



Ref. 1679

Femur izquierdo

Varon

Entre 20 y 28 años

Risco Blanco

San Bartolomé de Tirajana

Localidad en cueva artificial

San Bartolomé de Tirajana

Medida: 16,5 x 1,5 x 1,5 cm



El Museo Canario

EL MUSEO CANARIO	
Socio. Nº	
D.N.I.:	

Hazte socio...

Llama al tel. 928 336 800 y recibirás más información.

SER SOCIO DE EL MUSEO CANARIO ES APOSTAR POR LA DEFENSA Y EL ESTUDIO DEL ACERVO HISTÓRICO DE CANARIAS

Neno, sabio de la tierra (1)

'La yunta arraya' y el millo crece

Nino va delante de la yunta echando "a chorro" el millo, mientras Neno guía a 'Clavellina' y 'Mariposa' tapando a la vez que abriendo un nuevo surco húmedo. / Y.M.

A Venancio Suárez lo conocen en San Fernando de Moya por Neno y a la finca donde trabaja sus tierras "la finca de Neno". Aquí crece el millo frondoso con el que su mujer tuesta el grano para hacer gofio; un millo que creció sobre una tierra húmeda donde la yunta rayó el surco de las papas.

Y. M.
Redacción

Venancio Suárez Montesdeoca, agricultor y criador de vacas de la tierra señala a su finca, entre los lindes de San Fernando y Corvo, y dice que nunca le ha puesto nombre. "Los demás dicen 'la finca de Neno'", reconoce. "Yo pensé en ponerle finca El Brezalete", añade, pero nunca lo puso en práctica y ahora, en realidad, ya no es suya: la acaba de vender a gente más joven que la va a seguir manteniendo en producción y eso le alegra. Neno, el diminutivo de Venancio por el que lo conocen quienes lo tratan, es un verdadero sabio de la tierra, alguien que atesora conocimientos sobre los usos de la tierra, las labores del campo y, en especial, el trabajo con yuntas y la cría de las conocidas como vacas de la tierra.

"De antiguo —dice— esto era la finca Manolo Sosa. Yo la conocí de niño así, porque era el medianero que estaba aquí.

Entonces decían la finca de Manolo Sosa; la finca de Manuel García que era la otra de allá; la finca de los González al lado". Y dentro de la finca están La Cañada, Delante Los Alpendres, Hoyeta los Perales, Delante de la Casa. Nombres con los que identificar lugares a quienes aquí trabajan.

Nacido en 1934 muy cerca, en La Jurada, Neno vivió en esta zona frondosa de las medianías del norte de Gran Canaria sus primeros 25 años de vida, antes de marcharse a poner una tienda de aceite y vinagre al barrio capitalino de Schamann. Y lo hizo a su pesar: "Yo no me habría marchado de aquí porque siempre me ha gustado esto. Pero tenía como un catarro de bañarme en los estanques de las cuevas (es que aquí arriba nosotros no teníamos medio de ir a la playa [y nos bañábamos] en nacientes y en cuevas; ¡estaba fría como el diablo!). A los 14 años cogí como un enfriamiento y de vez en cuando me quedaba medio asfixiado, medio fatigado.

Entonces cuando todos mis hermanos se casaron y yo me quedé solo, no podía llevar la leche a la carretera y mi madre no podía hacer ya el queso. Por eso cambié, porque si no, no hubiera cambiado. Después ese catarro asmático a los 20 años, con 34 años, ya se me quitó". Pero con su vida hecha ya en la tienda siguió allí, aunque cada vez más en contacto con el campo: compraba verduras y hortalizas que llevaba a vender al mercado y un día, con 50 años, volvió para quedarse.

Sus padres tuvieron 10 hijos "y todos escapamos y vivimos de eso", relata mirando a sus vacas en el alpendre. "Mi madre hacía queso de media flor y el quesero que se lo compraba iba a venderlo a Tenerife. Porque no todo el mundo hacía el queso de media flor y en Tenerife se vendía más caro". Un queso de leche de vaca mezclada con algo de leche de cabra "que dicen que hacía buena liga con la leche de vaca".

