

RUTA ARCHIPIÉLAGO

pellagofio

Nº 35
Noviembre 2007

Revista mensual para conocer y saborear Canarias y su entorno

Tierra, molino y plato

Oficio y sabor de gofio

LANZAROTE
El norte a vista
de atalaya

GRAN CANARIA
Delicia canaria
de gofio



TENERIFE
Los nuevos vinos
de Icod

LA PALMA
El Guindero,
leyenda entre
cabreros





'La Legalidad' del 3 de julio de 1890, periódico semanal de Arrecife de Lanzarote que se imprimía en la calle del Ángel. / EL MUSEO CANARIO

26 junio 1890
La emigración a Buenos Aires

Costumbre constante hasta nuestros días, y desde remotos tiempos, ha sido la expatriación de los canarios al continente americano (...), soliendo muchos regresar a la patria, después de larga ausencia, con sus bolsillos repletos en aquel rico suelo. A la vista de estos caudales, el furor de emigrar tomó incremento, dándose el caso de que muchos resolvieran expatriarse (...) por la natural ambición de hacerse ricos. Pero, desgraciadamente, esos felices tiempos han cambiado. Tanto en las Antillas, como en Venezuela, en Montevideo y en Buenos Aires, el curso de los negocios no es muy seductor (...) para la emigración de nuestros paisanos.

3 julio 1890
En justicia [Fuerteventura olvidada]



El muelle Chico de Puerto de Cabras en plena actividad. Fondado, el 'Herbania'. / ARCHIVO FAMILIA RODRÍGUEZ BERRIEL

Fuerteventura, habitada por 9.873 almas, que paga al Estado por consumo y contribuciones directas 99.404 pesetas, cuenta 22.843 cabezas de ganado y produce sólo de cereales unas 60.000 fanegas al año, por lo que ostenta el merecido título de granero de las Canarias; no tiene en su extenso perímetro otra obra pública que el magnífico faro de Jandía, el cual preserva al navegante en tormentosas noches del inminente peligro que ofrece su traidora baja, y señala, cual astro luminoso de bellas esperanzas, al vacilante viajero, la presencia de la borrosa y anhelada tierra, tanto más poetizada y querida, cuanto más lejana e invisible. De ese olvido irritante por parte del Gobierno, al que habrán contribuido en gran modo las estrecheces producidas por las guerras intestinas y otras catástrofes en el erario nacional (...), saldrá en breve (...) merced al eficaz concurso de los eminentes canarios Srs. de León y Castillo (...). En el día se trabaja con ahínco (...) para concluir los proyectos del muelle de Puerto de Cabras y del primer trozo de la carretera de este pueblo a Tuineje (...). Poco tiempo tardará en sacarse a subasta (...) la construcción del faro de Tostón, reclamado por la seguridad de los buques que costean el litoral del O. de Fuerteventura.

Homenaje a un pastor



Miembros del colectivo Jurria Tenerra colocan, el 26 de enero de 2007, una placa en el lugar donde falleció El Guindero. / ASOC. J. T.

En los riscos,
El Guindero no tenía compañero

CARLOS CECILIO RODRÍGUEZ LÓPEZ

Quizá sea un atrevimiento por nuestra parte hablar de Juan Pais Guerra *El Guindero*, pero está justificado dado el gran respeto que sentimos por su memoria y legado. Podría parecer insignificante para otros; sin embargo, para nosotros tiene un valor incalculable, ya que como colectivo practicante que somos del salto del pastor canario, intentamos realizar nuestra actividad manteniendo siempre el máximo respeto por las tradiciones del pastoreo tradicional, así como con el modo y forma del uso de la lanza. También por la recuperación de las antiguas rutas de los rebaños de La Palma, usados desde las más antiguas épocas hasta los últimos años en que se permitía el pastoreo de cumbre, para cuidar y alimentar las manadas (principalmente formadas por cabras).

Escribimos este artículo para rendir un pequeño pero justo homenaje de respeto a Juan Pais Guerra, conocido popularmente en la isla por *El Guindero*, en el 60 aniversario de su fallecimiento. Sucedió éste un frío 26 de enero de 1947, mientras desarrollaba su duro y solitario trabajo de cabrero en los riscos de la vertiente norte de la montaña Bejenado, que miran al interior de la caldera de Taburiente. Ocurría en un lugar que desde entonces se conoce como Risco del Guindero, donde tenía por costumbre meter su ganado para alimentarlo con los abundantes pastos que se dan allí. Al comienzo de la pasada y en un recodo de la estrecha vereda, estaba obligado a hacer un arriesgado desvío del cuerpo hacia el vacío de la fuga. Eso le obligaba a ayudarse agarrándose a una

piedra que le permitía inclinarse con relativa seguridad. Pero en aquella desgraciada ocasión se dio la circunstancia de que el terreno estaba muy húmedo, por las lluvias caídas en días anteriores, lo que vuelve muy inestable el terreno, y la piedra que era su asidero de confianza cedió.



Juan Pais Guerra, en cuyo honor el colectivo Jurria Tenerra solicitó y obtuvo del Ministerio de Medio Ambiente y del Patronato del Parque Nacional de la Caldera de Taburiente que el lugar donde falleció se denomine oficialmente Risco del Guindero. / CEDIDA POR FAMILIA PAIS GUERRA

Fatídico día

Juan Pais se *desriscó* sin remedio en un lugar donde la altura supera con creces los 30 ó 40 metros y provocó su fallecimiento en el acto. A partir de ese momento, según nos cuentan los cabreros más viejos del

lugar, se movilizan muchos de ellos para recuperar el cadáver. Este triste hecho es recordado todavía por muchas personas, sobre todo de la parte alta del pueblo de El Paso. Lo reviven hoy en día y aún lo relatan con voz triste y quebrada por la pena, describiendo cómo fue el traslado del cuerpo, ya al oscurecer de ese fatídico día, por las laderas de los barros hasta llegar a su casa en el barrio de La Rosa.

Juan El Guindero era célebre en toda la isla de La Palma con anterioridad a su fallecimiento por su destreza en el uso de la lanza, en especial por su gran capacidad para realizar saltos a regatón muerto desde gran altura. Tenía también la fama bien ganada de ser uno de los mejores cabreros de su época, caminando los riscos de mayor dificultad. Tanto que era común entre los pastores palmeros el dicho: "En los riscos, El Guindero no tiene compañero".

Hazaña

Fue muy nombrada y aún hoy recordada una demostración de saltos que realizó con motivo de unas fiestas en el pueblo de El Paso, allá por los primeros años de la década de los 40 del pasado siglo. Juan Pais protagonizó la hazaña de hacer varios saltos a regatón muerto desde la azotea de la iglesia nueva a la plaza. Entonces el piso de dicha plaza era aún de tierra y el *brinco* superaba los 10 metros de altura.

