

RUTA ARCHIPIÉLAGO

pellagofio

Revista mensual para conocer y saborear Canarias y su entorno

Nº41
Mayo 2008



LANZAROTE

Atún con vinagreta
de burgados y
frutos secos sobre
pisto de verduras

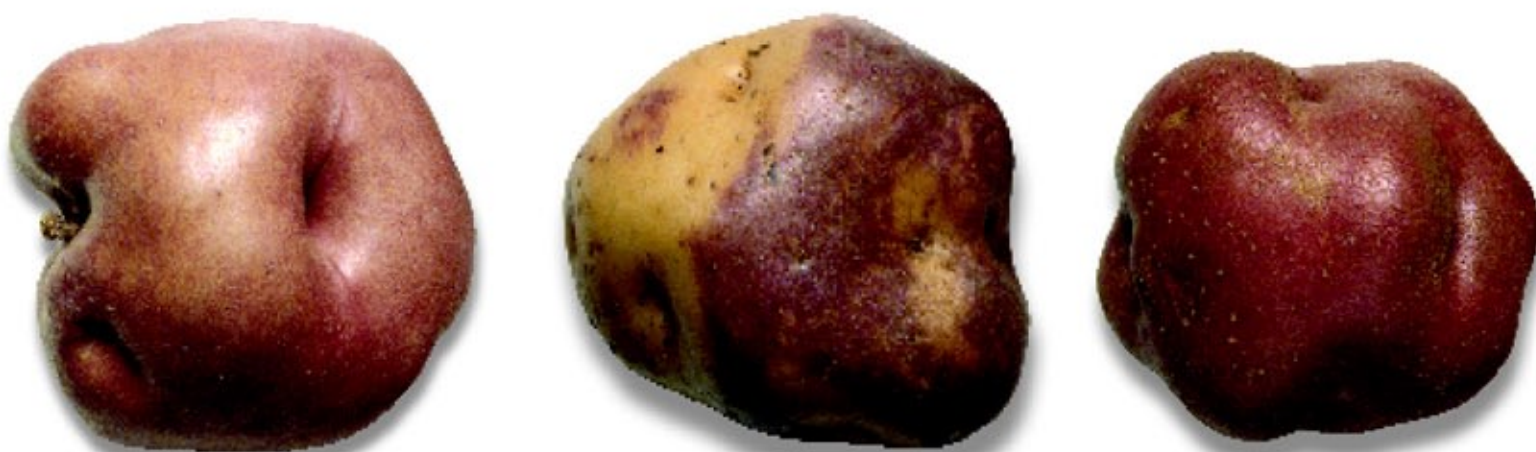


FUERTEVENTURA

Sendero y romería
a los manaderos
de El Tanquito

GRAN CANARIA

El túnel del tiempo
tras un portón



El color de la excelencia



El periódico 'El Ómnibus' (Las Palmas de G. C.), de mediados del siglo XIX, se distribuía también en La Habana y Matanzas (Cuba). Comenzó a editarse en junio de 1855. / EL MUSEO CANARIO

11
julio
1855

Gastronomía [y sanguijuelas]

En el establecimiento de la calle de los Moriscos núm. 6 se encuentran, además de un variado surtido de loza fina inglesa y sevillana, lo comestibles siguientes. Jamones de Westfalia; id. de la Sierra; aceitunas bordales en barrilitos; chorizos de Extremadura; tocino de id.; queso inglés por media y cuarta; id. de bola; id. flor de la mejor calidad de esta isla (...). Tanto los comestibles, como un hermoso surtido de sanguijuelas, que se acaba de recibir por el *Temerario*, son de superior calidad y a precios muy equitativos.

1
agosto
1855

Descubrimiento [o la incógnita de una piedra]

Uno de nuestros amigos acaba de descubrir el centro de gravedad de una raposa de carbón. He aquí el procedimiento que sigue para obtenerlo: se empieza a sacar el carbón y hacia la mitad de la cereta se encontrará una porción de helechos, y entre ellos una gran piedra: ésta es la incógnita X que se buscaba. ¿Y por qué se halla colocada allí incógnita tan dura? Para que haga bulto. ¿Pero cómo puede una incógnita hacer bulto? Compren una raposa de carbón, busquen el centro de gravedad y la encontrarán: es probado y no admite duda.

12
septiembre
1857

[La cantera de Las Canteras]



Uno de los rincones de la playa de las Canteras, conocido como El Charcón, en 1940. / VICENTE GARCÍA

Se nos ha asegurado que la cantería que se emplea en los arcos que se construyen en el camino del puerto de La Luz, se extrae de la baja llamada de Las Canteras, que cierra la pequeña rada del Arrecife. Aunque no dudamos que la operación sea dirigida con el mayor acierto, volvemos a llamar la atención de quien corresponda sobre la posibilidad de inutilizar, al verificar el corte de la piedra, un sitio donde se proyectan tantas obras interesantes para aquel puerto. Varias veces hemos repetido la misma advertencia, cuando la extracción se ha verificado para la fábrica de piedras de destilar.

Franco, Franco (1)



El dictador Franco y su vehículo descapotable durante la visita a Canarias de los años 50. / ARCHIVO DE FOTOGRAFÍA HISTÓRICA DE CANARIAS-FEDAC

Banderitas y tramoyistas se adelantan al

dictador

ANDRÉS RODRÍGUEZ BERRIEL

*¡Bienvenidos sean los huéspedes!
Por el gusto que nos dan...
Cuando se van...*

Algo así pensábamos los mayoreros cuando venía alguien de rondón o gorrón, a descubrir nuestras carencias. Las autoridades locales les recitaban las letanías de necesidades a los políticos de turno, en sus visitas, y éstos les daban unas palmadas en la espalda y hacían mutis; *ojos que te vieron dir, por esos mares afuera... y si te vi, no me acuerdo*.

De las referencias que han dejado algún tópico de la Fuerteventura que conocieron, y que nos ayudan a conocernos mejor, están las de Olivia Stone (relata con precisión británica la suciedad y las pulgas en la casa de un pescador de Gran Tarajal, olvidando que las chinches son originarias de Inglaterra y que en la Escocia e Irlanda de aquellos años se vivía peor que en esta isla), Mr. Swaston (que lo desembarcan unos piratas en Las Góteras y nos narra el festín que le da el alcalde mayor) o Miguel de Unamuno y Jugo (creador del nudismo en Playa Blanca y en la azotea del Hotel Fuerteventura, donde, cosa curiosa, el único que se entera es el cura y se lo reprocha porque lo ve desde la torre de la iglesia, y aquél le contesta que si sube es porque le gusta verlo).

