

la hora (y el día) de la vuelta. "Llevábamos un caldero y donde quiera que llegábamos escamábamos el pescado y a guisar pescado con agua salada. Muchas veces. Y las papas y todo, con agua salada".

Para poder cocinar e ingerir esas comidas dice que ponían "el barco arrimado al risco, juntábamos leña (pedazos de retama seca y de estacones)". Y por la mañana nada de café, que "no había; el porrón de agua era el café cuando estaba uno fuera de casa. ¡Cuántas veces bajaba uno los témpanos de carne salada con gofio amasado! Luego estábamos toda la noche que hasta agua salada bebía uno, porque se quedaba uno sin agua [dulce, del porrón]. Por aquí hay un abrigadero, La Manga, en el que hay un pozo de agua. No es dulce, sino media salobre, pero se bebe. ¡Cuántas veces iba yo a buscar agua allí!".

La tinta que quema

La mejor época para pescar por la costa de Tzacorte "es a fines de mayo", señala, porque llegan las potas "y es cuando más pescados se cogen: porque con la pota coges la chopa, el medregal, la sama; entra todo. El peje que no le coma pota no come nada". El único pero que le pone a la pota "es que larga mucha tinta". Precisamente, la noche anterior a la entrevista con este pescador, sus hijos han salido a pescar potas. "La que es buena es la grande, que le dicen aquí la pota de ley. Esa sí, porque es medio *amargona*", lo que implica que también "tiene la tinta más fuerte: usted echa un **tambor*** para morenas con dos potas de

esas y la morena que coma pota, si la deja de hoy para mañana tiene que botar la morena, porque la quema toda por la barriga".

Antes de seguir hablando de la morena que come pota, precisa que este cefalópodo tiene una tinta tan fuerte "que cuando escupe deja toda la mar negra y pica en la mano que da miedo". Y ya sigue con la morena, especie de la que el día anterior "cogimos y por la mediodía tuvimos que abrirlas enseguida y *aprepararlas*, porque si las dejamos para por la tarde ya no sirven. La tinta las quema. Aquí ha habido muchos que la han comido asada con tinta y todo y han estado con diarrea hasta tres y cuatro días".

Cigarrones al anzuelo

Pero no sólo de potas se ha servido Ángel como carnada para su pesca. "Aquí el mar tiene mucha trampa y mucha clase de carnada. Y uno echa lo que trinca. Yo he cogido años cuando los **cigarrones aboyados***, que parecen camarones: me acuerdo de ir poniéndolos en los anzuelos y coger cabrillas. Que yo llegué a ver aquí tongas de cigarrones de hasta cuatro metros, uno encima del otro. Nos daban las **cacharras*** de gasolina para ir a pegarles fuego. A la isla la dejó toda cepillada: eso es por bandadas y recuerdo un año que donde se posaban dejaban el palo limpio. Con la gasolina le echabas candela y no quedaba ni Rita".

Dejando a un lado circunstancias excepcionales como la anterior, la carnada más habitual aparte de la citada pota,

eran calamares, y también caballas. Con caballa, por ejemplo, se cogen las albacoras que "son pejes de cien kilos y donde ves que va le vas botando caballa y sale a la caballa viva. Y a la carnada muerta: tú paras el barco, picas la caballa en trozos, menudita, y vienen a por los **ciscallos*** y las ve uno hasta comer encima del agua".

Brazos agotados

Ángel no usaba carrete, sino su propia mano para sujetar la liña y eso incluía a las enormes albacoras. "El verano pasado salí un lunes solo. Tenía la nasa echada y tenía ca-

balla y tiré unos ciscallos y vi tres. Eché la liña y clavo uno. Se llevó para abajo como cincuenta metros sin tocarle la liña, porque quema la mano, y se llevó el anzuelo. Volví a preparar otro. Estuve con ella lo menos una hora, yo solo y el perro [*Chiquito*]. La traje arriba y la embarqué y después volví a coger otra y así cogí tres. A la más grande le pegué unas ocho o nueve veces en la banda ya muerta y le metí la mano por los ojos para poderla embarcar cuando el barco bajara un poco. Y fue tanto lo que le pegué (que la iba a amarrar para traerla, porque no podía embarcarla) que resbalé, caí encima de las otras dos que estaban en el barco y la tercera me cayó encima. Venía a tierra y ni podía mover los brazos".



