

Entrevista
Hans-Georg Korth

“En los barcos fruteros se medía la temperatura de los tomates varias veces cada día”

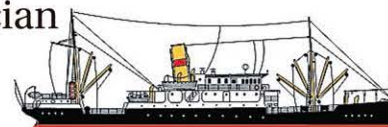


Rutas y oficios
En busca de miel al barranco Los Vicentes

“Si llueve no vayas a la colmena, porque todas las abejas estarán dentro”

Atlántico
Yo fui en el correílo

Remolcadores que empujan, tiran y acarician



pellagofio

Edición especial para La Provincia y La Opinión de Tenerife

2ª época - nº 11 - julio / agosto 2013

El grabado que ilustra esta portada es obra de la pintora Patricia Delgado (La Laguna, 1973).



Los últimos trashumantes

El reportaje



Los últimos trashumantes

La cultura pastoril en Canarias es una realidad desde que este archipiélago está habitado, pues muchos de sus primeros pobladores eran criadores de cabras que se movían por el territorio insular de costa a cumbre, en distintas épocas del año, en busca de pastos. Dos mil años después apenas quedan 18 pastores trashumantes.

Yuri Millares

El último colectivo de pastores trashumantes que queda en Canarias se encuentra en el norte de Gran Canaria, herederos de una práctica con más de dos mil años de antigüedad que, tras la conquista castellana, "fue integrando elementos de otros lugares del mundo, y sobre el esquema tradicional de pastoreo se entrelazaron técnicas de otras procedencias, dando como resultado unas estrategias pastoriles muy complejas y especializadas", en palabras del maestro quesero Isidoro Jiménez, que ha prologado el libro de reciente aparición *Los últimos trashumantes de Canarias* del que son autores el que escribe estas líneas (como investigador y escritor) y Tato Gonçalves (que ha realizado las magníficas fotografías que contiene).

Era casi una necesidad llegar a concebirlo, como paso necesario para reconocer una actividad en extinción después de dos décadas de



Un ganado de ovejas trashumantes atraviesa el casco del barrio de La Cruz, de Firgas, con el propio autor del libro al frente. | TATO GONÇALVES

visitas a los pastores y ganaderos del archipiélago, de publicación de numerosos reportajes y entrevistas, de edición de libros con su presencia, transmitiendo la sabiduría y la práctica de uno de los oficios más singulares del campo canario, para, en última instancia, dar a conocer y valorizar el objeto de sus esfuerzos: el

queso (con sus particularidades en cada isla), una de las mayores riquezas gastronómicas que poseemos.

Tradición resumida en dos dígitos

La trashumancia (incluso, el propio pastoreo) han ido desapareciendo como actividad habitual de los ga-

naderos en todas las islas, excepto con algunos rebaños de ovejas en el norte de Gran Canaria, donde hemos hecho recuento y buscado a esos últimos trashumantes de que hablamos. El resultado de dicha búsqueda por los campos se resume en un número: 18. Esta es la cifra de pastores con sus respectivos ganados que aún viven en trashumancia, aunque tras esos sencillos dos dígitos hay todo un mundo de tradición y todo un colectivo de personas del entorno familiar que lo vive, lo siente y lo practica.

"De todos los ganados trashumantes de Gran Canaria", escribo en el libro, "seguramente el más conocido sea el pastor José Mendoza", en el municipio de Guía. "Es el más genuinamente trashumante de todos los pastores grancanarios que practican esta forma de pastoreo, ya que no sólo mueve a sus más de 400 ovejas cada dos o tres meses a distintas zonas de pasto, sino que él mismo y su familia se mudan con ellas".

Con uno de los ganados más grandes de la isla, conoce a todos los animales que lo integran. Ya sea la *capilota* (mitad delantera del cuerpo con la lana negra y la mitad trasera, blanca), la *negruna* (de lana un poco más oscura que el resto), la de *ojos revoleados* (al tenerlos bordeados por un círculo de pelo negro con lágrima dibujada por el pelo), la de *cachetes arrayados* (la cabeza en este caso está dibujada a cada lado con franjas horizontales de distinto color) y un largo etcétera de imaginativas descripciones.

