

## Uno llamativo, otros históricos

## Una pella de ámbar gris y un pavoroso ataque berberisco

Otro término propio de la toponimia lanzaroteña digno de comentario por lo llamativo que resulta es el de *valichuelo*, una forma hipocorística anticuada de valle, que ha dejado su impronta en la isla en número relativamente abundante, si bien con frecuencia alterada en *varichuelo*, *marichuelo* y otras variantes.

**Descendiente de Guadarfía**

Pasando a los topónimos de contenido histórico, podrían citarse los casos del Roque Lama, Puerto Moro y El Barranco de la Horca, por sólo nombrar algunos de los más significativos. Del Roque Lama, corrupción de El Roque del Ámbar, situado en las proximidades del hotel San Antonio (Puerto del Carmen), cuenta el historiador canario Viera y Clavijo, que

en este lugar de la costa lanzaroteña tuvo la suerte, un vecino llamado Lucas Gutiérrez Perdomo (descendiente directo, por cierto, del último régulo aborigen Guadarfía), de hallar una gran pella de ámbar gris, esa sustancia excretada por el cachalote, preciadísima en aquellos lejanos tiempos por su empleo en la cosmética, hasta el punto de alcanzar cotizaciones astronómicas en el mercado.

Sobre este evento continúa diciendo Viera y Clavijo que prevaleció el señor de la isla, el fogoso conde marqués de Lanzarote don Agustín de Herrera y Rojas, de su encumbrada posición jerárquica, pretendió apropiarse de la valiosa pella de ámbar pagándole por ella a su vasallo un precio irrisorio. Mas avisado Lucas del abuso que ello suponía, recurrió a las altas instancias

de la Corte y fallado a su favor el juicio correspondiente tuvo don Agustín que indemnizarlo, según nos hace saber el citado autor, con la cesión nada menos que de propiedades tan valiosas como "La Vega de Tahiche, parte de la Dehesa de Ye y del Cortijo de Iguadén y otros territorios".

**Imponente flota**

Puerto Moro, por su parte (erróneamente llamado en la cartografía en curso Ensenada de la Gorrina) recibe el nombre por haber desembarcado por dicho abrigadero de la costa este de la isla los soldados que venían en la imponente flota berberisca que, en 1618, dio lugar a la más pavorosa invasión pirática que haya sufrido Lanzarote en toda su historia; y, en cuanto al Barranco de la Horca, próximo a Tegüise, se sabe que recibe

tan truculento nombre porque en él se llevaron a cabo las ejecuciones de algunos de los cabecillas de los grupos que provocaron una sublevación contra los señores de la isla entonces, Inés Peraza y su marido Diego García de Herrera.

En lo respectivo al apartado de las alteraciones gráficas graves, podría ofrecerse como ejemplo paradigmático el del topónimo La Peña de Guantevén, del término de Los Valles, un sonoro nombre aborigen que hasta 1986 figuró en el mapa militar como La Peña de Juan Estévez porque así se había consignado, evidentemente por error, en su edición de 1948. Fue corregido tal desaguisado en la indicada edición de 1986 por indicación mía.



La Geria y su aprovechamiento para el cultivo de la vid conforman uno de los paisajes más singulares de la isla de Lanzarote.



La costa este desde un barco de pesca artesanal de Puerto del Carmen.

## Oríen guanche

## Pesquisas de campo, nombres desconocidos

No se concibe un comentario sobre el tema de la toponimia referido a una isla canaria sin sacar a colación el apartado de los topónimos de origen guanche. Daré, pues, a continuación, una pequeña selección de nombres de esa procedencia, o que, al menos, lo parecen por su aspecto, que entran como componentes en topónimos de la isla, entre ellos algunos prácticamente desconocidos por los especialistas en el tema, que he encontrado en mis pesquisas de campo. Son los siguientes:

- Afe** > Playa > En documentos antiguos se escribe Ásife. No figura en el Mapa Militar (MM).
- Áfite** > Peñas > En el MM, por error, Agite.
- Ajache Chico** > Montaña > En los mapas, por error, Hacha Chica.
- Ajache Grande** > Montaña > En los mapas, por error, Hacha Grande.
- Aramaso** > Tramo litoral con grandes charcos > En el MM, por error, Anamaso.
- Cajecaje** > Caldereta > No en el MM.
- Cambuesa** > Corral para encerrar cabras > En el MM, Gambueza. En Lanzarote se pronuncia siempre, bien distintamente, con /c/ inicial como lo escribo aquí, y en cuanto a la /z/ pienso que no hay razón que justifique el empleo de esta letra, con el sonido del español, en las lenguas guanches.
- Chaquea** > Llano de jable > No en el MM.
- Chulistaiga** > Cercado > En el MM, por error, Cho Listaiga.
- Coscofes** > Zona pedregosa. Es un guanchismo derivado de cosco > cofecofe, alterado por influencia del español (asimilación de la /f/ a la /s/ y adición del plural). No en el MM.

## Trascendencia

### Timanfaya, un engendro

El topónimo Timanfaya requiere un comentario aparte, dada su trascendencia geográfica. Sobre el mismo puede afirmarse, sin riesgo de incurrir en error, que se trata de un engendro creado por vía literaria. A nivel popular esta montaña, o grupo de montañas ya que puede referirse al nombre de la principal del grupo, o a ella acompañada por las que la circundan, siempre ha sido conocida por La Montaña o Las Montañas del Fuego, según corresponda.