Alfonsiños recién capturados en la baja de Fuencaliente/ Y. M.



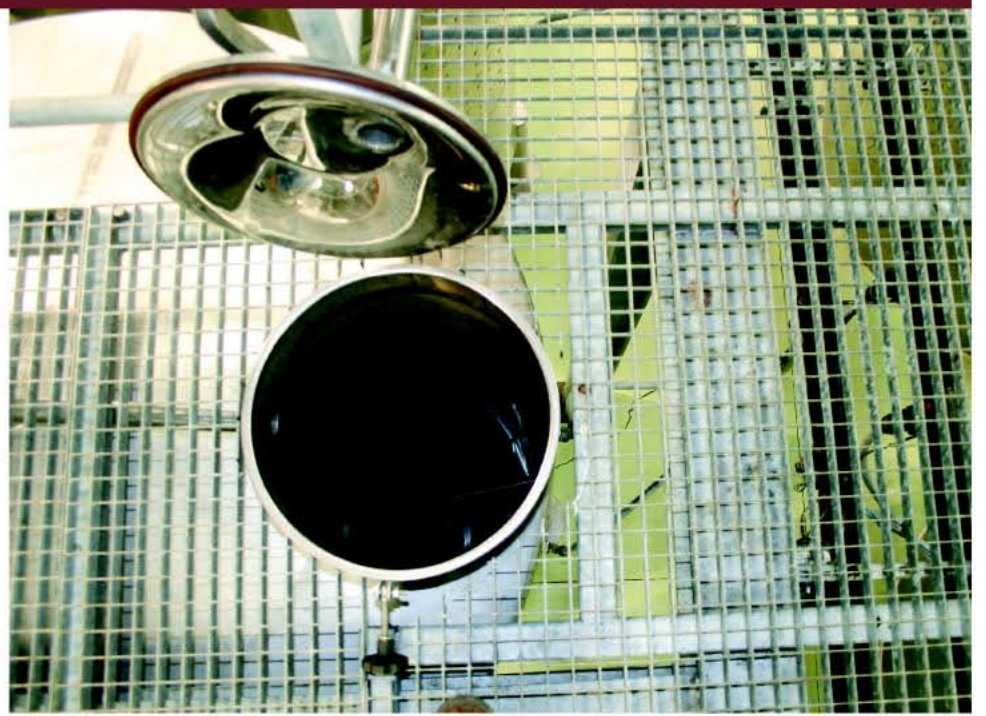
Revista Pellagofio digital - Hemeroteca - Galería de fotos - Librería

www.pellagofio.com

Maridajes canarios (5)

Limpieza y elegancia para tintos de prestigio

Con la uva listán que en Tegueste llaman forastera negra, El Lomo elabora sus tintos en una gama de tres opciones (joven, barrica y crianza) que se completa a veces con la aportación de otros varietales tradicionales. Unos vinos de prestigio que tienen en el cuidado de la uva su principal baza.



Pasarelas elevadas entre depósitos de acero en las nuevas instalaciones de la bodega El Lomo, de Tegueste./ Y.M.

Y. M.
Redacción

La bodega El Lomo reparte sus viñedos entre dos fincas ubicadas en el municipio de Tegueste, la que rodea a la propia bodega y da nombre a sus vinos (unas tres hectáreas) y otra adquirida unos años después, El Fidein (seis hectáreas), para ampliar la producción de unos vinos que no han hecho sino crecer en aceptación y prestigio en Tenerife, gracias a la calidad que ha caracterizado siempre a sus elaboraciones. "Sin lugar a dudas, la limpieza y la elegancia son las marcas que su enólogo quiere dejar en ellos y para ello éste es un digno representante de las elaboraciones en la zona", señala el sumiller y colaborador de PELLAGOFIO Iván Mario Reyes, tras la cata de uno de los lomo más singulares, el tinto barrica (fermentado en depósitos de acero y reposado en barricas que alternaron el roble allier y el roble americano entre abril y noviembre de 2007, cuando fue embotellado).

RESTAURANTE CASA LALA Las manos de Antonio Aguiar

El chef Antonio Aguiar es uno de los profesionales tinerfeños más fieles de la cocina tradicional canaria. Le gusta presentar sus platos sin artificios ni adornos, ofreciendo la calidad de productos y elaboraciones en su estado más puro. Sus jornadas gastronómicas de la Semana Santa son ya un clásico allá donde desarrolla su labor –desde hace unos años en su propio restaurante Casa Lala (922 381 794), en El Durazno (Puerto de la Cruz)–, con platos como el de esta página, un adelanto de lo que pronto ofreceremos.