Cuando fuimos a Caideros (municipio de Gáldar) a hablar con Cristóbal Moreno Díaz, supimos por él qué variedad de plantas de la flora canaria son el alimento de primerísima calidad de sus ovejas (por tanto, de su leche y de unos

quesos magníficos): en invierno, hace recuento, comen "trébol, lechuguilla, lengüilla de oveja, mizclera, chiratillo, cebadilla, relinchón, jaramago, lechuga de risco, vinagrera..." Un succulento menú que en verano completan con "vinagrera también, y caña, pasto seco, pita, rama de tagasaste, rama de escobón, hoja y cáscara de almendrero..."

Atrapados por la nieve

Todos ellos llevan el oficio en la sangre y los genes. Son hijos, nietos y bisnietos de pastores. Ramón Mayor Viera, al que visitamos en Cueva Corcho (municipio de Valleseco), nos contó una curiosa anécdota sobre su infancia en Los Paredones, junto al Pico de las Nieves, la mayor altura de la isla con sus 1.949 metros sobre el nivel del mar.

Allí arriba, con siete años y ya pastor, recuerda un mes de diciembre en el que cayó una copiosa nevada. El modesto alpendre de vacas que le servía de vivienda a su familia abría la puerta hacia fuera y quedaron atrapados en el interior. Un pequeño hueco sobre la puerta permitió al pequeño Ramón salir al exterior, quitar la nieve de la puerta con sus manos y permitir a sus padres y hermanos salir al fin. "Del peso de la nieve las ovejas no se levantaban del suelo y la mula enteraba sus patas".

El continuo transitar por caminos y veredas de la isla buscando pastos tiene a cada cual siguiendo sus propias rutas. Pero llegado el verano, todos se concentran en la zona de cumbres. Así, en una época en la que el ganado no da leche y el trabajo es menor, se turnan para cuidar los animales de una misma vuelta que, además, pagan entre varios y les resulta más económico. "Son nuestras vacaciones", bromea.

• Desde la
redacción



Yuri Millares

La razón de su obra

F ruto de dos intensos meses de trabajo (y un recorrido vital previo de dos décadas) acaba de ver la luz el libro *Los últimos trashumantes de Canarias*, sobre cuyos contenidos ofrecemos información en estas primeras páginas de *Pellagofio* de julio.

Y como venimos haciendo con nuestra portada desde que la revista/suplemento para conocer y saborear Canarias ha recuperado su edición impresa (presentando a un artista de las Islas cada mes), le hemos pedido a Patricia Delgado (1973) que sea quien, en esta ocasión, aporte la imagen que abre la publicación. Para ella, pintora, grabadora e ilustradora, también ha sido un mes intenso (junio) el que ha dedicado a crear la obra antes de partir hacia Bélgica días atrás. Un monotipo-grabado, en ejemplar único- realizado sobre chapa de madera y plástico, collage y tinta ecológica (de 58,4 x 44 cm en sus medidas originales) que ha titulado *Trashumancia*.

Formada en los años 90 en pintura por la Universidad de La Laguna (donde es licenciada en Bellas Artes) y en grabado por la Real Academia de Bellas Artes de Amberes (Bélgica), esta pintora tinerfeña confiesa que su obra "está inspirada en los recortables con los que jugaba de niña, los cuales guardaba celosamente en una caja de galletas. En la actualidad, mis recortes de papel son impresiones del ayer y del hoy, experiencias vividas y soñadas. Son un espejo del recuerdo de lo que fue y el presente vivido. En el plano compositivo procuro simplificar la imagen a su esencia, creando escenarios irreales o sencillos".

Delgado, leemos en *La Opinión de Tenerife* a propósito de su exposición *Luces y sombras*, es una pintora que "plasma en sus cuadros su particular percepción de la vida, optimismo y escepticismo, poesía y provocación, imaginación y realismo".

"La línea y el trazo", dice ella misma, ilustradora en numerosos libros para escolares, son "mis mayores pasiones, fluyen tanto en mis libros de autor como en los cuentos ilustrados. El gusto por el color en mis cuadros o la escala de grises en mis grabados, en unión a un lenguaje más simbólico, dan entrada a otros temas. Siempre narro una historia comenzada y sin completar, en espera a que el espectador la concluya o recree".

Su obra, especialmente sus grabados, son conocidos en Canarias, pero también en Portugal, Bélgica, Holanda, Eslovaquia, Turquía, Malasia y los Estados Unidos.

