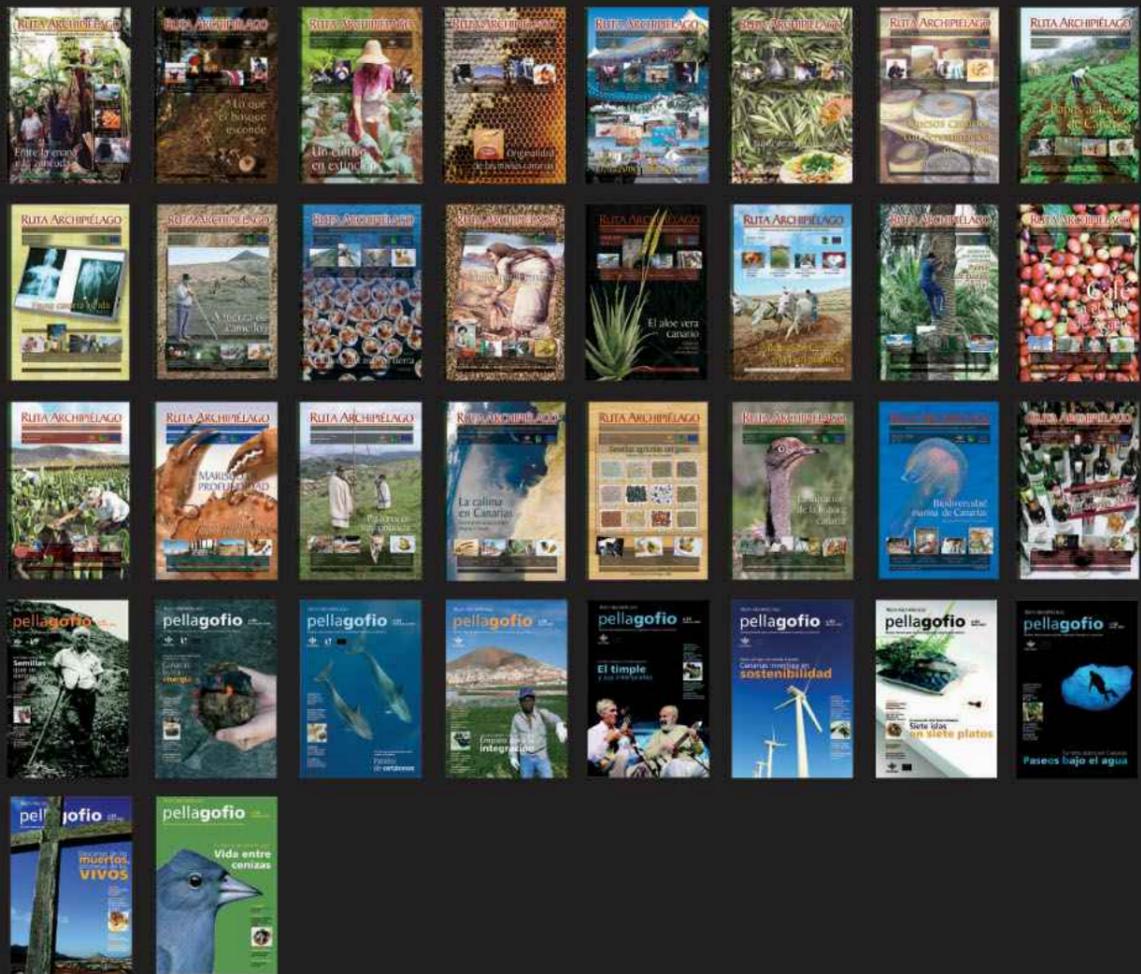
- Nº 16-Café de Agaete
- Nº 17-La cochinilla
- Nº 18-Marisco canario
- Nº 19-Trashumancia
- Nº 20-Calima en Canarias
- Nº 21-Semillas antiguas
- Nº 22-Hubara canaria
- Nº 23-Biodiversidad marina
- Nº 24-Mejores vinos 2006

TEMPORADA IV

- Nº 25-Semillas que se extinguen
- Nº 26-Canarias busca energía
- Nº 27-Paraiso de cetáceos
- Nº 28-Empleo para la integración
- Nº 29-El templo y sus intérpretes
- Nº 30-Canarias investiga en sostenibilidad
- Nº 31-Siete islas en siete platos
- Nº 32-Cruces majoreras
- Nº 33-Paseos bajo el agua

TEMPORADA V

- Nº 34-Vida entre cenizas



Haga su pedido y le haremos llegar las revistas que desee por correo contrarreembolso (**1,20 euros** cada ejemplar + gastos de envío):

