

RUTA ARCHIPIÉLAGO

pellagofio

Nº39
Marzo 2008

Revista mensual para conocer y saborear Canarias y su entorno

EMPRENDE

Tacoronte, destino privilegiado de turismo rural y rutas del vino

TENERIFE

Lomo de conejo relleno de morcilla sobre arroz cremoso



GRAN CANARIA

Descamisada con la voz de Elías y la raja de Goyita

FUERTEVENTURA

Los Príncipes en un palomar, fin de un relato desternillante

En los fogones de Antonio Aguiar

Cocina de Cuaresma



Portada de 'La Provincia' en 1932, dedicada al "activo e inteligente alcalde de Guía"./ EL MUSEO CANARIO

10 mayo 1912 La zafra de 1912

Ha terminado la zafra de la fábrica azucarera de San Pedro después de haber molido 160 mil quintales de caña, 25 mil menos que el año pasado.

29 noviembre 1912 Tipos canarios: el arriero

En la excursión que últimamente hicimos varios periodistas a los montes de Tirajana, ocasión tuve de admirar su trabajo, de admirar su intrepidez y su resistencia; que no poca se necesita para seguir a una bestia por aquellos andurriales, donde los guijarros rodaban bajo la impresión del zapato, haciendo más penosa la jornada. Mi arriero era un fornido hombre de estatura corriente y el color del rostro igual que el del azúcar morena. Descendiente, sin duda, de los negros que en Tirajana se establecieron, desembarcados de un barco negrero. Raza de esclavos es la suya; él, cual esclavo de un ficticio deber, corre y corre por las montañas tirajaneras. En los descansos, cuando nuestros maquelados cuerpos buscaban una así como cama para reposar y yantar, él, impávido, sonriendo de nuestro estropeo, amasaba su gofio y acondutando con aceitunas del país, engullía como un ogro, sonriendo, siempre sonriendo (...). PEDRO PERDOMO ACEDO.

6 mayo 1927 Los nuevos taxis

Hoy se inaugura en la ciudad un servicio de taxis. Cinco autos Chevrolet lo iniciarán esta misma mañana; el día 15 de mayo aumentarán el servicio cinco Oakland y en junio cinco Buick de lujo acabarán de completarlo. (...) se trata en mantener en el que no lo tiene la ilusión de que posee un auto particular, sujeto por las horas y los kilómetros que regula el contador (...). Todos alguna vez, sentimos una aspiración aristocrática. En la guagua desvencijada, chirriante y abandonada, estamos a merced de los demás, en cambio, en taxi nos sentimos dueños. (...) El precio parece a primera vista un poco caro: una peseta el kilómetro.



Taxi de Las Palmas en los años 30./ AFHC-FEDAC

Visita real a Fuerteventura (y 2)



El autor del artículo, siendo alcalde de Tuineje, saluda a don Juan Carlos, en la segunda visita del príncipe a Fuerteventura (esta vez, en los salones de la Delegación del Gobierno)./ ARCHIVO A. RODRÍGUEZ BERRIEL

Y el gobernador derriba la puerta

ANDRÉS RODRÍGUEZ BERRIEL

En la primera parte del relato, el helicóptero con los entonces príncipes de España don Juan Carlos y doña Sofía da inicio a la visita a Fuerteventura aterrizando, por error, en el campo de fútbol de un cuartel. Enseguida reemprendieron vuelo hacia el campo civil donde les esperaban.

Por fin llegaron ante los príncipes las autoridades con las chaquetas arrugadas y las corbatas fuera de su sitio, sudorosos, y las damas, arrugadas, despeinadas, sudorosas por las carreras, sofocos y forcejeos ante la plebe, con los ramos ajados y marchitos y temblorosas por hacer una reverencia que habían ensayado sin estar rodeadas de tantas personas, estorbándose unas a otras y sin cumplir el protocolo.

En fin, desconcertante, pero aclarado el error, los ilustres visitantes y el gobernador civil como cicerone pasan al coche oficial del Cabildo Insular y el presidente con el delegado y demás autoridades arrancan para el cabildo. Aquí empieza el siguiente enredo. El presidente del Cabildo quiere ser la máxima representación de la isla, por encima del delegado del Gobierno y del alcalde capitalino y, pese a que la Delegación cuenta con un amplio balcón que domina toda la calle y la plaza de la iglesia, e incluso un vestíbulo para recibir y saludar a todas las autoridades insulares, se empeña aquél en llevarlos al cabildo.

Prisas en la casa palacio

Al bajar del coche, los coros y danzas de Tetir empiezan su repertorio de bailes típicos, pero el presidente tiene prisa y mete a los príncipes dentro de la casa palacio, dejando el folclore para otra

ocasión. Dentro esperaban la corporación cabildicia, las corporaciones de los seis ayuntamientos con sus alcaldes y jefes locales del Movimiento, los concejales de los tercios familiar, sindical y patronal, los consejos insulares y locales del Movimiento, la Sección Femenina insular al completo, los jefes militares (Infantería, Marina, Aviación y Guardia Civil), el clero insular, Sanidad, funcionarios del Cabildo, parentela y amigos de los políticos principales y alguno más que "tamién diba en la rueda de los presentes" como diría Pepe Monagas.