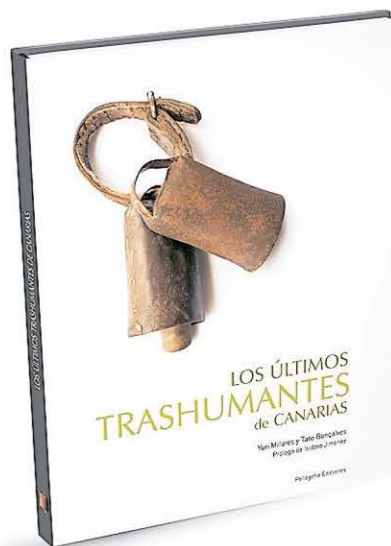
La cueva del queso de Carmelo y Lourdes en su casa de Solapones.
| TATO GONÇALVES



Junto a la presa de las Niñas y envuelto en su manta de pastor, el trashumante José Mendoza (Pepe el de Pavón). Debajo, una trasquila. | T. GONÇALVES



Debajo, portada del libro. Y junto a él, Tato Gonçalves, autor de las fotografías que lo ilustran, retratando al pastor Domingo Moreno. | Y. MILLARES



18 retratos en palabras e imágenes

Redacción Pellagofio

La edición del libro *Los últimos trashumantes de Canarias* (Yuri Millares y Tato Gonçalves, Pellagofio Ediciones, 2013) ha sido posible gracias al patrocinio de la Mancomunidad de Ayuntamientos del Norte de Gran Canaria, que lo ha cofinanciado junto a la Obra Social de La Caixa y los Fondos Leader/Feader (Ministerio de Agricultura, Alimentación y Me-

dioambiente del Gobierno de España; Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias; Cabildo de Gran Canaria; y Aider Gran Canaria, dentro del Programa Comarcal de Desarrollo Rural de Gran Canaria FEADER 2007-2013).

Al cabo de 2.200 kilómetros y dieciocho entrevistas a otros tantos pastores y sus familias (esposas, hijos, suegros...), tras recorrer algunas veces pistas poco transitables en vehículo todoterreno, el resultado es "un retrato cercano de sus protagonistas, tanto en palabras como en las imágenes que aporta quien esta vez me ha acompañado: el fotógrafo Tato Gonçalves. Y no se suceden en las páginas siguiendo un orden geográfico, ni alfabético, ni tampoco por criterios estadísticos o de rutas seguidas. Componen un relato que intenta mantener un equilibrio de intensidades (en palabras e imágenes), en favor del interés del lector por transitar con interés todas y cada una de las páginas hasta el final", se señala en la introducción.

Intensos lazos entre pastores

"Es muy duro el vivir amoldándose a las vicisitudes del rebaño, por lo que no es de extrañar que los pastores trashumantes formen un colectivo con muy intensos lazos de vinculación social", explica Isidoro Jiménez en su prólogo.

"Es de resaltar", continúa, "la pervivencia de las costumbres de ayuda mutua, de las que la más notoria es la trasquila o *pelá*. A principios de verano hay que trasquilar la lana de las ovejas y esto supone un trabajo penoso, por lo que cada pastor convoca a todos sus colegas para que le ayuden un día en esa tarea, lo que evidentemente culmina con un festejo por todo lo alto, para agradecer la ayuda prestada. Así, durante un par de meses, las trasquilas marcan el calendario de trabajo y de fiesta de los pastores. No es extraño que de estas reuniones surjan relaciones entre los más jóvenes, por lo que las familias de pastores están muy vinculadas por lazos de parentesco y los apellidos Mayor, Mendoza, Jiménez, Gil, Moreno, etc., se repiten una y otra vez entre nuestros trashumantes".

Historia oral

Y una foto a Franco, que estaba a cuatro metros...