Un camello en Madrid

Políticos y jefes de Estado han prodigado poco sus visitas: Galo Ponte, que aprovechó su venida a Gran Canaria para resolver el famoso pleito de La Aldea, se desplazó

también a Puerto Cabras para conocer lo que ya sabía, que la isla estaba en la miseria. Lo mismo, pero con más parafernalia, fue la visita de Alfonso XIII, que probó los tomates de Mafasca y le regalaron un camello que viajó de Cádiz a Madrid y murió de frío en el Retiro: manías de los hombres públicos mayoreros la de regalar camellos, burros o perros, que no duran más que la vida política del personaje de turno y se olvidan de mantelerías, cuchillos, tofios y alforjas, que son más significativas e indican "se las regalo porque no tengo nada que poner encima de la mesa, ni con qué cortar, ni con qué llenar, y siempre me pueden dar algo".

Pero la más cargada de anécdotas es la visita de Franco en los años 50. Quiso hacer un viaje que marcara un antes y un después de las islas, desde las que se levantó contra el poder legal de la II República e instauró una dictadura. En esos años yo vivía y estudiaba en Las Palmas, donde presencié de primera mano su visita.

Los resacados no van a misa

Franco viajaba en el *Villa de Madrid*, buque insignia de Trasmediterránea (con toda su corte de ministros, secretarios, señoras y demás séquito), seguido del acorazado *Canarias* y precedido, dos o tres días antes, por el *Domine*, otro buque cargado de banderas, estandartes, banderitas y fotos de Franco, así como personal de seguridad, administrativos, tramoyistas, etc., encargados de preparar las recepciones multitudinarias.

A los estudiantes del Viera y Clavijo del

Puerto nos llevaron al comienzo de la calle Triana, desde donde lo vimos pasar en un coche descapotable, con todas las fanfarrias, desde el Gobierno Militar al ayuntamiento y la catedral, de la que el obispo Pildáin se había ido a Teror para no recibirlo bajo palio; no porque fuera un dictador, sino porque se celebraba una cena de gala y un baile en el Gabinete Literario un sábado (prohibido por la Iglesia porque los resacados no iban el domingo a misa). Tampoco lo recibió en Teror.

Un poco antes del paso de la comitiva por la calle Triana, en el edificio donde estaba el Palacio de los Juguetes, se desplomó un balcón y murió el padre de unos amigos míos, los Viera, y sin embargo casi nadie se enteró.

Vivía yo frente al mercado del Puerto (calle Albareda esquina con calle Tenerife) cuando hizo la visita a los cuarteles de La Isleta y al puerto, a descubrir una placa con su nombre (Muelle del Generalísimo), aunque la gente lo siguió llamando *del En-Sánchez* (Ensanche). Un día antes de la visita apareció un señor de la *Secreta*: comprobaba quién vivía en la casa y que no recibiéramos a nadie al otro día. La mañana siguiente apareció un guardia civil armado y se colocó a vigilar en la azotea, pero ese día nadie vio a Franco, pues iba en un coche cerrado y a toda pastilla. Se decía que los *rojos* de la *carga negra* y la *carga blanca* [carboneros y estibadores, respectivamente] le tenían preparado un atentado. (Continuará)

Escritor mayorero

2 pellagofio

Mayo 2008, N° 41



4 Atlántico

Salmón del alto

Sumario



6 Sendero

El Tanquito



10 El Reportaje

Papas antiguas de Canarias

14 Historia Oral

Chano, carpintero y cambullonero (1)



17 Bodega Práctica

Serie maridajes:
Stratvs malvasia seco



18 Menú

Jesús Pelegrín cocina,
José González confiesa



DESDE LA REDACCIÓN

Fallo informático

Esta revista de mayo, en su edición papel, llega a los lectores puntualmente a la cita; como lo hizo la anterior. Todo eso es normal y así venimos trabajando mes a mes. Pero el inicio de este abril que despedimos se nos presentó con una avería informática que sí afectó a la edición digital, impidiéndonos cumplir a la par con la cita en Internet en el sitio web *pellagofio.com*. Por eso, la revista de abril no ha podido estar disponible en su edición digital sino varias semanas después de iniciado dicho mes. Eso, a su vez, ha

retrasado la implantación en la web de otros interesantes servicios que Pellagofio Ediciones tenía previsto ofrecer ya a sus lectores: galería de fotos, librería, tienda... Ahora llega mayo, la revista en papel acude fiel a su cita (en este caso en el Día de los Trabajadores, al ser primer jueves de mes, con aquellos lectores que la obtienen al adquirir uno de los periódicos que la distribuye: *La Provincia/Diario de Las Palmas* y *La Opinión de Tenerife*) y, si durante la impresión de estas líneas no ocurre ninguna incidencia en nuestros equipos

informáticos, deberá estar normalizada y al día la edición digital, que avanzará en los próximos meses hasta cubrir en verano la hemeroteca completa de la revista para conocer y saborear Canarias, desde el nº 1 hasta el nº 42 con el que finaliza (en junio) la quinta temporada; cumplimos, pues, cinco años... Y ya estamos trabajando para comenzar la sexta con más novedades en la edición papel y más contenidos y servicios en la web. ¡Que nosotros lleguemos y ustedes lo vean!

RUTA ARCHIPIÉLAGO

pellagofio

V temporada
Mayo 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)
Juan Adolfo Álvarez Marrero
Clara P. Betancor
David Bramwell
María Victoria Cabrera Báez
Teresa Correa
Antonio M. García-Mederos
José A. González Pérez
Selena Millares Martín
Esther Ordóñez Mayalde
Fernando Redondo Rodríguez
Mario Reyes Rodríguez
Domingo Ríos Mesa
Andrés Rodríguez Berriel
Domingo Rodríguez Marrero
José I. Santana Morales
Víctor M. Tuset Andújar

Gestión de publicidad
Juan Luis Padrón Martín



Participa



Hotel Rural



Encarte

LA PROVINCIA



Impresión
Artes Gráficas del Atlántico S.A.