En efecto, este nombre de Timanfaya no es otra cosa que una alteración del de Chimanfaya, la primera aldea en ser destruida por los volcanes al iniciarse la gran erupción del siglo XVIII. El por qué se transmutó el nombre del pueblo Chimanfaya en el de Timanfaya de la montaña, máxime hallándose separados ambos lugares por unos cuatro kilómetros de distancia, no se ha podido explicar hasta ahora, pero es prácticamente seguro que fue eso lo que ocurrió.



Pico Partido, uno de los volcanes más espectaculares junto al Parque Nacional de Timanfaya.

## Observación personal

### El artículo sí importa

Para terminar sólo quisiera hacer una observación sobre un hecho que se da en este campo de la toponimia, con cuya aprobación por parte de algunos no estoy en absoluto de acuerdo. Me refiero a la costumbre de mutilar los topónimos, incluso de núcleos poblacionales, al privarlos de los artículos iniciales o intermedios como si los mismos no constituyeran parte integrante del nombre, si bien debo advertir que en este caso no se trata de nombres registrados en la cartografía oficial de Lanzarote, sino en la prensa y otros medios de comunicación públicos.

Así resulta que es normal ver ahora nombres de localidades como La Caleta del Sebo, en La Graciosa, o La Caleta de Famara, en el norte de Lanzarote, que siempre se han dicho de esta forma, escritos *Caleta del Sebo*, e incluso *Caleta de Sebo*, y *Caleta de Famara*, siendo así que por

lógica elemental se comete con ello un craso error al privarlos de esas partículas constitutivas del nombre, ya que en el habla viva tradicional nunca se han omitido. Y lo mismo digo, naturalmente, para el caso inverso, el de anteponerle al nombre el artículo cuando nunca lo ha llevado, como ocurre al llamar a los lugares de Janubio o de Berrugo, que siempre se han dicho así, *El Janubio* y *El Berrugo*.

Podría continuar con la exposición de muchas más curiosidades toponímicas de Lanzarote, pero creo que para un trabajo periodístico de esta índole la extensión que aquí le doy es suficiente. A los que sientan, sin embargo, curiosidad e interés por estos temas toponímicos puedo adelantarles que llevo ya, en avanzado estado de ejecución, un libro, que titularé *Topónimos comentados de Lanzarote*.



Turistas en el límite del parque nacional junto al diablo que lo identifica en sus carteles.

**Ganta** > *Parte de la ladera de una montaña* > No en el MM.  
**Güestajay** > *Llanura ligeramente en declive* > En el MM, por error, Cuesta Jay.  
**Guinios** > *Barranco* > Parece ser una corrupción del nombre Guínigos que he visto en algún documento antiguo. No en el MM.  
**Jamás** > *Punta* > No en el MM.  
**Jamú** > *Punta* > No en el MM.  
**Jaría** > *Baja o arrecife* > No en el MM.  
**Majañasco** > *Llanura pendiente* > No en el MM.  
**Majaraste** > *Lugares en la costa* > No en el MM.  
**Maramoya** > *Llanura* > No en el MM.  
**Mijara** > *Terreno algo allanado y pedregoso con cortijo* > No en el MM.  
**Muyay** > *Zona allanada* > No en el MM.  
**Oígue** > *Montaña* > Lo he visto escrito Oigue, llana o grave, pero en el MM figura escrito Uhigue.

**Omaren** > *Peña* > En el MM figura escrito Umar.  
**Safantía** > *Fuente* > No en el MM.  
**Ságamo** > *Lugar entre montañas* > No en el MM.  
**Segoya** > *Barranco y cueva* > No en el MM.  
**Servijao** > *Barranco* > No en el MM.  
**Taoyo** > *Ladera pendiente* > No en el MM.  
**Termesana** > *Montaña* > En el MM, Tremesana.  
**Ternesía** > *Barranco* > En el MM, Tenesía.  
**Tinaguache** > *Montaña y territorio* > No en el MM.  
**Tortuche** > *Llano* > No en el MM.  
**Tos** > *Ladera* > No en el MM.  
**Tosise** > *Unas gaviás* > No en el MM.



Dorina Torres junto a la era y con un balayo de papas./ Y. M.

# Unos guardias malos y gofio, mucho gofio

Dorina nació en 1932 y con apenas cuatro años conocía “el miedo” de un país en guerra civil. En Haría “había unos guardias más malos... Le mandaban con una porra a los viejitos: ‘¡Grite usted fuerte: un-dos-tres-Santander-nuestro-es!’. Y el viejo: ‘Uuun-dooos-trees-Santandeeer-nueeestro-eees’”.

YURI MILLARES  
Redacción

Aquella manifestación de victoria que recorrió Haría y Máguez por una lejana batalla se le quedó muy grabada en la mente a Dorina Torres Bonilla, vecina del pueblo de Máguez, en el municipio lanzaroteño de Haría (el casco cabecera de

este pueblo está a muy poca distancia de aquél: ver sección Senderos de los números 35 y 36 de PELLAGOFIO). “Sentí gente, la tropelada pom-pom-pom cantando. Me asomé en enaguas, ¡con unas enaguïtas, que chiquita vergüenza no pasaría mi padre, pobrecito! [La manifestación] dio la vuelta por Máguez y cogió para Los Cascajos y

cuando llegó al barranco por donde nosotros vivíamos me dice mi padre: [susurrando] ‘¡¡Vete por ahí pa abajo pa casa, vete!!’. Las polvaceras, los **marrajíos\*** llorando. Y hasta Haría. Salían de Haría los de allí y cogían a los de Máguez por las calles cuando llegaban, para llevarlos otra vez para allá. Y después de la guerra todo

eso quedó **morcho\*** –señala a las laderas de huertos que separan una localidad de la otra–. Se plantaba papas, habas, chícharos y eso”.

