



Eloy Concepción coloca los mosaicos ya terminados en cajas de madera para su almacenamiento y transporte./ Y.M.

PASO A PASO

Prensa, agua y aire

En pocos minutos coloca Eloy Concepción las capas de diversos materiales que componen cada mosaico, en unos segundos lo prensa y tras 24 horas sumergido lo tiene al aire secando y listo.

1. Limpieza de la placa

Sobre la máquina que conduce el circuito de agua a presión, coloca la placa sobre la que pondrá los colores, pero antes de ello debe limpiarla bien con un líquido que contiene aceite cruda de linaza y petróleo.

**2. Color en la trepa**

Encima de la placa coloca el cajillo (molde) y, si lleva dibujo, la trepa (un segundo molde), donde vierte los colores a base de pigmentos minerales mezclados con cemento blanco y polvo de arena de mármol.

**3. Secante y gros**

Por ser el color una liga semifluida, a continuación echa una capa de secante elaborado con cemento y arena seca volcánica. Sobre ella, otra capa de gros, que es arena con cemento semihúmedo.

**4. Toda la presión**

Coloca la tapa del cajillo y cierra la llave que permite circular el agua de la prensa, lo que hace subir la mesa y presionar el cajillo con una fuerza de tres mil kilos. El mosaico está hecho, solo le queda reposar sumergido.



“En Canarias no hay ninguna fábrica más de **mosaicos**”

A mediados de los años 90, Eloy Concepción González puso en marcha una fábrica de mosaicos hidráulicos con una vieja maquinaria que rescató del olvido en Tazacorte. De modo totalmente artesanal, fabrica una a una cada pieza, con sus colores y dibujos igual que se hacía medio siglo atrás.

La maquinaria, dice Eloy Concepción, era de otra persona que la tenía en Tazacorte. Él vio cómo funcionaba prestando atención a su manejo y a la fabricación de los singulares mosaicos después de rescatarla, porque “ya estaba perdida y un día decidimos juntarla; estaba todo guardado en un almacén hasta que me decidí a montarlo para que no se perdiera”. Aquella persona murió, pero Eloy ya se había convertido en el relevo, con la fábrica instalada ahora en una nave en las afueras de Puerto de Tazacorte y los conocimientos básicos para ponerla en marcha (y, también,

Y. M. con la ayuda de otro conocedor del oficio, maestro Juan Sánchez, que, ya jubilado, a veces se acercaba a echar una mano y explicarle: “Yo empecé en el 47 en Las Palmas”, decía una mañana en los primeros años de funcionamiento de la fábrica). “En Canarias no hay ninguna fábrica más de mosaicos, para las casas, para las terrazas y para las aceras”, añade el emprendedor Concepción González. La maquinaria es de los años treinta y su elemento principal, una prensa hidráulica que ejerce una presión de tres toneladas sobre el cajillo donde se colocan los colores y la mezcla de productos que, por simple presión (y ninguna otra

actividad añadida, por ejemplo de horno), da como resultado un sólido mosaico con el que vestir el suelo de una casa. “Esto es simplemente un motor –señala Eloy al núcleo de la prensa hidráulica– y el líquido es agua en un circuito cerrado. Abro la llave y lleno el depósito para el agua, vuelvo a cerrar para que no se salga y doy al interruptor que le da un peso de tres mil kilos. En la máquina de hacer los mosaicos abro una llave y la presión da todo el peso sobre el mosaico. Para cada mosaico es la misma operación”.

Por un gramo

Antes de disponer de la prensa hidráulica, relata, se hacía con una prensa de palanca con el que “la gente hacía presión para que aprisionara el mosaico, hasta que vino este motor en los años treinta desde la Península”. Lo más delicado en todo el proceso es obtener los colores exactos que se desean... y que siempre salgan igual: “Eso va por gramos y como te pases un gramo de pigmento, ya el tono lo nota. Es muy delicado. Hay que restregar el pigmento con las manos, cernirlo por varias cernideras, y que no coja polvo de otra cosa, porque, como coja polvo el tono cambia total; ¡y no lo notas cuando lo haces, sino cuando lo quitas del agua!”, advierte, después de haberlo experimentado cuando, tras 24 horas de reposo sumergido en agua, saca el mosaico y comprueba en alguna ocasión que no tiene el color que quiso buscar.



Colocación de mosaicos de la fábrica de Eloy en una casa en rehabilitación./ Y.M.

**UN SIGLO
DE HISTORIA**



**AUTORIDAD PORTUARIA
SANTA CRUZ DE TENERIFE**
1^{er} Centenario
1907-2007

www.puertosdetenerife.org

Neno, sabio de la tierra (y 2)



Perrillo o toro, se sacan de paseo igual

Criador de vacas de la tierra, Venancio Suárez señala al toro 'Esmeraldo' como uno de los ejemplares de raza más antigua que hay en las islas: lo explica por su color atigrado similar al de los perros bardinós. Esta mole de una tonelada y media de peso se deja conducir mansamente por su amo.

