

cuando de repente abrió
la boca y le quitó
media nariz al que amaba.
Acudió la policía,
la gente formó tumulto,
con un lenguaje culto
el suceso referían:
El bodeguero decía
que lo que allí sucedió
fue que el novio le apretó
demasiado en el desliz,
y aunque soy un infeliz
no permito ese relajo,
porque le arranco de cuajo
y le partiera la nariz.
Ella entonces profirió:
si no fueses un atrevido
yo no te hubiese mordido,
qué tristeza paso yo.
Y ahora para ser fiel
y poderle contentar,
hay que dejarse apretar
y que endulce como la miel”.

Y sigue. “Vamos a por otra. Es más
graciosa:

Entró Goyita la isleña
en una panadería.
Entró Goyita la isleña
en una panadería.
En una tonga que había
robó una raja de leña.
El dependiente hizo seña
al muchacho, dice: ataja.
Ella se metió en la caja
y la agarró la policía
y Goyita les decía:
“Suélteme y le doy la raja”.

En las deshojadas participaban vecinos,
amigos y parientes y el dueño del millo

convidaba con algo. “A los que carecían,
se les ayudaba con algo; si no carecían, no,
se hacía de voluntad. Mi madre tenía
labranza y me acuerdo de una señora, que
tiene ya cien años y venía a toda plantada



Para desgranar el millo, Amparo recurre a un método drástico: “Le doy con
un palo al saco”./ Y. M.

que se hiciera, y siempre le daba un bolso
de piñas, un bolso de papas, en fin, siempre
le ayudaba con algo porque carecía”.
Recogidas las piñas de millo para poner a
curar, las camisas también se aprovechaban
(y aprovecha aún hoy Neno) para dar de
comer a las vacas: “Guardábamos para
el invierno porque no se podía segar los
campos; le echábamos una
apisonada de camisas de éstas y
cualquier otra cosa –explica Elías–.
Porque en el invierno llovía mucho. Antes
se estaba meses sin ver el sol. Las pobres
madres, que antes tenían muchos hijos
(mi madre misma tuvo once) tenían
que hacer un brasero para curar los
pañalitos: se ponía encima una cesta de
la ropa hecha con caña, se **trabucaba***
encima y *encimaba* los pañales, porque,
si no, no se secaban”.

**De niño a hombre
y unas novias**
Elías asegura que
“fui al colegio tres
meses, en un garaje
que había, y no fui

más. Como teníamos vacas, los padres
decían ‘cuando sepas ordeñar sos un
hombre’, y nosotros desde que
aprendíamos a ordeñar ya crecíamos –se
ríe–. Toda la vida guardando vacas y
trabajando a lo duro”. Y no faltaban un
par de cochinos bien alimentados en casa
que se mataban y daban muy buena
carne. El secreto estaba en el alimento
del animal: “Mi madre cogía el millo
cuando estaba tierno echando leche,
tenía una banqueta pa picarle las piñas
tiernas, luego le echaba una lata de millo
en grano curado y un cacharro de
tabefe* crudo que sale del queso. Y con
aquella carne se chupaba uno los labios.
Y se sacaba manteca, que hacíamos el
escaldón* de gofio, le abríamos con la
cuchara al centro y se le metía una
cucharada de manteca de esa...”. La
boca se le hace agua.

“Pero de los cochinos de hoy no se
saca manteca –interviene Amparo–. Usted
compra panceta y hace chicharrones y
se le queda con aceite, no se cuaja ni se
pone blanca como en los cochinos
caseros”. Elías interrumpe con unas risas,
le han aparecido unas “novias” en una
piña: son los granos morados que hay a
veces entre los demás de color dorado.
“Antes se reían en las deshojadas porque
esto eran los novios que tenía el que los
encontraba y se decían ‘¿cuántos tienes?’
y se cantaba:

*Eres dama de veinte novios
y conmigo veintiuno.
Eres dama de veinte novios
y conmigo veintiuno.
Si todos son como yo
te quedarás sin ninguno”.*