Con diez años y tras una guerra civil a la que siguió la dictadura y la escasez, Dorina recuerda ir en dirección “a los cuarteles de la guardia, subiendo de Trujillo para Haría”, pues allí cerca se encontraban “dos molinos de fuego [motor] que molían el gofio”. Eran “de ricos y tenían peón. Ahí no fiaban, había que llevar las perras”.

## ★ HABLAR CANARIO

### Ju, ju, la mujer esconde al ‘amigo’ en un barricón

La vida transcurrió, durante la infancia y juventud de Dorina, entre cuentos para reír, mezcla de anécdotas verídicas y detalles que la imaginación adornaba. Y de molineros hay unos cuantos. Ella recuerda uno en especial que sólo mencionarlo le provoca la risa: “La mujer había traído del molino un costal lleno de gofio y el hombre, cuando llegó a casa, se lo echó al hombro para vaciarlo dentro del barricón que había para guardarlo; al sentirlo llegar, la mujer había metido a un *amigo* dentro y lo tapó. El hombre le quitó el hatillo al costal y lo vació. Entonces sale el otro todo enharinado del barricón diciendo ‘¡ju, ju!’. ‘¡¡Ni ji ji, ni ju ju, del molino lo trajiste tú!’”. Más risas de Dorina.

#### Vocabulario:

**cribo.** Cedazo para cernir harina y granos (portuguesismo en Lanzarote; *peneira de arame* o “cedazo de alambre”, citado en *Tesoro lexicográfico del español de Canarias*).  
**jena.** “El cuero de una cabra raspado, pero grande”, define la propia Dorina Torres (Máguez). Para Fuerteventura se cita como “mochila hecha generalmente de piel de cabrito o de cabra que el pescador de tierra se pone a la espalda” (Marcial Morera, *El español tradicional de Fuerteventura. Aspectos fónicos, gramaticales y léxicos*).

**marrajíos.** Niños llorando a toda boca y sin motivo aparente, en expresión que es metáfora de *marrajo* (por la

enorme boca de esta especie de tiburón). No se han encontrado citas.  
**morcho.** En Lanzarote, “marchito” (voz portuguesa, citada en *Tesoro...*).  
**rebujón.** “Envoltorio hecho con desaliño” (citado en *Tesoro...*). También, “desaliño” y “cosa enmarañada”.

#### Dos talegas para camisas

En estos tiempos de escasez, la gente se apañaba con lo que fuera para cubrir sus necesidades: “Mi madre fue a una tienda a que le vendieran de favor dos talegas de las de azúcar, blancas, para hacerle a mis hermanos las camisetas. Se gastó antes las cortinas para los trajitos. Y las solteras se amarraban los deditos [de los pies] para que no les vieran los muchachos que tenían golpes, porque no había zapatillas”.

También había que “guardarse” de las requisas: “Una vecina nos trajo una vez un saco de 80 kilos de garbanzos porque venían requisando al que tenía. Y como mi madre tenía cinco hijos, la pobre, que no tenía nada y dio a luz a otro, lo pusieron allí. Vino una vecina a verla y dice: ‘¡Jesús, Lola!, ¿te quejas y con semejante saco de garbanzos?’. ‘¡Ay, mi hijita de mi alma, que eso es de Joaquinita [una labradora] que lo trajo por si venían a quitárselo!’”. Y



Nº 6 - Lanzarote. Maguez. Vista parcial



Nº 4 - Lanzarote. Harías Plaza.

Derecha, plaza del pueblo de Haría en los años veinte. Arriba, las casas de Maguez en la misma época. / ARCHIVO DE FOTOGRAFÍA HISTÓRICA DE CANARIAS-FEDAC

después Joaquinita le daba unos granitos a mi madre y unas patitas de cochino y de tocino. Y si era una semana o diez días, tenía allí el saco escondido”.

La comida era poca y la memoria de aquellos años se centra en placeres tan sencillos como un plato de potaje con gofio. “Aquellos no era sino hacer potajes -ríe-; si había aceite se le echaba, si no, el cachito de tocino”. Las abuelas tenían el tocino “porque mataban un cochino para tener para el año”, que no conservaban en frío (¿dónde?), “sino en sal en perolas de madera, en barriquitas

de madera donde también se guardaba el gofio. Y los pastores lo echaban en una **jena\***, porque así se aguantaba el gofio; si no, se ponía viejo”.

#### De millo, cebada, garbanzos...

¡Gofio! Indispensable, sabroso, alimenticio... ¡y de cuántas clases! “Había gente que le gustaba de millo y de cebada porque es más amoroso. Pero había gente que le gustaba de garbanzos; a mí me gustaba. De arvejas también, pero los hombres no querían porque la barriga se aventaba mucho. Y mi suegra, que se murió

viejita de cien, tostaba garbanzos y le echaba de todos los granitos”. Se tostaba en casa antes de llevarlo al molino sólo a moler: si era millo, “se echaba arenilla blanca de la mar, se dejaba calentar y después con un palo se hace un **rebujón\***, se va revolviendo y aquello chascando. Y cuando estaba [el millo] ya florido se ponía el balayo y el **cribo\*** arriba y ahí se vaciaba, o se sacaba con una escobita por la boca y se echaba en el cribo”.

Los demás granos no van con el jable, “porque, con los garbanzos o la cebada, se pega la arenilla al grano y no sirve para

el gofio”. Así pues, “primero se tostaba el millo, después se limpiaba con la escobita todo bien limpio y es cuando se echaba la cebada o el trigo. Y de Órzola venían las mujeres con costales grandísimos, hasta de habas ¡que es un gofio más ruin! Y los costales eran canelos, ¿no ha visto los soldados que tenían antes unos costales, y puercos? Como no había agua, no los lavaba la gente y cuando venían al molino lo vaciaban en el barril, lo sacudían, lo doblaban y aquello estaba así hasta que se tostara otra vez”.



