

RUTA ARCHIPIÉLAGO

pellagofio

Nº37
Enero 2008

Revista mensual para conocer y saborear Canarias y su entorno

GRAN CANARIA

Pan de papa en las
tablas de la cama

TENERIFE

Bacalao con caldo
marinero, mojo de
azafranillo canario
y burgados



LA GOMERA

Sendero por el
paraíso vegetal que
rodea Los Roques

LA PALMA

Un mar imponente
frente a la proa del
pescador Martín

Anécdotas y erratas de la toponimia majorera

A vista de mapa



Portada de 'El Liberal de Tenerife', diario de la mañana de Santa Cruz que se editaba a finales del siglo XIX. / EL MUSEO CANARIO

28
abril
1892

Ascensión al Teide en 1885

A los 370 metros de Altavista torcimos hacia el N 22° O y a los pocos pasos dimos con la célebre cueva del Hielo. Es ésta una especie de cámara de más de 40 metros de longitud por 14 ó 16 de ancho y 5 ó 6 de profundidad, no dejando a descubierto más que un boquete abierto en el techo, que por él puede ingresarse en su interior, descolgándose por una cuerda. El suelo de esta preciosa gruta está cubierto de hielo constantemente y sobre él hay una capa líquida como de 0,20 centímetros de profundidad, muy potable y de 1°C de temperatura.

La seguridad de encontrar siempre agua en esta cueva a tan gran altura, es motivo para que la ascensión al Pico resulte poco penosa, pues el llevarla en hombros hasta aquel sitio adonde no pueden llegar las bestias, sería sumamente difícil y penoso. Por todos estos sitios [a más de 3.000 metros de altura] no se ve ni la más pequeña planta; un poco más alto, y al abrigo de unas piedras, tuve la suerte de encontrar el último representante de la flora canaria, es decir, la última flor que se encuentra subiendo a lo más alto del archipiélago; es ésta un bonito pensamiento, exclusivo de aquella reducida zona, y al que los hombres de ciencia llaman *Viola cheyrantifolia*.

A las once próximamente llegamos a la base superior de este segundo cono truncado, que es lo que se llama la Rambleta. Aquí determinamos acampar para hacer estación varios días. Nadie, que sepamos, ha pernoctado en este lugar antes que nosotros, y por eso bautizamos dicho sitio con el nombre de *Estancia de los Españoles*. FELIPE RODRÍGUEZ [Comisión del Gabinete Científico de Santa Cruz de Tenerife].



La cueva del Hielo, en la cima del Teide, según una postal coloreada de principios del siglo XX. / ARCHIVO DE FOTOGRAFÍA HISTÓRICA DE CANARIAS-FEDAC

12
mayo
1892

Noticias [de la plaza de toros]

Anoche se reunieron en el hotel Telégrafo los iniciadores de la empresa que ha de construir una plaza de toros en esta capital. (...) Se convino que el capital de la sociedad sería de 150.000 pesetas, divididas en 1.000 acciones de a 150 pesetas cada una, pagaderas en 10 meses y abonando de entrada 50.

Flor del paisaje rural



Ante el espectáculo visual de un almendro en flor, los viajeros de este vehículo se detienen a fotografiarlo. Ocurrió en 1935 en una carretera canaria. / CEDIDA POR UTA & HANS G. KORTH

Un puñado de almendras

ZENAIDO HERNÁNDEZ CABRERA

Después de la leche y el gofio, peinados y perfumados y con el beso de despedida, llegaba el socorrido puñado de almendras a la puerta de la casa. Salíamos cada mañana con la mente despejada y con energía suficiente para aguantar hasta el mediodía, cuando la última clase tocara a su fin y podíamos, alegremente, desandar el camino para el almuerzo. A veces junto a las almendras iban pasas, nueces y hasta manises. Las almendras eran para nuestra madre el mejor refuerzo. Aunque al comienzo del curso echaba mano del Redoxón, del Calcio Sandoz y de otros complejos vitamínicos, no faltó nunca en la cocina la bolsa de almendras que, junto al ritual de persignarnos, daba la señal de salida hacia una calle abierta que había que caminar con el tiempo ajustado, con pocos coches y con un aire mucho más limpio y libre que el de ahora.

Así que de octubre a junio, cada mañana, el puñado de almendras hacía con nosotros el viaje hasta el colegio, y cumplíamos, ¡vaya que si cumplíamos! Estábamos adiestrados a esa y a cualquier otra prueba, porque había que mantener la cabeza activa, muy despierta, para que entraran las matemáticas, para comprender la física, para que se nos quedaran los verbos, el francés y el latín.

Entonces las almendras venían de la tienda de Tío Juan, o de cualquier otro establecimiento. Fue años más tarde cuando las vi entre las ramas de los viejos almendros de Guía de Isora y Santiago del Teide; entre los *cachochos* [tuneras viejas]

de Acoteja, allá por Aripe, en medio de los pedregales, venciendo abandonos y desaires, junto a los pasiles piramidales que alguien me mostró un día, que parecían esconderse detrás del cementerio de Chío, o junto al cruce de Boca de Tauce. Precisamente en ese último espacio las palas irrumpieron una mañana con fuerza, para abancalar una amplia extensión, emulando al campo de fútbol donde los jóvenes de la zona daban rienda suelta a su afición favorita en largas tarde de asueto. Alguien, con mucha influencia, había decidido plantar almendros y melocotoneros sobre el malpaís. Allí quedaron cientos de pinos, frondosos y altivos, a los que los niños y su maestro trataron de defender con dibujos, redacciones y cartas al director, a sabiendas de que la suerte estaba echada (...).