El vestíbulo, pasillos y salón de plenos estaban abarrotados. Sin poder saludar a nadie y acompañados por unas folias que se escuchaban sobre el silencio exterior e interior, los príncipes fueron conducidos al estrado donde, una vez sentados, el presidente insular saca sus folios y empieza monótonamente a leer. No existía megafonía y cuando las folias terminaron el público dio comienzo a los aplausos y gritos de "¡vivan los príncipes!", de tal manera que no se escuchaban las súplicas y peticiones del orador, cada vez más histórico.

Desconcierto en la azotea

El desconcierto era general y doña Sofía le cuchicheó algo al gobernador, que haciendo gala a su apodo le quitó el papel al presidente, que se había quedado mudo ante el clamor de la plebe que empezaba a gritar "¡que se asomen, que se asomen!". Por fin, alguien señaló que el cuarto de la azotea tenía una ventana que daba a la plaza y hacia allí arrancó la comitiva, escaleras arriba. Al llegar ante el cuarto la puerta estaba cerrada y se mencionó una llave, pero Gerona de la

Figuera estaba en vena y arremetió, con sus ciento y pico kilos, contra la puerta que se abrió de par en par y, una vez todos en el interior y acostumbrados los ojos a la penumbra, vieron a un señor en calzoncillos y camisilla sobre un *catreviento*, con los ojos a punto de saltársele del casco y rozando la taquicardia. El pobre hombre era el guardián nocturno y encargado del mantenimiento del edificio, que había aprovechado la visita principesca para descansar en su aposento, lo más alejado del mundanal ruido y arrullado por palomas y pichones.

Más contratiempos: la ventana sin cristales que daba fe de la puntería de la chiquillería, estaba clavada con tablas para evitar el paso de las palomas y allí, el héroe del día, el ínclito gobernador, empuñó una azada y desclavó todas las maderas, abriendo las hojas de la ventana, desde donde los príncipes, incómodos y poco visibles, agitaron las manos a modo de saludo ante los aplausos y vítores del pueblo. Al ver los tacones de doña Sofía desaparecer en la capa de palomina [excrementos] que cubría el piso y oír al presidente del Cabildo decir que no era palomina sino encalado que se había caído, el gobernador le dijo: "Para la princesa es palomina, pero para ti es mierda paloma".

Nos repetía Gerona de la Figuera lo bien que habían encajado los príncipes el viaje y con el humor que se lo habían tomado, dando ejemplo del saber estar y de su clase ante los avatares o resbalones de los hombres públicos de antes, y los políticos de ahora, que no se llevan paja y media en las meteduras de ancas.

Fue alcalde de Tuineje (Fuerteventura) entre los años 1973 Y 1977

Sumario

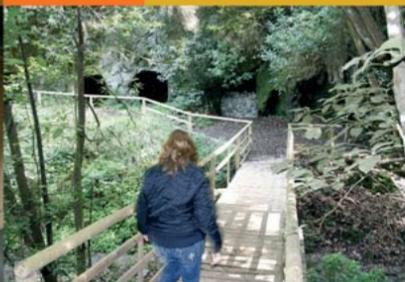
4 Atlántico

Centolla de fondo



6 Sendero

Bosque de Agua García



8 Emprende

Destino Tacoronte



10 El Reportaje

Cocina de Cuaresma

12 Mi Oficio

Gofio de flor de millo



14 Historia Oral

Descamisada y cantares



18 Menú

Kiko Casals cocina,
Juan Manuel Suárez
del Toro confiesa



16 Bodega Práctica

Serie maridajes:
Viña Frontera baboso tinto

DESDE LA REDACCIÓN

Y nos fuimos a Tacoronte

Cuando leemos o escuchamos nombrar al municipio tinerfeño de Tacoronte, enseguida asociamos su nombre a vino y gastronomía de calidad. Pero hay mucho más y la revista para conocer y saborear Canarias, ésta que el lector tiene en sus manos, ha recorrido ese municipio para ofrecer este mes de marzo un número dedicado a sus muchas posibilidades como destino de un turismo sostenible, que tiene en los productos de su tierra y sus aguas (agricultura, viticultura, pesca), los atractivos de su paisaje (senderos en medianías y costa, viñedos) y los avatares de su historia (arquitectura rural y casco

urbano) algunos interesantes alicientes. Para ello hemos contado con el decidido apoyo y colaboración de su ayuntamiento, de su alcalde Hermógenes Pérez Acosta y de su concejala de Turismo Raquel Marichal de Paz. Hemos podido recorrer el casco histórico de su pueblo y conocer algunos de sus edificios más singulares de la mano de una de las guías de que dispone el Ayuntamiento, lo que compartimos con nuestros lectores en la sección Emprende (donde aprovechamos la ocasión para dar a conocer una novedosa iniciativa municipal, destinada a recuperar suelo

agrícola de viña con la mirada puesta en la recuperación y mantenimiento del paisaje); hemos recorrido el mítico bosque de Agua García, para conocer la ruta que recorre sus espectaculares sabinas centenarias, ocupando con ellas la sección Senderos; en fin, hemos visitado un antiguo molino de gofio todavía activo y famoso en la isla por la calidad de sus moliendas de trigo y millo tostados (que han podido conocer, por cierto, muchos visitantes del pabellón de Canarias en la feria internacional de turismo de Madrid, Fitur 2008), para la sección Mi Oficio.