★ HABLAR CANARIO

Junto al millo que plantaba, Elías se
acuerda del “sembrar trigo, cebada,
centeno, avena, altramuces que son
chochos, habas, de todo, porque se
criaba porque llovía. Archita, lentejas,
arvejas. Y cantando. ¡Y que se mueran
los feos! –ríe... y canta–:

*Quien tuviera un pico de oro
y una garganta de plata
Quien tuviera un pico de oro
y una garganta de plata
para poderle contestar
a quien tan divino canta.*

Y la contesta es ésta:

*No hace falta pico de oro
ni gargantilla de plata,
No hace falta pico de oro
ni gargantilla de plata,
para contestarte a tí
sólo con mi garganta basta”.*

Ríe más y de paso la memoria le trae
otro cantar:

*“Cantar bien no hace gracia,
cantar mal hace reír.
Cantar bien no hace gracia,
cantar mal hace reír;
y yo como canto mal
canto para divertir”.*

“ ¡Que se mueran los feos! ”



Detalle del espicho en las manos de Elías./ Y. M.

Vocabulario:

escaldón. Gofio preparado con caldo
caliente, también llamado “gofio
escaldado” (varias citas en *Tesoro
lexicográfico del español de Canarias*).

espicho. “Instrumento hecho de un
trozo de caña, cortado oblicuamente
en uno de sus extremos y terminado
en punta, que se emplea para
descamisar” (en G. Ortega Ojeda,
Léxico y fraseología de Gran Canaria).

roscas. Voz canaria para definir a las
palomitas de maíz, cada vez en mayor
desuso entre las nuevas generaciones
a favor de esta segunda expresión
(varias citas).

tabefe. Suero de la leche, voz de
origen portugués. Agustín Millares
Cubas (*Cómo hablan los canarios*)
describe: “El líquido, semejante al
suero, que se desprende del queso
prensado por la mano del rústico
fabricante, mezclado con el excelso
gofio, forma la pasta llamada *tabefe*,
delicia de nuestros campesinos”.

trabucar. Volcar una embarcación y,
por extensión, poner del revés
cualquier otra cosa (aquí, una cesta).
También, “equivocarse, embarullarse
al hablar” (Pancho Guerra,
*Contribución al léxico popular de Gran
Canaria*).

Maridajes canarios (6)

De las uvas más antiguas, singulares y nuevas propuestas

La isla de El Hierro está redescubriendo, desde hace algunos años, sus variedades de uva más singulares y antiguas en vinos de nuevo formato en lo que a su concepción y elaboración se refiere. La mayor bodega de la isla ("la vinícola" la llaman los herreños) investiga y presenta algunos de ellos.



Presentación de los vinos de la cooperativa Frontera, de El Hierro, en la casa herreña de Las Palmas./ Y.M.

Y. M.
Redacción

La cooperativa Frontera vinifica la mayor parte de la producción de uva de El Hierro. Entre la viña de sus socios hay variedades de uva, antiguas por su origen, "herreñas" por su adaptación al territorio, que en los últimos años se han ido incorporando, tras sus diversas experiencias y catas en bodega, a las vinificaciones de variedades que salen al mercado. Ya son clásicos de esta bodega su blanco de uva verjadiego o el tinto dulce de dos uvas tan singulares como la baboso y la verjadiego negro. Estas dos uvas, están protagonizando atractivas propuestas en solitario (también destaca la bodega Tanajara): la cooperativa herreña ha sacado al mercado un monovarietal tinto de verjadiego y otro de baboso negro que presentamos aquí (aunque toda su producción se vendió y agotó de inmediato en la propia isla) para conocimiento de nuestros lectores.