Más de veinte años lleva, pues, de nuevo entre las tierras y criando vacas de la tierra que emplea como yuntas para arar y surcar. Este verano, sin embargo, sus yuntas trabajaron por última vez en la finca. Unas yuntas que tiene enseñadas para trabajar. En febrero aró para plantar papas en los surcos que iba dejando el arado. A finales de junio fue a cogerlas, "se dice **arrayar*** las papas —explica—, rayar el surco con el arado, y se van echando las papas para atrás". Sabe que están para coger "porque la rama está ya grande-grande y se va haciendo chica (es como uno, que se va haciendo más chico también) y **pegan*** a ponerse amarillosas". Y a la vez que **arraya**, que va cogiendo los papas, aprovecha la humedad y sobre la marcha siembra el millo antes de que se vaya la humedad de la tierra. "A veces lo echo a la mano; a veces echándolas a chorro delante de las vacas que van tapando y haciendo un nuevo surco", concluye.

★ HABLAR CANARIO

La primera vaca forastera

Siempre entre vacas de la tierra, la primera vez que Venancio Suárez vio un ejemplar de raza importada fue a finales de los años 50 del siglo XX, justo después de acabar el cuartel. "Se la dieron a don Fernando Delgado, un hermano del [anterior] dueño de esta finca, un novillo que entregó el Cabildo para sacar cría y cuando las vacas se ponían en celo iba allá el que quería hacer cruces". Su hermano mayor llevó una "y salió una hija buenísima de leche. Daba doble de leche que las demás; entonces mi hermano vendía la leche y siguió sacando porque le interesaba". Neno sigue prefiriendo las de la tierra: "Para queso siempre son mejor. Da más queso. A lo mejor 12 litros de leche de estas vacas dan tanto queso como 15 de las otras".



Vocabulario:

arrayar. Con varios significados, aquí sería surcar con la yunta. También se emplea para "anotar tantos en el juego de la baraja" con la expresión "**arráyate** un millo", frase ésta igualmente usada para dar la razón a alguien (citado en *Tesoro lexicográfico del español de Canarias*).

pegar. "Modismo generalizado en el pueblo y que significa empezar, acometer una obra o tarea. (...) Por ejemplo, "**pegar** a trabajar". (...) Muchachos, le dice el capataz a los peones, después del descanso: Vamos a **pegar**" (Agustín Millares Cubas, *Cómo hablan los canarios*).

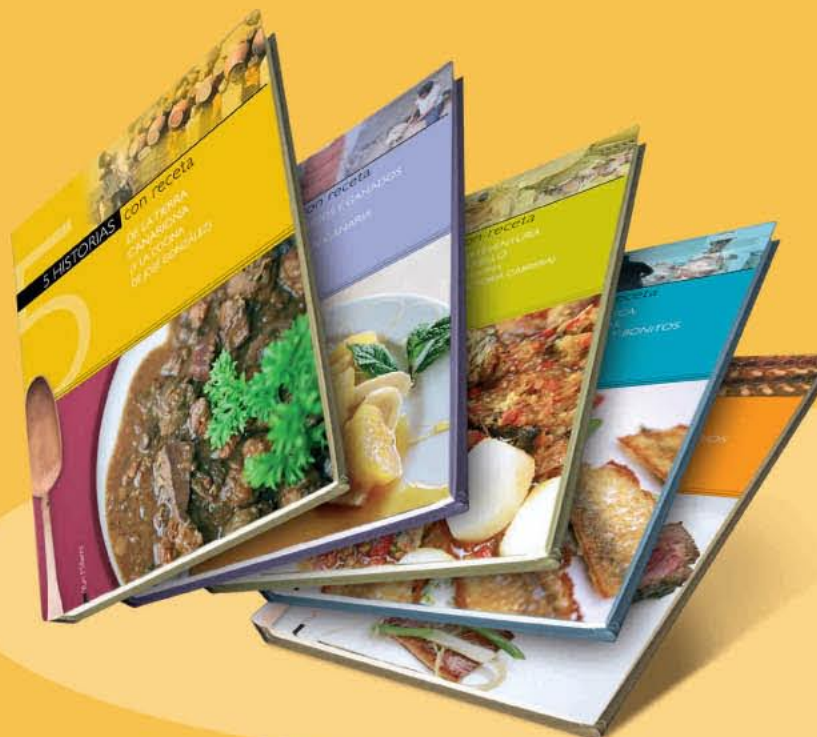
Venancio Suárez coge piñas de millo. / Y.M.