Luminosidad

Han pasado los años y se ve con otros parámetros al viejo almendro. Alguien dijo, y creo que con todo el fundamento, que las almendras canarias gozan de un valor especial por su contenido en aceites, por su riqueza proteica. Qué duda cabe que nuestra luminosidad y las características de los suelos dan al fruto un valor difícilmente igualable. El proceso de revalorizar los recursos del medio rural ha tocado directamente a los familiares y sacrificados almendros. En Guía de Isora, con el impulso de Juan Antonio Peraza, un dinamizador inagotable, se ha creado una cooperativa, Los Poleos, que agrupa a los

propietarios de terrenos donde sobreviven los almendros.

Con el Cabildo se han organizado campañas para podarlos, se han reinjertado árboles que daban frutos con el amargor del resistente pie, y se celebran las majadas tradicionales en Aripe, que congregan cada año a muchos curiosos y que permiten el encuentro con una amplia gama de productos que se elaboran en la zona, entre ellos un mojo exquisito, y una variada repostería que partiendo de los valores tradicionales hace incursiones sobresalientes.

Cada año, cuando florece el almendro, el ayuntamiento de Santiago del Teide organiza una visita por los caminos que transitan entre los campos en los que la blancura del árbol invita a la contemplación. Sucede otro tanto en Tejedá, en Puntagorda y en otros municipios de las islas (...). Las fiestas del almendro en flor son algo más que un recurso ocasional. La producción isleña pasa prácticamente desapercibida en un mercado que se abastece tanto en éste, como en cualquier otro producto, de lo que llega del exterior (...).

Hoy, como ayer, trato de que mis hijos vayan al colegio con el puñado de almendras en el bolsillo. Las suelo acompañar con nueces, pasas, manises... Y todo después de la jarra de leche y gofio. No es fácil, pero yo persisto en el intento.

Periodista. Extracto del prólogo que escribí para el libro 'Almendra de Canarias, flor de su paisaje rural' (Pellagofio Ediciones, 2007)

Sumario



4 Atlántico
Congrio

6 Sendero
Roque Agando a la degollada de Peraza



8 El Reportaje
Toponimia alterada de Fuerteventura



12 Mi Oficio
Pan de papa (1)



14 Historia Oral
Martín, pescador (1)



16 Bodega Práctica
Serie maridajes:
Monje tintilla

18 Menú
David Bramwell confiesa,
Pedro Rodríguez Dios
cocina

DESDE LA REDACCIÓN

La mejor colección

Acababa de salir a la calle el número de diciembre de PELLAGOFIO cuando, un par de días después, recibía esta redacción la noticia desde Madrid: "Cinco historias con receta" era **premio Gourmand a la mejor colección de libros de cocina de España** en 2007. En ese ejemplar de diciembre, nuestra sección *Emprende* estaba dedicada, precisamente, a la publicación de dos novedades dentro de dicha colección: los volúmenes seis –*Almendra de Canarias, flor de su paisaje rural*– y siete –*Siete islas con productos singulares (en la cocina de Pedro Rodríguez Dios)*–, que habían sido

presentados recientemente en la sala *Ámbito Cultural* de El Corte Inglés de Las Palmas de Gran Canaria. Son, pues, siete títulos ya los que Pellagofio Ediciones ha puesto en circulación recopilando reportajes, artículos, entrevistas y fotografías del director de esta publicación; materiales que, en algunos casos, han aparecido en esta misma revista. Se trata de una colección de libros concebida para dar a conocer aquello mismo de lo que se ocupa PELLAGOFIO y, en ese sentido, colección y revista son hermanos del mismo proyecto de divulgación que nos anima y nos motiva a trabajar. El premio a

la mejor colección de libros en su clase en España ha sido un paso previo, no obstante, a su participación en los *Gourmand Cookbook World Awards* que premiará en mayo a los mejores libros de cocina del mundo. Aguardaremos a ver qué resultados tiene esa nueva cita, aunque será una partida muy reñida entre más de 100 países. Participar en ella ya es un éxito. Y esta editorial, entretanto, al margen de premios, seguirá programando nuevas apariciones de títulos de una colección que usted, lector, no se puede perder.

RUTA ARCHIPIÉLAGO

pellagofio

V temporada
Enero 2008

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
Clara P. Betancor
David Bramwell
Teresa Correa
Vicente García Rodríguez
José A. González Pérez
Zenaido Hernández Cabrera
Selena Millares Martín
Luis D. Molina Roldán
Fernando Redondo Rodríguez
Andrés Rodríguez Berriel
Domingo Rodríguez Marrero
José I. Santana
Braulio Simancas González

Gestión de publicidad
Juan Luis Padrón Martín



Participa



Encarte

LA PROVINCIA

la opinión
de Tenerife

Impresión
Artes Gráficas del Atlántico S.A.

ISSN
1887-2344

Depósito Legal
GC-663-2006

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

Portada
Imagen aérea de la isla de Fuerteventura
a partir de una ortofoto./ GRAFCAN

pellagofio 3
Enero 2008. Nº 37



Sexo, una vez en la vida



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

El congrio ('Conger conger'), llamado en Madeira y Azores 'congro' y muy común en Canarias, vive ligado a los fondos, siendo sus capturas entre 0 y 1.171 m de profundidad sobre roca y arena. No obstante, la profundidad de su hábitat varía de unos mares a otros. Crece hasta 3 metros de longitud (común, de 60 a 150 cm) y 110 kg de peso (común, hasta 15 kg).