RESTAURANTE LA MILPA Altura de miras, paisaje cercano

El chef Fernando Ximénez-Cruz García tiene en su restaurante La Milpa (922 570 239) todo un santuario de exquisita cocina. En un municipio como el de Tacoronte (con una de las mejores ofertas de gastronomía y vinos de Tenerife), este local presenta unas elaboraciones de altura pero mirando siempre al cercano paisaje y sus productos, para tener como referencia, por ejemplo, todo una despensa de agricultura ecológica.

CARTA

ENTRANTES

- Ensalada de lechugas variadas, salmón ahumado y queso de cabra asado, con vinagreta de soja, miel de palma y cebolla de Guayonje **12,50€**
- Milhojas de berenjena rellenas de setas, gambas, jamón ibérico y gratén de mozzarella **4,00€**
- Carpaccio de langostinos al eneldo, aliño de pomelo y rúcula **7,75€**
- Crema de papa trufada con jamón ibérico y yema de huevo crujiente **6,00€**
- Terrina casera de foie de pato, reducción de pedro ximénez y paleta ibérica de bellota **15,00€**

PESCADOS

- Lomo de bacalao con mojo de tomate, cilantro y aceitunas **15,00€**
- Arroz negro con calamares y aceite de ajo y perejil **13,00€**

CARNES

- Carré de cordero con salsa de oporto y papas lionesa con espinacas **16,25€**
- Muslo de pato confitado con salsa de tamarindo **13,50€**
- Solomillo de res con salsa de mostaza a la antigua **13,50€**

LA CATA

Sorprendente, llamativo

LUIS D. MOLINA

El ojo funciona como una cámara fotográfica, se dirige hacia el objeto, lo enfoca, se aproxima, se aleja y juega con la luz. La vista es un sentido dinámico que produce una sensación de realismo y seguridad, y nos muestra en la copa un color rojo picota con ribetes violáceos, limpio y brillante. Los aromas se clasifican en tres grupos: primarios (proviene directamente de la uva, se denominan varietales), secundarios (se generan durante la fermentación) y terciarios (aparecen



Sociedad Cooperativa del Campo Frontera

Marca: **Baboso Viña Frontera.**
Tipo: **tinto 4 meses en barrica, 2 meses de reposo en botella.**
Uvas: **baboso negro (100%).**
Añada: **2006.**
Graduación: **14.**
Botella: **1.300 x 75 cl.**
DO: **El Hierro.**
Servicio: **14° C.**

durante la crianza). En este caso, los primarios sorprenden con recuerdos a frutos rojos como la mora, la ciruela, la grosella, junto a recuerdos minerales (de ceniza volcánica, típico de la baboso) y especias como la vainilla y torrefactos. La impresión en boca es muy buena e, incluso, llamativa por el toque dulzón de la variedad, con taninos dulces integrados; retronasal de balsámicos y especiados.

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

LA RECETA

Lomo de conejo relleno de morcilla, sobre arroz cremoso con queso curado herreño

FERNANDO XIMÉNEZ-CRUZ

INGREDIENTES

(para dos personas)

- 1 lomo de conejo
- morcilla
- col
- zanahoria
- cebolla
- sal y pimienta
- arroz arborio o bomba
- queso curado de El Hierro
- nata
- vino tinto Baboso Viña Frontera

PREPARACIÓN

Lomo de conejo relleno

•Despiezamos un conejo, sacando los lomos y los muslos. Rellenamos con hojas de col (previamente blanqueadas en agua y sal) y morcilla chafada con un tenedor. Cerramos bien el conejo y lo cosemos con ayuda de una aguja. Limpiamos el costillar



El 'chef' propone este conejo de exquisita elaboración y presentación como maridaje con el vino herreño de uvas baboso negro./ Y.M.

dejando los platos de sus chuletitas perfectamente limpios. Les añadimos sal y pimienta y doramos a fuego alto con un poco de aceite; terminamos la cocción en el horno.