CARTA

ENTRANTES

–Mejillones escabechados en casa **6,50 €**
–Pata de cochino negro con puré de manzana **9,00 €**

–Foie de pato elaborado en casa **11,50 €**
–Crema de calabaza con sus pepitas fritas, queso de cabra curado rallado y aceite de cilantro **3,50 €**

PESCADOS

–Atún con batata y mojo rojo **10,50 €**
–Filete de cherne fresco **12,50 €**

CARNES

–Albóndigas de arvejas y arroz blanco **8,50 €**
–Entrecot fresco del país **12,50 €**
–Carrilleras de cochino negro estofadas **11,10 €**

POSTRES

Surtido variado del día

LA CATA

Indudable personalidad

I. MARIO REYES RODRÍGUEZ

Hablar de El Lomo es hablar de una de las bodegas con más nombre y mayor tradición en la D.O. Tacoronte-Acentejo (1989). La filosofía de elaboración siempre se ha basado en el máximo respeto a la finca y al fruto que en ella se recoge. Por ello, y ante la demanda de unos vinos cada vez más complejos y que resistan más el paso del tiempo, nace este barrica que se nos muestra a la vista con una intensidad media y un color rojo picota con notas ligeramente violáceas de juventud. Su nariz, aún por desarrollar, nos recuerda su paso por roble con recuerdos tostados y acaramelados



Bodegas El Lomo S.L.

Marca: **El Lomo**.
Tipo: **tinto barrica**.
Uvas: **listán negro o forastera de Tegueste (100%)**.
Añada: **2006**.
Graduación: **13,3**.
Botella: **2.316 x 75 cl**.
DO: **Tacoronte-Acentejo**.
Servicio: **14° C**.

(toffee), además de esa notas apimentadas tan varietales y un ligero fondo frutal. Su boca es amable y elegante; en el recorrido nos aporta buenas sensaciones, acompañado de una sabrosa acidez y un tanino presente pero no agresivo. Luego, persiste en el paladar con recuerdos de sus siete meses de paso por madera y de su indudable personalidad. Pasándolo a un decantador podremos degustarlo en mayor plenitud.

Sumiller y propietario de la enoteca El Zarcillo

LA RECETA

Albondiguitas de chocos con arvejas

ANTONIO AGUIAR



El conjunto de albondiguitas de Antonio Aguiar con papas negra oro confitadas. Delante, las de choco; detrás (ver receta en www.pellagofio.com), de atún fresco./ Y.M.

INGREDIENTES

(para cuatro personas)

–harina, sal y aceite de oliva
–0,5 kg de chocos limpios (mejor si los limpia uno mismo)
–100 gr de almendras fritas
–1 cebolla blanca mediana
–4 rodajas de pan frito
–1 diente de ajo
–0,5 kg de arvejas (frescas o congeladas)
–cebollas, tomates maduros y ajo para sofrito final
–1 chorrito de vino moscatel
–azafranillo canario

PREPARACIÓN

•Molemos (o "picamos") la carne de choco y reservamos. Sofreímos la cebolla picada muy menuda en aceite de oliva junto con el ajo majado. Majamos también la almendra y el pan en un mortero y lo añadimos a la fritura, que completamos con el choco molido. Hacemos bolitas chiquititas, enharinamos y freímos.

•Aparte, hacemos un sofrito de cebolla, ajo y tomate al que añadimos un chorrito de vino moscatel. En él ponemos después las albondiguitas y las arvejas. Esperamos un poco antes de apagar y servimos, decorando con azafranillo de la tierra.