DESCRIPCIÓN

Cuerpo alargado, sin escamas, cilíndrico en la parte anterior y comprimido en la posterior, con la punta de la cola flexible. Un repliegue carnoso sobre el labio superior. Ojos pequeños, separados por un amplio espacio plano. Dos filas de dientes en las mandíbulas, los externos aserrados y formando un borde cortante. La mandíbula superior algo mayor que la inferior; la boca se abre hasta el nivel de la mitad posterior del ojo. La nariz (narina) anterior es tubular, en el extremo del hocico; la posterior en poro oval, cerca del ojo. Abertura branquial lateral, estrecha, en media luna. Las aletas dorsal (dorso) y anal (detrás del ano) confluyen con la caudal (cola), dando la apariencia de aleta única. Sin aletas

ventrales. Línea lateral completa, con poros marcados de blanco. Lomo marrón a gris oscuro, vientre más claro y aletas verticales bordeadas de negro.

BIOLOGÍA

Habita en aguas litorales y profundas de los mares templados del Atlántico oriental, entre 68° N y 12° N, desde Noruega e Islandia hasta Dakar (Senegal), incluidas las islas Azores, Madeira, Canarias y Cabo Verde; Mediterráneo y Mar Negro. Depredador (carnívoro) nocturno, alimentándose de peces, crustáceos y cefalópodos. En Canarias, donde es una especie común que alcanza 2,20 m, vive entre 2 y 800 m de profundidad, en fondos rocosos y rocoso-fangosos, siendo más abundante entre 150 y

300 m; aunque poco frecuente a menos de 50 m sobre todo en La Gomera, La Palma y El Hierro. Los juveniles permanecen cerca de la costa y migran hacia aguas profundas cuando alcanzan la madurez. Se reproduce una sola vez en su vida. La madurez sexual se alcanza entre 5 y 15 años: los machos a 50-75 cm, las hembras con unos 2 m. En Canarias, el desove tiene lugar en verano-otoño. Las hembras producen de 3 a 8 millones de huevos. Larga vida larvaria, con metamorfosis a los 14-16 cm y rápido crecimiento de los juveniles.

INTERÉS PESQUERO

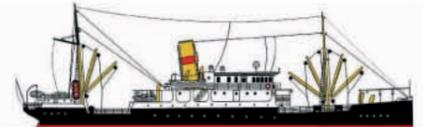
Sus principales caladeros se hallan en el Mediterráneo y noroeste de África. Las flotas de Marruecos, España, Francia y la antigua

Yugoslavia efectúan las mayores capturas de congrio, donde cuenta con moderado interés comercial. Es capturado con palangres y otros aparejos de anzuelo, arrastre de fondo, enmalle, artes de playa y nasas. También presenta interés para la pesca deportiva y acuarios públicos. En Canarias se obtienen buenas capturas, sobre todo en las islas orientales, mediante nasas, tambores, palangres de fondo y liñas. Pescas exploratorias en Canarias (proyectos Interreg III B Pesca 1-2-3, 2003-2007) indican que las principales capturas con nasas de fondo son de: camarón soldado, congrio, antoñito y besuguito, entre 120 y 350 m; y de cangrejo buey canario, cangrejo rey, congrio y bocanegra, entre 350 y 650 m.

UTILIZACIÓN Y VALOR NUTRICIONAL

Se utiliza fresco, refrigerado y congelado, comercializándose usualmente en rodajas. Ocasionalmente se vende enlatado. En general, el congrio se prepara frito, hervido e incluso asado (Un chef canario, colaborador del proyecto PescaProf, rescató una antigua y deliciosa receta canaria: "congro en mojo hervido"). Carne blanca y dulce, de textura carnosa, firme aunque se desprende fácilmente del hueso, de buena calidad aunque diferentemente apreciada por el consumidor. Pescado semigraso, conteniendo 18,1% de proteínas, 4,6% de grasas, 0,9 mg de ácidos grasos omega-3 y aporte de 114 kilocalorías por cada 100 gramos de porción comestible.

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



Yo fui en el correílo / 13

A África por no superar una prueba de mecanografía

VICENTE GARCÍA RODRÍGUEZ

Para escribir este relato he tenido que remontarme, o mejor dicho, *margullar* en mis recuerdos y rebuscar en mi viejo baúl unos apuntes relacionados con el correílo. Están basados en hechos reales. Para arrancar con estas memorias y poder hilvanarlas bien, me he trasladado al siglo pasado, año 1954, y situado en el Lazareto de Gando, periodo de instrucción de reclutas en el Ejército del Aire. Allí se rumoreaba, y fue verdad, por *Radio Macuto* onda larga, que los que habíamos trabajado en oficinas, si más adelante no superábamos unas pruebas de mecanografía, seríamos destinados a África en las oficinas del Cuerpo, en Sidi Ifni o Cabo Juby. En principio eso no parecía tan malo. Ignorante que era uno. El caso es que el traslado se hacía en aviones Junkers, aquellos que tenían el fuselaje ondulado como los coches *cuatro latas* franceses, o en correílo.

Estaba escrito. A mi me tocó el barco. Fue en septiembre de 1954. Buque, *León y Castillo*. En aquel entonces estaba yo "arrastrando el ala" por cierta muchacha, que hoy día es mi santísima, y no veía otra cosa delante mío. En vez de ponerme a estudiar y a mejorar las pulsaciones mecanográficas, me lo pasé *bobinando* con ella. Valió la pena. Pero como todo lo bueno es pecado, había que pagarlo y así me fue. El día del examen, en la Caja de Reclutas que estaba frente al Touring Club,



Carta de la novia (en sobre con sello de Franco, matasellos de 1954 en Puerto de La Luz y remitida al aeródromo de Sidi Ifni)./ CEDIDA POR V. GARCÍA

un poco más allá de la clínica Santa Catalina, según se va para el Puerto, mis pulsaciones por minuto escribiendo a máquina fueron más lentas que las de Induráin. Después vinieron las lágrimas.