RUTA ARCHIPIÉLAGO

pellagofio

V temporada
Marzo 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

Adjunta a Dirección de Arte

Myriam Guerrero Espino

Redactores y colaboradores
(por orden alfabético)

Bernardo Ascanio Yáñez
Clara P. Betancor
David Bramwell
Teresa Correa

Faustino García Márquez
José A. González Pérez
Selena Millares Martín
Andrés Rodríguez Berriel
Domingo Rodríguez Marrero
María Sánchez-Mendezona
José I. Santana
Fernando Ximénez-Cruz García

Gestión de publicidad
Juan Luis Padrón Martín



Participa



Hotel Rural



Era de la Corte

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
Pulpo asado y brocheta de batata frita al
aceite de cilantro, del 'chef' Antonio Aguiar
(Casa Lala). / Y. M.

pellagofio 3
Marzo 2008. N.º 39

Centolla de fondo



La carne de esta centolla de hondura es blanca y de buena calidad./ F. J. TEJERA Y A. BAUTISTA-OCEANOGRÁFICA.COM



Gongó patas largas

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

La 'Paromola cuvieri' es conocida en Canarias como centolla o centollo de hondura o de patas largas, ladilla y cangrejo japonés. Centolla de fondo es su nombre oficial comercial en España. En Madeira y Azores se le llama 'caranguejola' y en Cabo Verde 'gongó'.

DESCRIPCIÓN

Caparazón alto, de contorno casi rectangular, más largo que ancho, relativamente liso aunque cubierto de numerosas espinas. Frente con tres dientes agudos. Bordes laterales redondeados (convexos), sobre todo posteriormente. Mitad posterior del caparazón con numerosas espinulas. Ojos insertados sobre largos pedúnculos articulados. Pinzas más largas que el caparazón, potentes en los adultos, espinosas, con mechones de pelos en los dedos. Patas del 2º al 4º par marchadoras, delgadas, espinosas, terminadas en uña simple con espinas. Patas del 5º par (en apariencia, más adelantadas que las del 4º) mucho más cortas que

las anteriores, dirigidas hacia arriba y terminadas en gancho prensil o falsa pinza. Cuerpo rojizo claro o anaranjado amarillento; espinas y patas a menudo rojo más oscuro; dedos de las pinzas negros; huevos anaranjados.

BIOLOGÍA

De amplia distribución por todo el Atlántico oriental, desde el sur de Islandia (63°N) y de Noruega hasta Sudáfrica (36°S), incluidas las islas Azores, Madeira, Canarias y Cabo Verde; también en sectores del Mediterráneo. En general, ha sido citada entre 80 y 1.100 m de profundidad, sobre todo a partir del talud superior en 215 m. También ha sido observada en la vecindad de chimeneas hidrotermales. En

Canarias, donde es ocasional a localmente frecuente, vive sobre sustratos fangosos, arenofangosos, a veces con rocas, desde la plataforma distal hasta el talud superior, capturada al menos entre 120 y 860 m. Caparazón y patas son usualmente portadores de lepas (*Poecilasma*), mientras que en otras regiones se han observado gorgonias o actinias entre sus quintas patas con las que consiguen cierto camuflaje. Crecen hasta 21,5 cm de longitud de caparazón (LC, en sentido vertical) y 2.700 g de peso. Aparentemente, los machos alcanzan tamaños mayores. Hembras portadoras de huevos prácticamente durante todo el año. Talla de la

hembra más pequeña observada con carga ovígera: 7,5 cm LC y 340 gr. Hábitos probablemente carnívoros (depredador) e incluso necrófagos (carroñero).

INTERÉS PESQUERO

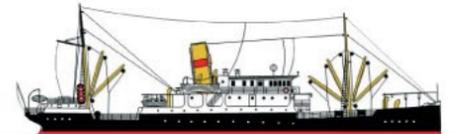
Debido a que sus capturas no son cuantiosas y al hecho de presentar numerosas espinas, en Canarias tiene un interés pesquero menor. Es capturada con nasas de fondo como especie secundaria en pescas –sobre todo experimentales– dirigidas a camarón soldado (*Plesionika edwardsii*) entre 250 y 350 m y a cangrejo rey (*Chaceon affinis*) entre 600 y 900 m. Es poco conocida por pescadores y restauradores. Los

proyectos Interreg III B Pescprof 1-2-3 están haciendo un esfuerzo de prospección, desarrollo tecnológico y promoción de los recursos marisqueros profundos.