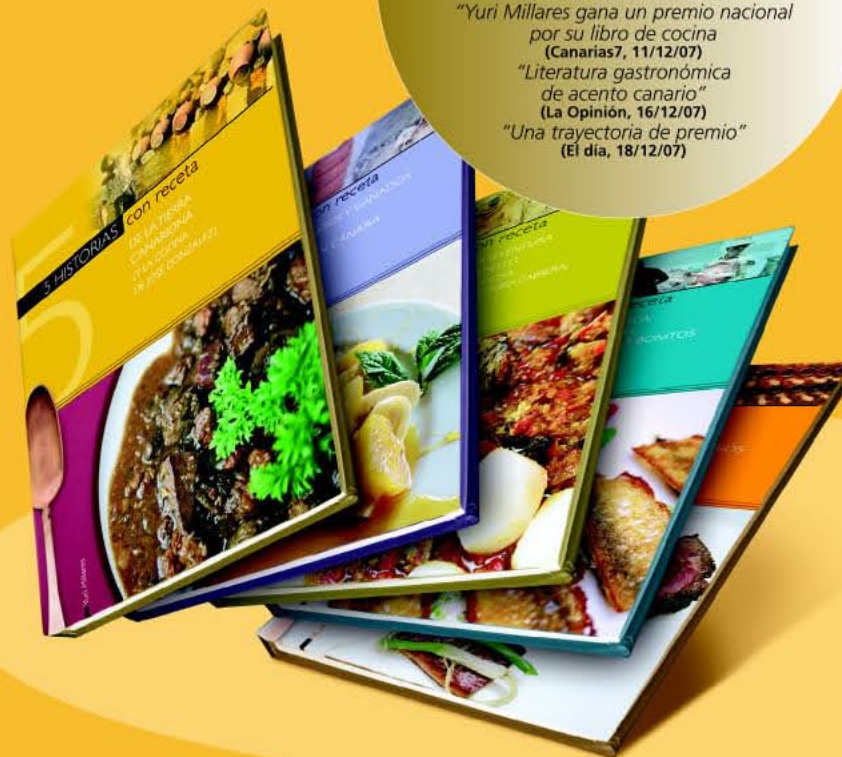
Propietario y jefe de cocina de Casa Lala

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^a VICTORIA CABRERA)
- 4 QUESOS Y GANADOS DE GRAN CANARIA
- 5 DE LA TIERRA CANARIONA
(Y LA COCINA DE JOSÉ GONZÁLEZ)



GOURMAND COOKBOOK WORLD AWARDS

"Cinco historias con receta" gana el premio Gourmand"
(La Provincia, 10/12/07)
"Canarias triunfa en los premios 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)

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)

SELENA MILLARES, filóloga

"Canarias pierde léxico a velocidad de vértigo"

Y. MILLARES / B. ASCANIO
Redacción

Doctora en Filología, la profesora titular de la Universidad Autónoma de Madrid Selena Millares ha triunfado en su tierra, Canarias, después de haberlo hecho antes por medio mundo: una de las grandes especialistas españolas en literatura hispanoamericana, conferenciante en las universidades de Chile (en Santiago), Veracruzana (en Xalapa, México), Toulouse y Poitiers (ambas en Francia) o Milán (en Italia), autora de las ediciones críticas de escritores de la talla de Miguel Ángel Asturias o José Donoso, y con un extenso ensayo sobre Pablo Neruda en imprenta para la Universidad de Salamanca, ha presentado en la Casa Museo Pérez Galdós de Las Palmas las *Obras completas* de su abuelo Juan Millares Carló (1895-1965), uno de los grandes –y, sin embargo, olvidado y silenciado hasta ahora– poetas canarios.

En estos tiempos de rescate de la memoria histórica, ha "exhumado" del olvido la obra del escritor Juan Millares Carló. ¿A qué nivel sitúa la creación de este autor?

Al nivel más alto: se trata de un poeta extraordinario, de un sereno clasicismo y con una gran cantidad de registros. El filosófico y el intimista son los más frecuentes en él, pero también encontramos el costumbrista, el social o el satírico. Era un manantial inagotable.

¿Y cómo ha podido estar olvidado tantos años, hasta el punto de ser prácticamente un desconocido?

Porque, como tantos docentes republicanos, fue víctima de las siniestras depuraciones franquistas, y condenado al silencio, la marginalidad y la miseria. Su delator, que también persiguió al surrealista tinerfeño Agustín Espinosa y a otros muchos hombres de paz, fue el presbítero Manuel Socorro, nombrado director vitalicio del instituto Pérez Galdós por los golpistas en 1936 y autorizado para una verdadera "caza de brujas". Ahora que se están retirando los símbolos franquistas, no



La inteligencia en las letras y en la cocina: Selena Millares y Jesús Pelegrín./ TERESA CORREA

estaría mal que retiraran el busto suyo que aún puede verse en ese centro público.