YURI MILLARES
Redacción

Venancio Suárez Montesdeoca, *Neno*, ha reducido su cabaña de ganado vacuno al haber vendido la finca donde las tenía y empleaba para el trabajo en la tierra. Su veintena de reses ha quedado reducida

considerablemente en número, trasladando a otro alpendre más pequeño las que le quedan, entre ellas el más espectacular de sus animales: un toro de 1.500 kilos al que llama *Esmeraldo*. Todo un ejemplo de lo que en Canarias se llama raza de la tierra; es "de raza muy vieja del país", dice, por

el color atigrado que muestra. Y sus vacas están enseñadas y adiestradas, así que puede arar o surcar con ellas, o ponerlas delante de un carro si hay romería a la vista.

"Las dos que no están enseñadas son las dos que están allí –señala al fondo del

alpendre a unas que no son de la tierra–, que aquélla me la ganó en una rifa en una feria en Valleseco y como es de las de fuera nunca la he enseñado y a la hija tampoco", y explica que son más de leche que de trabajo. Para arar, insiste, las vacas de la raza canaria, porque "rompen" la tierra

★ HABLAR CANARIO

Con nombres y apellidos de colores

Vacas y toros reciben nombres por los que su amo los conoce, identifica y da órdenes durante el trabajo. "Yo digo '¡ooh *Clavellina!*, ¡ooh *Centella!*, y desde que digo 'oh, *Fulana!*' ellas se dejan ir, si van a echarse fuera del surco vuelven para atrás", asegura Neno, que explica el por qué de los nombres que usan las vacas.

"El color de *Clavellina* es un canelo tirando a rojo. A la que es un poco oscurona, se le pone *Hermosa* o *Morena*. La *Pestillera* es una que tiene un cuerno retorcido y más alto que otro. La que tiene una pinta en la frente, *Lucera*; la que tiene muchas pintas por el cuerpo, *Florida*. La negra total, *Romera*. Una vaca que vaya canela muy alegre caminando, *Alegría*.

Si dices 'es como una centella', 'arranca como una centella', pues *Centella*. *Rebarba*, con el rabo blanco y un poco broca. *Ligera* porque es ligera y porque es similar a

Clavellina. La *Maravilla* es más o menos colorada, pero tirando a más claro, no tan rojo. Y así montones. Y si le falta un cuerno la distinguimos y se le pone la *Mocha* como un segundo nombre –hace una pausa y mira para su alpendre, identificando más nombres–: Aquí tengo la *Negra*, la *Pintada* por los colores, *Clavellina*, *Alegría*, *Rebarba*, *Maravilla*, *Centella*. Y los toros son *Esmeraldo*, por la cosa de que es *arrayado* y color esmeralda; *Carbonero*, que parece que ha salido de una carbonera; y *Campeón*, porque un día se me ocurrió soltarlo para sacarle el semen allá en Los Hoyos y el tío enseguida sube a aquello y se me ocurrió, '¡ños, eres un campeón!', allí se rieron y *Campeón* se quedó".

Vocabulario:

enralo. Especie de entusiasmo descontrolado. "Es un estado de ánimo en que domina la alegría irreflexiva, una suerte de exaltación que hace perder al *enralado* la discreción, la mesura y el dominio de sí mismo (...). Los chiquillos se enralan cuando se les tolera el juego libre, sin cortapisas" (Agustín Millares Cubas, en *Cómo hablan los canarios*).

samalión. De samalear ("zarandear bruscamente algo o a alguien"; Gonzalo Ortega, en *Léxico y fraseología de Gran Canaria*), samaleón ("zarandeo brusco", íd.) o, como se pronuncia más por el isleño, *samalión*.

trilla. Sinónimo de hincharse algo demasiado, según el uso que le da el agricultor y ganadero Venancio Suárez (Moya, Gran Canaria). No se han encontrado citas.

trillazón. Hinchazón (en este caso, de la ubre de una vaca). Sin citas.



'Esmeraldo', toro canario de raza de la tierra: 1.500 kilos y un color atigrado que indica que es de "raza vieja"./Y. M.

gracias a su gran fuerza. Y él las adiestra utilizando siempre lo que llama una "vaca maestra" en la yunta, que acompaña y guía a la más novata: "Ahora no tengo muchas maestras, pero yo tuve una que daba un **samalión*** cuando enyugaba a una novilla de esas y enseguida la ponía bien puesta y arrancaba *palante*".