UTILIZACIÓN Y PREPARACIÓN

Carne blanca y moderadamente consistente, de buena calidad. Se puede utilizar en fresco, refrigerada o congelada. Se comercializaría entera o bien troceada (comercialmente "patas, bocas y pechos"). Se puede emplear simplemente cocida o para obtener caldo de marisco, aunque también para preparar jugosos platos de autor (al estilo changurro, en coca, ensalada, crêpes y pastel, entre otros).

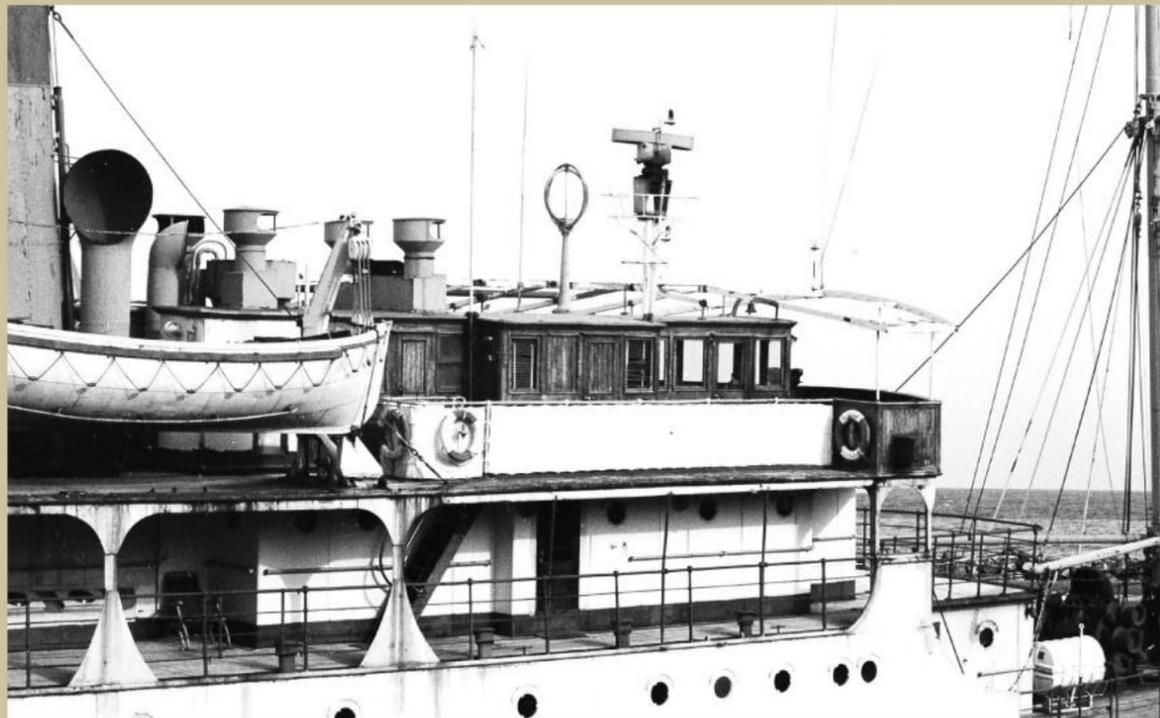
Más información: www.pescprof.net



Yo fui en el correillo / 15

Uno que se enfada y se tira al agua a mitad de travesía

MARÍA SÁNCHEZ-MENDEZONA NARANJO



Uno de los botes de madera del correillo 'La Palma' (gemelo del 'Viera y Clavijo') en la cubierta superior./ Y. M.



Timón del vapor 'La Palma' en el puente de mando./ Y. M.

En agosto de 1958, al finalizar el mes, veníamos la familia de pasar una temporada en El Cotillo (Fuerteventura). Mi padre, inspector de Correos y un enamorado de la isla, nos llevó allí todo un mes que se hizo eterno. Comíamos pescado en casa de Mariquita Hierro y dormíamos en unas habitaciones que alquilamos en casa de Juanita. Con pequeñas ventanas sin cristales, un día nos dio un buen susto un camello que metió la cabeza por una de ellas. Embarcamos en Puerto del Rosario (hasta el año 1956 había sido Puerto de Cabras) para regresar a Las Palmas y zarpamos en el *Viera y Clavijo* que iba al mando del capitán Eliseo López. Cuando ya oscurecía, sentimos un revuelo en cubierta y es que se había tirado un hombre al agua. Para asombro de todos, el barco siguió navegando, aunque bajaron

un bote de madera al agua, con el contra maestre y dos marineros.

El que se había tirado era uno de los gemelos que habían protagonizado una lucha en Fuerteventura y, por lo visto, como perdieron no se le ocurrió mejor idea, tras discutir con su hermano, que echarse al agua. Con lo fría que debía estar

se lo pensó mejor una vez que ya estaba en ella y nadó hacia el bote que iba a rescatarlo todo lo aprisa que pudo.