ISSN
1887-2344

Depósito Legal
GC-663-2006

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

Portada
Papas antiguas, también llamadas "de color", de Tenerife./ CCBAT

pellagofio 3
Mayo 2008. Nº 41

Salmón del alto



A pesar de sus magníficas propiedades nutricionales, es muy poco conocido por restauradores y consumidores. El Hierro y Tenerife son las islas canarias donde más se captura. / A. BAUTISTA-OCEANOGRÁFICA.COM



Rico en proteínas, carente de grasas

A. M. GARCÍA-MEDEROS, V. M. TUSET, J. I. SANTANA & J. A. GONZÁLEZ

El salmón del alto o 'Polymixia nobilis' tiene otros nombres en Canarias: tales como lirio, salmón de hondura y barbudo. En España no consta nombre oficial comercial. En inglés es 'stout beardfish' y en francés 'poisson chèvre robuste' y 'poisson à barbe'. En los otros archipiélagos macaronésicos de Azores, Madeira y Cabo Verde se le llama (en portugués) 'salmonete do alto'. Se trata de un pescado blanco, rico en proteínas y carente de grasas, que proporciona muy pocas calorías.

DESCRIPCIÓN

Cuerpo alto y algo comprimido lateralmente. Cabeza escamosa, excepto el preopérculo (parte anterior del cachete). Ojos grandes. Hocico corto, romo, redondeado, adiposo, sobresaliendo por encima de la mandíbula superior. Maxilas anchas atrás. Boca grande y horizontal. Dos barbillas grandes en el mentón. Aleta dorsal (en el lomo) con la parte anterior espinosa y la posterior blanda (los primeros radios blandos, más grandes, forman un lóbulo o aletón). Aleta anal (detrás del ano) y aletas pectorales (en los costados) con parte anterior espinosa y posterior blanda. Cola en V. Color grisáceo a

verdoso, más oscuro en la cabeza; aletones de las aletas del lomo, ano y cola con el borde negro.

BIOLOGÍA

Especie de aguas profundas que habita en mares tropicales y subtropicales de los océanos Atlántico oriental y occidental, Índico y Pacífico, entre 45° N y 16° S. En el Atlántico Este es conocida de ambientes insulares: en Azores, en una localidad atlántica próxima al Estrecho de Gibraltar (hallazgo de un ejemplar), Madeira, Canarias, Cabo Verde y Santa Helena. Vive ligado a fondos semiduros y blandos de la plataforma continental y talud, habiendo sido capturado

entre 100 y 770 m de profundidad. Presenta hábitos carnívoros, alimentándose de crustáceos y peces. En Canarias, donde es frecuente (sobre todo en las islas occidentales), vive sobre sustratos fangosos y rocoso-fangosos entre 270 y 700 m de profundidad. El grupo Biología Pesquera del Instituto Canario de Ciencias Marinas está estimando los parámetros biológicos básicos de la especie en Canarias. Crece hasta un tamaño cercano a 54 cm de longitud total (LT) y casi 2,3 kg, siendo común entre 30 cm (410 g) y 40 cm (1 kg). Las hembras son predominantes en tallas mayores de 41 cm LT. Las

hembras alcanzan la madurez sexual con 31 cm LT y los machos con 35,5 cm LT. La máxima actividad reproductora se sitúa en abril-mayo.

INTERÉS PESQUERO

En Canarias es capturado durante todo el año con aparejos de anzuelo (líñas y palangres verticales y de fondo) —principalmente en El Hierro— y redes de enmalle —principalmente en Tenerife—. Se efectúan capturas localmente importantes, sobre todo en El Hierro donde es una especie secundaria en la pesquería de fulas de altura o alfunsiños (*Beryx splendens* y *Beryx decadactylus*). Presenta un nivel de explotación

moderado e interés comercial bajo.

UTILIZACIÓN Y PREPARACIÓN

Se utiliza en fresco o refrigerado. Se vende entero, fileteado o en rodajas. Enteros se cocinan asados (al horno), los filetes a la plancha y las rodajas fritas. Carne blanca grisácea, firme. Pescado magro, conteniendo 0,1% de grasas, 20,5% de proteínas y 2,1% de minerales. Aporta 83 kilocalorías, 0,22 mg de ácido oleico, 0,37 mg de ácidos grasos omega-3 y 0,012 mg de ácidos grasos omega-6 por cada 100 gramos de porción comestible. A pesar de sus magníficas propiedades nutricionales, es muy poco conocido por restauradores y consumidores.

Más información:

www.pescprof.net

Complete su colección de la revista Ruta Archipiélago/Pellagofio

TEMPORADA I

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

TEMPORADA II

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

TEMPORADA III

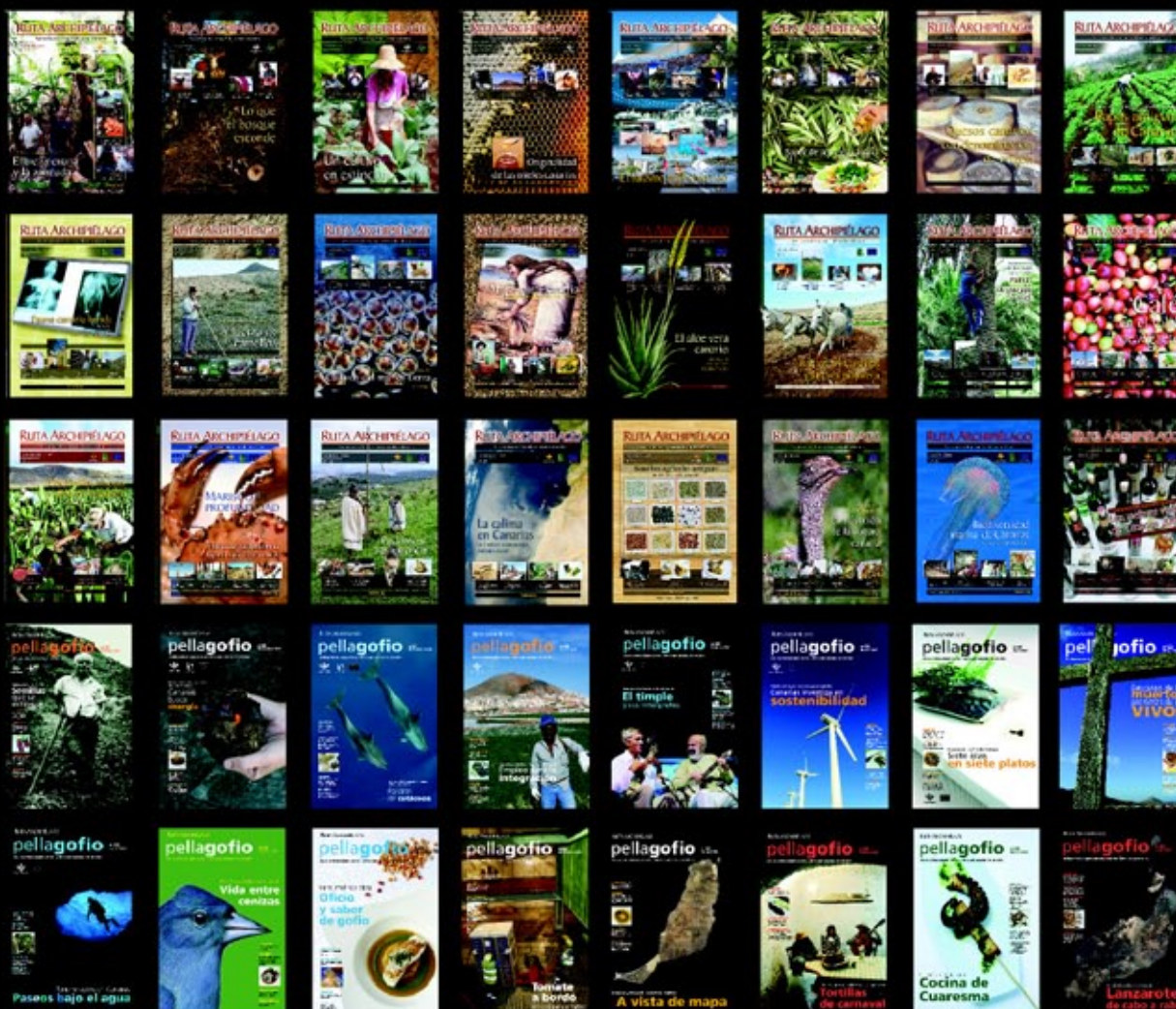
- Nº 16-Café de Agaete
- Nº 17-La cochinilla
- Nº 18-Marisco canario
- Nº 19-Trashumancia
- Nº 20-Calima en Canarias
- Nº 21-Semillas antiguas
- Nº 22-Hubara canaria
- Nº 23-Biodiversidad marina
- Nº 24-Mejores vinos 2006