Un día que cogía papas en el lugar de la finca que conoce por La Cañada le dice al hijo: "Llévate las vacas para arriba y suéltalas". Éste las llevó a amarrar en un palo que tenía con un toldo, para poner la comida de los animales. "Entonces fue a quitarles el yugo y un gato saltó por dentro de aquello, las vacas se espantaron y tiraron a correr por ahí para abajo y el chiquillo corriendo detrás. Yo le grité: '¡No corras detrás de ellas!'. Llegaron al filo del risquete, quedándose con las patas clavadas y no se riscaron. Pero pasé un susto. Aquella yunta me duró nueve años, que no era una sola maestra, eran dos maestras. Después las enyugaba, cuando una de ellas paría, con otra. Las dos eran muy buenas domadoras".

Vaca de baja maternal

Relata esos nueve años que duró la yunta de maestras con orgullo, porque una vaca puede durar hasta 19 años, asegura, "dando leche sí, pero no muy trabajadas", y las suyas siempre trabajan, aunque cumple de modo escrupuloso con lo que podríamos llamar la *baja maternal* del animal. "Antes las echaban [a trabajar después de parir] porque no quedaba más remedio, pero a los nueve días, se les respetaban siempre esos nueve días recién paridas. A mí no me gusta echarlas porque



Saturnino y Venancio enyugan a 'Clavellina' y 'Mariposa'. / Y. M.

la ubre le molesta". Hay quien, sin embargo, no respeta a veces esa *baja maternal* por razones *médicas*: "Cuando se le **trilla*** la ubre, lo mejor para bajarle la **trillazón*** que le llaman es caminarla o echarla a arar un rato. Será que el movimiento con las patas le va bien. Pero a mí me da cosa y no acostumbro hacerlo, me da pena".

Los toros "son mejores todavía que las vacas para trabajar -afirma-: son más lentos y tienen más fuerza. Yo alguna vez que otra los he echado con las vacas, cuando es nuevillo, para surcar algo. Pero crecen y en tres años se vuelven muy pesados. ¡Eso lo mete uno en la tierra y no cabe

donde quiera!". Y echando un vistazo a *Esmeraldo* y su tonelada y media de carne y huesos se comprende fácilmente.

Manso como un perrillo

También da susto verlo, al pensar que semejante mole puede ser agresiva, pero no, es muy tranquilo. "Sí, me ven y dicen: '¿Cómo lleva este hombre un toro así?'. Pero yo llevo una confianza con él como si llevara un perrillo chico. Como los crío desde chicos y nunca les pego ni los maltrato, todos me salen mansos"... aunque no dejan de mugir ante cualquier hecho extraño en su vida cotidiana o si están excitados. "Ellos acusan todo. Ahora



Neno saca a pasear a 'Esmeraldo' como si fuera "un perrillo chico". / Y.M.

llega un camión y *Esmeraldo* se queda dando *pifidos*, como diciendo 'algo raro viene ahí'. Para que vea cómo es el instinto de los animales, si estoy arando con dos vacas todos los días, salen y él no resuella. Pero un día saco otra y enseguida se queda sublevado, dando algún bramido, porque ya sabe que aquellas dos no son las que salen todos los días. Extraña eso". Las vacas y los toros no acostumbran, como otros animales, a revolcarse en la tierra. "Pero no puede uno dejar que el toro hinque las rodillas y meta los cuernos en la tierra, ¡menuda polvacera!, y no hay quién lo domine después, se **enrala***; tiene uno que sujetar el narigón arriba y mantenerlo".

Rentabilidad... ¡y mucho más!

Depósito 10 Plus

Con el Depósito 10 Plus de "la Caixa" obtendrá un triple rendimiento para su dinero. Porque le ofrece un rendimiento fijo el primer mes, uno variable al vencimiento y otro inmediato: un magnífico artículo a seleccionar de nuestro catálogo.

Empiece ahora a disfrutar de esta triple rentabilidad con el Depósito 10 Plus. Contrátele en su oficina de "la Caixa" o a través de www.laCaixa.es.

¿Hablamos?



Productos considerados como retribución en especie a efectos del IRPF. Promoción válida hasta el 14 de mayo de 2008. En caso de que se agoten las existencias de algún artículo, será substituido por otro de características similares. Promoción válida en la Península, Islas Canarias, Ceuta y Melilla.

www.laCaixa.es

Maridajes canarios (3)

Racimo y grano pequeño para el aroma y color de la tinta

La bodega Tajinaste se encuentra en el corazón del valle de la Orotava, un territorio con predominio de variedades de uva blancas. Pero su ubicación se encuentra, singularmente, en una pequeña zona de uvas tintas, a las que prestan una atención especial buscando grano pequeño y mucha estructura.



Selección de uva a la entrada de la bodega Tajinaste durante la vendimia 2007./ Y.M.