Juan Millares Carló vivió distintas épocas del siglo XX: la monarquía con Alfonso XIII, la república y la dictadura franquista hasta su fallecimiento en 1965. ¿Tiene eso reflejo en su obra?

Naturalmente que sí, toda gran literatura retrata su época mejor que ningún tratado. Aunque él se decanta por ese intimismo que he mencionado, su tiempo se deja traslucir, por ejemplo, en su primer relato, donde ironiza sobre las corruptelas políticas y el caciquismo, y después en el soneto que celebra a la república como victoria de la democracia sobre la dictadura. El

oscurantismo franquista está presente, por ejemplo, en el romance sobre la ejecución del Corredero o en "Los siete pecados capitales", donde escarnece el nacional-catolicismo a través de la poderosa figura de los curas.

Uno de sus hijos, Manolo Millares, lo llamó "Mutilado de Paz". ¿Qué significa eso?

Bueno, la explicación la he encontrado escrita por el propio pintor, en carta a su hermano Totoyo. Ahí comenta que con ese título no se refiere a la enfermedad de su padre (un cáncer de laringe que lo abocó al silencio) sino a su condición de víctima de los "25 años de paz", un eufemismo

que encubría persecuciones, castigos y humillaciones.

Las letras canarias no parecen tener mucha repercusión o reconocimiento más allá del horizonte marino de estas islas. Si exceptuamos a Benito Pérez Galdós, es difícil encontrar a alguien de fuera que sepa señalar a otro autor canario. ¿Nuestra literatura es sólo de andar por casa?

La literatura canaria no tiene nada que envidiar a las demás, nuestro único problema es que no hemos sabido compensar el aislamiento geográfico con un mayor acercamiento a los grandes foros y centros de cultura. Precisamente los

escritores canarios de preguerra saltaron esa barrera, publicaron frecuentemente en la Península y en Latinoamérica y rompieron esa antigua inercia, pero llegó la guerra civil y esas conquistas quedaron a la deriva.

El español como idioma común de muchos países tiene en cada uno de éstos particularidades que lo distinguen. ¿Cuáles podrían ser las singularidades del español de Canarias?

Lo más destacable es una riqueza de léxico autóctono que, sin embargo, se está perdiendo a velocidad de vértigo.

¿Eso se manifiesta o debería manifestarse en la obra de los autores isleños?

La verdad es que nuestros grandes escritores tienden a la universalidad, aunque también, claro, hay valiosas muestras costumbristas. Como las de Juan Millares, que recoge magistralmente el gracejo y la socarronería del isleño, y hace un minucioso trabajo de recopilación de léxico popular que garantiza su conservación y al mismo tiempo rinde homenaje a ese aspecto esencial de nuestra identidad.

Además de "memoria histórica", vivimos una época en la que se escucha mucho otra expresión: "globalización". ¿El español como idioma se está viendo afectado por este fenómeno?

Sí, pero los idiomas son organismos vivos, en permanente cambio, y aunque duela lo que se pierde, siempre ha ocurrido así; de otra manera, estaríamos aún hablando latín... No obstante, hemos de cuidar y proteger nuestra lengua como un bien cultural irrenunciable, y aquí tienen un papel fundamental el buen periodismo y la buena literatura.

En Canarias también se observa una pérdida de riqueza cultural a favor de una homogenización lingüística. Todavía decimos "guagua" y "papa", pero hay otras muchas palabras y expresiones que ya son desconocidas para las nuevas generaciones. ¿Hay que adaptarse o reivindicar? Insisto, el idioma es un cuerpo vivo: un árbol da flores y hojas, que mueren y dejan nacer otras nuevas, no puedes ir contra eso, pero puedes cuidar el árbol... aunque yo me he ido por las ramas –se ríe–. Bueno, en serio, hay que mantenerse abierto, pero también alerta.

¿Existe algo que pueda llamarse "literatura gastronómica"?