TEMPORADA IV

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

TEMPORADA V

- Nº 34-Vida entre cenizas
- Nº 35-Oficio y sabor de gofio
- Nº 36-Tomate a bordo
- Nº 37-A vista de mapa
- Nº 38-Tortillas de carnaval
- Nº 39-Cocina de Cuasmas
- Nº 40-Lanzarote, de cabo a rabo



Haga su pedido y le haremos llegar las revistas que desee por correo contrarreembolso (1,20 euros cada ejemplar + gastos de envío):

- Envíe una carta con sus datos a: Pellagofio Ediciones, calle Poeta Bento nº 2, Guía (35450 Las Palmas), Islas Canarias
- Escriba un correo electrónico con su solicitud a: pellagofio.director@gmail.com



Restaurante de autor

Los Guayres

Probablemente,
el más innovador restaurante
de la nueva cocina canaria

En el incomparable marco del Puerto de Mogán, junto al Hotel Cordial Mogán Playa se sitúa uno de los espacios gastronómicos más apetecibles y reconocidos de Gran Canaria. Dirigido por el reconocido chef canario Aléxis Álvarez, modelado profesionalmente por su experiencia junto a los cocineros estrella españoles Juan Mari Arzak y Ferrán Adriá.

hotel
CORDIAL
Mogán Playa

de Martes a Sábado
20:00 / 22:30 hs.

Información
y Reserva de mesas
T. 928 724 100

info@cordialcanarias.com
www.cordialcanarias.com



El Tanquito



Tras el primer descanso 'oficial' del sendero, el camino inicia su ascensión por los Filos del Tanquito junto a un bebedero para el ganado./ Y. M.

En lo que era un manadero de agua en lo alto de una montaña sobre el cortijo de Chilegua, un siglo atrás se excavó una pequeña galería junto a la que alguien vio un día la figura de la Virgen. De las rogativas improvisadas se pasó en los años 80 a una romería los primeros domingos de mayo.

M^a VICTORIA CABRERA,
ANDRÉS RODRÍGUEZ BERRIEL
Y YURI MILLARES
Redacción

Las agrestes cimas del lugar indicado en los mapas como Espigón de Ojo Cabra, con su máxima altura en la montaña de Cardón (691 m), son lugar propicio para la recogida de aguas que depositan los alisios, se filtran en la roca y vuelven a aparecer en unos manaderos por debajo de dichas crestas en el lugar conocido por El Tanquito. El nombre le viene, precisa-

mente, porque allí —a donde iban vecinos de caseríos de la zona a buscar agua para beber—, en una fecha no conocida pero que bien pudiera ser a principios del siglo XX, se horadó el risco buscando el naciente de aquella agua y se creó una corta galería dentro de la gruta o socavón, construyendo también un tanquito para recogerla en cumplimiento de la ordenanza del *cabildo abierto* para que los alcaldes pedáneos conservaran en buen uso las fuentes y abrevaderos.

Los vecinos que subían por agua vieron en la pared de la cueva una figura que identificaron como la Virgen y empezaron a pedirle favores y hacer promesas. Por una de ellas, en los años setenta de ese mismo siglo XX, una vecina de Cardón sube una estampa de la Virgen a El Tanquito. Las rogativas y promesas aumentaron y en 1981, nos cuenta la vecina Margarita Soto, se adquiere una imagen de la Virgen que se deposita en la ermita de Cardón. A partir de entonces, todos los primeros domingos de mayo comienza una romería que sube a El Tanquito portando la imagen. Esta informante, por ejemplo, bautizó aquel mismo año a su hijo allá arriba.

Timples y guitarras

La romería sale a las nueve de la mañana de la ermita de Cardón, acompañada por timples y guitarras de la gente del pueblo.

La pequeña galería de agua que dio origen a la romería del Tanquito./ Y. M.

El primer tramo del recorrido se realiza por la propia carretera que se dirige al barranco de Chilegua, pero antes de llegar a él y junto a unos invernaderos sigue su camino por un sendero que serpentea montaña arriba. El inicio de dicho sendero lo marca un **poste indicativo a El Tanquito**, con información del recorrido. A los pocos minutos de lo que comienza siendo una vía ancha de tierra, se llega al primer lugar de descanso de la romería: una palmera con una peana al lado para que descanse la imagen de la Virgen, que portan distintos vecinos con promesas que se van turnando.