También firman colectivamente los demás miembros de la Asociación del Salto del Pastor Jurria Tenerra

V temporada
Noviembre 2007

Director

Yuri Millares

699 149 262

pellagofio.director@gmail.com

Director de Arte

Alfredo Suchomel

a.s@buenavistadesign.com

Secretaria de Cierre

Anabella Recinos Cruz

Redactores y colaboradores
(por orden alfabético)

Bernardo Ascanio Yáñez

Alexis Álvarez Fleitas

Clara P. Betancor

David Bramwell

Teresa Correa

José A. González Pérez

Selena Millares Martín

Jesús Pelegrín Gutiérrez

Fernando Redondo Rodríguez

Carlos Cecilio Rodríguez López

Domingo Rodríguez Marrero

José I. Santana

David Santana Suárez

José Luis Serrano Camacho

Gestión de publicidad

Juan Luis Padrón Martín



Participa



Hotel Rural



Encarte

LA PROVINCIA

La Opinión

Impresión

Artes Gráficas del Atlántico S.A.

ISSN

1887-2344

Depósito Legal

GC-663-2006

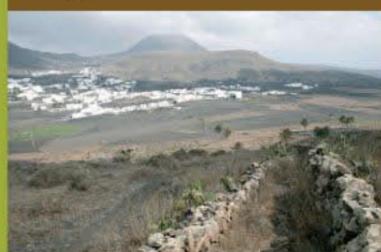
Copyright

© **Pellagofio Ediciones S.L.U.**

Sumario

4 Atlántico

Antoñito



6 Sendero

Haría a Máguez

8 El Reportaje

Oficio y sabor de gofio



12 Mi Oficio

Piedra de molino

14 Historia Oral

Neno, sabio de la tierra (1)



16 Bodega Práctica

Serie maridajes:
El Ancón tinto dulce

18 Menú

Las hermanas Ruano
confiesan, Jesús Pelegrín
cocina

DESDE LA REDACCIÓN

Tierra, molino y plato

Mientras la web *pellagofio.com* está ya plenamente activada y cargando revistas en su hemeroteca, llega este segundo número de la quinta temporada de PELLAGOFIO, en su edición impresa, dedicado al producto que inspira el nombre de esta publicación, como concepto mucho más amplio que la simple definición de un alimento. Con la mayoría de los molinos del archipiélago (que un día movieron sus pesadas piedras) ya desaparecidos o en ruinas, aún es un producto básico en la gastronomía canaria y, por supuesto, quedan aún molinos trabajando. Nuestro

tema de portada traslada al lector a la isla de Gran Canaria para conocer una especial elaboración del alimento que ya consumían los isleños siglos antes de la llegada de cualquier europeo a estas islas: la que tiene como único ingrediente el maíz (*millo* le decimos aquí) y que, tras llegar desde el continente americano después del siglo XV, se extendió rápidamente por el archipiélago desde donde partió Colón en su primera singladura a *descubrir* el Nuevo Mundo. Conoceremos en estas páginas el trabajo ayer y hoy en uno de los molinos más antiguos y recrearemos la vista –y algunos

otros sentidos con ayuda de la imaginación– en los platos que ofrece a los lectores el *chef* del restaurante Los Guayres (hotel Cordial Mogán Playa). Y al final de la revista, nuestra nueva y llamativa serie “Cita con el *chef*” tiene un nuevo capítulo protagonizado por dos deportistas, hermanas gemelas, que están en la élite del mundo del windsurf: Daida e Iballa Ruano (que no es el que habíamos anunciado inicialmente con el alcalde de Las Palmas de Gran Canaria, aplazado por razones de agenda de don Jerónimo hasta una próxima edición de la revista).

La carne del antoñito o dientón es blanca, firme y de excelente calidad./ FRANCISCO JAVIER TEJERA Y ANA BAUTISTA-OCEANOGRÁFICA.COM



Por su boca es dientón

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

El antoñito (*Dentex macrophthalmus*) es un pescado de profundidad cuyo nombre comercial oficial en España es cachucho, aunque en Canarias también se le llama dientón y calé. En Madeira y Azores es 'pargo mouro de olho grande'. Por su parecido en forma y color, el antoñito puede ser confundido con otro antoñito, dientón o calé también presente en Canarias, el '*Dentex maroccanus*'. Sus diferencias (dientes y agallas; tamaño de los ojos) son visibles en la cola: el segundo presenta la horquilla bordeada de rojo oscuro y carece de mancha blanca en la punta inferior.

DESCRIPCIÓN

Cuerpo ovalado y comprimido. Perfil de la cabeza progresivamente curvado desde la nuca. Ojos grandes (eso significa *macrophthalmus*), mayores que la longitud del hocico. Boca baja, un poco oblicua. En cada mandíbula, varias filas de caninos; los 4 externos superiores son fuertes colmillos visibles cuando la boca está cerrada (de ahí lo de "dientón"). Una aleta en el dorso y otra detrás del ano (mucho más corta) con la parte anterior espinosa y la posterior blanda. Las espinas dorsales de longitud creciente hasta la cuarta o quinta, las siguientes similares. Las aletas del pecho son largas y puntiagudas,

alcanzando más allá del ano. El borde posterior de la cola es ahorquillado, en V. Cuerpo y aletas rojizos, con la línea lateral rojo brillante; parte espinosa de la aleta dorsal blanquecina en la base; aleta anal bordeada de blanco; margen ventral del lóbulo inferior de la cola blanco.

BIOLOGÍA

Habita en mares subtropicales del Atlántico oriental entre 42° N y 22° S: desde Portugal (raro) y el estrecho de Gibraltar hasta Namibia, incluyendo las islas Canarias, Cabo Verde y Santo Tomé. También se distribuye por el Mediterráneo. Especialmente abundante frente a las costas de Marruecos. En Canarias,

donde es frecuente en las islas orientales y ocasional en las centrales, vive sobre fondos rocosos y rocoso-arenosos, entre 75 y 640 m de profundidad, más abundante desde 120 hasta 300 m. Es una especie de sexos separados (no hermafrodita) con 70% de hembras. La época de reproducción varía sensiblemente con la talla de los peces, la profundidad de su hábitat y la región geográfica (alrededor de febrero en Canarias); están maduros a partir de 19,3 cm de longitud total (2 años de vida). Alcanza una talla máxima de 65 cm de longitud total (45 cm en Canarias, común entre 11 y 29 cm). Talla mínima de captura regulada en

Canarias, 18 cm. Los adultos son carnívoros, alimentándose de peces y crustáceos, también de pepinos de mar y moluscos; los juveniles comen crustáceos del plancton.

INTERÉS PESQUERO

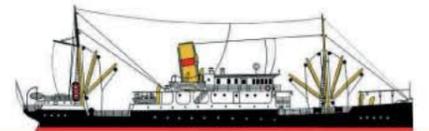
Desde Gibraltar hasta Senegal es la más abundante de las samas del género *Dentex*, siendo objeto de una pesquería comercial que incide sobre las concentraciones reproductoras. En Canarias, sobre todo en Lanzarote, Fuerteventura y Gran Canaria, se pesca artesanalmente con aparejos de anzuelo (líñas de mano y palangres) y nasas, con nivel de explotación alto e interés comercial elevado.

Nuestros proyectos Interreg III B Pescprof 1-3 (2003-2007) han demostrado que, en el intervalo de profundidad de 120-350 m en Gran Canaria, las nasas de fondo capturan preferentemente camarón soldado, camarón narval, antoñito y besuguito.