El embarque

Llegó el día del embarque por el muelle de Santa Catalina. Mi maleta era de cartón piedra, como la de los emigrantes, con sogas y todo. El correílo me esperaba... negro, silencioso, algo -y no me pregunten qué- hacía presagiar la paliza que nos iba a meter. Sus movimientos, aún atracado,

eran sospechosos. Se largaron los cabos de los norays y el honorable se despegó del muelle perezosamente, con ese balanceo chulo de los ferrucos. Reculé con cuidado, enfiló la bocayna dejando el muelle Grande a su izquierda y salió airoso, a sus dominios en mar abierto.

Comenzó la singladura rumbo a El Aaiún, con destino final en Cabo Juby. La salida fue al mediodía y creo recordar algún pañuelo diciendo adiós. Qué menos. Cuando llegamos a El Aaiún fue necesario fondear pues no había muelle. Allí estuvimos dos días con sus noches mientras

se efectuaban las operaciones de carga y descarga de mercancías, en barcazas. Estos lanchones eran conocidos como "caleteras", en las que se podía cargar de todo, hasta camellos, como pasó en la costa de África.

A la tropa nos habían "acomodado" bajo cubierta, en literas, pero la mayoría de nosotros tuvimos que subir, durante el viaje, a respirar bocanadas de fresco y ensalitrado aire. Estar abajo era un martirio. Subíamos huyendo de los indecentes y obscenos olores de todo tipo y color que no había quien los aguantara. Llegábamos a cubierta a trompicones y tomábamos el aire con el ansia del que sale de un largo *margullo*. Abajo no había quien parara.

No quisiera ser rencoroso, pero aquella travesía no se la perdono al Ejército del Aire. Al poco rato de estar en cubierta nos despatarramos a discreción, todos mareando, bueno, todos *menos* uno, que se estaba trajinando una alpargata de bocadillo de chorizo y queso, que sólo de verlo nos venían las arcadas. Pero, como dice el señor Murphy, todo lo que puede empeorar irá a peor. (Continuará)

Miembro fundador (en 1954)
del Grupo Montañero de Gran Canaria



cambiamos a mejor...



Caja Rural de Tenerife es ahora **cajasiete**.
Una nueva marca que responde a nuestro proyecto
de expansión y crecimiento en las Islas para llegar
a todos los canarios.
A partir de ahora cuando pienses en Caja Rural de
Tenerife, piensa en **cajasiete**.



cajasiete

una nueva marca para una gran caja

Roque Agando-degollada de Peraza



El espectacular roque Agando culmina una de las mayores alturas de la isla: 1.251 metros./ Y. M.

Paraíso vegetal entre grandes vistas verticales

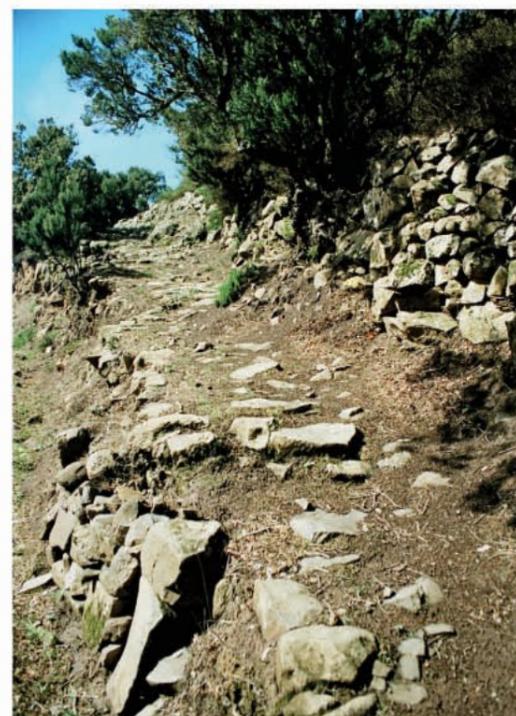
El corto recorrido de este sendero tiene varios alicientes que lo convierten en un delicioso y apasionante paseo por la geología, la flora y hasta la propia historia de La Gomera, pues en las proximidades de la degollada de Peraza se encuentra la cueva donde fue muerto en 1488 Hernán Peraza 'El Joven', señor de la isla que gobernaba con crueldad a los gomeros.

Y. MILLARES
Redacción

El camino que hacemos partiendo del **roque Agando**, junto a la carretera que atraviesa por la cumbre la divisoria entre las dos vertientes de la isla de La Gomera, nos permite realizar un recorrido con magníficas vistas... si las frecuentes brumas no lo impiden, ya que su vertiente norte se encuentra bajo la influencia de los alisios. Agando es un enorme pitón cuya altitud alcanza los 1.251 metros y está incluido en el conjunto denominado Monumento Natural de Los Roques, que incluye otros roques cercanos de gran belleza, similar fisonomía y gran espectacularidad la mayoría (Ojila, Carmona y Zarcita, visibles desde el cercano **mirador de Los Roques**), todos ellos en el interior del Parque Nacional de Garajonay. De origen volcánico, su creación se debe a aportes de lava desde el interior de un conducto que tras su enfriamiento provoca diversas fracturas. Los de Agando y Ojila son del tipo aguja, es decir, que la viscosidad del magma que los genera es muy grande y da lugar a esas formas rocosas de contorno circular y alturas especialmente elevadas.