Sí, desde el origen de los tiempos la gastronomía es un gran tema literario. En la *Odisea* de Homero hay viajes y gestas pero también esos festines formidables regados con buen vino, como celebración de la amistad y de los sentidos, de la vida. Y no hablemos del *Pantagruel* de Rabelais. Además, hay tratados sobre cocina firmados por grandes autores como Leonardo da Vinci, todo un alquimista, y Alejandro Dumas. En nuestro idioma, ese hedonismo lo vemos curiosamente en las literaturas periféricas, catalana (Josep Pla, Juan Peruchó), gallega (Cunqueiro) y en especial hispanoamericana: destacaría a Carpentier y Lezama, y también ese libro excepcional de dos premios Nobel, Neruda y Asturias, que escriben juntos *Comiendo en Hungría*, un libro que abre el apetito. La literatura central es mucho más austera, tal vez por una tradición que demoniza los placeres de don Carnal en favor de doña Cuaresma –ríe más.

¿Se da en las islas?

Sí, y precisamente en Juan Millares Carló encontramos muy buenos ejemplos. Destacaría la pieza de teatro cómico *Cenando con Sisenando*, donde un grupo de artistas bohemios y hambrientos se encuentran con un inesperado banquete y se desencadenan situaciones desterrillantes.

"La nueva cocina canaria está devolviendo el orgullo a nuestra gastronomía, tan dañada por los menús 'internacionales' y por el abandono"

¿Hay algún restaurante isleño que, allí en Madrid donde vive, eche de menos de vez en cuando?

La verdad es que la mesa que más echo de menos es la de mi madre: ahí siempre me espera un buen potaje de berros. Desde luego, valoro enormemente la labor de la nueva cocina canaria, que está devolviendo el orgullo a nuestra gastronomía, tan dañada hasta hace poco por los menús "internacionales" para el turismo y por el abandono. Siempre que vengo intento probar algún nuevo restaurante, y me suelo llevar muy gratas sorpresas: se está haciendo verdadero arte culinario.

¿Qué no echa de menos para nada? ¡Los tollos! –ríe con ganas.

Terminamos. Un recuerdo dulce. El de la fruta en la infancia, en la casa familiar del Monte... las brevas, las uvas moscatel, los nísperos, tomados directamente del árbol y con el intenso sabor que da nuestro sol: es algo único.

Caminando las islas

ANTONIO GONZÁLEZ VIÉTEZ

"A Canarias llegó un día una inglesa soñadora". Así, con esta canción, José M^a Millares nos recuerda el arquetipo de persona que nos visitaba hace mucho tiempo. Porque durante el último cuarto del XIX y hasta la Gran Guerra fueron innumerables los viajeros que llegaban a las Islas. Personas cultas y curiosas, bastantes de ellas científicos en ejercicio, que caminaron nuestros caminos, comieron nuestro pan y no sólo nos conocieron sino que nos dieron a conocer en las grises tierras frías del norte de Europa. Impusieron un *tempo lento*, porque para todo eso había que ir y estar al golpito.

En la actualidad, aquellos visitantes se multiplicaron por millones y los viajeros se transformaron en turistas. Y una de las características fundamentales del turismo de masas es el *tempo prestísimo*. Vienen y van a la carrera y, en su inmensa mayoría, no tienen otro interés que disfrutar de nuestro clima, playas y majestuosos paisajes.

Así, y como el turismo es la locomotora económica del archipiélago, no debe sorprendernos que, cuando pensamos en nuestra maravillosa naturaleza lo hagamos siempre desde esa apresurada perspectiva del turista, del "fuerino" como dicen en Chile. Pero esa forma fugaz y superficial de vivir la naturaleza, el paisaje y el paisaje no es, afortunadamente, la única. Hay otra forma de concebir todo eso que no tiene como sujeto protagonista al turista, sino a nosotros mismos. Porque no se trata sólo de conocer nuestras costas, medianías y cumbres, ni siquiera de decir que uno ya estuvo en Agando, Tindaya, Idufe, Los Ajaches y Mencáfete.

Chiquillos y galletones, canarios cultos

Todo esto cobra una especial importancia en nuestra sociedad porque Canarias ha sufrido una transformación muy profunda, de arriba abajo, en el espacio de una generación. Y es muy difícil "reconocerla". Por eso es necesario que los canarios, los de toda la vida y los más recientes, conozcamos nuestra historia, nuestra cultura, nuestra geografía, nuestra economía...