Se reinicia la caminata que ahora va por un sendero estrecho pero cómodo, ascendiendo hacia su lugar de destino con suavidad por el **Filo de los Tanques**, al final del cual, una pequeña explanada con un poste y peana en el centro, y marcada por un amplio círculo de piedras, indica que llegamos al segundo lugar de descanso (para los que van turnándose con la Virgen, porque tocadores y cantadores siguen en su labor, acompañados en estas paradas por quienes, además, le bailan a la imagen).

Último tramo del sendero sobre el barranco de Chilegua, desde donde se divisa la costa de barlovento./ Y. M.

También por el sur

Se reinicia el andar para cubrir el último tramo del trayecto, ahora ya por la cara oeste de las montañas que guardan El Tanquito, con el **barranco de Chilegua** a los pies y, al fondo, la vista de la **montaña de Areguía** (437 m) y la **playa de Ugán**, acercándonos por fin a **El Tanquito**, donde encontramos un lugar acondicionado para recibir a los romeros, ofrecerles de comer y guardar la Virgen en una cuevita excavada para tal fin. El día de la romería llegan por el sur otros romeros que vienen de Chilegua, Ugán, Las Hermosas, Chigüigo, etc., utilizando otra vía y avisando con silbidos de su presencia. A las 12.30, tras descansar y comer, los romeros regresan con su imagen, repiten los descansos de la ruta y se reúnen con otros vecinos que esperan en la carretera con una talla del Corazón de Jesús para regresar a la ermita.



Lección de Lógica

DAVID BRAMWELL

En la primavera de 1969 pasé varias semanas en las islas orientales con don Enrique Sventenius, dedicados, sobre todo, a la exploración de Fuerteventura. Después de pasar cuatro días en Jandía nos dirigimos a Betancuria, allí nos quedamos en la casa de un amigo suyo que era propietario de un pequeño pero interesante museo. A la mañana siguiente, nos levantamos temprano y salimos en un viejo Land Rover prestado por otro amigo, tan viejo que parecía ser el prototipo original de la marca... pero funcionaba.

Don Enrique me dijo cuando salíamos: "hoy vamos a la montaña de Cardón, donde vas a recibir una lección de Botánica y otra de lo cual hablaremos después". Salimos, pues, en dirección a la montaña, a la que llegamos como siempre con aquel vehículo: totalmente machacados y con ganas de caminar. Subimos hacia la base de los riscos, donde Sventenius decía que había auténticas joyas de la Botánica. Pasamos por una zona de pie de monte donde encontramos una pequeña población de tajinastes (*Echium famarae*) y unas cardonales con magníficos ejemplares de *Euphorbia canariensis*, uno de ellos albergando una planta de la cerraja (*Sonchus pinnatifidus*) y otra un ejemplar grande del romero marino (*Campylanthus salsoloides*). Yo no esperaba ver estas especies en un lugar tan seco y castigado por el ganado, pero todavía seguimos encontrando más.

En el almuerzo, unos bocadillos de queso majorero con higos y un poquito de vino blanco, agradecí a don Enrique la lección de Botánica y le pregunté por la otra. "Ven conmigo", contestó él y nos levantamos, subimos por un risco vertical y allí me preguntó: "David, hace unas meses publicaste un artículo sobre el género *Crambe* en Canarias". Yo respondí afirmativamente mientras él me lanzaba una de sus miradas especiales, volviéndome a preguntar: "Tú decías que no había *Crambe* en Fuerteventura, ¿verdad?". También respondí que sí. "Aquí tienes tu segunda lección" y me señaló, en el risco, dos o tres ejemplares de una planta que no podía ser otra cosa que una col del risco (*Crambe spp.*).

Me miró otra vez mientras yo intentaba articular alguna disculpa por mis errores de juventud, pero él me dijo entonces: "¡Esta lección no es de Botánica! Es de Filosofía y Lógica, nunca se puede demostrar que una cosa no existe; solamente se puede demostrar que algo existe y es finito". Al final del día bajamos de regreso al infernal Land Rover, pensando yo que para ser un buen botánico tendría que estudiar algo más de Filosofía y Lógica. La *Crambe* fue publicada posteriormente dedicada a don Enrique Sventenius con el nombre de *Crambe sventenii* Bramwell & Sunding.

Director del Jardín Botánico
Canario Viera y Clavijo

Distancia, tiempo y algo más

Suave ascensión

El camino tiene un recorrido de 2,6 kilómetros (no contamos el tramo de carretera que hacen los romeros) que se suben en poco más de una hora.



El Código de Circulación



Durante el año la imagen de la Virgen del Tanquito se guarda en la ermita de Cardón. El día que sube en romería hasta el lugar que le da nombre, se guarda en una cuevita excavada para ella. En su interior, el resto del año, quedan las estampas y velas que dejan los devotos, así como figuras de cera, postales y... numerosos ejemplares del Código de Circulación.

EN COMPAÑÍA CERVECERA DE CANARIAS
NO NOS LLEVAMOS LAS MANOS A LA
CABEZA POR EL CAMBIO CLIMÁTICO.

HEMOS PREFERIDO UTILIZARLAS PARA REDUCIR UN 28% EL CONSUMO
DE FUEL Y UN 24% EL DE ELECTRICIDAD, O PARA GENERAR ENERGÍA
A PARTIR DE NUESTROS PROPIOS RESIDUOS, Y PREFERIMOS SEGUIR CON
LAS MANOS OCUPADAS.



COMPAÑÍA
CERVECERA DE
CANARIAS, S.A.



Una subsidiaria de SABMiller plc

El color de la excelencia

Fotografías
Papas de Tenerife: CENTRO DE CONSERVACIÓN DE LA BIODIVERSIDAD AGRÍCOLA DE TENERIFE (CCBAT) / CABILDO DE TENERIFE
Papas de La Palma: CENTRO DE AGRODIVERSIDAD DE LA PALMA (CAP) / CABILDO DE LA PALMA / GERMOBANCO AGRÍCOLA DE LA MACARONESIA
Papas de Lanzarote: J. GIL / Y. MILLARES

En Tenerife



Bonita blanca

En la franja norte, desde El Rosario hasta Buenavista, principalmente en el valle de la Orotava y medianías entre Icod El Alto y La Guancha. También conocida como boba, marrueca o marroquina.



Bonita colorada

Franja norte de Tenerife, desde El Rosario a Buenavista. En especial, en el valle de la Orotava y medianías entre Icod El Alto y La Guancha.