- Envíe una carta con sus datos a: Pellagofio Ediciones, calle Poeta Bento nº 2, Guía (35450 Las Palmas), Islas Canarias
- Escriba un correo electrónico con su solicitud a: buzon@rutaarchipiélago.com

Benito Cabrera, músico "Soy un cocinilla aficionado"

B. ASCANIO / Y. MILLARES
Redacción

Un vuelo interinsular puso al chef Pedro Rodríguez Dios en el estudio de la fotógrafa Teresa Correa. La sesión de fotos dio comienzo todavía en un ambiente algo frío, hasta que llegó el otro invitado de PELLAGOFIO, puntual, a la cita. Exactamente, las 11:00 horas. Benito Cabrera traía su timple colgado a la espalda y una sonrisa sincera en el rostro. Hubo un intercambio de saludos y, en cuanto se pusieron ante el objetivo de Teresa, la química funcionó, no sólo entre los dos protagonistas, sino en el trío que formaban con la fotógrafa. "Vamos niños", iniciaba sus instrucciones ella, colocando a los retratados ante su Canon. Entre bromas e intercambio de instrumentos, el timple por unas cucharas de madera, avanzó la mañana hasta el postre: una entrevista a la que el músico se sometió desenfadado, para que pudiéramos darle al cocinero algunas pistas con las que elaborar un plato a la medida del músico, compositor y timplista.

¿Se pone firme cada vez que suena el himno de Canarias?

Pues no. De todas maneras lo suelo oír muy poco, como lo oyen muy poco todos los canarios. Pero no, no me pone firme una melodía institucional.

La música es el conocido *Arrorró* de los Cantos Canarios de Teobaldo Power. La letra es suya. ¿Habrá escogido otra partitura?

Seguramente no hubiera escogido ninguna.

Ahora, director de Los Sabandeños. ¿Mucha responsabilidad?

Pues sí, lo que pasa es que intento divertirme, trabajar mucho, no pensar en la responsabilidad, sino en el placer que me proporciona hacer música con un grupo de gente maravillosa.

¿Quién le metió en ese embolado?

Pues Elfidio Alonso, que en un momento dado me reclamó, me solicitó, me pidió, me sugirió que les echara una mano para dirigir el grupo, porque habían pasado por momentos un poco delicados.

Lo suponemos ya integrado en el grupo. ¿Y ahora qué?

Bueno, el amor es eterno mientras dura. De momento estoy muy a gusto. Mientras esa chispa siga ahí, seguiré con ellos una temporada, siempre y cuando no interfiera en mi carrera personal.

"Da igual lo que tengas, en la despensa no debe faltar imaginación"

Totoyo Millares, el maestro; José Antonio Ramos, la innovación; El Colorao, la pasión...

¿Benito Cabrera, en el timple, cómo se define?

Como músico. Lo de los carteles no lo acabo de encajar muy bien. Me parece que El Colorao es músico, José Antonio Ramos es músico, Totoyo Millares es músico y cada uno se expresa en un lenguaje distinto porque todos somos distintos, pero también a lo largo de la vida y en momentos distintos uno se expresa de manera diferente. Me considero músico y mi vehículo principal, no el único, es el timple.

¿Un personaje al que quisiera darle un concierto?

Me gustan, sobre todo, los personajes anónimos de países donde yo no esperaba tocar: Bratislava, en Eslovaquia, o sitios así. Me encantaría ir a Tailandia o a Senegal.

¿También incorporar música de esos lugares a un concierto de timple?

Sí, por qué no. Lo que hemos estado haciendo, sobre todo José Antonio Ramos (que se centra más en la música canaria y menos mal, porque lo hace fantásticamente bien), es incorporar



sonidos de otros países. Los dos hemos estado explorando eso.

¿A qué huele un timple?

Huele a mi infancia, porque mi padre era carpintero y me encanta el olor de la madera. Es curioso que me hagan esa pregunta, porque casi siempre suelo oler los timples cuando me los hacen. Ya de una forma más figurada huele a tradición y a modernidad; huele, poco a poco, a los países que voy visitando: Marruecos, Estados Unidos, Japón o la India.

Diga en qué lugar de España ha comido mejor

Yo, donde mejor he comido, es en el País Vasco.

¿Y a qué altura está la cocina que se hace en Canarias?

Pues a mi me parece cada vez mejor. Se ha ido poniendo las pilas en cuanto a gastronomía.

Un local y un plato (Pedro Rodríguez aparte).