Según la memoria informativa de este espacio natural protegido por ley, en el roque Agando se encuentran tres endemismos locales (*Echium acanthocarpum*, *Argyranthemum callichrysum* y *Grambe gomeraza*), también, en la base, cita una especie muy rara de

Sideritis, la *Sideritis marmorea* (identificada por Bramwell en 1994). Además, el roque está rodeado por un denso escobonal. En la zona domina el fayal-brezal, aunque también hay presencia de pinos canarios (por repoblación, que en su día se realizó también con pinos foráneos, si bien el devastador incendio de 1984 acabó con ellos y en la actualidad no se aprecia



El camino, a punto de llegar a la ermita de Las Nieves./ Y. M.

presencia alguna de otra conífera que no sea el *Pinus canariensis*, capaz de resistir al fuego).

Suave ascenso

En nuestro caminar por el sendero, que discurre en la vertiente norte de la carretera y paralelo a la misma, avanzamos dejando a la izquierda el **barranco de Las Lajas** iniciando un suave ascenso que nos conduce, primero por un estrecho camino empedrado y, al acercarnos, por pista, hasta la **ermita de Las Nieves**. El entorno de la misma, dotado de equipamiento recreativo, hace que todo el año –con especial incidencia en festivos– acudan residentes en la isla a pasar un día en plena naturaleza rodeados de un paisaje agreste y vertical muy llamativo. Fogones para cocinar con leña y aparcamiento para vehículos forman parte de ese equipamiento.

Dejando atrás el lugar, el sendero continúa en un recorrido más antropizado con casas, viñas y pastos hasta alcanzar la **degollada de Peraza**, entre más risco y verticalidad. El biólogo inglés David Bramwell llegó por primera vez a Canarias en 1964 y pasó varios meses recorriendo a pie la isla de La Gomera con un grupo de biólogos de la Universidad de

Liverpool. "Llegué el 15 de agosto a la degollada de Peraza, un pequeño paraíso para un estudiante de la flora", relata en su artículo *Los perros locos y los ingleses* (en *Ruta Archipiélago* nº 24).

"Este lugar está en el límite del bosque húmedo de fayal-brezal con elementos de laurisilva y fue mi primer encuentro con algunas de estas especies, porque en otros lugares de la isla se encontraban en pleno descanso de verano –añade, en su caso situando la visita en época del estío–. Debajo de los riscos había una alfombra de colores, el geranio canario (*Geranium reuteri*), la morgallana (*Ranunculus cortusifolius*), la *Pimpinella junionae*, esta última una pariente endémica de la matalahúga del Mediterráneo (*P. anisum*) y la violeta (*Viola odorata* ssp. *maderensis*). (...) Estuve varias horas explorando este fascinante lugar antes de salir por el caminito hacia Jerduñe y la Fortaleza".

La degollada de Peraza es, además, un lugar que trae a la memoria algunos de los episodios más relevantes y sangrientos de la historia de la conquista de la isla y el sometimiento de sus habitantes a la corona castellana (lo que no tiene nada que ver con el topónimo, ya que *degollada* es la denominación que tiene en el habla canaria el desfiladero o garganta por donde encuentran paso los caminos). En sus cercanías se encuentra la **cueva de Guahedum**, donde fue muerto Hernán Peraza *El Joven*.

La Rebelión de los Gomeros

La cueva de Guahedum, también conocida como cueva del Conde, se encuentra situada al sureste de la degollada de Peraza y su relevancia viene dada por ser el lugar donde los cronistas sitúan la violenta muerte de Hernán Peraza *El Joven* (así apodado para diferenciarlo de su abuelo) en el marco de un hecho histórico: la Rebelión de los Gomeros.

Los habitantes de la isla de La Gomera se encontraban, cuando llegaron los castellanos, organizados en cuatro tribus o cantones: Hipalan (San Sebastián), Mulagua (Hermigua), Agana (Vallehermoso) y Orone (Valle Gran Rey). Las dos primeras entre sí y lo mismo las dos últimas entre ellas intercambiaban sus hombres y mujeres para el matrimonio, de modo que no existían parejas de la misma tribu.

De este modo se evitaba la consanguinidad. Hernán Peraza, señor de la isla casado con Beatriz de Bobadilla, participó en el acto ritual de hermanamiento que consistió en beber leche de una misma vasija (gánigo) con miembros de una de esas tribus, la misma a la que pertenecía la joven Iballa. El enamoramiento entre ambos dio lugar a una relación considerada

ilícita según las tradiciones locales (eran "hermano" y "hermana"), a lo que se sumaba el comportamiento despótico del señor de la isla con sus vasallos, que eran sus "hermanos".

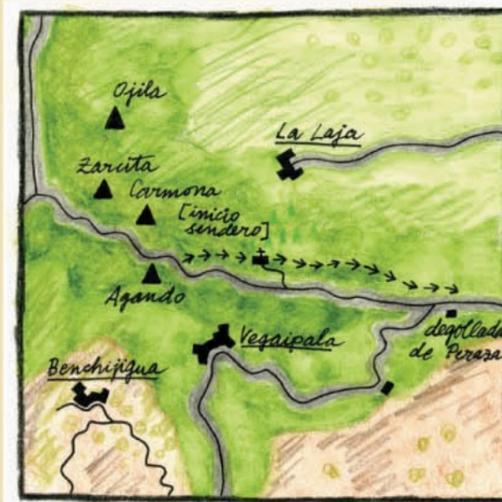
En un lugar conocido como Baja del Secreto se gestó la conjura intertribal para acabar con la vida del tiránico señor. Avisados los gomeros unos a otros mediante el lenguaje del silbo, Pedro Hautacuperche fue quien llegó a la cueva de Guahedum donde se hallaban Hernán Peraza e Iballa y le dio muerte, pese a que éste intentaba huir disfrazado, avisado por su enamorada: "Ajejiles, juxaque aventamares" ("Huye, que van por ti").