Y. M.
Redacción

Los vinos de Tenerife tienen en el valle de la Orotava (comarca con denominación de origen propia) una bodega especialmente señalada por la calidad general de sus caldos, pero, de modo especial, sus tintos. Se trata de Tajinaste, una bodega familiar que ha pasado por varias generaciones y que a finales de los años 70 del pasado siglo estuvo entre las pioneras en Canarias en la mejora de prácticas enológicas. Sus muy atractivos tintos, todos ellos con uva listán negro, gozan de una calidad reconocida que su enólogo Agustín García Farras explica por el riguroso trabajo de selección que comienza en la propia vid (abono moderado, viña poco cargada, racimos pequeños y de grano también pequeño) y sigue con la vendimia (se escoge la mejor uva al cortar y se vuelve a comprobar en bodega que entra la más sana).

ENOTECA EL ZARCILLO En un rincón de Tafira

La pequeña plaza de Tafira (en un casco histórico que necesita más atención, por cierto) tiene en una de sus esquinas una tasca que funciona en realidad como enoteca y pequeño restaurante. Un lugar realmente acogedor en el que se pueden degustar los vinos Tajinaste, por ejemplo, y acompañar de una carta que acaba de introducir algunas novedades en su habitual renovación periódica. Sin olvidar que ofrece las habituales sugerencias del día en una pizarra con lo más fresco en cuatro platos con mucho sabor.

CARTA

PARA COMPARTIR

- Carpaccio de salmón con aliño de wasabi **9,80 €**
- Hojaldre de espinacas y boletus **9,50 €**
- Risotto de langostinos al pesto **11,80 €**
- Champiñones rellenos de boloñesa gratinados **7,50 €**
- Rollitos de carne especiados **7,90 €**
- Croquetitas (según la semana: de queso ahumado herreño con piñones, de bacalao, de morcilla canaria, de albahaca con tomate) **5,90 €**
- Morcillas con mermelada de cebolla **7,90 €**
- Foie a la plancha con verduritas **12,50 €**
- POSTRES
- Cremoso de chocolate con aceite de oliva y pan de especias **4,50 €**
- Crème brûlée **4,00 €**
- Soufflé de chocolate **4,50 €**

LA CATA

Tributo a la tierra

MARIO REYES RODRÍGUEZ

Sin duda, este vino rinde tributo a la tierra y demuestra que, por encima de los medios, está siempre la uva y la mano del hombre. Tajinaste es ejemplo de un vino canario con pasado, presente y futuro; y es una prueba más de lo que se puede conseguir en las islas con esfuerzo y ganas. Partiendo de esa base, se nos presenta un vino que se muestra a la vista con tonalidades que recuerdan a las cerezas. Al pasearlo por nuestra nariz destierra aquellos aromas que los catadores peninsulares llamaban "de volcán" [azufrados] y se presenta lleno de fruta roja madura y aromas que



Bodegas Tajinaste S.L.L.

Marca: **Tajinaste.**
Tipo: **tinto cuatro meses en barrica.**
Uvas: **listán negro (100%).**
Añada: **2006.**
Graduación: **13.**
Botella: **7.000 x 75 cl.**
DO: **Valle de la Orotava.**
Servicio: **14° C.**

recuerdan a flores. Sin destacar, pero como un interesante compañero, aparecen las notas especiadas de un roble no muy tostado y de buena calidad. Al beberlo es donde marca más su origen, presume de una entrada agradable con cierta garra y se pasea por el paladar rememorando las sensaciones aromáticas anteriores; su paso es ligero e invita a tomar otro trago. No cabe duda de que todavía es un *bebé*; su verdadera plenitud la encontrará con el paso del tiempo. Guárdelo a buen recaudo.

Sumiller y propietario de la enoteca El Zarcillo

LA RECETA

Milhojas de berenjena con cebolla confitada y queso de media flor

PHILIPPE NOEL STRACK

INGREDIENTES

(para varios comensales)

- Para la cebolla confitada
- 3 cebollas cortadas en juliana
- 750 ml de agua
- 50 ml vinagre de vino
- 100 ml de soja
- 150 ml de miel de palma
- Para la reducción de miel de palma
- granadina
- 50 ml de miel de palma
- un chorrito de vinagre
- Para las milhojas de berenjenas
- 2 berenjenas
- queso de Guía de media flor
- harina para rebozar
- aceite para freír



Uno de los muchos éxitos de la cocina que practica El Zarcillo son estas berenjenas con queso (aquí, de media flor de Guía)./ Y.M.

PREPARACIÓN

Cebolla confitada

- Cocemos a fuego lento los ingredientes hasta que reduzca el agua y el vinagre y la cebolla esté en su punto de cocción y de color.

Reducción de miel de palma

- Con granadina y reducción de la cebolla confitada en proporciones iguales, junto a la miel de palma y el vinagre, reducimos a fuego lento hasta conseguir textura de caramelo líquido.