¡Uf! Voy a tirar por un amigo: el restaurante El Timple (¡además, el dueño se llama Benito!), una pequeña tasca que hay en La Laguna, donde trabajan con mucho cariño todos los platos y tienen un pastel de cherne muy curioso.

¿A ver si ahora lo va a hacer famoso y no va conseguir mesa!

Ojalá, se lo merece.

¿Y de Pedro Rodríguez que nos recomienda?

Sobre todo los postres, porque ha sido un gran renovador de la repostería canaria y cualquiera de ellos es espectacular.

¿Se le da la cocina a Benito?

No, pero me encanta. Soy un cocinilla aficionado y en mis cumpleaños me regalan utensilios de cocina.

Su comida favorita.

Soy más de mar, me gusta más el pescado cuando voy a comer fuera. Cuando estoy en la cocina [de casa] intento experimentar.

¿Qué no debe faltar en su despensa?

Imaginación. Al final da igual lo que tengas.

¿Sería capaz de escoger algo de cada isla?

¿Por qué no? De Lanzarote la batata; de Fuerteventura un cherne; de Gran Canaria... ¡hay un montón de cosas!, la carne es la mejor que como en las islas; de Tenerife, cualquiera de las verduras, que suelen cuidarlas mucho; de La Palma la repostería; de El Hierro, también el pescado; de La Gomera, el almogrote.

Terminamos. Un recuerdo dulce.

Tengo un montón. La leche [en polvo] Millac con azúcar, pegada en el paladar, que yo creo que es un recuerdo que tenemos todos los de nuestra generación.

Los primeros protagonistas de "Cita con el 'chef'", Pedro Rodríguez y Benito Cabrera, disfrutaron como niños de la sesión fotográfica. / TERESA CORREA



MONTELONGO PARADA

De la desolación a la esperanza

VÍCTOR MONTELONGO PARADA

Desolación es el sentimiento que queda tras pasar el fuego por el bosque: negrura, quietud y silencio. La imagen fija de la muerte, donde hasta el viento pasa callado sin encontrar enramada que cimbrar, los animales supervivientes huidos y el variopinto aroma del bosque transformado en agrio olor de carbón y cenizas. Pero detrás de este sentimiento la vida acecha. El fuego, como el agua, como el aire, es parte de la Naturaleza. Desde las inconmensurables fuentes de energía generadas en las estrellas, el fuego producido por un meteorito al friccionar con la atmósfera, los rayos o los volcanes, el fuego siempre ha estado presente mientras se ha generado y evolucionado la vida en el planeta.

En Gran Canaria, el pasado mes de julio hemos asistido a la ocurrencia de un gran incendio forestal. Afortunadamente, aunque pudo haberlas, no hubo que lamentar pérdidas de vidas humanas y ni siquiera un solo lesionado grave; lo demás, con mayores o menores dificultades, tiene arreglo. Por razones de espacio, centraré la reflexión en las consecuencias de este gran incendio en la vegetación de la zona afectada y, aunque pueda parecer paradójico, adelanto que mi opinión es que serán mínimas e, incluso, junto a los inevitables aspectos negativos, habrá consecuencias positivas ¿Por qué? Paso a explicarlo.

Canarias es una región esencialmente volcánica: el magma ardiente ha sido la argamasa con la que se han construido las islas. Consecuencia inherente es que la vegetación asentada en ellas ha tenido que convivir, desde un principio, con una frecuencia de fuegos muy superior a la que se da en territorios de otra naturaleza. En esta convivencia de millones de años con los volcanes, está la clave de hechos aparentemente milagrosos como que, un bosque completamente chamuscado, que en un primer momento haría pensar en muchas decenas de años para volverlo a ver como era antes del fuego, en tan sólo un par de ellos presente un aspecto inmejorable. Pero no sólo el pinar tiene esta resistencia al fuego; admirable es el caso de los palmerales, donde, nunca mejor aplicado, el nombre botánico de *Phoenix*, porque nuestra palma literalmente renace de sus cenizas.

Adaptación

Gracias a esta adaptación a los fuegos ocasionales, tenemos la fortuna de seguir disfrutando de las singulares y hermosas formaciones vegetales tan características de nuestras islas donde, incluso, a determinadas plantas denominadas pirófitas, estos fuegos les ofrecen nuevas oportunidades para ampliar o recuperar territorio de distribución.