Con ese objetivo hemos ido llenando nuestra escolaridad obligatoria con materias específicas que ayuden a nuestros chiquillos y galletones a ser unos canarios cultos. Pero la enseñanza en las aulas es insuficiente, incluso la que se hace de forma meritosa en las aulas de la naturaleza. Porque es necesario "bañarse" en nuestra realidad física y humana. Porque apenas barruntamos lo que somos y, sobre todo, cómo fuimos capaces de llegar a serlo. Para esa maravillosa experiencia y apasionante aprendizaje no hay mejor hilo conductor que patear los viejos caminos reales y las veredas que entrecruzan todas nuestras geografías, desde la geografía de las mercancías hasta la geografía del alma. Y, además nos cuentan todas nuestras historias, las amargas y las venturosas; las tristes y las alegres; las tontas y las sabias.

Y es que hay algo misterioso en los caminos, veredas y senderos. Son personajes vivos. Con sus olores, sus sonidos y ruidos, sus colores, sus tactos (todos ellos distintos a cada hora y en cada estación). Si se les abandona, se mustian, se llenan de malezas y llegan a desaparecer. Pero si uno se deja guiar por ellos, al golpito, nota que de nuevo fluye la vida por ellos. Que están deseando contarnos cosas, del carbón, del ganado, de la sal, de las patronas (en todas las islas hay un caminito "pa" la Virgen). Y siempre hay paisanos con los que echar una parrafada y aprender.

Hay que llevar a nuestra gente a disfrutar esa mágica experiencia por un camino de mar a cumbre; o atravesando una degollada para descubrir el más allá; o acercándonos con respeto a un almogarén, un cenobio, una cueva pintada o un tagoror. Además, si por esos caminos reaparece el trasiego, la economía lo nota. Y no estamos hablando de las grandes trasnacionales, sino de minúsculas formas de ganarse la vida que desparraman los beneficios, incluso de forma esporádica y no permanente.

Por eso, cuando algún cabildo nos informa que está inventando nuevas rutas temáticas, cariñosamente le pedimos que se deje de ocurrencias. Que lo que hay que hacer es cuidar y limpiar los viejos caminos, que los señalicen de forma discreta y respetuosa. Que hay una ingente tarea por hacer y que, de seguro, encontrarán un tropel de voluntarios para ayudar en ese empeño formidable.

Economista

COCINA JESÚS PELEGRÍN

Mascarpone con confitura de calabaza

INGREDIENTES

–queso mascarpone
–1 kg de calabaza
–700 gr de azúcar
–1 bastón de canela
–1 vaina de vainilla
–1 cucharada de café con nuez moscada

PREPARACIÓN

- Quitamos la cáscara a la calabaza y la troceamos en piezas grandes. Sobre ellas ponemos el resto de ingredientes (la vaina de vainilla la abrimos y raspamos un poco) y dejamos unas 8 a 10 horas macerando.
- A continuación ponemos a fuego medio durante unos 30 minutos aproximadamente, hasta que esté en su punto de

cocción idóneo (la confitura debe quedar "un poco" líquida).

- Para cada comensal servimos, en una copa o taza, dos cucharadas soperas de mascarpone y encima una cucharada de confitura de calabaza. Para decorar, podemos añadir por encima pan de miel rallado, por ejemplo.



Golosa como su abuelo Juan, para Selena Millares ha preparado el 'chef' Jesús Pelegrín (restaurante Mamma Tina) un postre sencillo, original y sabroso./Y. M.



Voceador

FUERA DEL PLATO

EL BAÚL DEL LECTOR

BIBLIOTECA



TERESA CORREA

Selena Millares: "A Galdós le haría un plato de cuchara bien castizo"

Canaria residente en Madrid, donde es docente en la universidad Autónoma, esta especialista en poesía y narrativa hispanoamericana que ha presentado en Las Palmas la edición de las *Obras completas* de Juan Millares Carló es, además, aficionada a la gastronomía (en el paladar y en las letras).

Hablando de gastronomía y como buena anfitriona de sus invitados, aficionada a la cocina. ¿Qué plato le prepararía a Juan Millares Carló?

No tendría ninguna duda –sonríe–, después de leer el divertido poema dedicado al "isleñísimo y serafico San Cocho". Y después, un postre dulcísimo, porque era un gran goloso.

¿Y a Benito Pérez Galdós o Alonso Quesada?

A Galdós –ríe– le haría un plato de cuchara bien castizo, a juego con el

mote de "garbancero" que le dedicó Valle-Inclán. Alonso Quesada era un bohemio nocturno e impenitente, así que le prepararía unas buenas tapas para acompañar el vino.