UTILIZACIÓN Y PREPARACIÓN

Se utiliza en fresco (ejemplares de Canarias), refrigerado e incluso congelado (ejemplares de África). Se comercializa entero. Este pescado se suele preparar frito o a la plancha (a la espalda). Carne blanca, firme, de excelente calidad. Pescado entre magro (blanco) y ligeramente semigraso.

Más información: www.pescprof.net
www.pescabase.org



Yo fui en el correillo / 11

El barco resucitado

JOSÉ LUIS SERRANO CAMACHO

Existe en mí una contradicción y voy a tratar de explicarla. Yo era muy joven, unos 20 años, y me fui a navegar a un barco muy viejo, uno de los *correillos negros*. Digo muy viejo porque en aquella época el barco podía tener más de 60 años, cosa que no es común en un buque puesto que su vida media puede estar en 30 ó 35 años como mucho (después de esa edad un buque no suele ser rentable y se desguaza). Y digo contradicción porque ahora sucede lo contrario, el barco, otro *correillo negro*, es muy joven y yo soy relativamente viejo.

Yo había estudiado Náutica y fui a hacer mis prácticas de vapor a uno de los pocos barcos de vapor que quedaban en esa época. Casi toda la flota mundial estaba propulsada ya con motores diesel; anteriormente lo habían sido con máquinas alternativas de vapor y se empezaba a imponer la propulsión con turbinas de vapor. Los alumnos de Máquinas teníamos que cumplir 300 días de mar (200 en motor y 100 en vapor). Días de 24 horas, lo que significa que para hacer esos 300 días de prácticas solíamos tardar unos dos años.

Voy a explicar por qué se ha hecho el barco muy joven. Después de estar en servicio activo unos 65 años, fue subastado y lo compró la familia Flick para ponerlo como pontona en el muelle deportivo de Las Palmas, allí estuvo unos 11 años. Después fue comprado por el Cabildo de Tenerife con la finalidad de ponerlo en seco en alguna plaza de la capital como elemento decorativo y que albergara un museo; no teniendo éxito la idea quedó



Durante la restauración del casco en el astillero, José Luis Serrano se asoma a uno de los salones del vapor 'La Palma' desde donde se encontraba la cocina./ Y. MILLARES

totalmente abandonado y en seco en los Astilleros de Tenerife. Allí estuvo deteriorándose otros 17 años. Por esa época una serie de personas inquietas y amantes de los barcos se movilizó, llamando la atención de las autoridades responsables del barco y planteándole una solución al abandono en que estaba sumido el buque, que ya estaba próximo a cumplir 100 años.

El Cabildo de Tenerife creyó en la idea que se le proponía y aportó fondos para el comienzo de la obra de restauración. Se creó una fundación para llevar a cabo dicha

obra y la realidad es que ahora, en cuestión de días, el buque va a estar otra vez flotando, tan lozano como en su primera botadura en Escocia en el año 1912. Todas las planchas de acero del forro del casco, que estaban inservibles, han sido sustituidas por otras nuevas; su maquinaria ha sido restaurada y quedará funcionando como en sus mejores tiempos; la decoración se hará tomando como ejemplo la que tuvo en su primera época; la jarcia quedará como fue siempre y, en resumidas cuentas, el que vuelva a ver el barco pensará que está viendo visiones y que ha resucitado.

Lógicamente, ha habido que cumplir con los requisitos legales actuales en cuestiones de seguridad y se le han instalado todos los medios técnicos necesarios para que sea un buque realmente seguro.

Una vez en el agua habrá que seguir la restauración que, dependiendo de la financiación pública y privada que vayamos consiguiendo, se irá llevando a cabo. Nuestra idea es que en dos años más el buque pueda estar listo para navegar. Hay que llamar la atención de que se trata de un buque propulsado por máquina alternativa de vapor, sistema que ya ha pasado a la historia: se cuentan con los dedos de una mano los que quedan en funcionamiento en el mundo. Esto permitirá a las generaciones venideras hacerse una idea de lo que fue la Marina Mercante en los siglos XIX y XX. Ellos sustituyeron a los barcos de vela que nos comunicaban entre las islas, dando un servicio rápido, seguro, confortable y puntual.

Mi actual contacto con el barco me retorna a mi juventud, viéndome yo recorrer de nuevo las capitales de las siete islas y los puertos de la entonces África Occidental Española. Vienen a mi mente cantidad de vivencias, personajes, formas de vida, costumbres, negocios, comunicaciones, compañeros de tripulación, temporales, calmas, el inicio de una carrera profesional y un largo etcétera del que voy a contar algo aquí. (Continuará)

Director técnico para la rehabilitación del correillo 'La Palma', fue alumno de Máquinas en el 'Viera y Clavijo' como oficial en prácticas (octubre 1966-abril 1967).

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, diagnóstico 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



Haría-Máquez (1)



El sendero, entre paredes de piedra, y la vega de Máquez vistos desde La Atalaya./ Y. M.

Dorina cumple esta festividad de Todos los Santos 75 años justitos. De niña, en esta fecha ella iba a pedir a las vecinas la limosna de los difuntos: los higos pasados, que se abrían justo ahora. Y para comer moras, la juventud subía en la época del fruto por el camino de La Atalaya, una ruta que en Máquez conocieron varias generaciones para ir al molino de gofio.

YURI MILLARES
Redacción

Haría y Máquez son dos pueblos del norte de Lanzarote conocidos por disponer de las vegas agrícolas más prósperas de la isla. Entre ellos hay muy poca distancia y los vecinos recorrían dos caminos diferentes para ir de uno al otro: el de Los Cascajos –que era empedrado y hoy lo cubre la carretera asfaltada, “se llamaba así porque no era sino cascajos, que iban las más viejas que yo al baile a Haría y perdían los tacones

entre aquellas piedras”, relata Dorina Torres Bonilla, vecina de Máquez– y el de La Atalaya –hoy en desuso, entre huertos abandonados de viña e higueras–. Este último era muy transitado, pues en la degollada que hay a medio camino había una molina y un molino ya desde el siglo XIX, el segundo de los cuales todavía molía hasta bien avanzado el siglo XX. Eran molinos de viento que fueron sustituidos en su labor por otros tantos que abrieron en el propio pueblo de Haría y funcionaban con motor de explosión (se les llamaba “de fuego”). Cuando no había petróleo (en los primeros años de la dictadura franquista), “para moler en las molinas de fuego había que coger una medida de petróleo por la cartilla, que una medida molía cinco o seis kilos de grano”, dice.

Dorina no conoció sino las ruinas de los molinos que había en La Atalaya, pero “le oía decir a mi madre, que allí cerca tenía un cachito de viña mi abuelo y ella iba con el burro y los taleguitos de millo al molino, que allí había un molinero viejito que decía ‘jarriba Silvano!’ al muchachito que tenía trabajando, porque había que subir unos escalones para echar el millo en la tolva”. Desde Máquez “el camino era estrechito, pero tenía cachitos de piedra y cachitos de tierra. Todo el mundo no iba sino por allí, a moler; bueno, cuando yo

sino que íbamos a Haría a comprar tabaco para los viejitos cerca de las primeras casas del pueblo. Enseguida llegábamos”.