No obstante lo dicho anteriormente, que relativiza la gravedad de los fuegos forestales, los incendios de los bosques no nos libran del altísimo riesgo en que ponemos a nuestra población y a nuestros bienes, además del deterioro temporal del paisaje y sus consecuencias. Por otra parte, los recursos materiales y humanos, necesarios para su control, se están sustrayendo de realizar otras acciones medioambientales que beneficiarían a la Naturaleza y al Hombre que con ella convive. Cuando sabemos que un altísimo porcentaje de los incendios forestales son provocados, independientemente de los malhadados que los han causado, habría que preguntarse por las verdaderas razones que crean el caldo de cultivo para que el incendiario actúe ¿Quiénes son los verdaderos inductores del fuego y a qué oscuros intereses sirven?

Biólogo, es presidente de El Museo Canario y ex jefe de Servicio de Medio Ambiente del Cabildo de Gran Canaria

COCINA PEDRO RODRÍGUEZ

Medregal ligeramente salteado con manzana acidulada

INGREDIENTES

- 150 gr de medregal limpio (por persona)
- 50 gr de fideos de arroz
- Para el jugo de manzana acidulado
- 100 gr de miel de tainaste
- 50 gr de vinagre de sidra
- 100 ml de jugo de manzana
- Para el puré de manzana
- 300 gr de manzana pelada
- 50 gr de azúcar
- 25 gr de mantequilla

PREPARACIÓN

Jugo de manzana acidulado

• Reducimos la miel hasta que empiece a espumar, añadimos el vinagre y, seguidamente, el jugo de manzana. Cocinamos a fuego medio hasta conseguir textura de jarabe.

Puré de manzana

• Ponemos la manzana, desprovista del corazón, en un cuenco junto con el azúcar y la mantequilla; tapamos con un plástico de cocina y cocinamos en el microondas a máxima potencia, durante unos 8 minutos. Una vez cocida, trituramos con la batidora.

Acabado y presentación

• Salpimentamos el lomo de medregal y lo marcamos por todas las caras en una sartén con muy poca aceite. Apartamos y dejamos reposar durante unos 2 minutos en la salamandra.

• Cortamos por la mitad el medregal y lo ponemos en el centro de un plato caliente; hacemos unos trazos de puré de manzana y salseamos con el jugo acidulado de manzana (que hemos calentado en la misma sartén del pescado); para terminar, colocamos los fideos de arroz que hemos frito en abundante aceite y unas escamas de sal marina.



Benito Cabrera se lo puso "fácil" al 'chef': cocina de producto, pocos ingredientes y pescados poco cocinados. / Y. M.



Voceador

FUERA DEL PLATO



TERESA CORREA

Benito Cabrera:
“¡El mejor invento cafetero que tenemos en las islas son los barraquitos!”

El músico Benito Cabrera, uno de los timplistas más reconocidos y autor de la letra del himno de Canarias, protagoniza la primera entrevista de la nueva serie de PELLAGOFIO “Cita con el chef”. Éstas son algunas de sus respuestas. En el interior (página 18) ofrecemos las demás.

El timple se ha hecho serio y ofrece magníficos conciertos. ¿Timple y condumio parrandero han dejado de ir de la mano?

Para nada. Yo creo que es al revés. Los chiquillos se han ido interesando porque han visto que el timple también puede ser cercano a su contemporaneidad. Eso les acerca al mundo de la parranda, del condumio, del jolgorio popular.

Vamos de parranda. Ya tenemos el timple. ¿Qué ponemos en la mesa?

Cualquier plato que lleve a convocar la amistad, la risa y el buen ambiente. No tiene por qué ser (¡cómo no!) unas buenas garbanzas o un sancocho, puede ser también, aunque parezca muy extraño, un *sushi* o una sopa de quinoa peruana o lo que cuadre, más

ahora en Canarias, que vivimos una situación de mestizaje que deberíamos explorar más.

¿Y para mojarlo?

Pues alguno de los caldos que ahora tenemos en las islas. Yo, como tiro para mi isla, diría que un vinito blanco de Lanzarote, que están saliendo estupendos.

¿Le pide el cuerpo estos sabores cuando el escenario está lejos de las islas?

Claro. Y echo mucho de menos los barraquitos... ¡el mejor invento cafetero que tenemos en las islas! Pero me gusta también explorar sabores nuevos. Cada vez que voy a un sitio intento buscar el pan de ese lugar, me parece que dice mucho de cómo vive la gente diariamente.