Tormenta o torrenta

Entre los municipios de la comarca de Acentejo y el Rosario (cultivada en la isla de El Hierro, allí se la conoce como negrita).



Azucena blanca

En toda la franja norte, desde El Rosario hasta Buenavista.



Azucena negra

En la franja norte, desde El Rosario hasta Buenavista; también se cultivaron en zonas altas del sur (Vilaflor).



Bonita llagada

Franja norte de la isla (El Rosario a Buenavista; sobre todo en el valle de la Orotava y medianías de Icod El Alto a La Guancha). Conocida en algunas zonas como ojo de perdiz, ésta es en realidad otra variedad.



Bonita negra

Norte de Tenerife, entre El Rosario y Buenavista, en especial en el valle de la Orotava y medianías de Icod El Alto a La Guancha.



Bonita ojo de perdiz

En el norte de la isla: El Rosario a Buenavista, destacando el valle de la Orotava y medianías entre Icod El Alto y La Guancha.



Borralla o melonera

En los parques rurales de Anaga y Teno. De aquí se llevan las semillas a otras zonas de Tenerife.



Mora

En el Parque Rural de Anaga, aunque agricultores de otras zonas compran su semilla para plantarlas fuera del parque.



Colorada de бага

Una de las más distribuidas por toda la isla, especialmente en El Rosario y comarca Tacoronte-Acentejo (en Lanzarote, llamada "de Evaristo").



Negra yema de huevo

En el norte, desde El Rosario a la comarca de Acentejo, y en el sur, desde el valle de Güímar hasta zonas altas del municipio de Adeje.



Palmera blanca

En muchas zonas de la isla, en especial Anaga y zonas aisladas del sur (en La Palma, desde donde llegó a Tenerife, se la conoce como buena moza).



Palmera colorada

Extendida por toda la isla, sobre todo Anaga y zonas aisladas del sur (en La Palma, desde donde llegó a Tenerife, se la conoce como marciala colorada).



Palmera negra

Por toda la isla; en especial, Anaga y zonas aisladas del sur (en La Palma, desde donde llegó a Tenerife, se la conoce como papa negra).



Peluca rosada

En muchas zonas, incluido el sur de la isla, aunque habitual en el Parque Rural de Teno y en toda la franja de medianías del norte.



Peluca negra

En muchas zonas de la isla, es habitual en el Parque Rural de Teno y la franja de medianías del norte.



Peluca blanca

Como las pelucas rosada y negra, muy distribuida por la isla y habitual en el Parque Rural de Teno y medianías del norte.

En La Palma



Corralera

Entre las denominaciones populares de las papas corraleras (de las que se han identificado morfológicamente a cuatro) están la tijafera, la blanca, la legítima, la colorada, etc.



Negra

Poco frecuente, se localiza en distintas zonas de la isla.



Corralera

Aunque hay referencias de su presencia en diferentes lugares de la isla, en la actualidad sólo se han localizado en la comarca noroeste (Tijarafe, Puntagorda y Garafía).



Corralera

Los estudios morfológicos del material recogido han constatado la existencia de al menos cuatro formas diferenciadas dentro de las papas corraleras.



Corralera

Los agricultores han reconocido y nombrado de múltiples formas a estas papas, cultivadas en la actualidad en la comarca noroeste.



Jaragana

Poco frecuente, cultivada únicamente por dos agricultores en Garafía; no muestra ninguna vinculación con el grupo de las marcialas. En El Hierro, hay unas afines a ésta llamadas honorias.



Rayada o jorge

Su cultivo se reduce a algunas zonas de los municipios de Santa Cruz de La Palma y Breña Alta.

En Lanzarote



De la tierra

La más antigua de la isla y en cultivo todavía en el norte.



Moñigo de camello o rosada

Con la primera denominación conocida sobre todo en la mitad norte; con la segunda, en la zona centro. Cultivo actual localizado en Máguez.



Blanca

En cultivo en la actualidad en Tinajo.



Del ojo azul f. rosada

Identificada como muy antigua por los agricultores del norte de la isla.

Joyas de la gastronomía

Las islas Canarias fueron uno de los primeros destinos a los que llegó la papa, tras el descubrimiento del continente americano por los europeos. Aquí fueron cultivadas variedades traídas directamente de los Andes peruanos y se aclimataron a las condiciones de las islas. En el siglo XXI, el archipiélago conserva variedades centenarias que son un verdadero relicto.

YURI MILLARES
Redacción

Las primeras plantas de papa que llegaron de América a Europa se tenían como una curiosidad botánica, debido al desconocimiento de la misma para la mayoría de los europeos, quienes pensaban que no era comestible (la papa al sol se pone verde y produce solanina, una sustancia considerada venenosa). Después se fue extendiendo por todo el continente hasta convertirse en alimento básico de las clases más humildes.

“En Canarias empiezan a divulgarse y extenderse desde Tenerife al resto de las islas a partir del siglo XVII”, explica Vicente Rodríguez Infante, presidente de la Asociación de las Papas Antiguas de Canarias, citando a José de Viera y Clavijo: “las primeras papas nos las trajo del Perú don Juan Bautista de Castro, por el año de 1622. Este señor las hizo sembrar en sus tierras de Icod del Alto”. No obstante, se tiene constancia de que en

los años 1567 y 1574 (siglo XVI) ya se embarcaban papas desde Gran Canaria y Tenerife, hacia Amberes y Ruán, respectivamente (Manuel Lobo Cabrera, *El comercio canario europeo bajo Felipe II*, 1988).

En Tenerife, explica Rodríguez Infante, lo que define como “la cultura del intercambio” ha permitido la supervivencia de las variedades más antiguas (directamente originarias de Perú, frente a las que evolucionaron en Europa y llegaron después al archipiélago): las semillas se intercambiaban entre el norte y el sur de la isla, lo que permitía eliminar plagas y limpiar la semilla. Pero estas papas eran de las llamadas “ciclo largo” (cinco meses) y de Europa comenzaron a llegar otras adaptadas a las condiciones climáticas del viejo continente de “ciclo corto” (tres meses). “Llegaron de países como Irlanda e Inglaterra y se intercambiaban cada año para sanear

la semilla”, afirma, dado lugar a “uno de los renglones económicos más importantes de Canarias a mediados del siglo XX”, con la exportación a Gran Bretaña de papas de semillas que ellos a su vez volvían a enviar a Canarias.