Arroz cremoso de queso herreño

•Pochamos un poco de cebolla finamente picada, le añadimos el arroz y dejamos que rehogue unos minutos. Inmediatamente, añadimos el caldo del conejo (previamente lo habremos elaborado con cabeza y espinazo del conejo, las verduras y agua). A medida que el caldo se evapora, le añadimos más hasta que el grano de arroz tenga el punto de cocción deseado. En ese punto, añadimos un poco de nata

y el queso curado y rallado. Movemos continuamente el arroz para homogenizar el conjunto y facilitar que el arroz suelte su fécula.

Reducción de vino

•Doramos unas zanahorias y cebollas como un sauté (salteado), añadimos el vino y un poco de caldo de conejo y dejamos reducir hasta una cuarta de su volumen inicial.

Presentación

•Ponemos el arroz con ayuda de un molde redondo en el centro del plato y, sobre él, el costillar de conejo y alrededor las piezas rellenas y la reducción de vino.

Propietario y jefe de cocina de La Milpa

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

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)

Cita con el 'chef'

JUAN MANUEL SUÁREZ DEL TORO, presidente de Cruz Roja Internacional

"No se puede concebir un mundo que no sea de mestizaje"

Y. MILLARES
Redacción

Hombre discreto pero tenaz, Juan Manuel Suárez del Toro Rivero lleva toda su vida vinculado a la organización no gubernamental más prestigiosa y respetada del mundo: la Cruz Roja. De voluntario de base, siendo un muchacho, ha llegado (con el tiempo y mucha dedicación a ayudar a quienes sufren) a la más alta responsabilidad dentro de dicha organización, donde ha sido elegido presidente de la federación internacional, con sede en Ginebra (Suiza), por dos ocasiones. En una de sus frecuentes (y breves) estancias en Las Palmas de Gran Canaria para estar con su familia, se ha acercado hasta el estudio de la fotógrafa Teresa Correa para compartir esta entrevista con los lectores de PELLAGOFIO.

Entró como voluntario en 1971 en Cruz Roja Juventud. ¿Qué motiva a un joven a dar ese paso?

Las inquietudes sociales. Ustedes son jóvenes, pero en 1971 las formas de participación no eran tan claras ni tan diversas como ahora. En aquel momento la Cruz Roja de la Juventud se refundaba en España, porque desde la época anterior en la república había dejado de existir y, tras ese paréntesis, unos cuantos amigos entramos, primero, en una "organización" y, después, en una organización con la solidez de la Cruz Roja, con un perfil en el que poder desarrollar una serie de inquietudes.

¿Sueña con salvar al mundo de sus males?

Quizás así suena demasiado pretencioso, pero sí soy de los que creo que la suma de muchos compromisos personales puede cambiar muchas cosas. Y esa es una idea que estaba allí y que sigue estando todavía.

Sida, guerras, pobreza ¿hay solución a tanto sufrimiento?

Podría haberla si hubiera la voluntad para ello. Evidentemente no para todos los sufrimientos, porque siempre encontraremos algo por hacer. Pero, desde luego, una gran parte de lo que se pudiera hacer, por ejemplo, la

erradicación de la pobreza, solucionaría muchos de estos males, al menos en parte. Está en nuestras manos como comunidad internacional el poder hacerlo. Hay suficientes conocimientos científicos y técnicos, y suficientes recursos

económicos para que, si se quisiera, sacar a esos mil millones de personas sumidas en la extrema pobreza.

¿Cuál fue su primera misión como presidente de la Federación



El 'chef' Kiko Casals y Juan Manuel Suárez del Toro comparten el humilde banco de invitados en el estudio de fotografía./ TERESA CORREA

COCINA KIKO CASALS

Cherne al grill, crema de ajos, puré de perejil y chicharrón de calamar jareado

INGREDIENTES (para 4 personas)

- 4 filetes de cherne en supremas con la piel cortada en rombos
- aceite de oliva virgen
- flor de sal

Para la crema de ajos

- 250 gr de ajos
- 60 cl de leche
- sal y pimienta

Para el puré de perejil

- 150 gr de aceite de perejil (se elabora con 1 litro de aceite de oliva virgen + 200 gr de perejil)
- 1 kg de papas charlotte
- 100 gr de crema de leche
- Sal y pimienta