EL BAÚL DEL LECTOR

La cámara del tiempo

DOMINGO RODRÍGUEZ

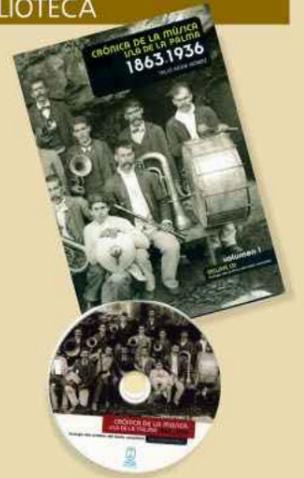
El angosto pasillo entre velas en reposo y abombadas nasas de mimbre es el mundo sobre el que camina sereno el hombre hecho de salitre y viento, disponiendo los elementos que le permitan dirigir su vieja goleta una vez más a los caladeros que dan sentido y sustento a su vida. De Port Etienne, de Cabo Jubi, de La Güera vienen preñadas de pescado las bodegas y de aire las velas, las jarcias, los mástiles que conforman, junto con otros mástiles y otras jarcias, el tupido bosque tras el cual se muestra arrogante, en su austeridad, el volcán sobre cuya falda se extiende el barrio de La Isleta, modesta aglomeración de casas terreras, blancas de cal y de azoteas oteadoras de horizontes. Es 1935. El mar trae rumores del continente cuyas aguas dieron cobijo y pan a tantos canarios cuya patria fue “la Costa”. Otra nave, esta vez de acero,

acostumbrada a surcar el aire de distintas geografías y entre vuelo y vuelo tomarse un respiro en las aguas de los puertos atlánticos, permitió al aviador alemán Alfred Viereck, piloto de hidroaviones del servicio postal alemán, obtener esta foto que nos ha hecho llegar desde Bremen su hija, Uta Korth. El pasado del puerto de La Luz en blanco y negro. El sol ahuyentando sombras. Y los hombres de la mar sorteando en silencio el laberinto de aparejos y lonas que pueblan la cubierta de la pequeña goleta, sabedora de los secretos que se mecen entre las olas nacidas en el mismo mar que besa la costa africana y las playas canarias, ese mar que abraza a estas islas hechas de lava, salitre y sol.

Director de ‘La Alameda’, de Canarias Ahora Radio



BIBLIOTECA



La Palma musical

Editado por el Cabildo de La Palma, acaba de aparecer el primer volumen de *Crónica de la música. Isla de La Palma 1863-1936*, donde Talio Noda hace inventario de cuanta referencia musical ha aparecido en la prensa palmera entre esos años. Con prólogo de Lothar Siemens, incluye un cd con los archivos periodísticos consultados.



Mujer rural canaria

Teresa González Pérez es la autora de *Campesinas. Educación, memoria e identidad de las mujeres rurales en Canarias* (Anroart Ediciones), un título que indaga en la memoria histórica de la experiencia femenina en las Canarias del siglo xx, haciendo visible a la mujer rural a través de sus propias voces, a “mujeres de poca escuela y mucha sabiduría cotidiana”.

CHOJUANIAS Y CANTARES

Homenaje a César Manrique



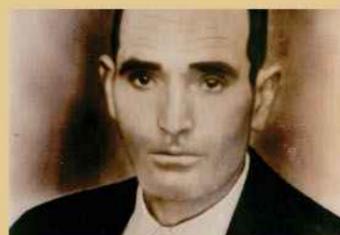
Dibujo: Cho Juaá. Reservados todos los derechos.

–¿Sabe, Marsiá, que a Lanzarote le van a llamar Cesarote?
 –Pos no, ¿y eso?
 –¿Usté no ha oído desí aquello de... “dale a César lo que es de César”?

En el próximo número

RECUERDOS

Los asombrosos saltos del Guindero
 El 26 de enero de 1947 se riscó el conocido cabrero Juan Pais *El Guindero*. Figura mítica aún recordada entre los pastores palmeros, llegó a realizar varios saltos a regatón muerto desde la azotea de la iglesia de El Paso.



HISTORIA ORAL

Neno, sabio de la tierra
 Representante de una generación cuyos conocimientos se van perdiendo de modo irremediable, a Venancio Suárez, *Neno*, lo hemos acompañado en sus últimos días de trabajo con las yuntas, para surcar papas y sembrar millo.



MENÚ

Cita con el ‘chef’
 El nuevo formato de la sección Menú trae a otros dos protagonistas en noviembre: Kiko Casals y el ex ministro, ahora alcalde, Jerónimo Saavedra. La excelente fotógrafa Teresa Correa ya tiene preparado el escenario.



De octubre a junio, el **PRIMER JUEVES DE CADA MES** con su periódico. El próximo número sale el **1 de noviembre**
¡Les esperamos!