Se refiere Vicente Rodríguez a variedades con las marcas Arran Banner (“arranbana” y “blanca redonda”), King Edward (“quingua” o “del clavo” porque “vino precedida de aureola de buena papa y el primer año no dio nada, lo que llevó al isleño a comentar que eran *las del clavazo*”), Up To Date (“autodate”), Kerr Pink (“rosada”) o Black Stone (“morada”). Las anteriores variedades, aquellas que procedían de América, se siguieron cultivando en todas las islas del archipiélago, aunque poco a poco se fueron reduciendo a zonas más o menos aisladas o reducidas, donde eran muy apreciadas por los agricultores que la tenían como cultivo de subsistencia. Tenerife, La Palma

y Lanzarote conservan en la actualidad una importante colección (ver catálogo en páginas anteriores), que entraban por alguna de ellas y después se distribuía (o no) al resto de islas. En 1790, por ejemplo, el cuaderno de cuentas de un medianero de viñas en Santa Úrsula (Tenerife) cita la adquisición “de papas de Lanzarote” (Jaime Gil, *Las papas antiguas de Lanzarote...*, 2007).

Sean las antiguas papas andinas (subespecie *andígena*) o algunas de las papas que evolucionaron en Europa (subespecie *tuberosum*), en las islas Canarias se cultiva una amplia gama de ellas, algunas de las cuales son verdaderas joyas tanto por ser descendientes directas de variedades americanas consideradas relictos, como por ser excepcionales exquisiteces gastronómicas. PELLAGOFIO ha pedido a tres destacados cocineros que las cocinen para nuestros lectores y el resultado es el que acompaña a estas líneas.

FERNANDO XIMÉNEZ-CRUZ



Ventresca de cherne confitada, papas negras y azucena, y habas y arvejas tiernas

INGREDIENTES

–ventresca de cherne
–aceite de panceta de cochino
–papa negra
–papa azucena
–habas
–arvejas
–menta
–huevo de gallina
–pasta de ravioli

PREPARACIÓN

Grasa de panceta

•Elaboramos la grasa de panceta cortándola en tacos y dejándola a fuego lento, junto con el aceite de oliva y un poco de agua. Retiramos del fuego cuando el agua se haya evaporado y se haya extraído toda la grasa de la panceta. Colamos y reservamos.

Papas negras

•Cocemos las papas negras con piel, en agua salada; las pelamos y hacemos un puré con un chorro de aceite de oliva virgen

extra (excepto unas pocas papitas que reservamos enteras para decorar el plato).

‘Chips’ de papa azucena

•Cortamos las papas azucena, con ayuda de la máquina o mandolina, en cilindros de 0,1 cm, las conservamos en agua y hielo, las secamos bien y las freímos a baja temperatura hasta que estén deshidratadas y crujientes.

Habas y arvejas

•Escaldamos las habas y las arvejas (previamente limpiadas de sus vainas) en agua y sal durante 7 segundos, las pasamos a agua, sal y hielo y luego las repelamos.

Ravioli de huevo

•Separamos la yema de la clara; la yema la envolvemos en la pasta de ravioli, ayudándonos de la clara para pegar la pasta. A continuación lo freímos de tal manera que la pasta quede crujiente y la yema líquida.

Ventresca de cherne

•Confitamos la ventresca en la grasa de cochino, a baja temperatura. Templamos y sacamos láminas enteras de la barriga del pescado.

Presentación y acabado

•Servimos, en el centro del plato, el puré de papas negras; encima, el ravioli caliente de huevo y las láminas de cherne. Alrededor de éstos, las habas y las papitas negras, intercalándolas, y las arvejas, que espolvoreamos con menta fresca muy bien picada. Coronamos con las *chips* de papa azucena.

En el restaurante La Milpa (Tacoronte), Fernando Ximénez-Cruz emplea papitas negras con este plato que incluye verduras ecológicas (habas, arvejas)./ Y. M.

DAVID MORAGA & FERNANDA PÉREZ



Timbal de papa rellena de conejo en salmorejo, con su hígado confitado en aceite de oliva

INGREDIENTES

–papas coloradas o rosadas de tamaño suficiente para rellenar
–varios hígados de conejo (tantos como unidades de papa a rellenar)
–conejo en salmorejo
–aceite de oliva
–ajos
–sal
–vino blanco
–cebolla
–pimientos rojo y verde
Para el salmorejo de las papas
–tomates
–laurel
–tomillo
–orégano
–almendras
–pan frito
–pimentón
–pimienta

En el restaurante Frontos (Granadilla de Abona), David Moraga y Fernanda Pérez Ravelo proponen la colorada o la rosada para estas papas rellenas./ Y. M.

PREPARACIÓN

•Escogemos las papas del tamaño adecuado para torneirlas, dándoles forma de cubo y vaciándolas con el fin de rellenarlas después. Aparte, reservamos conejo hecho en salmorejo al modo tradicional y lo desmenuzamos para utilizarlo como relleno de las papas.

•Preparamos una farsa (fritura para el relleno) de cebollas, ajos y pimientos rojos y verdes que mezclaremos con el conejo. Conseguimos así una textura más suave. Rellenamos las papas y las vamos colocando (de pie para que no se salga el relleno) en un caldero.

•Aparte, preparamos una salsa para hervir las papas: utilizaremos cebolla, pimientos rojo y verde, un poco de tomate natural y el resto de ingredientes que se indica para el salmorejo de las papas. Damos punto de sal al gusto y completamos la salsa con adobo del conejo para conseguir una salsa más cremosa. Vertemos la salsa en el caldero, completamos con vino blanco y agua hasta cubrir las papas rellenas y las cocinamos.

•Por último, confitamos los hígados de conejo en aceite de oliva y servimos en el plato colocando cada hígado como tapa de su correspondiente papa rellena de conejo. Decoramos con unas papas *chips* y un poco de mojo rojo.

PEDRO RODRÍGUEZ DIOS



‘Chips’ de papa borralla con cacao, cotufas y cola

INGREDIENTES

Para las ‘chips’ de papa borralla

–5 papas borrallas pequeñas

–0,5 l de aceite de oliva

–sal

Para el cremoso de chocolate

–250 gr de nata

–250 gr de leche

–60 gr de azúcar

–75 gr de yemas

–200 gr de chocolate de cobertura al 70%

Para la gominola de parchita

–500 gr de jugo de parchita

–500 gr de azúcar

–12 gr de pectina

–48 gr de azúcar

–70 gr de azúcar invertido

–70 gr de glucosa

–7 gr de ácido cítrico

Para la reducción de cola

–0,5 l de Coca-Cola

Para la cotufa caramelizada

–100 gr de millo para hacer cotufas

(rosas o palomitas)

–30 gr de azúcar

En el restaurante La Gañanía (Puerto de la Cruz), Pedro Rodríguez Dios incluye papas borralla (aquí, como ‘chips’) en un sugerente postre./ Y. M.