Para el crujiente de tinta

- 100 gr de harina
- 100 gr de claras
- 2 cs de cebolla pochada y triturada
- 60 gr de calamar jareado triturado
- 1 sobre de tinta de calamar

–flor de sal

Para el chicharrón de calamar

- Patas de calamar jareado
- aceite neutro de girasol
- flor de sal

PREPARACIÓN

- Pelamos los ajos y les quitamos el germen. Los escaldamos cuatro veces (la última, en leche). Salpimentamos y, a continuación, trituramos y pasamos por un chino. Reservamos.
- *Puré de Perejil*
- Cocinamos las papas al horno con piel y cuando estén cocidas (se pinchan

fácilmente) las pelamos. Mezclamos con el aceite, la crema y salpimentamos. Trituramos y rectificamos de sabor y consistencia.

Crujiente de tinta

- Mezclamos todos los ingredientes. Trituramos, extendemos y horneamos a 140°. Después, recortar.

Presentación

- Cocinamos el cherne al *grill*, con la piel arriba, sobre un hilo de aceite de oliva virgen. Freímos las patas de calamar jareado hasta que queden muy crujientes. Colocamos en el plato el puré de perejil y la suprema de cherne, añadiendo un cordón de aceite de perejil, el crujiente de tinta y el chicharrón de calamar.

Internacional de Cruz Roja y Media Luna Roja?

Como presidente no lo recuerdo en este momento, pero a lo largo de estos más de 36 años en Cruz Roja ha habido muchas experiencias de distinta índole. Al principio, cuando eres militante de base tienes la frescura de participar en cosas cercanas, directamente relacionadas con gente con rostro; quizás ahora, con las responsabilidades hay que compartir estas experiencias con otras de estar en foros y relacionarte con gente que tiene la capacidad de hacer que la ayuda pueda prestarse. Pero nunca es algo que te haga dejar de ver un rostro concreto, una historia concreta detrás de cada una de las personas a las que la Cruz Roja lleva ayuda.

¿Y cuál espera que sea la última misión que le gustaría realizar?

Es muy difícil. Me gusta ser utópico –sonríe y suspira a la vez–, pero realista. En términos de algo tangible, que los objetivos del milenio se pudieran cumplir, que la erradicación de esa pobreza extrema se terminara.

Por cierto, ¿tiene fecha para el fin de su mandato?

Dentro de dos años.

¿Con renovación?

Ya no hay más renovación posible. Son dos mandatos.

Nos consta que es persona apegada a la familia, ¿viaja mucho entre Ginebra y Las Palmas?

No es fácil, pero lo tengo como un tema de capital importancia. Y el compromiso de la familia también ha estado ahí donde yo he estado. Siempre he tenido claro que conservar de una manera armónica el entorno familiar y las amistades deben ir combinados con las otras cosas.

¿Hay algún otro destino que forme parte de su actividad cotidiana?

Comparto entre Las Palmas, Ginebra y Madrid la mayor parte del tiempo.

¿Por donde correteaba Juan Manuel cuando era un niño?

Pues por la plaza de San Lorenzo [en Las Palmas de Gran Canaria].

Esos recuerdos de infancia ¿los asocia a algún olor o aroma?

El de las higueras, que retratan un poco

a una tierra como la nuestra: es fértil pero sufre la no presencia, a veces, del agua, combinado con un día de sol en el que la higuera huele.

¿Se ha reencontrado con esos recuerdos aromáticos en algún otro lugar del mundo?

Sí y no. Todo el mundo, en su entorno cercano, saca las mejores cosas para un tema tan importante como es la comida. Hoy conocemos culturas y comidas de todos los lugares que antes podían resultar chocantes y ahora están totalmente aceptadas.

Canarias siempre ha sido tierra de mestizaje y emigración. Ahora vivimos con intensidad otro proceso de integración de gentes de diferentes culturas y razas que llegan en busca de un futuro mejor. ¿Seremos capaces de digerirlo?