Rulos de latón

Entre las anécdotas que conoce, Dorina cita una muy curiosa: “Cuando las muchachas más viejas que yo todavía eran solteras, vino la moda de la permanente y había un latonero que tiraba los recortes de las latas en una tierra, del molino para abajo. Entonces las muchachas iban a buscar los recortes de lata, los envolvían en un papel y se hacían las permanentes, los recortes se enrosocaban [como rulos] en la cabeza, se quitaban al cabo de una hora o dos y ya estaban los pelos rizados”.

En La Atalaya y en la ladera por donde sube el camino desde Máquez había huertas en los que crecían frondosos los morales y subir a coger moras era todo un acontecimiento para los jóvenes. “Abuelito, donde tenía las parras tenía un moral grande y nosotros íbamos por el callejón del Molino –nombre por el que conoce Dorina al sendero– ¡bueno! un rancho de muchachos con las palanganas y cantando íbamos a comer moras allí. Con las palanganas traíamos para la casa, para comerlas con gofio porque no había nada. Era una cosa de la juventud, porque se juntaban machos y hembras y allí se hacían noviazgos”.

Gofio y tocino

Las tres comidas del día “no era sino gofio”, dice. “Por la mañana se guisaba suero, porque no se comía la leche, con gofio; a

mediodía, potaje con gofio; y a la noche el mismo caldo, calentado, con gofio y un cachito de tocino para los hombres. Mi padre, el pobre Dios lo tenga descansando, me dejaba un cachito de tocino porque a mí me gustaba. Apenitas, porque se lo echaban para ellos los que estaban trabajando”.

Y a partir del Día de los Santos, ya se podían comer higos pasados y *porretos* (como llaman en Lanzarote a los tunos o higos picos pasados). Era en esta fecha cuando se sacaban por primera vez y se

consumían durante el invierno hasta

gastarlos (en Canarias tenemos dos estaciones en los campos, del verano se pasa al invierno y viceversa). “Para el día de los Santos y el día de Finados, chiquita yo, me acuerdo que mi madre nos daba a mi hermano (Dios lo tenga descansando) y a mí a cada uno un zurrón y nos decía: ‘*vaygan* a pedir la limosnita de los Santos’, y dos viejitas vecinas (¡que tenían una fruta más hermosa!) nos llenaban el zurrón; no íbamos a casa de más nadie, sino a casa de esas dos”.



El pueblo de Haría en 1895 y, sobre la lomada de La Atalaya, la molina y el molino a los que se iba por este sendero./ ARCHIVO DE FOTOGRAFÍA HISTÓRICA DE CANARIAS-FEDAC

Un pastor y sus cabras pasan por la carretera donde se cruza con el inicio del camino, en el lado de Máquez./ Y. M.

El cardón que desapareció de Lanzarote

DAVID BRAMWELL

Hace muchos años, en 1969, tuve la suerte de explorar los riscos de Famara con don Enrique Sventenius pero, por razones de tiempo, nos quedamos sin la oportunidad de visitar el malpaís de la Corona. Aquello quedó como una asignatura pendiente hasta 1978, cuando Zoë y yo hicimos una excursión por el norte de la isla. Bajamos desde Haría, con sus espléndidos palmerales y vistas hacia la montaña de los Helechos. Pasamos por las áreas de picón [ceniza volcánica] con sus cultivos de vid y vimos las grandes extensiones amarillas que ocupa el corazoncillo (*Lotus lancero-ttensis*) y, en algunas zonas más rocosas, la ocasional cerraja leñosa (*Sonchus pinnatifidus*) y el tajinaste de Famara (*Echium famarae*). En los malpaíses de Máguez observamos una vegetación interesante, con la tabaiba dulce (*Euphorbia balsamifera*) y algún ejemplo de tabaiba amarga (*E. regis-jubae*), junto al abundante tasaigo (*Rubia fruticosa*).

Una curiosidad de esta excursión, que anotamos en el cuaderno de campo, fue la presencia de un cardón (*Euphorbia canariensis*) en el malpaís, pero todos los intentos posteriores de reencontrarlo han

sido en vano y los últimos estudios de Lanzarote destacan la ausencia del cardón en la isla. La abundancia de matos del verode en este recorrido me hizo recordar una pequeña anécdota de la visita a la isla con don Enrique, cuando en uno de los andenes, debajo de las Peñas del Chache, me corté un dedo con mi cuchillo, intentando coger una muestra para el herbario de alguna planta y Sventenius, inmediatamente, preparó una maceración del tallo de un verode, diciéndome que la savia de esta planta detenía la hemorragia y actuaba como antibiótico. Y la verdad es que la herida se curó muy rápidamente.

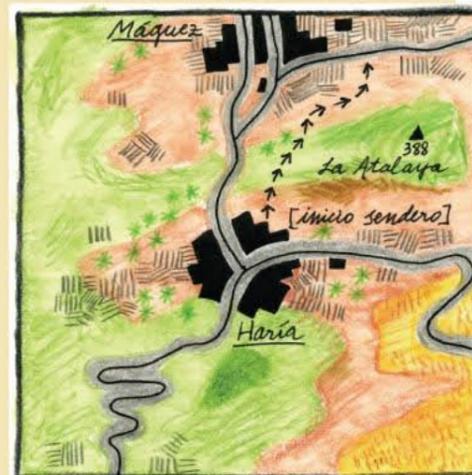
Don Enrique me contó que el truco se lo había enseñado su fiel ayudante de campo del Jardín de Aclimatación de Tenerife, don Israel Bello. En fin, al atardecer llegamos al pequeño pueblo de Máguez y después de tomar una cerveza allí tuvimos que volver a Haría, por la ruta mas rápida de la carretera, para recoger el coche y volver a Arrecife.

Director del Jardín Botánico
Canario Viera y Clavijo

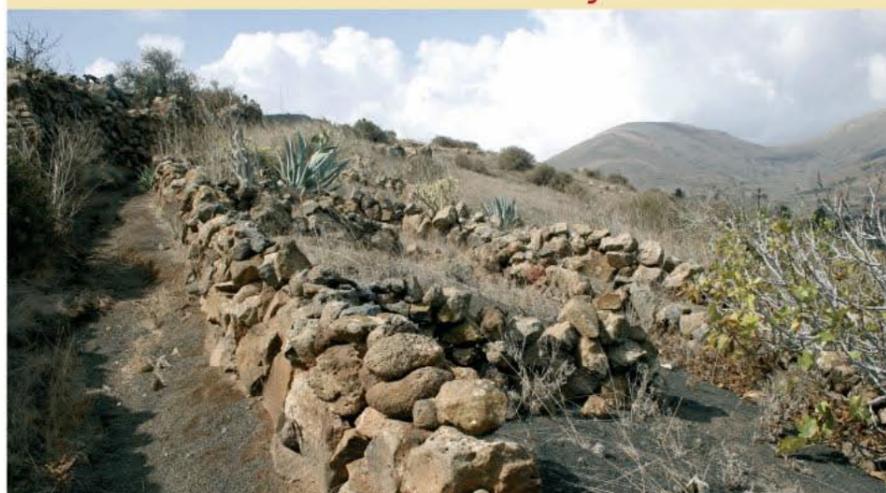
Distancia, tiempo y algo más

Muy corto

El camino es muy corto, recorre apenas dos kilómetros que podemos hacer cómodamente en subida y/o bajada.