5 HISTORIAS con receta

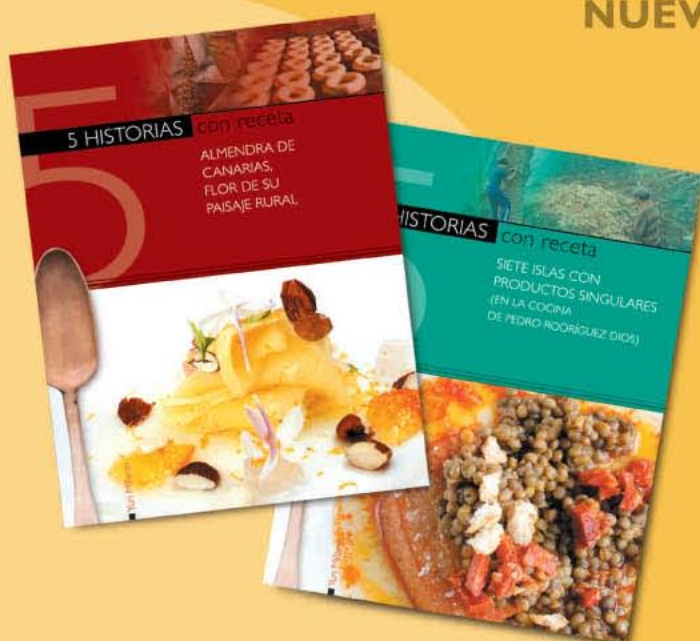
EL RECETARIO ASEQUIBLE

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^{ra} 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



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. **"Altair"** (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 **"Ansité"** (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)

Maridajes canarios (2)

Recorrido sensorial por la negramoll pasificada

Las nuevas elaboraciones de la bodega comarcal de Icod, ahora bajo la marca El Ancón, incluyen un tinto listán envejecido en barrica y un tinto dulce de uvas negramoll. Con este último hacemos aquí un recorrido sensorial que incluye cata y una receta centrada en el gofio.



Laboratorio con vistas a la nave de depósitos de acero, en la bodega comarcal de Icod./ Y.M.

Y. M.
Redacción

Desde que en 2005 la bodega comarcal de Icod se integrara en Bodegas Insulares Tenerife, las inversiones en nuevo equipo y, sobre todo, la nueva orientación en todas sus elaboraciones, han dado diversos frutos (ver PELLAGOFIO nº 32, mayo 2007). Junto a los clásicos de esa bodega, tinto, rosado y blanco también renovados, y al tinto de maceración carbónica desde 2006, la gestión que impulsa el enólogo Felipe Blanco desde la dirección de la empresa, ha puesto en el mercado otras dos elaboraciones novedosas para la marca El Ancón: se trata de un tinto de uvas listán negro que ha envejecido entre tres y cuatro meses en barricas de roble, y de un tinto dulce de uvas negramoll que también ha pasado un período de envejecimiento, en barricas de roble americano. Nuevas apuestas de los caldos de la comarca de Icod que llevan el sello de una gran bodega.

RESTAURANTE 1801 Un referente en cocina de calidad

En sus seis años abierto al público, el restaurante 1801 (928 661 126) se ha convertido en un referente de la cocina que se practica en Gran Canaria. Materia prima de calidad, platos de esmerada elaboración y cocina que combina creación y tradición se muestran en la carta del chef David Santana, que incluye semanalmente, novedades con lo más fresco y, durante el año, sabrosas jornadas de arroces, bacalao, cerdo ibérico, aves y postres.