El capitán Eliseo nos contó que si hubiera detenido la marcha del barco o no se hubiera alejado lo suficiente la hélice se podía haber tragado a aquel hombre.

Los gemelos eran vecinos del barranquillo

de Don Zoilo, en la misma ciudad de Las Palmas, y mi novio aquel entonces –mi marido un tiempo después, Julio José Morales Romero– los conoció, pues él vivía muy cerca, en el Paseo de Madrid.

Pasajera habitual de los correillos.

Los beneficios de la dieta mediterránea aplicados a los productos lácteos

NUEVA!

millac
plus



La leche enriquecida más completa

EMPRENDEDORES rural DE CANARIAS

rural es más
Rural
no es sólo agricultura,
Rural
no es sólo ganadería
rural es más...

-  Medioambiente
-  Turismo rural
-  Servicios a la población
(guarderías, ayuda a domicilio,
atención a la dependencia...)
-  Restaurantes de calidad
-  Pesca artesanal
-  Formación
-  Recursos forestales
-  Artesanía
-  Alimentos de calidad
-  Deportes en la naturaleza
-  Servicios para la salud
-  Servicios a las empresas...

Si eres una persona con ganas de poner en marcha tu propia empresa en el medio rural, podemos ayudarte.
Llámanos al 901 234 565.



Te ayudamos a hacer tu plan de negocios y a implementarlo.



Servicios que se prestan por este proyecto: La **definición de metas y objetivos** intermedios, la **tutorización de planes de viabilidad** o de empresa, el **asesoramiento para acceder a microcréditos**, la **formación empresarial** y el **apoyo a la innovación**, y todo ello desde antes de la constitución o inicio de la actividad hasta la consolidación.

Los servicios de Acompañamiento a Emprendedores que te ofrece la Red Canaria Rural para conducir tu proyecto hasta la consolidación y el éxito, están financiados al 100% por el Fondo Social Europeo y el Gobierno de Canarias.

El resto lo pones tú, ilusión, entusiasmo y, sobre todo, compromiso con tus metas.

**DÉJANOS TUS DATOS EN EL TELÉFONO
901 234 565 Y HABLAMOS**



PROGRAMA DE ACOMPAÑAMIENTO A LA EMPRENDIDURÍA EN EL MEDIO RURAL DE CANARIAS



Antonio Aguilar, propietario y 'chef' del restaurante Casa Lala en El Durazno (Puerto de la Cruz). / REPORTAJE FOTOGRÁFICO: Y. M.

YURI MILLARES
Redacción

Antonio Aguilar, orotavense del barrio de La Florida, ha ejercido con anterioridad de camarero, de barman y de *maitre* en diversos locales de Tenerife y ha pasado varios años trabajando y formándose en Suiza. Pero su pasión por la cocina hace ya casi dos décadas que lo ha llevado ante los fogones, hasta especializarse en un recetario canario que busca y presenta lo más auténtico y al modo más tradicional, sin renunciar por ello a unas elaboraciones y presentaciones que ponen al día la gastronomía en Canarias y miran al futuro con decisión.

Cuatro han sido los locales que han tenido a Antonio Aguilar al frente de esos fogones, y en esos cuatro ha impulsado lo que entonces fue una iniciativa pionera e imitada y hoy lo convierte en veterano, siempre con nuevas propuestas: sus Jornadas Gastronómicas de la Cocina de Cuaresma. En la Semana Santa de 2008 presenta en su propio

restaurante, Casa Lala (en El Durazno, Puerto de la Cruz), nada menos que la XVII edición de dichas jornadas.

Las cartas que cada año viene elaborando para esta ocasión son generosas en ingredientes, sabores, presentaciones y platos. Explora en el recetario de las islas, busca en los mercados los productos que nutren esta tradición gastronómica y plasma en su carta sus ideas, en función de la adaptación isleña a unos usos y costumbres que tienen su origen en el calendario de la religiosidad católica, tan influyente los últimos cinco siglos en el archipiélago.

Son fechas de pescado y el bacalao, el cherne o el mero son los favoritos: el potaje de vigilia con su bacalao, espinacas y garbanzos es la expresión más pura de esa tradición, que aplicada a Canarias se completa con un sancocho de cherne o un mero en cazuela con su escaldón de gofío. A partir de

ahí todo es posible (también con atún, caballa, peto, pulpo) y Antonio Aguilar le saca toda su expresión a productos de calidad de las islas como las papas, la miel, el queso o el almogrote; a los granos que siempre han nutrido los platos del más humilde al más pudiente como arvejas o lentejas; a singularidades gastronómicas locales como las jareas y el frangollo; a los mojos que tanta personalidad, color y sabor ofrecen en sus diferenciadas opciones.

Para los lectores de PELLAGOFIO presenta cuatro platos en un menú que no quiere ser portador de tradición repitiendo recetas, sino cocina fresca de temporada que sigue reivindicando la cocina de Cuaresma.

Cazuela de cherne negro y su escaldón.



Lomo de bacalao con batata y confitura de pimientos asados.