Por la lomada de La Atalaya



Saliendo de Haría, debemos subir por la calle trasera de la iglesia hasta entrar en la calle del Molino, salimos del pueblo por una pista de tierra muy corta hasta la degollada que hay en la lomada de La Atalaya. Junto a los restos de piedras de la molina (sobre ellos hay una cabaña de madera) baja el sendero entre paredes de piedra seca hasta la carretera y Máguez.

Complete su colección de la revista Ruta Archipiélago/Pellagofio

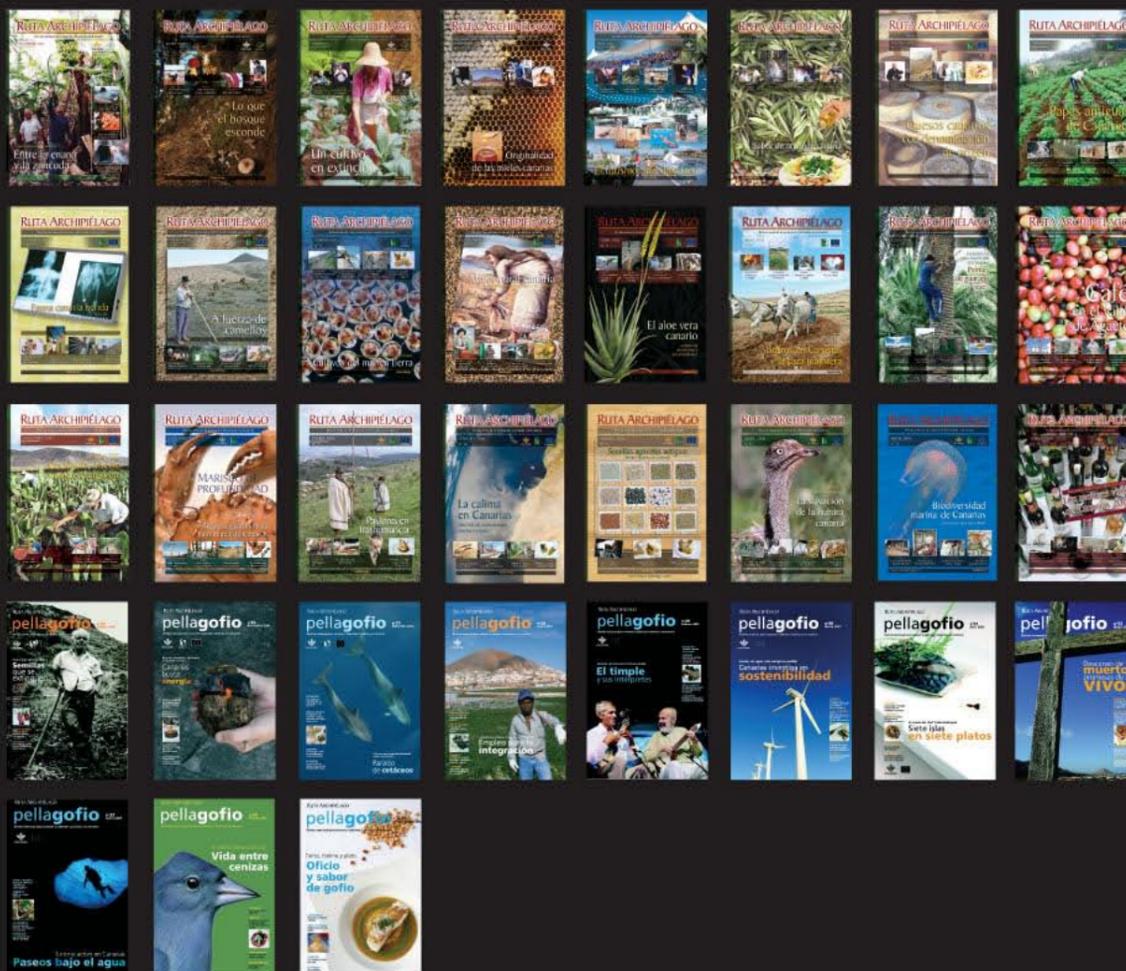
TEMPORADA I
 Nº 1-La platanera
 Nº 2-Setas y hongos
 Nº 3-Cultivo del tabaco
 Nº 4-Mieles de Canarias
 Nº 5-Parques temáticos
 Nº 6-Aceituna canaria

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 mayorero
 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-Paraíso de cetáceos
 Nº 28-Empleo para la integración
 Nº 29-El timble y sus intérpretes
 Nº 30-Canarias investiga en sostenibilidad
 Nº 31-Siete islas en siete platos
 Nº 32-Cruces mayoreras
 Nº 33-Paseos bajo el agua

TEMPORADA V
 Nº 34-Vida entre cenizas
 Nº 35-Oficio y sabor de gofio



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@rutaarchipelago.com



Oficio y sabor de molino

Millo cultivado en Moya, secando en una azotea. / Y. M.

Por toda Canarias hay repartidos multitud de molinos, sin excepción de isla ninguna de las llamadas "siete mayores". La mayoría de los que existió son hoy testigos mudos o en ruinas de siglos pasados en los que el gofio era el alimento básico y, entre las familias más humildes, casi único. Sus excelentes cualidades lo mantienen en la mesa de los canarios. Ésta es la historia de uno de esos molinos que aún expide su singular aroma.

YURI MILLARES
Redacción

Las aguas que bajaban por el barranco de las Garzas hacia Guía de Gran Canaria movían el desaparecido molino de Las Cuartas, situado en su margen izquierda, antes de continuar en dirección a Gáldar dentro de una gran acequia por detrás de la casa del próspero emprendedor británico mister Leacock, propietario de grandes fincas de plataneras. Así llegaba, a su paso por el barrio de Rojas, al molino del mismo nombre. Se construyó éste entre 1878 y 1880, fecha en la que se cita una instancia presentada por el vecino Pablo Padrón Quintana para fabricar un molino harinero en el lugar. Las aguas de la Heredad de la Vega Mayor movieron sus piedras de 1,2 metros de diámetro y cerca de medio metro de grosor hasta 1938, en que se da de baja como molino hidráulico. Entonces era su molinero Bartolomé Molina Santiago, conocido y aún recordado hoy como *Bartolito el del Molino*.

Bartolito salió de las medianías altas del norte grancañario, Lomo del Pino, cuando se casó. Vivió en el Puerto, en la ciudad de Las Palmas, un breve período de tiempo y llegó al barrio de Rojas a hacerse cargo del molino pues lo acababa de comprar. Ocurría esto a finales de los años veinte del siglo XX. El molino también era tienda,

de las llamadas "de aceite y vinagre", y allí nació en 1932 su cuarto hijo, Antonio, que con 12 años de edad dejó la escuela y entró a trabajar en el molino. "Ya tú sabes las cuatro reglas, no vas más a la escuela", recuerda que le dijo el padre, así que fue a decirselo a su maestro Manuel Sosa: "Mire, mi padre dice que no venga más a la escuela". En aquella época, dice, "se podía hacer eso, hoy no: es obligatorio y lo veo muy bien. Porque nosotros lo que aprendimos es a trabajar".