Revista Pellagofio digital - Hemeroteca - Galería de fotos - Librería

[www.pellagofio.com](http://www.pellagofio.com)

## Maridajes canarios (7)

### Combinación de vinos dentro y fuera de la DO

La bodega Mondalón Picachos, en Los Hoyos (Gran Canaria), sigue trabajando en su línea de tintos, blancos y dulces potenciando las posibilidades de variedades tradicionales. Pero miran al futuro cercano con nuevos vinos en su gama combinando a la vez dos marcas, una dentro y otra fuera de la DO.



Para el embotellado de sus vinos, Mondalón Picachos contrata los servicios de un camión-embotelladora./Y.M.

Y. M.  
Redacción

La última novedad aquí es un crianza que ha pasado entre seis y siete meses en barricas de roble francés medio tostado, combinando en proporciones similares uvas tintilla y listán negro. Presentado bajo la marca Mondalón y estrenando la nueva imagen que distingue a sus botellas (etiqueta negra muy sencilla e integrada), completa la gama del tinto joven (listán negro), blanco seco (moscatel y malvasía) y dulce (igual uva que anterior) que ampara la Denominación de Origen Gran Canaria. Su segunda marca, sin embargo, quiere también coger impulso y La Vica ya presenta un tinto joven (listán negro y 20% de tintilla) fuera de la DO con aspiración a hablar de igual a igual a la, hasta ahora, marca principal. Y esta segunda gama quiere crecer (un dulce envejecido en roble francés; un tinto 100% de uva tintilla).

#### RESTAURANTE LA VEGUETILLA

### Sabrosa, sencilla, sugerente cocina

Los restauradores David Santana y Nelson Suárez, socios en la difícil tarea de ofrecer un local dedicado a cocina de calidad, suman nada menos que tres (también 1801 y Cho Zacarías) con La Vegueta (928 660 764), todos ellos en Gran Canaria. En este último, situado a la entrada de San Mateo y aún compartiendo alguna de las jornadas gastronómicas que suelen convocar (de cerdo ibérico, p.e.), mantienen una carta diferente pero igualmente atractiva y creativa (bacalao y cordero son aquí clásicos) que incluye carnes al grill y sugerencias de mercado.

#### CARTA

##### ENSALADAS Y ENTRANTES

- Papas nuevas salteadas con jabuguitos **6,00 €**
- Croquetitas de bacalao y cherne **7,00 €**
- Cazuela de queso con mojo de aguacate **6,75 €**
- PRIMEROS
- Crema de puerros, calabacines y almendra **5,00 €**
- PESCADOS
- Cherne al cilantro **13,50 €**
- Salteado de bacalao y langostinos **14,50 €**
- CARNES Y GRILL
- Cordero lechal asado **17,50 €**
- Secreto o solomillo ibéricos **12,95 €**
- POSTRES
- Semifrio de queso y mango con frutos rojos **4,00 €**

#### LA CATA

### Frescor y acidez agradables

MARIO REYES RODRÍGUEZ

Mondalón es una de las bodegas más sonadas de Gran Canaria. En su apuesta por continuar la lucha en este competitivo mercado se ha propuesto evolucionar, no sólo en su nueva imagen, sino en la calidad de sus vinos. Por ello sacará al mercado en breve este tinto de producción limitada con seis meses en barrica. De un bonito color rojizo de intensidad media, sus aromas se encuentran algo escondidos de entrada, cosa típica de las variedades con las que está elaborado, pero enseguida nos muestra sus moras, regaliz y alguna nota



Bodega Mondalón Picachos S.L.

Marca: **Mondalón.**  
Tipo: **tinto seis meses en barrica.**  
Uvas: **tintilla y listán negro (al 50%).**  
Añada: **2007.**  
Graduación: **12,5.**  
Botella: **1.700 x 75 cl y 900 x 150 cl (mágnium).**  
DO: **Gran Canaria.**  
Servicio: **14° C.**

floral, pasando luego a recuerdos acaramelados y dulzones. La madera hace su trabajo en la boca, donde le da al vino carnosidad y elegancia. Se acompaña de un tanino sabroso y una fresca acidez, que hace a este tipo de vinos más agradables. Su final no es muy largo pero sí equilibrado, mostrando de nuevo su fruta. Después del éxito de sus blancos, ahora busca un hueco entre los consumidores de tintos canarios. Esperemos que lo consiga, pero ese trabajo se lo dejo a usted.

Sumiller y propietario de la enoteca El Zarcillo

#### LA RECETA

### Pluma ibérica con cebolla caramelizada, mi-cuit de pato y reducción de vinagre balsámico

DAVID SANTANA SUÁREZ



Una de las creaciones del 'chef' David Santana, que para La Vegueta tiene organizada una carta que invita a disfrutar de productos sencillos./ Y.M.

#### INGREDIENTES

- cebolla
- azúcar
- plumas de lomo ibérico
- mi-cuit de pato (tipo de foie-gras, sometido a semicocción de 75 grados durante 75 minutos)
- aceite de oliva
- vinagre balsámico
- sal y pimienta

#### PREPARACIÓN

##### Cebolla caramelizada

•Cortamos las cebollas en juliana y las pochamos lentamente con un poco de aceite, hasta que queden muy doradas pero sin que se quemen. Podemos ayudar en su mejor elaboración incorporando un poquito de azúcar mientras las cocinamos.