Recetario de un **pionero** convertido en **veterano**



Ensalada de berros y quesos canarios con mermelada de manzana reineta

INGREDIENTES (para 4 personas)

Para la mermelada

- 250 gr de manzanas reineta
- medio palo de canela
- piel de limón verde
- 1 cucharada sopera de azúcar
- medio vaso de agua

Para la ensalada

- berros frescos
- cebolla blanca
- quesos canarios de tres tipos
- 2 cucharadas de miel de retama de Tenerife
- 2 cucharadas de vinagre macho
- 1 cucharada de aceite de oliva virgen

PREPARACIÓN

Mermelada

•La hacemos con las manzanas peladas y limpias, añadiendo el resto de ingredientes y poniendo todo a fuego moderado (vigilando que la manzana no oscurezca) durante unos 25 minutos. Deshacer la manzana y mezclar todo con una varilla (no se debe moler ni pasar por batidora).

Ensalada

•Troceamos la cebolla y la deshidratamos en el horno (a 140°C) hasta que quede seca.
•Preparamos una vinagreta mezclando la miel, el aceite y el vinagre y emulsionamos.
•Servimos en el borde del plato tres cucharadas de mermelada y sobre cada una de ellas un poco de cebolla deshidratada; intercalamos los quesos cortados en triángulos pequeños y finos; y en el centro, ponemos los berros que aliñamos con la vinagreta. Para decorar completamos con unos tomatitos *cagones*. Sazonar al gusto.



Pulpo asado y brocheta de batata frita al aceite de cilantro

INGREDIENTES (para 4 personas)

- 1 pulpo de 1 kg
- 1 kg de batata
- 3 manojos de cilantro
- aceite de girasol
- 2 pimentas verdes piconas
- 3 dientes de ajo
- 25 cl de vino tinto

PREPARACIÓN

•Guisamos el pulpo en agua y el vino tinto. Aparte guisamos la batata en agua con un poco de sal al gusto.
•Cortamos cada rejo del pulpo guisado y lo asamos a la plancha o a la brasa. La batata la pelamos y cortamos en dados para la brocheta, pero antes de insertarlos los freímos.
•Majamos el cilantro con las pimentas verdes y los ajos, añadiendo después un cuarto de litro de agua y sal al gusto.
•Presentamos el plato con las brochetas en el fondo, sobre ellas los rejos de pulpo asado y añadimos unos chorrillos de aceite de cilantro.



Asado de queso con cebolla caramelizada y confitura de tomate

INGREDIENTES (para 4 personas)

Para la cebolla caramelizada

- 1 kg de cebollas
- 250 gr de miel de abeja
- 25 cl de vino tinto
- 2 cucharadas de azúcar
- mantequilla
- aceite de girasol

Para la confitura de tomate

- 250 gr de tomates maduros
- ralladura de un limón verde
- 150 gr de azúcar
- un poco de agua

Para el queso asado

- 300 gr de queso fresco de cabra

PREPARACIÓN

Cebolla caramelizada

•Pelamos y cortamos la cebolla en juliana, y rehogamos con un poco de mantequilla y aceite. Escurrimos en un colador. En el mismo caldero volvemos a ponerlas al fuego, añadiendo el miel, el vino y el azúcar hasta que se reduzca el vino (dos horas y media a fuego lento).

Confitura de tomate

•Pelamos y despepitamos los tomates y los vertemos, junto con el resto de ingredientes (incluyendo el agua que cubra el fondo del caldero), en un recipiente para cocinarlos una hora y cuarto, aproximadamente, a fuego lento.

Queso asado

•Cortamos el queso en triángulos de igual grosor, lo asamos en la plancha o en una sartén antiadherente (sin aceite) y presentamos el plato con el queso en el centro y a cada lado la cebolla caramelizada y la confitura de tomate.



Lomo de caballa ligeramente asado con vinagreta de huevas de arenque

INGREDIENTES (para 4 personas)

- 4 caballas medianas, limpias y fileteadas
- huevas de arenque
- aceite de girasol
- vinagre macho
- 1 cebolla roja
- medio pimiento rojo asado
- perejil

PREPARACIÓN

•Asamos ligeramente la caballa por la parte de la carne.
•Preparamos una vinagreta, picando muy menuda la cebolla, el pimiento asado y un poco de perejil, a los que añadimos vinagre y aceite y, por último, las huevas de arenque.
•Servimos dos filetes por plato, con la parte asada hacia arriba (la piel hacia abajo) y encima de los mismos la vinagreta. Se puede tomar frío como entrante o caliente como plato acompañado por unas papas guisadas.

Gofio de flor de millo



Vidal Hernández echa el grano por la tolva de la tostadora y, a la derecha, cae tostado sobre la cuartilla, a los pies de Julio Marichal. / Y.M.

“El millo de la costa enseguida empieza a estallar”

Un siglo de molineros y moliendas después, el barrio de Agua García (en Tacoronte) sigue desprendiendo aroma a gofio. Millo y trigo son los granos más demandados por el cliente, que en algunos casos lleva su propio millo a tostar y moler: si está húmedo se tuesta sin más; el de la costa, “estalla”.