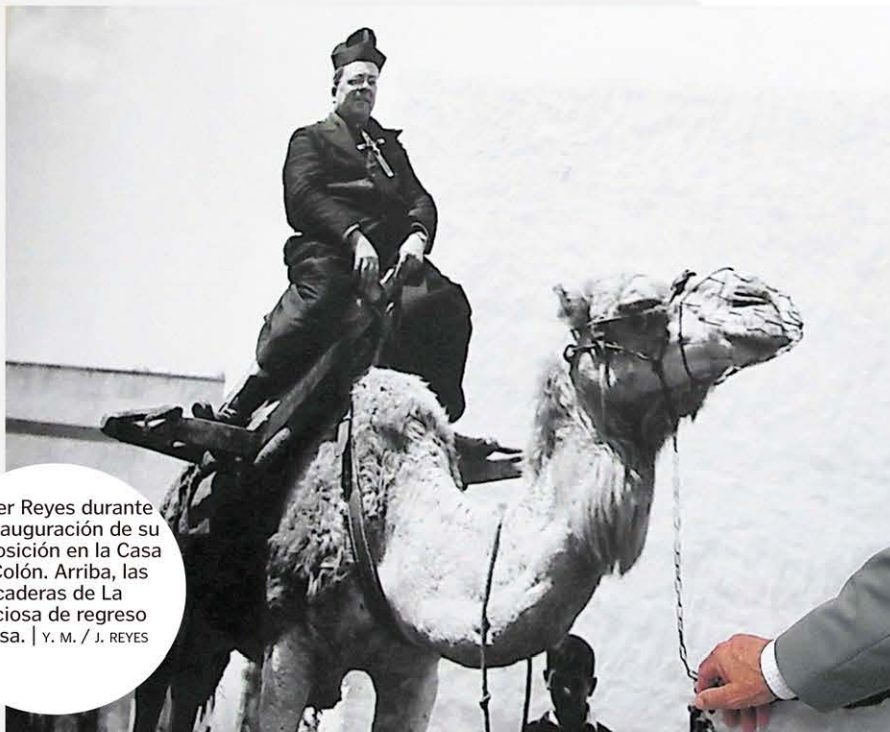
Gran parte de la vida de Javier Reyes –desde que naciera en Haría en 1926– la ha pasado haciendo fotografías. Empezó por casualidad apenas siendo un muchacho y muy poco después se sacó el carné de fotógrafo ambulante.

Yuri Millares

Los miles de negativos de su archivo, fruto de muchas décadas del siglo XX retratando la vida cotidiana del norte de Lanzarote y sus gentes, forman parte en la actualidad de un extraordinario fondo documental que Memoria Digital de Lanzarote, portal del Cabildo de Lanzarote en Internet, ha digitalizado en parte. Y una selección de esas fotografías ha llegado hasta la ciudad de Las Palmas, donde se exponen en la Casa de Colón desde el 26 de junio al 1 de septiembre.

Entre las muchas fotos que Javier Reyes hizo en su pueblo (procesiones, fiestas, bailes) no faltan las de desfiles militares (había un cuartel en Haría). Pero si allí captó la visita de García Escámez (capitán general y jefe del Mando Económico de Canarias entre 1943 y 1946), tuvo que desplazarse hasta la capital insular, Arrecife, para tener ante su cámara al propio dictador, “cuando estuvo Franco en el año 50, en la inauguración del hospital insular”.

“Yo le saqué una foto, a cuatro o cinco metros de distancia de la comitiva, que eso en aquel tiempo era un poco peligroso”, ríe. “Estaban los



Javier Reyes durante la inauguración de su exposición en la Casa de Colón. Arriba, las pescaderías de La Graciosa de regreso a casa. | Y. M. / J. REYES

Hablar canario

Cuando las pardelas se cazaban a miles

Y. M.

El resultado de su continuo recorrer los pueblos del norte de Lanzarote está plasmado en unas fotografías que son un importante legado documental, en tiempos en los que nadie poseía una cámara de fotos (bastante tenían con sobrevivir en los años de posguerra). Entre los llamativos trabajos fotográficos que ofrecen sus archivos está el reportaje que realizó durante una excursión de ocho días a la isla de Alegranza con pescadores de La Graciosa... a buscar cabras y cazar pardelas.

“Yo siempre iba a La Graciosa para las fiestas del Carmen. Tenía un amigo allí y me quedaba en su casa. Sa-

lía por todo el pueblo haciendo fotos. Había unos cazadores que llamaban *pardeleros*, pasaban dos o tres meses cogiendo pardelas en Alegranza, que descuartizaban y preparaban allí mismo. También cogían el aceite de pardela y la metían en botellas. El alcalde pedáneo de La Graciosa era el que las compraba, se las llevaba para Lanzarote y para embarcar. ¡Pero cogían miles y miles! Hacían una *pilla** con las pardelas, metiéndoles sal. Las amontonaban y después las traían en seretos”.

pilla. Pila o montón de pescado salado; en este caso, pardelas (varias citas en *Tesoro lexicográfico del español de Canarias*).

requetés con las boinas rojas y la Falange. Yo no tenía pase ninguno. Me metí allí y saqué la foto”.