Yo creo que sí. Tenemos la capacidad, la experiencia y la memoria para ello. Hemos sido tierra de emigrantes durante mucho tiempo y eso nos tiene que dar enseñanzas. Ahora estamos, afortunadamente para nosotros, en otro ciclo en el que aquella emigración forzada de nuestra historia no tenemos que usarla y viajamos porque, a pesar de ser isleños, tenemos una mente universal. Hoy nadie puede concebir un mundo que no sea de mestizaje y de integración cultural, y eso se transforma en una oportunidad para otros y para nosotros.

En este contexto de mestizaje, ¿cómo se imagina la cocina en Canarias dentro de veinte años?

Pues espero que se sigan conservando las cosas buenas que tenemos, lo que es perfectamente compatible integrarlas con otras y ofrecerlas en las nuevas formas y maneras que hoy se practica en la cocina. La cocina canaria aún tiene que conquistar más cotas, sobre todo a nivel de saberse vender y exportar, porque no desdice nada las posibilidades que tiene de la de otros lugares donde parece que la cocina es contemplada como una marca. Tenemos todavía mucho que hacer, pero también mucho que decir.

Terminamos. Un recuerdo dulce.

Un bienmesabe.

“La cocina canaria no desdice nada las posibilidades que tiene, de la de otros lugares donde es una marca”



Casals brinda a Suárez del Toro –amante del pescado y la cocina tradicional–, esta “diversión sobre el pescado con fritura de ajo y perejil de toda la vida”./ Y. M.

La lección del Pino de Pilancones

FAUSTINO GARCÍA MÁRQUEZ

El Pino de Pilancones era mucho más que un símbolo: era un ser vivo, un resistente, un superviviente. Emociona ver ahora la tremenda amplitud del espacio vacío de su ausencia, y lo levantamos de nuevo, inmortal, en nuestro recuerdo. Pero a él, a su colosal tamaño, a sus 400 años, no le bastan nuestra pequeña emoción ni nuestra efímera memoria. Caído en pedazos, sigue destilando vida en las gotas de resina que caen lentamente hasta el suelo, en el millar de piñas cargadas de semillas que era aún capaz de generar. Para perpetuarse en otros, no sólo en nosotros.

El Pino de Pilancones no murió porque le dejaran de poner unas muletas imposibles y humillantes, ni porque no le hicieran alrededor un cortafuegos que nos hubiera privado de su grandeza, de su carácter de parte singular de un todo. Murió porque era un ser vivo gigantesco y viejo. Murió porque era un ser vivo gigantesco, viejo y generoso que dio de comer su propia sangre, su resina, en tiempos de hambre y de miseria pavorosas, aunque le costara una negra y enorme herida que terminaría acabando con él.

Los responsables

Y sólo nosotros, todos nosotros, somos los responsables. Somos responsables de nuestra propia historia y de nuestro propio futuro. Somos responsables de ser los felices herederos de una sociedad que no le dejaba a muchos otra salida que vaciar los bosques y sangrar a los gigantes. Somos responsables de pertenecer a una sociedad que reclama de los poderes públicos el cuidado de la naturaleza, pero no a costa de las autovías que nos permitan llegar, a 80 kilómetros por hora, al último rincón de la isla. No a costa de nuestra comodidad, de nuestra propiedad, de nuestro consumo desahogado de bienes, de recursos naturales, de combustible, de energía, de agua, de territorio.

Hace 114 años, alguien dijo que esta tierra no es nuestra, que nosotros sólo somos sus administradores, encargados de gestionarla cuidadosamente para entregarla, mejorada, a sus legítimos y únicos propietarios, las generaciones futuras. Administrar bien ese préstamo, esa herencia del futuro, no nos obliga a resucitar al Pino de Pilancones, pero nos exige crear las condiciones necesarias para que sigan viviendo sus nietos y los nietos de sus nietos, junto a los nuestros.