CARTA

ENTRANTES FRÍOS Y CALIENTES

–Ensalada de queso de cabra con manzana, aguacate y cebolla roja a la vinagreta de mostaza de Dijon en granos **9,95 €**

–Tacos de queso fritos con confitura de tomates **9,00 €**

–Revuelto de ajetes y langostinos **9,95 €**

PESCADOS

–Bacalao con salsa de ñoras y manzanas con aros de cebolla frita **13,75 €**

CARNES

–Filetitos de solomillo con confitura de cebolla roja **12,75 €**

–Asado de cordero lechal trinchado con puré de castañas y papas panaderas **16,00 €**

POSTRES

–Mus de chocolate blanco relleno de crema de manga **4,95 €**

LA CATA

Tesoro pleno de equilibrio en su dulzor

LUIS D. MOLINA

Frente a la copa de vino, los sentidos transmiten cierto nerviosismo por descubrir el tesoro que guarda esta botella El Ancón: un vino tinto dulce de uvas negramoll, cosecha 2006, criado seis meses en barricas de roble americano. A la vista destaca la limpieza y transparencia del rojo granate con ribetes rubí. El olfato, a continuación, empieza a percibir sus aromas, con gratos recuerdos a mermelada de mora, ligeros toques de ciruelas pasas e higos secos y, para los amantes de los licores, claras referencias a licores de frambuesa y cereza; todo ello acompañado de la percepción a



Bodegas Insulares Tenerife S.A.

Marca: **El Ancón.**
Tipo: **tinto dulce seis meses en barrica.**
Uvas: **negramoll (100%).**
Añada: **2006.**
Graduación: **17,5.**
Botella: **2.750 x 37 cl.**
DO: **Ycoden-Daute-Isora.**
Servicio: **7º C.**

maderas nobles como el cedro. ¡Qué más pedir a tan atractivo vino! Pues bajo el paladar aún encontraremos más alicientes: las papilas gustativas envían más información al cerebro para describir un vino muy estructurado, con acidez y dulzor en pleno equilibrio, con aromas en la retronasal que nos recuerdan a frutos rojos muy pasificados y toques de licor de mora; su madera, muy integrada, recuerda al regaliz y al alcanfor.

Ingeniero técnico agrícola y enólogo
(www.desentidos.es)

LA RECETA

Delicia canaria de gofio

DAVID SANTANA



La propuesta de maridaje en un postre con gofio, una de las variadas opciones para el tinto dulce (que también podría incluir cocina salada)./ Y.M.

INGREDIENTES

(para varios comensales)

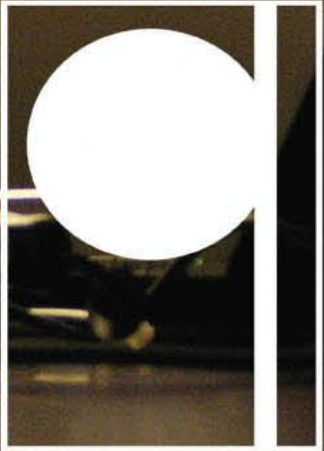
- 6 huevos
- 0,5 l de nata
- 400 gr de azúcar
- 100 gr de gofio
- 6 ó 7 galletones

PREPARACIÓN

- Trituramos los galletones y los colocamos en el fondo de un molde.
- Semimontamos la nata.
- Colocamos al fuego 100 cl de agua con 200 gr de azúcar hasta que hierva. Retiramos del fuego y agregamos las yemas de los huevos, batiendo hasta que la mezcla se enfríe y quede espumosa.
- Montamos las claras a punto de nieve y agregamos los otros 200 gr de azúcar
- Mezclamos con la espátula, muy

despacio, la nata con las yemas montadas, el merengue y el gofio tamizado. Al tiempo, movemos suavemente para que no baje hasta que sea una mezcla homogénea. Colocamos en el molde con la galleta triturada, dejamos reposar y enfriamos. Desmoldamos y presentamos espolvoreando encima canela y gofio.