Milhojas de berenjenas

- Cortamos el queso en cuadrados de un centímetro de grosor. Las berenjenas también las cortamos, pero a lo largo en rodajas no muy finas, y las ponemos un

momento en agua y sal. Cortamos por la mitad las rodajas y las pasamos por harina bien fina y las freímos en abundante aceite muy caliente. Calentamos la cebolla confitada y pasamos el queso por una plancha para que se dore y se caliente.

Montaje del plato

- Colocamos en el fondo del plato unas gotas de reducción y tres rodajas de berenjena, encima un poco de la cebolla caliente y a continuación el queso. Después, volvemos a colocar otra capa de berenjenas y otra vez un poco de cebolla. Finalmente decoramos con un poco de la reducción y servimos.

Jefe de cocina de la enoteca El Zarcillo

Colaboradores

Arqueólogos

Patrocinadores

Socios

Investigadores

Restauradores

¿...Y tú?

EL MUSEO CANARIO

Socio Nº _____

D.N.I. _____

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

El Museo Canario

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

TRABAJO

Anroart
Ediciones

www.anroart.com

Lee **archipelagonoticias.com**

- Un medio creado para fomentar la **empreseduría**, la **internacionalización** de la empresa canaria, el **I+D+I**, la **cooperación** y la **solidaridad**.
- Un espacio para la participación con la colaboración de **destacados columnistas** y abierto a la opinión.
- Un lugar donde encontrar la **información** sobre Canarias **actualizada**.
- Un conjunto de **servicios prácticos** para los ciudadanos de las Islas.

ARCHIPIÉLAGO Noticias • com

Donde lo más importante eres tú

● www.archipelagonoticias.com ● info@archipelagonoticias.com

JERÓNIMO SAAVEDRA, alcalde de Las Palmas

"El arroz blanco se me pega"

Y. MILLARES / B. ASCANIO
Redacción

Después de varios intentos frustrados, por causa de la intensa agenda del alcalde de Las Palmas de Gran Canaria, Jerónimo Saavedra Acevedo llega con buen ánimo y elegante terno gris al estudio de fotografía donde le espera el equipo de PELLAGOFIO. Unos segundos después se incorpora el chef Kiko Casals, recién llegado de la República Dominicana, su actual destino profesional al frente de los restaurantes Anthuriun y Opium que integran la oferta gastronómica en el complejo hotelero The Golf Suites, de Punta Cana. Invitado y chef se saludan como viejos conocidos que son. "Conozco a Kiko desde que empezó en el Anthuriun [de Las Palmas]", dice Saavedra que, después de la sesión fotográfica y la entrevista, consulta la agenda para visitar al cocinero en La Cava de Triana, restaurante que también integra el Grupo Anthuriun.

Ha sido senador, diputado, presidente del Gobierno canario, dos veces ministro, ¿cómo se ve ahora de alcalde?

En una situación nueva, de estreno y muy agradable.

¿De quién fue la idea?

De que sea alcalde, de los ciudadanos. De ser candidato, venía aguantando muchas presiones, muchas recomendaciones, muchas peticiones, o como lo queramos llamar, de compañeros de partido (sobre todo de aquí: unos con perspectiva municipal, otros con perspectiva regional). Y en agosto de 2006, durante el mitin que dio Zapatero [en Las Palmas] aprovechando sus vacaciones en Lanzarote, arrancó una seria reflexión que me tomó un par de días hasta que dije que sí.

¿Y ahora hasta cuándo...?

No lo sé. Estos contratos son por tiempo indefinido –se ríe–; y como laboralista que he sido toda mi vida, defendiendo la estabilidad del puesto de trabajo.

¿Tiene alguna ciudad como modelo?

No soy tan pretencioso. Quiero modelar una ciudad distinta para el futuro y por eso he lanzado la idea del Plan Estratégico.



Un fotogénico Kiko Casals y un elegante Jerónimo Saavedra posan juntos en esta nueva edición de "Cita con el 'chef'". / TERESA CORREA

A usted lo conocen sus paisanos como hombre de la cultura, ¿llega la Luz a La Las Palmas?

¿Qué luz? –vuelve a reír–. La luz en cuanto a cultura que ilumine, que irradie: yo creo que esta ciudad tiene un buen nivel y lo que hay que hacer es perfeccionarlo y,

sobre todo, llevarlo a los barrios. Los barrios tienen derecho a la cultura.

También a la gastronomía la califican ahora como Arte. Según la Documenta, Ferrán Adriá es un artista. ¿Se apunta a esta idea?

Sí, además creo que fue un acierto de los directores de Documenta. Yo estuve en su escenario, por no llamarlo restaurante, en la Costa Brava (creo que fue en agosto de 2005) y a mí lo que me pareció y lo comenté, es que Ferrán Adriá ha logrado recuperar el sentido teatral-lúdico de comer

que tenían los romanos. Después de aquel largo menú de 24 platos que te ofrecieron, se rompe con todos los esquemas clásicos de un restaurante.