##### Pluma de ibérico

•Salpimentamos y asamos después a la parrilla la pluma de lomo ibérico, hasta que se encuentre casi hecha (dorada por fuera, pero jugosa por dentro).

##### Presentación

•Ponemos en el centro de cada plato su ración de cebolla caramelizada; sobre ella colocamos la carne cortada en tiras y añadimos encima el mi-cuit de pato rallado. Decoramos vertiendo un chorrillo de vinagre balsámico que previamente hemos reducido al fuego.

Jefe de cocina y socio propietario de La Vegueta

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

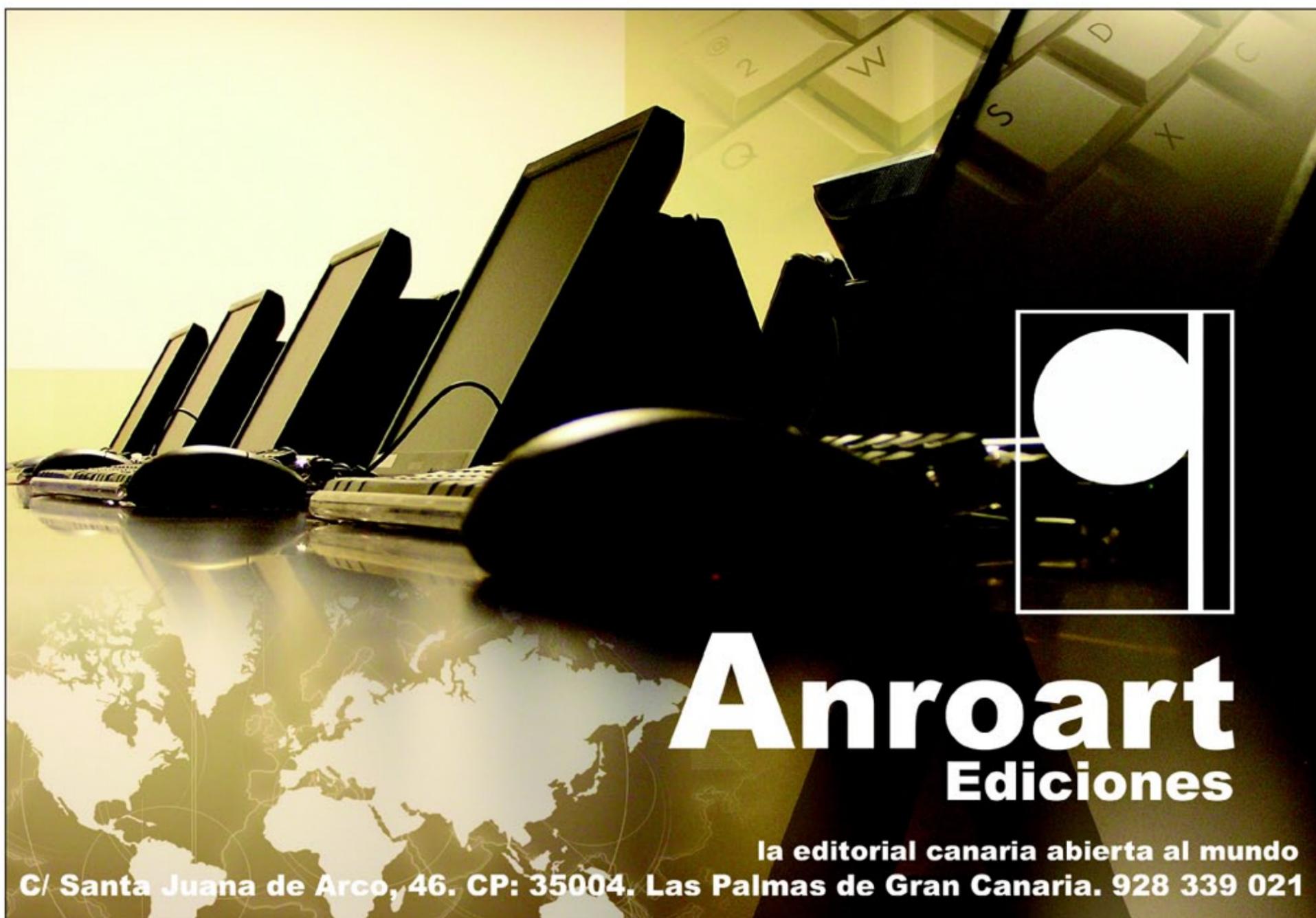
actualidad | reportajes | reportajes inglés | historias | prensa | otras historias | opinión

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



 [www.miplayadelascanteras.com](http://www.miplayadelascanteras.com)

TELLECIENFOS - NUNO VIMAS



**Anroart**  
**Ediciones**

la editorial canaria abierta al mundo

C/ Santa Juana de Arco, 46. CP: 35004. Las Palmas de Gran Canaria. 928 339 021

# ANTONIO MONTESDEOCA, el "capitán Varela"

## "Todavía no me he recuperado del susto de mi papel"

Y. MILLARES Redacción

La puesta en escena del musical *Querido Néstor II* recrea el ambiente que se vivía en Gran Canaria en el año 1958. Eso sí, además de con música, con mucho humor para conmemorar el centenario del nacimiento de Néstor Álamo. Su argumento gira en torno a la visita de unos músicos cubanos que llegan a la isla, al frente de los cuales viene Carlos Varela y Ferrer, es decir, el capitán Varela. En la obra se le presenta como "comisionado por su gobierno, cuestionado internacionalmente y amenazado por los rebeldes de Sierra Maestra, para encabezar una delegación cultural que viaja hasta Las Palmas con motivo de la inauguración de la Casa de Colón. Es un habanero coñón y mujeriego, con ambiciones literarias frustradas, que se considera el mejor poeta del mundo en una curiosa especialidad: la improvisación versificada, en sonetos y décimas, de pedos o 'flatulencias estomacales'. Siempre lleva puros en el bolsillo superior de la chaqueta, que va regalando con generosidad caribeña". El éxito del capitán Varela ha sido rotundo y ha cobrado vida de nuevo en otro musical (donde se recrea de modo hilarante un programa de radio de la época) en el que es el protagonista principal, interpretado de nuevo por Antonio Montesdeoca Torres