YURI MILLARES
Redacción

Julio Marichal Gil se mueve por el molino de gofio de Agua García enfundado en su chaquetilla de tela blanca y manga corta. Las piedras están funcionando y convirtiendo en harina el trigo tostado; la tostadora acciona el tambor que está cocinando una cuartilla de millo, girando y girando gracias a unas rudimentarias ruedas conectadas a un pequeño motor. Explica que compró el molino en diciembre de 1970 a un emigrante que retornó de Venezuela, quien a su vez se lo había comprado a otro molinero, y éste a su vez a otro y así van cinco generaciones distintas en torno a un siglo de actividad.

Los padres de Julio Marichal tenían una venta de comestibles justo al lado; el propio molinero tenía unos metros más allá una pequeña tasca. Así pues, conocía el molino y, tras consultar con la almohada, dio el sí a la oferta del isleño retornado que no quería seguir al frente de esta pequeña industria artesana. “Yo tenía una idea porque estaba siempre aquí al lado y el mismo chico que estaba aquí siguió trabajando conmigo. Después ya fui cogiendo el carril y hemos escapado. Me casé, crié dos hijas. No pensaba yo que iban a ser tantos años, pero no me arrepiento de haberlo comprado, estoy bastante a gusto. Me siento feliz”, resume treinta años en unas pocas frases. En julio de 2008 cumplirá los 65 años de edad (“Nací en el 43”, confirma) y no sabe si se va a jubilar. “Mis hijas me dicen que ya está bien, pero yo le tengo cariño a esto”, asegura.

El molino de Agua García produce gofio de trigo, de millo, de mezcla de ambos y otra mezcla más que suma, a los anteriores granos, un poco de garbanzo y cebada. “Ahora está viniendo buen millo de fuera. Además, no es transgénico; viene con todos los requisitos sanitarios que marca la ley. Antiguamente era otra historia”.

Además, tuesta y muele millo cultivado en la isla, que le traen clientes con sus propios gustos en lo que al tostado y la mezcla se refiere. Como el día que PELLAGOFIO lo retrata junto a su maquinaria a pleno rendimiento. A la entrada del local, en el suelo, hay tres sacos de millo del país echados, abiertos, para que se ore y seque el millo. “Es de una cliente, para tostárselo mañana. Lo menos hay 60 kilos de millo; y eso merma un 15 por ciento. Y después esta clienta pide que le pongan 20 kilos de trigo. Tiene varios hijos y lo reparte entre ellos”.

Granado o menudo

La tostadora se calienta enseguida, apenas diez minutos y ya se puede echar el grano a rodar por su tambor interior. Sale rápido. Se echa crudo la primera vez, pero hay que repetir varias veces para que se vaya cocinando bien. “Según como esté el grano —explica—, si es más granado o si

es más menudo: el trigo se echa una vez sola y el millo tres o cuatro veces. Hay gente que lo quiere quemadito, hay gente que lo quiere semicrudo, hay gustos para todo”.

Pero el millo sufre una transformación sometido al calor que va más allá de su evidente color tostado: al salir de la tostadora y caer en la cuartilla, aparece floreado: “La gente le dice *cotufas*. Yo, la flor de millo. Cuando el millo está húmedo tienes que darle más vueltas y llega a tostarse pero no florece casi nada. Mientras que hay millos de la costa que enseguida empiezan a estallar y se van abriendo”. La razón, que el millo de la costa está más seco. ¿Qué es mejor para el gofio, que florezca más, o menos? “Un término medio —responde—, ni que florezca mucho, ni que no florezca nada. Que quede cocinadito”.

Suena la campanita que avisa y un nuevo saco de trigo tostado va a la tolva del molino. / Y.M.



PASO A PASO

Suena una campanita

Ora trigo, ora millo, de la tostadora sale el grano que se convertirá en gofio en el molino: una campanita suena cada vez que se vacía la tolva, pidiendo más grano que moler.

1. A la tostadora

El molinero vierte el grano sobre la tolva de la tostadora (en este caso millo ya floreado, pero que necesita pasar otra vez por el fuego).



2. Un hierrito

Con ayuda de un hierrito, el empleado del molinero retira los últimos granos tostados que quedan en la salida de la tostadora.



3. A enfriar

La cuartilla con el millo recién tostado se vierte ahora sobre el tablero para que se enfríe.



4. Criba

Con una zaranda, hay que cribar el millo tostado para retirar algún grano quemado que pueda haber.



4. Al molino

Al día siguiente, el grano (millo tostado y en flor) se convierte en gofio entre las piedras del molino.





Élon Brasil

Del 22 de Febrero
al 14 de Marzo

Después de su paso por Los
Ángeles, New York y Londres,
ahora en Las Palmas.

lueroa
galería de arte

C/ Perdomo 10, local 9
Zona Triana
Las Palmas 35002
Telf: 928 381 944

Hor. 10:30 a 14:00 y 17:30 a 20:30 h.