Y hablando de gastronomía, ¿podemos comparar Las Palmas con Madrid, Barcelona u otros lugares de Europa?

Uno viaja con la Guía Michelin y las estrellas y, cuando puede, va a probar. Yo creo que Alemania es el país importante de Europa que menos tiene estrellas Michelin, sin embargo, hay sitios donde se come fenomenal, en la Selva Negra, en Berlín, en Munich. Y España hoy es muy rica, no sólo Barcelona y Madrid que tienen lugares clásicos. Hay ciudades como San Sebastián que me parecen fantásticas, porque sintetizan toda la utilización de las posibilidades de la cocina del Cantábrico, y ahí le dan un toque, un refinamiento, una europeidad que me parece admirable.

¿Come con los ojos?

Evidentemente. Y no digamos el olor.

Hablando de olores, Victoria Beckham ha dicho que Madrid huele a ajos ¿A qué huele Las Palmas?

Yo tengo un buen olfato, pero para tener olor a mar, que debería ser el predominante, tenemos que aproximarnos más y la avenida marítima nos ha alejado. Por eso la idea que tenemos del concurso del frente marítimo, que busca aproximar al ciudadano al mar. Y, desgraciadamente, el olor más impertinente también lo tenemos aquí: el derivado de la depuradora de Barranco Seco, porque no creo que haya ciudades que tengan que soportar el pésimo olor que hay, según sopla el viento.

¿Tiene arreglo?

Supongo, estamos en la época de las nuevas tecnologías. Y, si no, estamos dispuestos a que se apoye un programa de investigación para encontrar la solución.

El barrio histórico de la ciudad se está volviendo más activo, sobre todo de noche. ¿Esa es la vía para su revitalización?

La revitalización de Vegueta parte por que esté activa mañana y noche. Hay vecinos que dicen que no quieren que esté viva por la noche. Otros que dicen: "fuera los coches". Hay una mescolanza de deseos

que es difícil satisfacer simultáneamente. Otros nos dicen: "hay que poner hoteles", pero los dueños de los inmuebles piden el oro y el moro (porque sueñan que el traspaso de su local de ron y chochos vale una barbaridad) y los inversores salen despavoridos.

Ampliando la visión al resto del archipiélago, si usamos la guía de turismo de Jerónimo Saavedra, ¿qué otros lugares le atraen?

Me gusta Tegui, Betancuria, Icod de los Vinos, Santa Cruz de La Palma, San Sebastián de La Gomera y Valverde.

¿Ahí qué nos recomienda comer?

A mí me descubrieron hace años las clacas, que parece que de vez en cuando se pueden comer en Lanzarote.

En Fuerteventura ya no se pueden coger.

En Fuerteventura lo ideal eran los mejillones asados en la arena de la playa. Fantásticos; siendo presidente me los hicieron. Y sigo con Gran Canaria: aquí, el baifo en adobo. En Tenerife es magnífico el conejo en salmorejo con papas negras. En La Palma, La Gomera, el almogrote. Y en El Hierro, las quesadillas.

¿Y si está en casa, qué se prepara?

Yo no preparo nada, soy analfabeto culinario: sólo huevo frito y arroz blanco que se me pega.

Dice que no cocina y le íbamos a preguntar si visita el mercado... ¿Yo? Nunca jamás. En La Palma voy al supermercado, ahí es donde tengo que llenar la despensa.

Terminamos. Un recuerdo dulce.

Pues hablando de La Palma, es inagotable en posibilidades de dulzor y hay cada repostería doméstica familiar maravillosa: desde una cosa que seguro que no saben lo que es, que se llama la "simetría" (un bizcocho borracho con mucho merengue y mucha yema), al marquesote, los alfajores y las truchas. En Navidad siempre echo de menos el pastel de carne y de niño me acuerdo de ir a buscar truchas al lado de la Casa Quemada, allí donde están las dominicas, que había un bajo donde una señora las hacía sólo en Navidad.

Triana y Vegueta

JUAN MILLARES CARLÓ

Nombres de los grandes barrios de la población, separados por el caudaloso río Guiniguada. Andaluces, y sevillanos por añadidura, hubo, indudablemente, muchos entre los soldados de Rejón y Pedro de Vera. Ellos establecieron una relación de semejanza entre la reina de Andalucía, con sus dos barrios que el Guadalquivir separa, y este nuevo panorama que se ofrecía a sus nostálgicas miradas. Nunca más honrado nuestro humilde y pedregoso barranco.

En aquella época remota, discurría el agua por el hoy seco cauce, explicándose así el que en sus inmediaciones se estableciera el primer campamento español, que fue cuna de la hoy Muy Noble y Muy Leal Ciudad de Las Palmas.