El propio Hautacuperche encabezó el posterior ataque de los gomeros contra la torre del Conde, muriendo en la acción. La asediada Beatriz de Bobadilla pidió ayuda a Pedro de Vera cuando ya había concluido el sitio de la torre. Las tropas, al mando del conquistador de Gran Canaria, reprimiendo brutalmente la revuelta, asesinaron ahorcados y empalados a los varones mayores de 15 años de Hipalan y Mulagua, siendo los niños, mujeres y ancianos vendidos como esclavos.

Distancia, tiempo y algo más

Entre fayal-breza

El sendero tiene una longitud de 2,7 kilómetros que se pueden hacer en una hora y transcurre en todo su recorrido por zona de fayal-breza.



Ermita, a medio camino



A medio camino entre los puntos de partida y llegada se encuentra la ermita de Las Nieves. Se trata de un templo sencillo y hermoso cuya primera construcción data de mediados del siglo XVI, si bien en siglos posteriores ha sufrido diversas obras de reedificación y reforma. Desde aquí se contemplan bellísimas vistas que incluyen Tenerife y su Teide.

Complete su colección de la revista Ruta Archipiélago/Pellagofio

TEMPORADA I

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

TEMPORADA II

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

TEMPORADA III

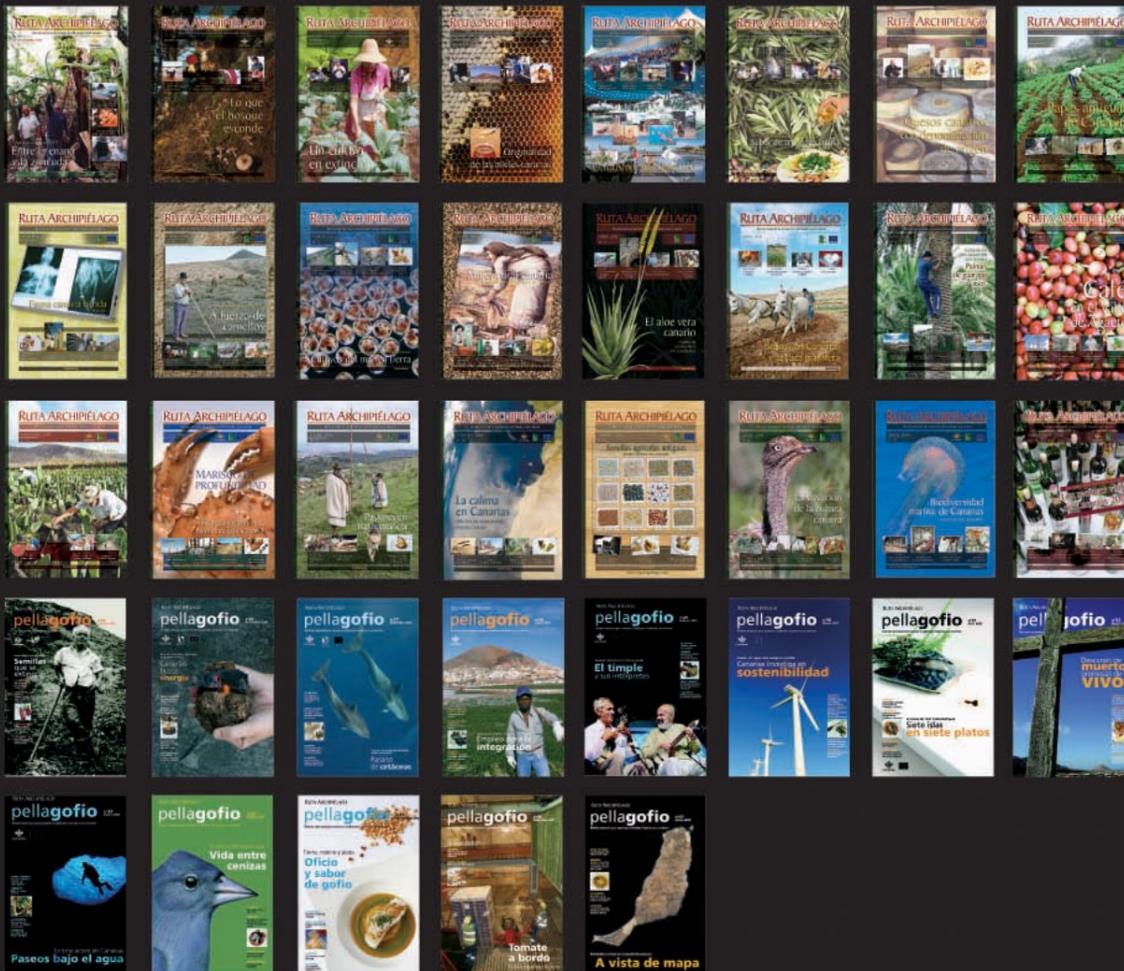
- Nº 16-Café de Agaete
- Nº 17-La cochinilla
- Nº 18-Marisco canario
- Nº 19-Trashumancia
- Nº 20-Calima en Canarias
- Nº 21-Semillas antiguas
- Nº 22-Hubara canaria
- Nº 23-Biodiversidad marina
- Nº 24-Mejores vinos 2006

TEMPORADA IV

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

TEMPORADA V

- Nº 34-Vida entre cenizas
- Nº 35-Oficio y sabor de gofio
- Nº 36-Tomate a bordo
- Nº 37-A vista de mapa



Haga su pedido y le haremos llegar las revistas que desee por correo contrarrembolso (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: buzón@rutaarchipelago.com



Toto y Pájara desde lo alto del macizo de Betancuria./Y. M.