PRODUCE:
ABACAXI SHOWROOM

hemeroteca | fotos | webcams | deportes | multimedia | infantil | postales | ocio | foro | meteorología

actualidad | reportajes | reportajes inglés | historias | prensa | otras historias | opinión

*“Posiblemente, la mejor playa
virtual del universo conocido.”*

 www.miplayadelascanteras.com



Descamisada y cantares



Amparo y Elías ante el montón de millo para deshojar o 'descamisar'. / Y. M.

La voz de Elías y la raja de Goyita

Elías Suárez Montesdeoca nació en 1918 y en septiembre entrará en el exclusivo club de los noventones. Ahora, a sus 89, sigue recordando aquellos cantares que su padre trajo de Cuba y él recita entre risa y risa cuando, por ejemplo, va a deshojar millo al almacén de su hermano Neno.

YURI MILLARES
Redacción

En La Jurada, medianías húmedas (aunque menos que antes) de Moya (en Gran Canaria) la mañana transcurre algo brumosa y fresca en el exterior del almacén de Venancio Suárez (*Neno*) y Amparo Pérez. En el interior, ella tiene preparado un buen montón de piñas de maíz listas para deshojar y su cuñado Elías ha venido a echar una mano. Sentados en unos taburetes bajos empieza la *descamisada* a buen ritmo: frente a sus 89 años bien servidos, el cuasi noventón Elías demuestra una habilidad ganada con muchos años de experiencia.

Aunque se jubiló a los 65, Elías nunca ha dejado de hacer algo para estar ocupado. "Entretenido está uno mejor que *rollendo* el coco –se ríe–. Vengo con mi cuñada y la ayudo; a mis hijos les ayudo. En lo que yo pueda; trabajar la tierra ya no puedo". Mientras habla, va cogiendo piñas del montón, las deshoja (le quita la *camisa*) con ayuda del **espicho*** (de caña, aunque Elías lo prefiere de brezo porque dura más) y pone el millo, desnudo pero todavía

pegado al carozo, en una cesta.

"¡Lo que yo he descamisado en mi vida!", exclama el veterano Elías, que pronto acompaña el movimiento de sus manos con los cantares de su garganta, propios para la ocasión:

*"Ay, masai masai,
las naranjas y el limón
que esta noche se ha de saber
si tú me quieres o no
Ay, masai masai,
las naranjas y el limón..."*

Voz gastada

"Ya no puedo cantar –se ríe con su gastada voz–, porque a mí me gustaba...". Y vuelve a explicar lo del millo: "Va plantado o sembrado, pero sembrado, hoy con los tractores, quedaría la tierra suelta; plantado, clava usted el plantón y echa un grano de millo o dos y de allí sale firme. Después de la planta crecida, se le saca la espiga, porque hacía falta para los animales y porque era conveniente, ya que si venía un viento lo viraba por su mucho peso. Se le quitaba la espiga pero sin despaletarlo, porque si

lo despaletaba no echaba piña. Más tarde se le quitaba el cogollo y luego, cuando estaba la piña en condiciones, se despiña y luego se corta el palote. Después hay que curarlo al aire cuando está haciendo sol; y curado que se pueda desgranar, desgranarlo. Luego hay que tostarlo, llevarlo a molerlo y comer el gofio". Y fin de la historia.

"Aquí no hace falta –interviene su cuñada Amparo–, pero abajo en la costa (yo soy de Tamaraceite) mi padre tenía una barrica muy grande de madera, cabían dentro lo menos seis personas, y allí íbamos poniendo el millo ya desgranado y una capa de arena, otra vez millo y otra capa de arena. Y ahí podía usted tener el millo tres o cuatro años que no se picaba. Para sembrar y para comer. Porque después se cernía y se quitaba la arena. Mi madre hacía cinco o seis tostaduras de millo y a la última le ponía una latita pequeña (de esas de atún) con arena y calentaba la arena en el tostador y después ponía el millo, empezaba a darle vueltas y se hacía todo **roscas***. Como ese olor llega lejos, todos los niños del vecindario aparecían a comer roscas."

De Cuba

Antes, que había mucha más cantidad de millo porque se plantaba mucho, las descamisadas eran enormes: "Había unas tongas de millo que se pasaban la noche deshojando 15 ó 20 personas hasta las tres de la madrugada –dice Elías–. Y al millo tardío, que se coge cuando está lloviendo, se le deja un *robo* [una hoja de camisa] y se amarran cuatro piñas juntas y se guindan, y se curan guindadas en un palo o en una vara".

"Y se cantaba, ¡bueno, que se cantaba! Mi padre fue a Cuba a trabajar en la caña y trajo unas cuartetitas cubanas y me las aprendí antes de los 18 años, cuando me llevaron a la guerra. Y no sé darle el deje que lleva, pero todavía me acuerdo de unas cuantas:

*Sí me permiten contarles quiero
lo que sucedió en La Habana
arrimado a una ventana
a su amante placentero.
Muy complaciente y sincero
a su novia enamoraba,
ella quererse dejaba*