Es Es

Es indudable que en aquel sitio se alzaban numerosos grupos de palmeras que llegaban hasta las márgenes del barranco y eran prolongación de la extensa vega que se dilataba hacia el sur como una enorme mancha de verdura. Por ello se daría a aquel lugar el nombre de la Vegueta, simplemente "Vegueta". De aquí a llamar Triana a la margen opuesta del riachuelo no va más que un paso, aunque este paso haya de ser andaluz y sevillano.

Vegueta es un barrio aristocrático y teocrático. En él viven los nobles de la isla y la suprema jerarquía eclesiástica, a más de radicar en él la Catedral de Canarias. La Audiencia, el Ayuntamiento y las Escuelas Normal y de Comercio, contribuyen a darle mayor prestancia. Prácticamente es el barrio más rico, pues aunque en Triana y en el Puerto se han establecido la mayoría de los comerciantes e industriales, en Vegueta se hallan los sólidos e inquebrantables capitales de las antiguas Casas, amén de la sucursal del Banco de España. Aunque ambos barrios son igualmente tristes, con esa tristeza característica del quiero y no puedo provincianos, su ambiente es diverso.

Vegueta conserva algo de la ciudad *bethencouriana* (valga el adjetivo), y parece que aún se extiende sobre él la sombra de los conventos. En noches de luna, nos

es grato evocar bajo la torre de la Audiencia o al cobijo del pórtico del Seminario la silueta atormentada del gran don Alonso [Quesada], vagando en busca de asunto para sus "Crónicas de la ciudad y de la noche". Fray Lesco –espíritu ausente en el ensueño de un imposible ideal de belleza– cruza en dirección a la calle de los Reyes, y Juan Carló, el bohemio incorregible, sale a tales horas –dos de la mañana– de la Escuela Luján, encaminando sus pasos a la plaza del mercado en busca de la clásica taza de café con churros...

Triana es plebeya, moderna, comercial y un si es no es vanidosa.

Vegueta es noble y huele a incienso; Triana es rica, nueva rica, y huele a ajos y a cebolla.



Juan Millares Carló, según Cho Juá. / EDUARDO MILLARES SALL

Vegueta es noble y huele a incienso; Triana es rica, nueva rica, y huele a ajos y a cebolla.

Poeta, narrador, dramaturgo y dibujante (1895-1965), publicó este artículo en "La Palestra" en 1948.

COCINA KIKO CASALS

Los tirabeques con langostinos, foie de oca y finas hierbas

INGREDIENTES
(para 4 personas)

Para los tirabeques
–600gr de tirabeques
–50gr de sal
Para los acompañantes
–75 gr de jamón de pato en lonchas finas
–12 langostinos del nº 1
–5 gr sal Maldon
–60 gr de almendra fileteada y tostada
–80 gr foie gras de oca mi-cuit en macedonia
Para el aceite a las finas hierbas
–200 gr de aceite de pipa de uva

–10 gr de hojas de albahaca fresca
–10 gr de hojas de perejil fresco
–5 gr de hojas de cilantro fresco
–15gr de hojas de hierbahuerto fresca
–5 gr de sal
Para montaje del plato
–Finas hierbas para refrescar

PREPARACIÓN

Tirabeques
• Hervimos los tirabeques a la inglesa, refrescamos y reservamos.
Aceite a las finas hierbas
• Juntamos todos los ingredientes,

trituramos mucho con turmix, colamos por estameña y reservamos.

Acompañantes

• Marcamos el jamón de pato en una sartén antiadherente. Marcamos también los langostinos con cocción muy ligera. Salamos todo con sal Maldon.

Montaje del plato

• En plato de servicio frío hacemos un bouquet con los tirabeques. Intercalamos trozos de jamón de pato, el foie de oca y las almendras fileteadas. Colocamos los langostinos semimontados y aliñamos con un cordón de aceite. Por último, refrescamos con finas hierbas.



La esencia de la huerta, una buena dosis de mar y lo más selecto de las aves, la propuesta de Kiko Casals para Jerónimo Saavedra. / K. CASALS



Voceador

FUERA DEL PLATO



TERESA CORREA

Jerónimo Saavedra: "Como buen soltero, soy cliente de muchísimos restaurantes"

Jerónimo Saavedra, un veterano de la política canaria y española, ejerce como alcalde con ganas dispuesto a dejar huella. Presume de soltería, aunque en casa evita la cocina. De buen humor se ha dejado retratar para PELLAGOFIO sobre una silla Little Albert del diseñador Ron Arad y ha contestado a nuestras preguntas (ver página 19).

¿Dónde come un alcalde: en un rincón del despacho o busca los menús de la zona?

Pues tengo un pequeño comedor, sí, que me gusta utilizar. Pero al margen de eso, que tiene un carácter protocolario, yo soy cliente, como buen soltero y desde hace muchos años, de muchísimos restaurantes.

¿Qué es lo que no puede faltar a una mesa donde esté sentado?