'Chef' del restaurante 1801



Anroart Ediciones

la editorial canaria abierta al mundo

C/ Santa Juana de Arco, 46. CP: 35004. Las Palmas de Gran Canaria. 928 339 021

CANARIAS

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



Consejería de Agricultura,
Ganadería, Pesca
y Alimentación

Iballa y Daida Ruano, windsurfistas

“Somos buenas niñas”

Y. MILLARES / B. ASCANIO
Redacción

Como deportistas de élite, suponemos a las hermanas Daida e Iballa Ruano disciplinadas y constantes. Lo han demostrado varios años como campeonas del mundo en diversas modalidades de windsurf, el deporte que las ha llevado de su playa de Pozo Izquierdo a todo el mundo. Y el primer ejercicio de disciplina que comprobamos en PELLAGOFIO fue su llegada a la cita en el estudio de la fotógrafa Teresa Correa con rigurosa puntualidad. Allí se encontraron con Jesús Pelegrín, cocinero que regenta el restaurante Mamma Tina y, esta mañana, modelo de fotografía sin complejos bajo los focos y los flashes, compartiendo con ellas las atenciones e instrucciones de la fotógrafa. Al finalizar la sesión, durante la que intercambiaron sonrisas y palabras, las gemelas salieron al encuentro de su siguiente cita de trabajo y el *chef* masculaba, rumbo al restaurante, que ya sabía el plato que les iba a dedicar.

“Nos solemos expresar mejor en el agua compitiendo la una contra la otra: es más excitante”

¿Quién es la mayor de las dos?

Daida, por 10 minutos –comienza Iballa.

¿Y ejerce?

Pues sí –asiente rápida Iballa.

¿Quién es la más atrevida?

Depende para qué, las dos somos bastante atrevidas, sueltitas, aunque somos tímidas con gente que no conocemos –completan la frase entre las dos.

¿Quién fue la que pidió a los Reyes la primera tabla?

Las dos siempre coincidimos y tenemos los mismos gustos desde pequeñas. Desde pequeñas hacíamos atletismo, jugábamos al baloncesto en un equipo, cogíamos olas

con el *boggie*, siempre haciendo deporte juntas. Así que nos quedamos muy privadas cuando nos dieron nuestra primera tabla.

¿Motiva más competir con la hermana?

Nos solemos expresar mejor en el agua compitiendo la una contra la otra: es más excitante.

Hermanas gemelas, deportistas de élite, ahora de nuevo campeonas de diferentes modalidades mundiales de windsurf, ¿se ponen de acuerdo para repartirse los premios?

No –ríen-. Depende de la temporada y de la disciplina, pero intentamos que quede entre las dos el primero y el segundo puestos.

¿Cuál es la mejor playa del mundo para este deporte?

Para mí sin duda la de Pozo

Izquierdo –dice Daida mientras Iballa asiente-. De 365 días que tenemos al año podemos nadar unos 300 días, o sea que para la práctica de windsurf y para nosotras, que vivimos ahí desde muy chicas, es la mejor.

¿Eso es amor al terruño?

Amor al terruño total.

¿Es muy dura la vida para ustedes en una playa?

En todo en la vida si quieres hacerlo bien tienes que poner muchas horas de dedicación y a veces se nos hace duro, porque es un deporte bastante físico, pero la verdad es que no nos podemos quejar. Es el mejor deporte del mundo para nosotras –responde primero Daida-. Aparte del esfuerzo físico, en competición está el esfuerzo síquico y sobre todo la presión de hacerlo bien, es algo que cansa y se te hace duro, cuesta arriba –añade Iballa después.



Voceador

FUERA DEL PLATO

EL BAÚL DEL LECTOR

BIBLIOTECA



TERESA CORREA

Daida e Iballa Ruano: "A Hawai nos llevamos el gofio"

Sus cuerpos lucen un modelado de deportistas y eso es lo que son: todas unas campeonas del mundo de windsurf que tienen como referencia la playa de Pozo Izquierdo, en Gran Canaria. Ellas protagonizan en este número la "Cita con el 'chef'". Sus declaraciones, en páginas 18 y 19.

Tanto entrenar y competir lejos y en sitios exóticos, ¿qué llevan en la maleta de viaje?

Las tablas, las velas, las bermudas, los neoprenos –dice Daida–. Y si vamos a Alemania, los abrigo porque hace mucho frío –añade Iballa–. ¡Solemos pagar mucho dinero de exceso de equipaje!