Y para eso, tenemos que cambiar muchas cosas, empezando por nosotros mismos. Tenemos que hacer un uso más cuidadoso de unos recursos limitados y tenemos que compartirlos con millones de personas que están muriendo por falta de ellos, a nuestras mismas puertas, ante nuestros brillantes escaparates. Limitado es el planeta que estamos calentando y deshelando con el humo de nuestros coches, con la luz escandalosa de nuestras bombillas, con el confort artificial de nuestras casas, con el agua que dejamos perder, con la basura que producimos. **Limitado es el territorio que ocupamos, que acosamos, que compartimentamos, que destruimos. Limitada es la isla que decimos querer, el pinar que queremos asfaltar, la finca que vamos a urbanizar.**

Podemos ahorrar futuro, pero tenemos que reprimirnos, limitarnos, sacrificarnos. Aprender a compartir espacio, a preservar el suelo, a reducir gastos, a habitar en pisos. Aprender de nuevo a movernos, a caminar, a compartir con otros el transporte. Aprender a indignarnos ante el derroche, la destrucción y la injusticia. Aprender a vivir mejor, a vivir con menos, a transformar una sociedad del despilfarro en una sociedad atenta, austera, alegre, feliz, viva.

Última lección

Aprendamos la última lección del Pino de Pilancones. Aprendamos a respetar y a transmitir la vida hasta después de que haya terminado la nuestra, para que podamos vivir en otros, para que, dentro de 400 años, pueda acostarse un niño soñando que a la mañana siguiente va a hacer su primera gran caminata, a ver su pino de Pilancones, ése que está germinando, justo ahora, al pie del coloso caído.

Arquitecto urbanista, es director de la Agencia Canaria de Desarrollo Sostenible y Lucha contra el Cambio Climático



Voceador

FUERA DEL PLATO



TERESA CORREA

Juan Manuel Suárez del Toro: "He comido rata africana donde es una exquisitez"

La organización que preside y dirige desde Ginebra, la Federación Internacional de Cruz Roja, lo tiene pendiente de todos los conflictos del mundo, pero sigue siendo un hombre afable y trabajador que duerme, come y tiene familia.

¿Puede un presidente de Cruz Roja Internacional sentarse a comer tranquilo algún día?

Si uno piensa en los problemas que hay, la respuesta sería no; pero si se plantea que hay que disfrutar de ciertos momentos, la respuesta es que es necesario hacerlo.

¿Cuál es su dieta, si es que tiene alguna?

¿Mi dieta?, sacrificarme a lo largo de la semana y ser más condescendiente el fin de semana,

lo cual viene bien para la salud física y para la mental.

¿Su plato favorito?

No tengo. Para comer no le hago ascos a nada, incluso en los sitios más exóticos a donde voy, porque los sabores no sólo están asociados a lo que saben sino también a otro tipo de sensaciones. Yo he comido rata africana donde es una exquisitez. La gente tiene buen gusto en todos lados.

CHOJUANIADAS Y CANTARES



Dibujo: Cho Juua. Reservados todos los derechos.

—¿Dónde está lo que has pescado, Marsiá?
—Pos está ¡hip! aquí en el estómago y los vapores en el sentío.

EL BAÚL DEL LECTOR

Esfuerzo de trabajadoras

DOMINGO RODRÍGUEZ

Denominado "higo de Adán" y "manzana del Paraíso" por los cruzados que lo conocieron en sus campañas en Oriente, el plátano llegó a Canarias en los primeros momentos de la colonización, gracias a los portugueses, que lo trajeron desde Guinea Ecuatorial.