que parece que nació para llevar ese uniforme... sobre un escenario. Hemos enfundado al músico y actor en su traje de capitán -pero sin puros- para presentárselo al chef Pedro Rodríguez Dios (que también sigue cosechando éxitos en su carrera profesional: ahora, mejor jefe de cocina 2007 de los Premios de Gastronomía de *Diario de Avisos*). **¿Cómo llega un músico de instrumento de cuerda del grupo Mestisay a interpretar al personaje de un musical?** Eso es responsabilidad y culpa de Manuel González, el director de Mestisay, mi hermano putativo por llamarlo de alguna manera. Se le ocurrió el personaje del capitán Varela para que lo interpretara un amigo y actor cubano, que es Luis Alberto Álvarez, y cuando no pudo me encasquetó el papel a mí: yo iba a ser en esa obra un personaje más



El encuentro entre Antonio ('capitán Varela') y Pedro (el 'chef')./ TERESA CORREA

cercano para mí, más querido, que era el de un guardia municipal de la época y ya y me cambia el papel... todavía no me he recuperado del susto.

**Al capitán Varela se le presenta como mujeriego, coñón y aficionado a los versos improvisados. ¿Qué hay del personaje en el actor y viceversa?**

Probablemente soy coñón, por lo que me dicen los amigos y la gente, y soy aficionado a los versos improvisados. Mujeriego, nada más que con una.

**¿Lo llaman ahora "capitán Varela" en vez de Antonio?**

Sí. El espectáculo y la promoción publicitaria han hecho que la gente te reconozca en la calle y te ocurran cosas alucinantes, como decirme alguien que "está bueno el negocio que va a montar en Las Palmas" y yo no entendía nada. ¿Qué negocio? "¿Usted no va a abrir un cabaret?" -se ríe.

**Lo cierto es que el éxito del personaje que interpreta en Querido Néstor II ha sido tal que ha tenido secuela en otro musical: El cabaret del capitán Varela. ¿Lo cubano engancha al canario?**

Evidentemente. Siempre. Vengo de familia con emigrantes de los primeros años del siglo XX a Cuba. Tengo un tío de mi abuela que siempre me impresionó porque cada vez que hablaba lo hacía en décimas. Yo era muy niño cuando eso. Cualquier cosa que dijera, hasta pedir un café, lo hacía en décimas y yo pensaba que los cubanos hablaban así.

**"Cuando tiren las bombas atómicas lo que quedará en el planeta serán las ratas y los boleros"**

**¿Con qué se ha quedado más a gusto el público que ha acudido a ver El cabaret del capitán Varela?**

Sin desmerecer la parte teatral y, por supuesto, la parte humorística de Matías Alonso (que es bestial y tiene al auditorio desde el primer momento hasta el final con la sonrisa y la carcajada): la música le encanta a la gente. Creo que el repertorio está muy bien elegido, Manuel lo eligió muy bonito y además hilvana con todo el espectáculo. Recordar boleros antiguos es algo que a la gente le encanta: cuando tiren las bombas atómicas lo que quedará en el planeta serán las ratas y los boleros.

**¿Vivirá más aventuras este militar cubano coñón en tierras canarias?**

Espero que sí. Con *El cabaret del capitán Varela* tenemos nuevas contrataciones por las islas: Gran Canaria, Fuerteventura, La Palma. Y probablemente en la Península a final de año.

**¿Crecer en un barrio popular de vocación marinera como es La Isleta, en Las Palmas, le ha dejado alguna marca, vocación o carácter?** Quizás la de *isletero*. Cuando digo *isletero* me refiero a algo que le sucede a todos los barrios de las grandes ciudades que son porteños. Tenemos una forma diferente de expresarnos, usamos mucho los movimientos de manos. A La Isleta le pasa eso; su gente, acostumbrada a vivir con las diferentes nacionalidades que pasaban por ahí, se entendía con las manos de forma increíble, no hacía falta estudiar inglés.

**Conoció los cines de barrio cuando la televisión era un lujo. ¿Qué echa de menos de aquellas sesiones cinematográficas?**

La añoranza de la época con los amigos. Éramos muy aficionados al cine y nos hicimos socios de uno que había en el barrio que ya desapareció, como todos los que había: el cine Litoral. Cuando ponían el ciclo de los hermanos Marx ya nos reíamos hasta con los títulos. Mi padre también era muy cinéfilo y con él me gocé de niño las matinés, proyecciones que se hacían a las cinco de la tarde, cuando yo salía del colegio.

**¿Cuál era el menú de la chiquillería de entonces mientras veían la película de turno?**

Chochos y chufas. Y sí te daba el dinero, un queque.

**Recomiéndenos, ya puestos, un plato que hoy día le haga segregar jugos gástricos en cuanto lo oye nombrar. Las carrilleras de cochino negro canario.**

**Interpreta y viste a un capitán de la Cuba del dictador Fulgencio Batista. Si desertara y se fuera a la sierra con los barbudos, ¿qué se llevaría de comer en la mochila?** Tamales. Una comida hecha a base maíz, tradicional de Cuba.