Pues mantel y servilletas de tela. Algo tan elemental que en un territorio tan turístico como el nuestro no se valora.

Leímos unas declaraciones del presidente del Colegio de Arquitectos que decía que los proyectos estrella deben ser para ciudades estrella.

Debo suponer que no estaría pensando que Las Palmas no es una ciudad estrella. Y hay proyectos excepcionales en pueblos: el caso último lo tenemos con el hotel que ha hecho Frank Gehry [autor del Museo Guggenheim de Bilbao] en la Rioja Alavesa [para la bodega de Herederos del Marqués de Riscal], una idea empresarial fantástica.

CHOJUANIADAS Y CANTARES



Dibujo: Cho Juá. Reservados todos los derechos.

Por el barranco las Madres hasta Firgas me llegué, cuando encaré con tu madre me rajé por donde entré.

EL BAÚL DEL LECTOR

La azotea del Puentillo

DOMINGO RODRÍGUEZ

Las azoteas noveleras de los barrios portuarios de cualquier lugar del mundo siempre fueron atalayas desde las que ojos avizores de horizontes marinos proyectaban sus miradas escrutando cuanto ocurría alrededor.

La Isleta era, desde sus orígenes, un magnífico balcón al océano, una terraza inmensa abierta a los cuatro vientos del Atlántico y a los miles de momentos que se sucedían cada jornada, con el ajetreo de la bahía y la alternancia de luz proyectada sobre el mar de la ciudad, en cuya silueta destacaba la catedral inacabada que se veía desde cualquier punto del litoral.

Y esa ciudad de catedral inacabada quedó tapada por las edificaciones que poco a poco fueron creando una cortina de hormigón que impidió a ojos soñadores, a ojos de mirada escéptica, a ojos ancianos y a ojos

que empezaban a mirar, seguir disfrutando del impagable espectáculo de los barcos en el trajín portuario, mientras las gaviotas revoloteaban en una coreografía de salitre que el tiempo fue ocultando progresivamente a los ojos de las azoteas isleteras.

Año 1962. Edificación de las viviendas de la Junta de Obras del Puerto. Inicio del fin de La Isleta como barrio abierto en plenitud a la bahía y a la ciudad. La sombra de un niño (¿quizás niño-fotógrafo?) se proyecta sobre otro niño como barruntando el futuro de sombras que aguardaba al barrio. "La azotea del Puentillo", testimonio de una época que nos ha hecho recordar Héctor Cabrera con su foto enviada desde Fuerteventura.

Director de 'La Alameda', de Canarias Ahora Radio



BIBLIOTECA

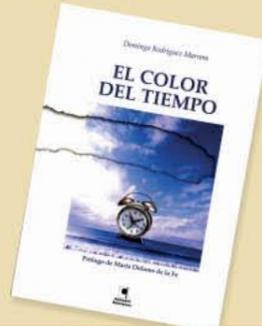
Juan Millares Carló

A pesar de ser uno de los grandes autores canarios del siglo XX, Juan Millares Carló (1895-1965) ha permanecido silenciado durante el franquismo y olvidado en la democracia. Ahora, por fin, Gobierno de Canarias y Cabildo de Gran Canaria editan las *Obras completas* de este poeta, narrador, dramaturgo y dibujante, a quien su hijo Manolo Millares calificó como "mutilado de paz". Los dos primeros tomos (Poesía I y II) los presenta este mes en el Gabinete Literario Selena Millares, profesora de la Universidad Autónoma de Madrid y autora del intenso e inmenso trabajo de búsqueda, estudio y clasificación de su obra (en su mayoría inédita).



El tiempo tiene color

Domingo Rodríguez, docente, columnista y conductor de programas de radio, presenta en *El color del tiempo* (Anroart Ediciones) 54 relatos cortos de la vida íntima y entrañable de un barrio que no nombra pero reconocemos en La Isleta.



En el próximo número

RECUERDOS

Un puñado de almendras
Zenaido Hernández escribe en el prólogo de *Almendra de Canarias, flor de su paisaje rural* (colección "Cinco historias con receta") un relato que sitúa la almendra en el profundo Tenerife de su infancia y lo traslada al presente.



MENÚ

Cita con el 'chef' Pedro Rodríguez
Cocinero e invitado estarán de enhorabuena en enero: el chef es candidato en Madrid Fusión a mejor restaurante revelación de España y David Bramwell estrenará cátedra de Biodiversidad en convenio con la Unesco.



BODEGA PRÁCTICA

La armonía del maridaje con un tintilla
Bodegas Monje practica hace tiempo una labor paralela a la elaboración de sus magníficos vinos con uvas isleñas: valorizar la gastronomía canaria en maridajes que, como en este caso, combina su tintilla con un gran plato.



De octubre a junio, el **PRIMER JUEVES DE CADA MES** con su periódico. El próximo número sale el **3 de enero**.

¡Les esperamos!