PREPARACIÓN

‘Chips’ de papa borralla

•Cortamos las papas muy finas, sin pelar, y las freímos en aceite a 190° C. Las escurrimos sobre papel absorbente y sazonomos.

Cremoso de chocolate

•Elaboramos una crema inglesa con la nata, la leche, el azúcar y las yemas hasta alcanzar unos 85° C. Vertemos la crema sobre la cobertura de chocolate previamente troceada y batimos hasta que quede bien integrado. Reservamos un mínimo de 12 horas en frío antes de su utilización.

Gominola de parchita

•En un caldero amplio calentamos el jugo de parchita y cuando llegue a unos 70° C le añadimos la pectina mezclada con los 48 gr de azúcar, el azúcar invertido y la glucosa. Removemos bien y después agregamos poco a poco los 500 gr de azúcar. Cocinamos hasta alcanzar unos 110° C, apartamos del fuego y añadimos el ácido cítrico. Vertemos sobre un marco y esperamos a que se enfríe.

Reducción de cola

•Reducimos a fuego suave hasta conseguir textura de jarabe denso.

Cotufa caramelizada

•Hacemos el millo en un caldero con el azúcar hasta conseguir que se caramelicen.

Presentación

•A un lado del plato ponemos dos *quenelles* de chocolate. Sobre éstas, los *chips* de papas; al otro lado, las gominolas, las cotufas caramelizadas y la reducción de cola.

Leña de eucalipto



El estruendo de las ramas que se agitan y el tronco que cruje: cae un eucalipto que se convertirá en leña./ Y.M.

“Un palo en una orilla se engruesa más porque **chupa solo**”

El oficio de leñador, otra de las profesiones en extinción del mundo rural canario, tiene en Manuel Hernández a su último representante en la isla de Gran Canaria. Se dedica al eucalipto, de donde se sacaban antes ramas para hornear tejas y palos para la platanera y los tomateros. Hoy sólo es leña.

YURI MILLARES
Redacción

Manuel Hernández González aprendió el oficio de leñador de su padre, quien lo introdujo en el negocio cuando apenas era un muchacho de 14 años. Entonces se trabajaba con hachas, pero pronto se introdujeron las máquinas y hasta hoy y durante más de 30 años las ha manejado para tumbear eucaliptos, limpiar de ramas los palos y trocear leña.

Hasta hace unos 15 años, recuerda, del eucalipto —una madera muy dura y duradera si no se moja— se aprovechaba todo: con las ramas menudas y sus hojas tenían los tejeros con qué cocinar las tejas en hornos que había para ellos en Arucas o Moya; con los palos se sacaban horcones para sujetar los racimos de la platanera y varas para hacer las burras a los tomateros; con el resto de la madera se hacía leña que empleaban panaderías y en las propias casas cuando no había llegado aún el gas butano. Hoy, dice, lo que se corta es “para leña de restaurantes, panadería y pizzerías. Pero se está gastando muy poca; se corta más de lo que se vende”. Todavía queda algún agricultor que le compra palos para horcones, pero la mayoría usa en la actualidad tubos metálicos.

Atrás quedan los tiempos en que se vendían muchos horcones y varas. Incluso, dice, “el palo que era muy cambado se utilizaba para palos de zoco, para hacerle los zocos a los tomateros o a las plataneras.

Usted sabe que hoy en día tienen muros para el viento; antes se cogía el palo que era muy cambado y no servía para apuntalar para las obras”.

Manolo el de los palos, como lo nombran quienes lo conocen (así lo identificaron al preguntar este periodista por él, entre pistas de tierra, para localizarlo en la finca de un monte donde estaba trabajando días atrás), sólo se mueve entre bosques de eucaliptos de propietarios de Moya; para ir más lejos le tienen que regalar la madera o no le sale rentable. “Antes se cortaba cada dos años si era *entresacada* y cada cuatro si era *ahecho*”, dice, y lo explica: “Por ejemplo —señala un pie de eucalipto del que salen cuatro palos—: de ahí se cortaba esos dos gordos, y los otros dos de abajo [más finos] se dejaban, y a la vuelta de dos años estaban como éstos [de arriba], para cortar. Entonces, el palo estaba siempre reproduciéndose. Esa es *entresacada*. Y *ahecho* es cortar el tronco y no

dejar ninguno. Antes los palos se trabajaban mejor”, asegura, con los cortes cada dos o cuatro años, con palos más finos.

El día que PELLAGOFIO lo localiza en la zona de Lomo Negro, está tumbando eucaliptos de una finca que no se corta desde hace siete años.

“Este palo, al estar en una orilla, se engruesa más, porque *chupa solo*, está solo comiendo —señala un eucalipto de buen porte al borde de la pista de tierra que acaba tumbando—. Sin embargo, usted los ve ahí dentro —en el bosquecillo— más finos, porque se chupan unos a otros”. La rama fina la dejará allí, porque el propietario tiene vacas y la quiere para cama de los animales; si no, la amontonaría para evitar riesgos de incendio.

Manuel Hernández
saca a la pista de
tierra troncos
limpios, para
trocear, de un
bosquecillo en la
finca Requemada
(Moya)./ Y.M.



PASO A PASO

Por la dirección del viento

“Siempre ha habido panaderías de leña y hornos”, explica el leñador Manuel Hernández. Ahora son casi sus únicos clientes, junto a restaurantes.

1. Mirada al cielo

Antes de tumbear un palo (tronco de eucalipto joven) mira al cielo para ver la inclinación del árbol y la dirección del viento. Entonces elige hacia qué lado lo va a tumbear.



2. Corte con la sierra

Para cortar el tronco utiliza motosierra, que en pocos minutos hace su trabajo. Las ramas se estremecen y el palo cae finalmente.



3. Eliminar ramas

Con el árbol tumbado, la sierra sigue en marcha para cortar las ramas más gruesas. Con un palo como referencia las corta a medida.



4. El hacha, también

Para cortar las ramas más finas y dejar el palo limpio, sigue con el hacha pequeña.



4. Trocear y entongar

La sierra vuelve a ser necesaria para trocear la leña de los palos tumbados. Después se hacen tongas hasta que se lleva la madera al almacén en una camioneta.