Suena la cencerro

"Mi padre trabajaba en aquella época para mister Leacock y mi madre [María Martín]

era la que se encargaba de la tiendita y del molino de agua; y nosotros, por la noche, aquí mismo (en la habitación de lo que era la tienda) había una puerta [en el piso] y una escalera y el molino trabajaba ahí. El molino tenía una cencerro que sonaba cuando se vaciaba la tolva del millo y salíamos corriendo por ahí debajo, cargábamos otra vez el molino y hasta por la mañana".

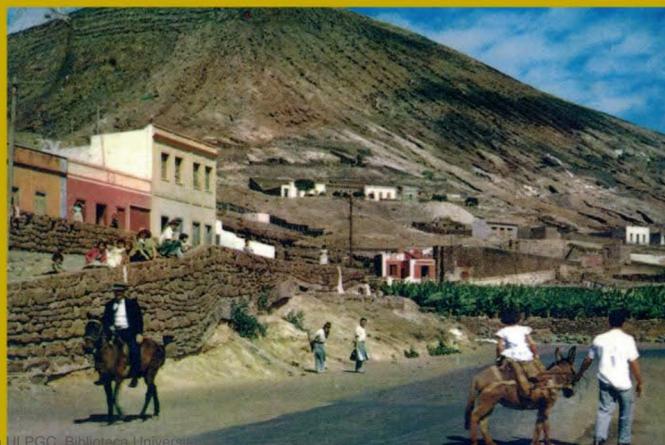
El molino de agua original fue ampliado a un segundo molino "que llamábamos de fuego" relata, pero enseguida hubo que cerrar el de agua. "Al molino llegaba el agua por un puente [de la Heredad] y por debajo pasaban los coches. Pero entre las

aguas que bajaban por una barranquera detrás del molino, las piedras y la tierra que traía, empezó a subir a subir [el nivel del suelo] y ya no podían pasar ni los coches chicos, hasta que tuvieron que quitarlo porque pusieron una línea de guaguas de aquella época que tropezaba con el puente".

Sin puente, hubo que hacer llegar el agua al molino desde la acequia mediante sifones, "pero era más el tiempo que se tupía que el que pasaba el agua. Hasta que tuvimos que quitar el molino de agua". Tenía Antonio apenas unos seis años y ya escuchaba el ronroneo del motor de 17 caballos que su padre había comprado a mister Leacock hacía poco.

Un hervidero

Llegó la guerra y el hambre de la posguerra. Gofio era lo único que comían muchos. "Algunas veces estábamos 15 días moliendo día y noche, porque venía el millo racionado y cuando llegaba lo tostaba y lo



La vieja carretera general a la entrada de Gáldar, donde los chiquillos jugaban al fútbol. Al fondo, el molino de Rojas y los muros del canal del agua. / ARCHIVO MOLINO DE ROJAS

ANÉCDOTAS A PIE DE PIEDRA

Los polvitos del molinero

El millo del país que muele el molino de Rojas cubre sólo una pequeña parte de la demanda de los consumidores. "Aquí lo que se coge en Canarias se come en dos meses. Y hoy se sigue comiendo gofio, pero por gusto, porque hoy hay de todo. El gofio gusta", dice Antonio, ya jubilado, el hijo de Bartolito el del Molino. Sus recuerdos plagados de anécdotas expresan la vida cotidiana en unos tiempos difíciles con sus tragos amargos y sus momentos para la risa. Aquí van un ejemplo de cada.

La vida triste

Antonio Molina, además de criarse en el molino, puso tienda por su cuenta al independizarse de su padre, antes de volver al molino otra vez. Tras el mostrador, veía llegar a las mujeres a comprar. Se usaba entonces lo de apuntar en la libreta los fiados. "Bartolito, Antoñito, no tengo nada para mis hijos, porque mi marido se emborrachó el fin de semana y no me dio

el sueldo. Antoñito, ¿y por qué no va a mi casa y habla con mi marido?", dice que le decían a veces. "Eso me lo hicieron varias veces. Serví de todo. Y yo iba tan tranquilo a ver al marido". Y tenía lugar un diálogo

parecido al siguiente: "¿Qué pasó Antoñito?". "Nada, vine a verte". "¿Por qué?". "Tu mujer no me pagó esta semana, te quedaste las perras. Tu mujer come, tus hijos comen: que tú te gastas la comida

de tus hijos. Si tú no le quieres dar el sueldo completo, quédate 20 ó 30 duros para ti. Pero en tu casa hay que entregar. Y como tú hay varios dos o tres en mi tienda, que no me han pagado y eso es muy triste". Dos o tres, asegura, "arreglé".



El molino de Rojas en 1944: de izq a dcha, Antonio Molina, el empleado Eusebio y el molinero José (hijo de Bartolito). / ARCHIVO MOLINO DE ROJAS

La vida alegre

Por pasarse su vida despachando gofio y otros alimentos, las mujeres venían y le hablaban entre bromas al hacer el pedido. "Ellas mismas me decían: 'Mira, a mí me echas un polvito hoy...'. 'De gofio', decía yo. Y algunas veces: 'Antoñito, dos polvitos'. Mi padre, como era el molinero de aquí sí echó un montón de polvos... ¡de gofio, eh!. Y también me decían: 'El polvito lo quiero caliente, Antoñito, que si es frío no sabe'. Tenían confianza, me crié detrás del mostrador de chiquillo. La gente me enseñó más en el mostrador que en la escuela".



(Izquierda) Antonio delante de los restos de la acequia que conducía el agua al molino en los tiempos en que funcionaba con energía hidráulica. / Y. M.

(Abajo) Mario, nieto de Bartolito, y la vieja tostadora del gofio. / Y. M.



Tres días atrapados

De esa escasez de comida no se libraba ni el molinero. "Mis abuelos vivían en Barranquillo Frío y mi hermano y yo íbamos caminando allá arriba (que para ir a Piedra de Molino no había en aquella época ni carretera), a buscar un poco de millo para nosotros mismos, porque cuando se acababa el millo había que parar el molino. Entonces íbamos a casa del abuelo, nos echaba 10 ó 12 kilos al hombro y por ahí para abajo otra vez, lloviendo. Y gracias que cogíamos los atajos. Pero un día nos cuadró que subimos, empezó a llover y estuvimos tres días allá arriba en ca' mi abuela... —se ríe con ganas— ...porque no podíamos salir porque estaba lloviendo... —más risas— ...y mi padre aquí desesperado porque no veníamos".

En el molino, pues, también tostaban, pero para ello empleaban a dos mujeres, ya que no había máquina que lo hiciera.