Bajemos de la nube de la imaginación a la realidad de la gastronomía canaria. ¿Hay algún producto de referencia que asocie a ella?

Los quesos. Y los maravillosos vinos canarios, que ya aparecían repetidamente en las obras de Shakespeare.

Cartas de entregar en mano

DOMINGO RODRÍGUEZ

Una elocuente estampa que recoge fielmente los modos de vida de los años cincuenta en Canarias, y en este caso concreto de la isla de La Palma, fue captada por la cámara del marino telegrafista alemán Hans Georg Korth en 1959, cuando realizó una excursión por la isla Bonita, y reparó en la imagen que se mostraba a sus ojos: una vieja guagua de colores llamativos, de las que transitaban por las carreteras de la isla llevando pasajeros, bultos, encargos, favores personales del chófer, noticias, comentarios, recados, chismes y novelitas... Y cartas, de entregar en mano en las distintas localidades que tenían el privilegio de contar con un servicio de guaguas que, asmáticas y lentas, sorteaban la intrincada orografía de la isla en unos viajes que venían a demostrar –con acento palmero, eso sí– la relatividad del tiempo y la filosofía de vida de los pacientes usuarios del transporte insular.

Dos compañías cruzaban la isla Bonita: "Transportes del Norte de La Palma", que llegaba hasta Barlovento y con servicio más restringido hasta Garafía, y la compañía de "María Santos Pérez", a la que pertenece la foto que aquí mostramos, y que realizaba el servicio del centro y sur de la isla, llegando hasta Tazacorte, Tijarafe y Puntagorda.

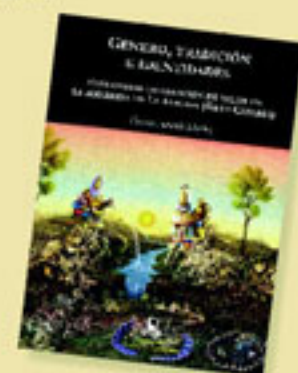
Fue un tiempo de cambios, donde el pasado seguía siendo presente con la guagua de María Santos, y el presente se hacía futuro con las obras de ampliación y acondicionamiento de la gasolinera, cuyos viejos surtidores, con colores casualmente idénticos a los de la guagua, sobrevivían entre la cimbra dispuesta a soportar el hormigón que daría sombra –y aires de una modernidad aún por llegar– a la vieja gasolinera.

Director de "La Alameda",
de Canarias Ahora Radio



El ecuador de toda una obra

El tomo segundo de las *Obras completas* de Juan Millares Carló (coeditadas por Gobierno de Canarias y Cabildo de Gran Canaria), está disponible en las librerías junto con el primero (ambos dedicados a la poesía del gran autor, exhumado del olvido cuarenta años después de su muerte en plena dictadura franquista). De este modo se puede acceder ya a la mitad de la colección que, en próximos meses se verá completada con los tomos tres y cuatro dedicados a teatro, narrativa, ensayo y obra gráfica.



Alfareros y comportamiento social

Carmen Ascanio Sánchez es autora de *Género, tradición e identidades* (Anroart Ediciones), libro que realiza un minucioso recorrido histórico y antropológico por la alfarería de La Atalaya, en el que también se tiene en cuenta la perspectiva del comportamiento social de alfareros y turistas.

En el próximo número

RECUERDOS

Los príncipes en el palomar

Concluye el desternillante relato de Andrés Rodríguez sobre la visita de los entonces príncipes de España, don Juan Carlos y doña Sofía, a Fuerteventura, cuando tuvieron que asomarse a saludar desde un palomar del Cabildo.



MENÚ

El invitado llega de Ginebra

La "Cita con el chef" del próximo marzo trae, directamente desde Ginebra a la cita con PELLAGOFIO, en el estudio de la fotógrafa Teresa Correa, al presidente de Cruz Roja Internacional, Juan Manuel Suárez del Toro.



HISTORIA ORAL

Elías canta en la descamisada

La descamisada en el almacén de Venancio y Amparo ha traído hasta sus montones de piñas de maíz, para echar una mano, al hermano de él, Elías. Un veterano noventón que recuerda, canta y ríe con viejos puntos cubanos.



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

¡Les esperamos!

CHOJUANIADAS Y CANTARES



–**Marsialito, póngame un godo de cafén.**
–**¿Solo?**
–**No, póngamelo con éste, pa que lo pague...**