**Terminamos. Un recuerdo dulce.** Suspiro de limeña, un postre que comí en un restaurante peruano en Madrid y nunca más me lo he vuelto a encontrar. Parecido a los polvitos.

## Un regalo de la vida

MANUEL GONZÁLEZ ORTEGA

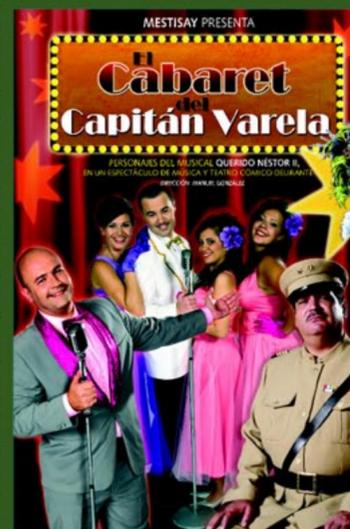
A veces ocurre que la vida nos regala un suceso, un rato de risa en mitad de la batalla, cuando menos lo esperamos. Y esto nos ha ocurrido con este divertimento hecho para un par de amigos que son cómicos de los buenos, a los que no les hace falta un título para convocar una sonrisa. Y para unos cantantes y músicos, naturales de la Isla o entrahados en ella, que cantan y tocan sin envidiar a los más afamados del género fuera de nuestras fronteras. Sin embargo, *El cabaret del capitán Varela* no tiene más pretensiones artísticas que las de alegrar una hora y media de quien ejerce un oficio maltratado y vilipendiado con cierta frecuencia en esta profesión y sus aledaños, el oficio de espectador.

Este pequeño musical nació como hijo de otro, con el objetivo de llegar a donde no pudo aquel por sus complejidad de producción; así, se dispuso recorrer los caminos de los pueblos, subirse a sus plazas y adaptarse a sus aún frágiles espacios escénicos con modestos medios; pero en las primeras funciones a modo de preestrenos, nos dimos cuenta que la criatura reivindicaba su propia personalidad y esta-tura y que la reacción del público en los lugares en los que lo representábamos era común en todos: las cantantes parecían cubanas, el galán enamoraba en cada plaza y los cómicos burlaban las convenciones del género, utilizándolas como armas arrojadas, para buscar la complicidad del espectador.

La urdimbre del espectáculo ayudaba a ello: canciones populares de la música cubana entreveradas en la ficción de un programa de radio de los años 50, en vivo y en directo, tal como recordamos de la radio isleña del pasado, que nos parecía tan seductora en sus imágenes sonoras a nuestros oídos de niños. Pero el espectáculo, mientras lo escribíamos y ensayábamos, se resistía a ser un simple revival: **la actualidad se nos colaba entre las manos y, aún siendo todo un entretenimiento, nos proponía ver partes de nuestra realidad social con bufonesca impertinencia.** Al final del camino nos queda una certeza: sentirnos orgullosos, con la experiencia de profesión acumulada en todos estos años, de arropar en una nueva aventura teatral a jóvenes talentos nacidos en nuestra tierra.

Pero no nos arroguemos en exclusiva méritos que son compartidos; hubiera sido imposible levantar el telón sin la complicidad de la propia Compañía -cantantes, músicos, técnicos y compañeros en las tareas de producción-, la ayuda de algunos amigos, medios de difusión y empresas que nos aligeraron en algo de la carga de poder estrenar este espectáculo sin más padrinos que las más de 4.000 personas que, batiendo récord de asistencia y recaudación para una obra *made in Canarias*, lo vieron en su presentación en el Teatro Cuyás de Las Palmas el pasado mes de enero. En estos próximos meses sale de gira por las Canarias; seguro que otra vez será el público, ajeno a cualquier cosa que no sea su soberano criterio, el que lo mime con sus aplausos. Ya digo: un regalo de la vida.

Director de Mestisay



### COCINA PEDRO RODRÍGUEZ DIOS

#### Mimos, merengues, suspiros

- 200 gr clara de huevo
- Para la mermelada de limón
- 50 gr de pulpa de limón
- 50 gr de azúcar
- Para la nube de parchita
- 95 gr de azúcar lustre
- 5 gr de maizena
- 250 gr de azúcar
- 120 gr de agua
- 10 gr de glucosa
- 90 gr de jugo de parchita
- 5 hojas de gelatina
- 40 gr de clara de huevo
- Además
- flor de azúcar
- canela en polvo
- cáscara de limón verde

#### INGREDIENTES

- Para el merengue seco
- 200 gr azúcar
- 200 gr clara de huevo
- Para la espuma de merengue
- 200 gr azúcar

#### PREPARACIÓN

- Nube de parchita
- Montamos las claras añadiendo el azúcar poco a poco, hasta que estén firmes. Hacer, con una manga, los mimos y hornear a 110° C durante 45 minutos, aproximadamente.
- Espuma de merengue
- Mezclamos los dos ingredientes, colamos y ponemos en un sifón.
- Mermelada de limón
- Cocinamos los ingredientes a fuego medio hasta conseguir la textura de mermelada.
- Nube de parchita
- Cocemos los 250 gr de azúcar con el agua y la glucosa hasta 117° C. Disolvemos las gelatinas en el jugo de la parchita. Por otro

lado, empezamos a montar las claras y añadimos, despacio y de forma alternada, el jarabe que estará a unos 85° C y el jugo de parchita a unos 30° C, para que las claras no pierdan volumen. Cuando esté bien montado, lo ponemos sobre papel de cocina y espolvoreamos con la mezcla de maizena y el azúcar lustre. Después de 12 horas cortamos en la forma deseada. **Acabado y presentación**

- Rompemos el merengue y espolvoreamos sobre el plato (o una pizarra negra, en nuestro caso). Ponemos unos puntos de mermelada de limón, las tres nubes, la espuma de merengue, la cáscara de limón, la canela en polvo y las flores de azúcar.