Tenían un tostador de barro y después otro que hicieron con la mitad de un bidón de gasoil. El combustible, naturalmente, era la leña. "La comprábamos y algunas veces mezclábamos la leña con la hoja de platanera, pero la leña venía toda de Agaete. Tres y cinco carrillos chicos cargados de leña, ¡pasaban más fatigas esa gente del Valle! La cargaban en el carrito, de cuatro ruedas, jalando y empujando, y así llegaban hasta aquí. Y pinocha también".

La tostadora

El sistema de las mujeres con el tostador pronto cambió en esa posguerra por una máquina que todavía hoy está a pleno rendimiento en el molino. "Sí, es de la época de mi abuelo —confirma el nieto, Mario Molina Martín—. Le hizo maestro Francisco, más conocido como *el padre de Antoñito El Calvo*, que tenía un taller frente al actual colegio Fernando Guanartermo de Gáldar. Trabajaba de mecánico con mister Leacock en su época. Ese señor fue el que hizo la tostadora y hasta la fecha. Y la verdad que no la cambiamos. Funcionaba con el sistema de cocinillas de fuelle, que era cuando teníamos un motor de pozo, era lo que llamamos un molino de fuego y todo era por correas y poleas. La tostadora inyectaba aire y a su vez gasoil, el mismo sistema de las cocinillas. Luego, al

desaparecer el motor, le hemos adaptado un pequeño quemador de horno, es lo único que le hemos cambiado".

Con la tercera generación de la misma familia al frente del molino, la actividad entre sus vetustas pero sólidas paredes sigue siendo intensa y, sobre todo, artesana. "Todo artesano —insiste Mario—: de hecho descargamos los camiones a mano, el zarandeo lo seguimos haciendo a mano, el picado de la piedra y hasta el envasado es a mano: la bolsa comenzamos pegándola con una vela, luego un vecino en uno de sus viajes vio que en La Palma pegaban las bolsas con una hojita de papel y una madera con plancha de planchar la ropa, y ahora es con una resistencia a la que le hemos adaptado un pedal de una guagua".

Más aún, además de gofio de trigo y gofio de cinco cereales, todavía emplean para el gofio de millo el que se cultiva en la isla: de Teror, Los Arbejales, Fontanales, Montaña Alta y Moya, "aunque yo prefiero más la zona de El Palmital y Santa Cristina, es un millo más pequeñito, más redondito y más sabroso", confiesa. No se cultiva suficiente, sin embargo, para abastecer el consumo siquiera de este molino, que por cada ocho mil kilos que puede adquirir un año, compra más del triple (unos 30 mil kilos) de millo argentino en el mismo período.

MILLOS EN EL MOLINO



Millo americano
El de menor consistencia para moler, su sabor más insípido permite que se emplee para gofio muy tostado.



Millo argentino
El más parecido al que se cultiva en Canarias, pero más dulzón y suave y algo menos consistente para moler.



Millo del país
La textura y consistencia del grano, así como su gran aroma tostado y molido, hacen que sea muy apreciado.

El aroma no engaña

El gofio era alimento de los primeros habitantes de las islas Canarias, pero lo hacían con cereales como la cebada y el trigo. Con este último se ha seguido elaborando desde entonces en las islas occidentales del archipiélago por su especial suavidad al paladar, mientras que la llegada del maíz desde el continente americano supuso la introducción en las islas orientales del gofio de millo, preferido por su aroma y sabor más fuerte.



El molinero abre un saco de millo del país en el almacén. Detrás, otro de los trabajadores lo vuelca en la cubeta para llevarlo a zarandear.



Lo primero que se le hace al millo es zarandearlo: para quitarle el millo partido, el polvo y otras impurezas que pueda traer en el saco.



A la tostadora llega el millo limpio. Antigamente con sistema de cocinillas de fuelle, ahora funciona con un quemador de horno.



Después de unos 15 minutos, si es un tostado normal, el millo está en su punto y se extrae de la tostadora girando una simple palanca.



El millo no se puede moler recién tostado, así que se vierte primero en unas tolas de enfriado donde permanece entre seis y siete horas.



El molino de Rojas todavía utiliza piedra de cantería del país, que hay que picar cada semana. Su ventaja es que muele el grano más fino.



Después de reavivarle la aspereza, en una hora da 45 kilos de gofio de mejor calidad que con piedra importada (150-200 kilos/hora).



El gofio se envasa a mano en bolsas para tiendas si es millo argentino o americano; el del país se despacha en el molino en cartuchos.

GASTRONOMÍA

La propuesta de Los Guayres

Sin duda uno de los hoteles más atractivos del sur de Gran Canaria, el Cordial Mogán Playa también se distingue por la calidad de la cocina que ofrece a sus huéspedes. Al margen de ella, sin embargo, también cuenta con una oferta adicional que abre sus puertas indistintamente a clientes alojados en el hotel o ajenos a él: el restaurante Los Guayres, a cuyo frente han puesto a un cocinero con la misión de ofrecer una cocina más selecta, con elaboraciones especiales, presentaciones modernas e inspiración isleña, sin descuidar grandes productos de fuera. Y el chef Alexis Álvarez presenta ese perfil de gran profesional, con una experiencia

modelada al lado de grandes maestros (ha realizado *stages* de varios meses junto a Pedro Subijana, Mario Arzak o Paco Torreblanca y ha estado en la plantilla de Ferrán Adriá –“es un visionario”, dice de él– en El Bulli). Posee una inquietud personal por el trabajo minucioso y creativo entre fogones, que mira a su entorno sin complejos –“trato de lograr con técnicas modernas de cocina los sabores que conozco”, explica–, a la vez que es consciente de que en un hotel debe agradar a un público de muy variadas culturas y hábitos alimenticios. Para los lectores de PELLAGOIO ha cocinado dos recetas con el gofio como protagonista singular.



El 'chef' Alexis Álvarez vigila un lomo de cherne que tiene al fuego, mientras mezcla bien la salsa de gofio. / Y. M.

Cherne en salsa de gofio y cilantro

INGREDIENTES

- 160 gr de lomo de cherne (por persona)
- aros de cebolla pequeña
- cebollino
- Para la salsa de gofio
- 1/4 l de caldo de pescado
- gofio
- mojo verde
- Para el salteado de cebolla y calabaza
- 200 gr cebolla
- 400 gr calabaza

PREPARACIÓN

Salsa de gofio
• Hacemos un caldo de pescado tradicional canario o, si tenemos hecho, colamos un cuarto de litro y añadimos gofio hasta obtener una textura de salsa ligera (si tiene grumos, pasamos por una batidora hasta dejar bien fina). Después, cocinamos la salsa de gofio a fuego lento unos 10 minutos, hasta que pierda el sabor harinoso natural del gofio y rectificamos de sal gorda si es necesario.
• Elaboramos un mojo de cilantro de forma habitual y reservamos.

Salteado de cebolla y calabaza

• Cortamos la cebolla y la calabaza en cuadritos. Pochamos la cebolla unos 10 minutos y añadimos la calabaza y sal gorda. Salteamos 20 minutos hasta que esté bien guisado.
Elaboración y presentación
• Marcamos el lomo de cherne a la plancha y los terminamos de cocinar en el horno. Ponemos los aritos de cebolla en agua con vinagre un rato.
• Servimos en un plato hondo, cubriendo el fondo con salsa de gofio y, en el centro, el salteado de cebolla y calabaza; encima de la salsa vertemos un cordón de mojo verde y sobre el salteado, el lomo de cherne que decoramos con los aritos de cebolla y un poco de cebollino picado.