Antigua postal de principios del siglo XX, ilustrada con un mapa de Fuerteventura con su dosis de erratas y un lio con los términos Tarajal y Tarajalejo, que aparecen como 'Tarrajol', 'Tarrajal' y 'Tarrajejo'./ARCHIVO DE FOTOGRAFÍA HISTÓRICA DE CANARIAS-FEDAC

La punta de Jandia y su faro asoman en el horizonte tras la barquilla de unos pescadores de Morro Jable./Y. M.

Fuerteventura, fuerte despiste

Que los primeros mapas en Canarias los hayan hecho geógrafos, topógrafos y militares ajenos a las islas, desconocedores del sentido propio y singular que tiene el español que se habla aquí, ha dado lugar a errores y anécdotas que hoy se acentúan hasta el disparate, con planes urbanísticos y hoteles de lujo que rebautizan playas. Fuerteventura es un caso paradigmático.

ANDRÉS RODRÍGUEZ BERRIEL

La toponimia de Fuerteventura está marcada por la traducción foránea, que le daba el leído y *escrito* de la época; primero cartógrafos y marinos, redactando cartas y derroteros, y más tarde topógrafos, escribanos, notarios, secretarios, etc., la mayoría funcionarios peninsulares que lo redactaban según creían ellos lo que era correcto. Los *Derroteros de las Islas* y *Costa de África* están tomados de *Revue Maritime Coloniale* (publicación francesa), *Mercantile Marine Magazine* (inglesa), *The West Coast Africa from Cape Sparte to Sierra Leone* (United States Navy), *The Africa Pilot or Mailing for Western Coast Africa* (inglesa) y *Roteiro da Costa Ocidental de Africa* (portuguesa), con traducciones e

interpretaciones que dejan mucho que desear. El primer levantamiento topográfico lo realizan, en 1944, las tropas que Franco había enviado a la isla temiendo un desembarco aliado. Lo ejecutan dos compañías de topógrafos y una de tiradores de Ifni, que realizan una triangulación geodésica entre el faro de Cabo Bojador —en África— y los picos de Vigán y de la Rosa del Taro —en Fuerteventura—, con sendas hogueras para las que estuvieron subiendo leña tres días y, más tarde, con toda una labor de campo a lo largo y ancho de la isla. De este trabajo y las imágenes del primer vuelo para fotografías aéreas (en el año

1946), que sirvió para el catastro, surgen los mapas militares 1:25.000 y 1:50.000 que aportan una gran cantidad de topónimos (aunque con muchos errores). Estos soldados andaluces, navarros, vascos, catalanes, gallegos y moros interpretaban o españolizaban voces pre/poshispánicas mayoreras en una cartografía que aún perdura. En el año 1968 se realiza por encargo del Cabildo otro vuelo para una cartografía 1:5.000 y en algunas zonas 1:1.000, pero sin casi toponimia, y el técnico valenciano que realizó el trabajo de campo ponía lo que le parecía para la señalización de las triangulaciones. En estos años, el MOP [Ministerio de Obras Públicas], con su señalización viaria,

empieza a oficializar los nombres con errores y el desarrollo turístico de la costa termina por rebautizar el litoral con los nombres de los planes de ordenación turística, urbanizaciones y hoteles y apartamentos, e incluso nombres de sociedades turísticas y mercantiles, sin un control a nivel municipal por los ayuntamientos, ni insular por el Cabildo. El último avance topográfico lo da la Legión en los años 70, que con medios materiales, personales y con ayuda del Instituto Geográfico Topográfico y Catastral Nacional hace un barrido general de la isla. Señalizó pozos, estanques, viviendas e incluso gavias, nateros y corrales. La pena es que crearan nuevos errores y no fueran

de la mano de instituciones como los ayuntamientos y Cabildo, para corregir lo antiguo y mejorar lo presente. **Rectificación rechazada** En el año 1986, la Consejería de Educación edita para colegios e institutos un mapa político y otro físico de Fuerteventura, plagados ambos de errores (unos heredados de la toponimia anterior y otros nuevos inventados y disparatados). Ese año, quien esto firma, escribe a los ayuntamientos de la isla, al Cabildo, a la Consejería de Educación, al Parlamento y al Diputado del Común dando cuenta del desaguisado cometido. Sólo el ayuntamiento de Puerto del

Rosario y el Cabildo insisten ante los entes superiores y, de todos ellos, únicamente el Diputado del Común logra interesarse y contesta al Cabildo con una carta docta y pedante firmada por un catedrático de la Universidad de La Laguna. Éste le echaba la culpa al mapa topográfico nacional, al nomenclátor nacional, a Correos y a los secretarios municipales por escribir y dar mal los nombres. Añadía que él y su equipo habían estado en la isla (posiblemente comiéndose un caldo de pescado) y que cuando los pastores le daban un topónimo dudoso, los secretarios le habían dado la grafía correcta y que no había que hacer caso de un personaje iletrado. Lo que no dijeron es que su equipo

acababa de editar una *Geografía de Canarias* y un *Atlas Básico* donde se repetían los mismos errores y una rectificación les acarrearía un descrédito personal y, posiblemente, económico. El Cabildo, el Ayuntamiento y el Diputado del Común se dieron por satisfechos y el caso se archivó. **Del rancho al bikini** Los planes de ordenación y especulación han rebautizado toda la isla con nombres como Playa Esmeralda, Pueblo de las Flores, El Rancho de Matas Blancas, Punta del Sol, Los Gorriones, Los Lagos, Costa Ventura, Los Verodes, Sol y Ventura, El Gallo, D. Quijote, Bahía Calma, Los Albertos, Club