La afición por los suspiros de Antonio Montesdeoca inspiran esta propuesta de Pedro Rodríguez (restaurante La Gañanía)./ Y. M.



# Voceador

FUERA DEL PLATO



TERESA CORREA

## Antonio Montesdeoca: "Mamaba de una botella de Tropical leche y gofio"

El actor y el personaje protagonista de *El cabaret del capitán Varela* comparten el gusto por la comida canaria y la cubana (ver páginas interiores).

En su infancia y juventud en el barrio de La Isleta, la chiquillería zampaba una cosa llamada "matahambres". ¿Cómo recuerda esos bocados?

¡Joder! Bastante hambre mataba cuando no querías ir a tu casa a merendar. Te voy a contar una cosa y que no sirva de precedente: yo creo que tenía diez años y todavía mamaba de una botella de [cerveza] Tropical de tres cuartos con leche y gofio, todas las tardes. Y para quitarle los grumos al gofio (que en aquella época no se hacía como el de hoy,

que se disuelve más fácilmente) golpeaba el culo de la botella en la pared. Ya no vivimos allí, pero la última vez que estuve en mi casa seguían allí las señales de los golpes en mi habitación.

Si el capitán Varela saliera del escenario y se sentara a la mesa de un restaurante en Canarias, ¿qué se comería?

Una ropavieja.

EL BAÚL DEL LECTOR

## El avión francés más famoso

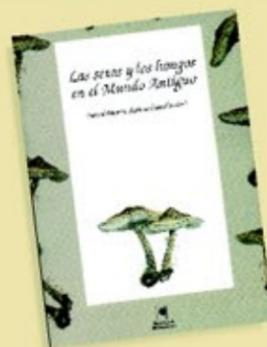
DOMINGO RODRÍGUEZ

Justo frente a nuestras islas se encuentra Tarfaya, nombre actual del lugar que hasta hace unas décadas era denominado Villa Bens, localidad principal de la colonia del Cabo Juby, que fue ocupado oficialmente en 1916 por el capitán español Francisco Bens.

La importancia del Cabo Juby como colonia no radicaba solamente en el interés de España por proteger a los pescadores canarios, como ocurriera en el siglo XVIII, cuando el sultán de Marruecos de aquella centuria no podía garantizar la seguridad de los pescadores de nuestras islas, al no tener soberanía sobre los pueblos de esa zona al sur de Agadir. También tenía importancia fundamental, a partir de las primeras décadas del pasado siglo, como lugar de escala de aeroplanos del servicio de Correos.

Este servicio de Correos, utilizado por las tropas españolas destinadas en Cabo Juby, hizo posible que la familia del soldado Juan Lacoste, que cumplía el servicio militar en esa plaza, recibiera la tarjeta postal que hoy ofrece "El baúl del lector". Escribe Juan Lacoste en el reverso de la postal, en 1923, que es "el primer aeroplano que llegó a ésta, pero yo no estoy retratado". Bien retratado sí quedó el Breguet Br 14, el avión francés más famoso de todos los tiempos y el más usado en Marruecos en la época del protectorado.

Desde "El baúl del lector" agradecemos a Concha, hija de D. Juan Lacoste, su generosidad por prestarnos esta tarjeta postal que recoge el primer aterrizaje en Cabo Juby, donde entre todos los "retratados", no está Juan Lacoste.



### La micología en la Historia y en Canarias

Un apasionante recorrido por *Las setas y los hongos en el Mundo Antiguo* (Anroart Ediciones) es lo que nos proponen los autores del libro (coordina Daniel Becerra), que comienzan "en la lejana Prehistoria" para realizar "un viaje que le iniciará en los secretos de la cerveza, le llevará al siempre fascinante y misterioso Egipto, cuna de numerosas leyendas, al mundo grecorromano y su entorno mediterráneo y finalizará en las Islas Canarias".



### Café de Agaete

*El café de Agaete* (Agroagaete) introduce al lector no sólo en la historia del cultivo en el valle que le da nombre –a la sombra de naranjos, mangos, guayabos y aguacates– y en sus cualidades organolépticas; sus autores también repasan y aconsejan las mejores técnicas para mejorar su cultivo.

## En el próximo número

BODEGA

### El primer Stratvs es malvasía

La espectacular bodega Stratvs, puntera en Canarias en lo que a tecnología se refiere, se ha estrenado con un malvasía como primera elaboración que sale al mercado. El día dos de mayo tiene prevista su inauguración oficial.



HISTORIA ORAL

### Un túnel del tiempo

PELLAGOFIO ha encontrado un *túnel del tiempo* con sólo traspasar lo que parecía el portal de un edificio. Allí encontramos un callejón y las primeras casas de lo que entonces era la playa del Arrecife, hoy de las Canteras.



SENDEROS

### Con la Virgen de El Tanquito

El primer domingo de mayo volverá a repetirse una romería de reciente tradición que parte del caserío El Cardón, recorriendo un serpenteante camino hacia lo alto de la montaña del mismo nombre en la isla de Fuerteventura.



De octubre a junio, el **PRIMER JUEVES DE MES** con su periódico. El próximo número sale el **1 de mayo**.

**¡Les esperamos!**

CHOJUANIADAS Y CANTARES



Dibujo: Cho Juuá. Reservados todos los derechos.

Sin palabras