La salsa de gofio con mojo verde resalta la presencia del cherne. / Y. M.

Espuma de gofio con sorbete de queso fresco de cabra y frutos rojos

INGREDIENTES

- Para la espuma de gofio
- 1 litro de leche
- 250 ml de nata
- 150 gr de azúcar
- 10 yemas
- 150 gr de gofio
- 24 hojas de menta
- 1 piel de limón
- 3 cm de palo de canela
- 1 rama de vainilla
- 4 hojas de gelatina
- Para el sorbete de queso
- 500 gr de queso blanco fresco de cabra
- 100 gr de azúcar
- 100 ml de agua
- un poco de zumo de limón
- Para el 'coulis' de frutos rojos
- 1 kg de fresas

PREPARACIÓN

Espuma de gofio
• Ponemos al fuego la leche y la nata, añadiendo a continuación el gofio y las especias y mezclando todo con el azúcar y las yemas. Lo dejamos cocer "a la inglesa" (cinco minutos a fuego lento) y añadimos la gelatina. Dejamos reposar, colamos y pasamos por un sifón 7-8 horas antes de servir frío.

Sorbete de queso

• Ponemos a hervir el agua con el azúcar, añadimos el queso y el zumo y lo pasamos todo por la sorbetera. Reservar a -10°C.
'Coulis' de frutos rojos
• Ponemos las fresas y el azúcar al fuego al baño María, cocinamos, trituramos y añadimos la gelatina. Reservar en frío.
Galletas molidas
• Mezclamos por orden y ponemos a enfriar. Rallamos después la masa con un rallador sobre la placa del horno y horneamos a 160° C hasta que coja color a galleta dorada.
Presentación
• En plato hondo servimos el coulis de frutos rojos; encima, la espuma de gofio con el sorbete de queso en el centro. Espolvoreamos con la galleta molida y decoramos con unas hojitas de hierbabuena.



La espuma de gofio en una presentación de inspiración marinera. / Y. M.

Piedra de molino



Sentado sobre la piedra, Juan Orihuela pica con precisión y paciencia cada seis días./ Y.M.

“Con siete años iba con mi padre a picar a los molinos de agua”

Juan Orihuela se crió en un molino de agua, el de su abuelo Antonio en Lomo Guillén (Guía), conocido como molino de Las Cuartas. Todavía siendo niño entró a trabajar en otro en Rojas (Gáldar), conocido como el del Bartolito. Allí sigue, picando la piedra cada semana para moler gofio.

YURI MILLARES
Redacción

El molino de agua de su abuelo en Lomo Guillén estaba detrás de donde hoy se levanta el edificio de Hacienda en la pequeña ciudad de Guía de Gran Canaria. “Lo tenía él arrendado a las monjas de Guía. En aquel tiempo pagaba de renta 50 pesetas mensuales, hasta que lo largó hace de eso cuarenta años, lo menos”, explica Juan. Aquel molino de Las Cuartas, o “de Orihuela” hace muchos años que desapareció, lo mismo que la acequia por donde venía “del campo” el agua que lo movía. Esa misma agua cruzaba en dirección a Gáldar, donde entre bloques de edificios aún se pueden ver algunos tramos que ejercen de testimonio mudo (y seco) de otros tiempos de riego de la platanera a manta. Y esa misma agua movía también el molino de Rojas o de Bartolito.

Allí lo llevó un día su padre, hombre dedicado a la misma tarea que él ahora y desde niño. “Mi padre iba también a picar a dos molinos de agua de Guía y yo con siete años iba con él”, recuerda, señalando al antiguo propietario del molino de Rojas como vecino y con quien entró un día a trabajar, cuando los niños ayudaban a los padres en el sustento de la familia desde temprana edad. El pequeño Juan, que había aprendido con su abuelo y con su padre,

manejaba bien la picareta y asegura que era capaz de cogerla y trabajar sobre la piedra, aunque es una herramienta pesada.

“Primero estuve con el abuelo de Mario [uno de los socios actuales del molino]”, hace un inciso por su recorrido laboral, “después estubo un año cerrado y me marché un año a trabajar en el molino de La Atalaya hasta que volví otra vez”, dice de sus cerca de 45 años como empleado del molino de Rojas, ahora en manos de la tercera generación, los nietos de Bartolito.

Vuelve entonces a hablar de la piedra. “Eso hay que picarla para el mismo sitio siempre, de dentro a fuera, dejando por dentro unos diez centímetros de tragadera y de ahí para fuera hay que picarla toda”, señala mientras se dispone a picar, precisamente, una de las piedras de los tres molinos con que cuenta esta pequeña industria artesana ubicada a la entrada de Gáldar. “Moliendo todos los días, cada 60 horas hay que picarla, porque ahora está moliendo fijo a lo mejor 10 horas”.

Cinco o seis cuartos

Se sienta sobre un pequeño saco relleno que amortigua la dureza de la piedra y comienza a golpear con golpes rítmicos,

continuos, cortos, muy juntos. Sabe que esa piedra ya no muele el gofio como debiera (y aquí presumen de su excelente gofio de harina tostada muy fina) “porque no corta la cascarilla”. Una piedra de molino como la que está picando se compone de varias piezas que se llaman cuartos. “La piedra se divide: unas tienen cinco cuartos y otras seis cuartos”, explica. Cuando se montan, al fabricarla, no hay que volver a desarmarlas y permanecerán siempre unidas “por un hierro que se llama el suncho”. En realidad cada piedra tiene dos sunchos, “uno que es fijo y no se puede mover; después tiene otro que se va corriendo según se va gastando la piedra, a martillazos, con un marrón o un martillo pesado”. El suncho fijo abraza en realidad una pieza de cemento, para aprovechar la piedra al máximo y haga peso cuando ésta se vaya gastando por el uso y tenga menos volumen. Bajo este suncho y su cemento ya viene la piedra propiamente dicha.

La piedra, cuando está moliendo gofio, se va calentando por el roce. Dice Juan que “llega a una temperatura que se calienta y después no se calienta más. A la hora de estar moliendo ya tiene la temperatura máxima que coge y aguanta todo el día, aunque a los cinco minutos de empezar ya se calienta y muele a gusto”.

PASO A PASO

Al golpito

El molino de Rojas consta de tres molinos con sus piedras moliendo simultáneamente todo el tiempo. Hasta que a una de ellas haya que picarla.

1. Sobre unos palos

La pesada piedra de moler se levanta con ayuda de un pescante, cuyas pinzas capturan y permiten voltear la piedra para dejarla sobre unos palos.



2. Gofio de la pala

Antes de picar, Juan espolvorea gofio sobre la superficie de la piedra.



3. La mano extiende

Con una mano extiende el gofio sobre la piedra.



4. A picar

Con la picareta comienza a golpear siempre en la misma dirección.



5. Otra vez el pescante

Al terminar, vuelve a colocar la piedra en su sitio con el pescante.