Aldiana, Stella Canary, Holidays Center, Aguas Verdes, Costa de Antigua, Nuevo Horizonte, Tamaragua, Vacancy Coast, Club Bikini, etc. Lo peor de todo es que hay políticos que miran para otro lado, preocupándose más de la inmortalidad del cangrejo y de favorecer la especulación y el desarrollismo, que de resolver los problemas diarios y conservar la cultura popular que, por desgracia, ya va tocada del ala.

Escritor mayorero, acaba de publicar su última novela 'Los majalulos'

Toponimia alterada

Lo que el oído escucha y no escribe

El percebe que el isleño llama 'presebe' se convierte en pesebre

A. R. B.
Antigua

Aparte de los numerosos nombres de lugares dados como entidades de población que no lo son, o situados donde no están, los mapas actuales repiten viejos errores en la toponimia majorera. Empezando por los derroteros y cartas antiguas, está el conocido ejemplo de "Punta Pesebre" que aparece en mapas y cartas marinas de la punta

norte de la península de Jandía. Sin embargo, es *presebe* como llama el canario al percebe, que el majorero llama también *patocabra*, y en ese lugar había un roque, coronado con guano de gaviotas, pardelas y charranes, que semejaba un percebe.

Morro Jable aparece en cartas antiguas como Morro del Gable y la traducción Aquilón del Moro (Punta del Moro), que se asemeja más a Morro Jable (la palabra jable es una españolización de *sable*: arena

en francés). El barranco del Ciervo, donde se asienta el pueblo de Morro Jable, es en realidad barranco del Siervo, porque siervos eran Pedro Darias *Pedriales* y Juan Gómez, los sirvientes de doña María Luisa de Muxica *La Peregrina*, repudiada por su esposo y desterrada a Fuerteventura, quienes dan origen a varios topónimos en Jandía (los de Casa de la Señora, llano de Juan Gómez y baja de Juan Gómez, donde éste desapareció picado por una sarda –pez de

la familia de los escualos–) y en Antigua (la cuesta de Pedriales –hoy rebautizada de Pedrales– que arrancaba de Casa del Notario –desaparecida por Obras Públicas– y termina en la entrada de Agua de Bueyes). Pedro Darias, por cierto, es quien da origen a la leyenda de la Luz de Mafasca.



El paisaje majorero ha incluido durante siglos al camello y al burro entre sus protagonistas (su máxima altitud, por cierto, es Orejas del Asno con 807 metros)./Y. M.

Lo que dicen los mapas > lo que deberían decir

Alcones > *Ancones* > ni auchón, ni halcones; deriva de ancas.

Aldiana > *Las Gaviotas, punta del Viento* > Aldiana es nombre comercial.

Bahía Calma > *El Granillo, El Río*

barranco del Ciervo > *barranco del Siervo*

Costa Calma > *cañada del Río* > otro invento: se plantó un bosquecillo para contrarrestar el alisio que entra por la cañada y hacía la zona un poco inhóspita.

cuesta de Pedrales > *cuesta de Pedriales*

cumbre de Maninubre > *macizo de Betancuria* > Maninubre es un valle.

Fenduga > *Fenduca*

Güisgüey > *Guijey*

llano del Sol > *llano del Dinero* > no existe el topónimo Sol en la isla.

Marabú > *Esquinzo* > valle, barranco, rayón de jable; marabú es guirre.

El Matorral > *El Saladar o Las Salinas* > El Matorral es el nombre comercial de la primera urbanización de Jandía.

Las Playitas > *cala de Las Playas* > fue rebautizada por los suecos.

punta del Pesebre > *punta del Percebe*

Temejeraque > *Temejereque* > la montaña con más antenas de la isla.

Tesjuates > *Tejuates* > error introducido por el MOP en la señalética y aceptado ahora incluso por el Ayuntamiento.

valle de Ortega > *valles de Ortega* > los que hay desde Garabato a Tacha Blanca.

Vigocho > *Viocho*

5 HISTORIAS con receta

GOURMAND COOKBOOK WORLD AWARDS

"Cinco historias con receta" gana el premio Gourmand"
(La Provincia, 10/12/07)
"Canarias triunfa en los premios Gourmand con 'Cinco historias con receta'"
(Diario de Avisos, 11/12/07)
"Yuri Millares gana un premio nacional por su libro de cocina"
(Canarias7, 11/12/07)
"Literatura gastronómica de acento canario"
(La Opinión, 16/12/07)
"Una trayectoria de premio"
(El Día, 18/12/07)

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^a 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 "Ansite" (av/ de la Constitución 17) • En Vecindario "Vecindario" (av/ Primero de Mayo 151) / FUERTEVENTURA: En Puerto del Rosario "Tagoror" (c/ Virgen de la Peña 25) / LANZAROTE: En Arrecife de Lanzarote "Lanzarote" (c/ Argentina 35) "El Puente" (c/ Luis Martín 11)

Y EN PENÍNSULA

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