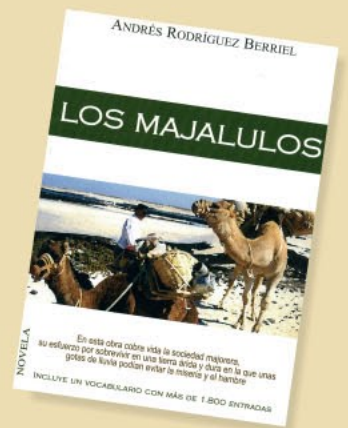
Adaptado a las condiciones naturales del archipiélago, fue Canarias el puente desde el que la rica fruta originaria de Asia saltó al otro lado del Atlántico, aunque permaneciendo en nuestras islas moldeando su paisaje y transformando su fisonomía por debajo de los trescientos metros, a base de bancales, cadenas y atarjeas que dieron identidad propia a numerosos lugares del archipiélago, además de convertirse en inequívoco símbolo de su identidad.

De indudable importancia

económica en otros tiempos, el plátano canario, al margen de tópicos y de postales turísticas, encierra también una historia de grandes esfuerzos que han dejado testimonios como el que presentamos en este número. Fue el fotógrafo ambulante Vicente Pérez Melián quien plasmó una parte de la realidad del trabajo en las plataneras con este retrato: el capataz y las trabajadoras de Valle de Guerra (Tenerife) en los años 50-60, ataviadas con la ropa de faena que sólo deja ver sus rostros bajo los grandes sombreros coronados por las piñas que, a buen seguro, tomarían rumbo al Reino Unido siguiendo el camino iniciado en 1878 por Peter S. Reid, británico afincado en Tenerife a quien se atribuye la organización de la primera exportación de plátanos de Canarias a Inglaterra.

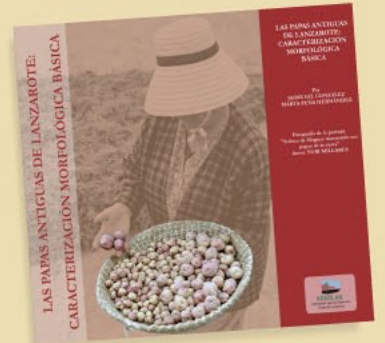


BIBLIOTECA



Historias de camellos

Andrés Rodríguez Berriel es el autor de la voluminosa novela *Los majalulos* (Centro de la Cultura Popular Canaria), que incluye un apéndice con el vocabulario canario de Fuerteventura de más de 1.800 entradas. La historia y la vida de la isla majorera, a través de unos personajes situados en torno al camello, el animal que da sentido al relato. Se nota el profundo conocimiento que tiene el autor de aquello que describe.



Papas de Lanzarote

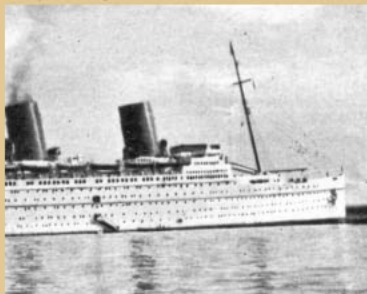
En el Año Internacional de la Papa, sale a la luz el minucioso trabajo de investigación e identificación realizado por Jaime Gil González y Marta Peña Hernández en *Las papas antiguas de Lanzarote: caracterización morfológica básica* (Aderlan).

En el próximo número

RECUERDOS

Un 'titanic' en Gran Canaria

En febrero de 1936 atracó en Las Palmas el trasatlántico canadiense *Empress of Britain*, seis días después de salir de Nueva York. Todo su lujo se fue a pique atacado por un avión y un submarino alemanes en 1940, en plena guerra mundial.



EL REPORTAJE

El mapa de Lanzarote

La toponimia lanzaroteña acaba de ser corregida, revisada y ampliada para Grafcán por el investigador Agustín Pallarés Padilla, eliminando erratas, rectificando errores y añadiendo topónimos que habían quedado olvidados.



SENDEROS

La costa de Tacoronte

En el municipio tinerfeño conocido por sus vinos, un sendero que serpentea mirando al océano: desde el barrio pesquero de El Pris hasta el pequeño núcleo turístico de Mesa del Mar, su playa de arena y el Castillo de Óscar Domínguez.



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

¡Les esperamos!