¿Se llevan el gofio?

A Hawai, varias veces.

Son gofionas, entonces.

Un poquito, cuando nos hace falta –ríen a dúo.

¿Tienen una dieta especial como deportistas?

Intentamos seguir una dieta, lo básico del 40-30-30. Un 40 por ciento de hidratos de carbono, 30 de proteínas y 30 de grasa. Pero lo hacemos a ojo, según nos vaya pidiendo el cuerpo y si estamos en temporada alta o baja. Pero nos controlamos bastante y evitamos los azúcares simples.

¿Cuál es el olor que echan de menos cuando están fuera?

El yodo –dice Daida–. El salitre de la playa de Pozo con las algas –completa Iballa.

Asomado a un soberbio platanal

DOMINGO RODRÍGUEZ

El baúl del lector rescata una foto que muestra retazos de tiempos pasados, cuando la Vega de Gáldar-Guía exhibía todo su esplendor agrario con el tapiz verde del soberbio platanal que tanto significó para la economía de la comarca y de la isla. Desde el barrio de Rojas, el molino de Bartolito se alongaba para ver el espectáculo siempre deslumbrante de las plataneras salpicadas en su verdor con el brillo plateado de la luz del sol, cuya sed calmaba con las ricas y nutrientes aguas venidas de los Altos de la tierra donde moraba la corte de los guanartemes. Esas mismas aguas que bajaban de las montañas fueron aprovechadas desde 1878-1880 para mover el molino que se construyó en Rojas, gracias a la iniciativa de don Pablo Padrón y Quintana, propietario y constructor. Según recoge Juan Díaz Rodríguez en su

impagable obra *Molinos de agua en Gran Canaria*, el de Rojas fue uno de los más importantes de la zona mientras funcionó como molino hidráulico, hasta 1938 cuando dejó de moverse por la fuerza de las aguas de la Heredad de Gáldar y pasó a ser "de fuego" –como se denominaba a los molinos de motor–, y, más tarde, una instalación térmica-eléctrica dedicada a la producción industrial de gofio. El molino de Bartolito, de Cañada de Rojas, de Palma de Rojas, o simplemente de Rojas, se asoma a las páginas de PELLAGOFIO por gentileza del molinero Mario Molina, nieto de don Bartolomé Molina, propietario que fue junto con don Faustino González Suárez del molino de Rojas, en Gáldar.

Director de 'La Alameda',
de Canarias Ahora Radio



Acento canario en Luisiana

En la segunda mitad del siglo XVIII más de dos mil canarios se establecieron en la desembocadura del Mississippi y fundaron San Bernardo. Desde entonces allí se ha hablado el español con acento netamente canario, lo que es objeto de investigación por Samuel G. Armistead en *La tradición hispano-canaria en Luisiana* (Anroart Ediciones).



El perro mayorero

Las características del perro de raza mayorero con todo detalle, por el especialista Antonio Cardona Sosa en *El perro mayorero autóctono de Canarias* (Anroart Ediciones).

En el próximo número

ATLÁNTICO

MI OFICIO

BODEGA PRÁCTICA

Oficial de máquinas en el correillo
José Luis Serrano trabaja en la actualidad en la rehabilitación del correillo *La Palma*, varado en astillero en Santa Cruz de Tenerife. Pero también fue alumno de Máquinas en su gemelo el vapor *Viera y Clavijo*.



Mosaico hidráulico en Tazacorte
Muchas casas en Canarias de hace medio siglo para atrás lucen en sus suelos el popular y colorido mosaico hidráulico. Eloy Concepción los hace en una vieja prensa con pigmentos, cemento blanco y polvo de mármol.



Los tintos del valle de la Orotava
La bodega Tajinaste se distingue en una comarca de uvas blancas por la excelencia de sus vinos tintos. Un esmerado cuidado de sus viñedos y una rigurosa selección en vendimia son los primeros pasos.



De octubre a junio, el **PRIMER JUEVES DE CADA MES** con su periódico. El próximo número sale el **6 de diciembre**.

¡Les esperamos!



Dibujo: Cho Juaá. Reservados todos los derechos.