Recuerda sus inicios en el año 1943, con una pequeña cámara que unos amigos se sacaron con los cupones que salían en unas cajetillas de cigarrillos. “Me entusiasmé. Y la gente veía que yo hacía fotografías a los muchachos y venían para que les hiciera fotos”. El entusiasmo llegó a más y se compró su propia cámara, una Zeiss Ikon para negativos de 6x9. Contaba 22 años y en su pueblo, Haría, aprendió a revelar con unos oficiales del batallón del ejército que tenía allí su cuartel.

En unos años (las décadas de los 40, 50 y 60) en que no había más fotógrafo que él en todo el norte de la isla, se convirtió en fotógrafo ambulante de todos los pueblos vecinos y llegó a retratar, por ejemplo, a todos los habitantes del municipio de Tinajo para que se pudieran hacer el carné de identidad. En plena calle “los ponía en fila de diez y tas-tas-tas. Mi mujer y mi hija me ayudaban tomando nota y al cabo de una semana volvía y les llevaba las fotos”.

Para desplazarse contó primero con la ayuda de un tío suyo, transportista, que tenía un Chevrolet con matrícula “SP” (Servicio Público). “Como él no salía de noche, si alguien le pedía un viaje le decía ‘hablen con Javier y si los lleva yo le cedo el coche’; ¡íbamos hasta diez: incluso unos en el guardafangos, todos apretunados allí, para que saliera más económico para pagar, pues entre todos recolectaban. Y si eran diez amigos no se iba a quedar uno atrás”. A esos bailes “iban los hombres a buscar novia”.

Versión íntegra del reportaje en la edición digital, en pellagofio.es.

● Baúl del lector



Domingo Rodríguez

Apañada en Alegranza

Es la isla situada más al norte del Archipiélago, la que con su enorme cráter de más de mil metros se dejaba ver, antes que ninguna otra, a los navegantes que desde los orígenes de la exploración de Canarias y la costa continental africana celebraban con alborozo el encuentro con ella, confirmando el acierto en el rumbo. De ahí su nombre: Alegranza. Es la primera que recibe los vientos del Norte, la que primero ve los *jallos* que, perdidos en sabe Dios qué puntos del Atlántico, son traídos por las corrientes, arribando a la orilla para ser recuperados, como se ha hecho siempre, por los habitantes de las islas de La Graciosa, Lanzarote y Fuerteventura.

Alegranza, reino de la pardela cenicienta, silencio roto por la rompiente, por el viento siempre presente, y por las excursiones de gracioseros que, accediendo a la isla, se llevaban a la vuelta algunas cabras de costa, en una especie de apañada diminuta y el posterior embarque hacia la mayor de las islas del archipiélago Chinijo, después de un día en el que, acompañados por el fotógrafo ambulante Javier Reyes, dieron cuenta, con toda probabilidad, de unas cuantas pardelas –cuando no estaban protegidas–, que tienen una condición muy curiosa: “Al que le gusta, le gusta con locura; para el que no le gusta, es lo más repugnante que hay”, según Agustín Pallarés (torrero que fue del faro de Punta Delgada, al este de Alegranza).



Excursión a la isla de Alegranza para pescar, cazar pardelas y recoger ganado (1957). | JAVIER REYES

Rutas y oficios

Lorenzo Pérez Díaz / Apicultor

“Si llueve no te acerques a la colmena, estarán dentro”

Lorenzo es apicultor con tres colmenares repartidos en distintos lugares de Gran Canaria. Una mañana de finales de mayo acude a castrar las colmenas que tiene en el barranco de los Vicentes, con todo lo necesario en la camioneta todoterreno: la familia y un par de amigos apicultores que ayuden, las herramientas del oficio... y carne de baifo cruda y troceada.

Yuri Millares

“Se viene a castrar cuando la luna está en cuarto menguante, y mejor en día soleado, porque las abejas están trabajando por fuera y hay menos ganado dentro de la colmena. Y si llueve no te acerques, porque están todas dentro”, explica Lorenzo. El día que vemos amanecer no se presenta muy despejado, pero salimos todos de la ciudad de Las Palmas en la camioneta todoterreno en dirección sur. No puede dejarlo para otro día, porque ya ha aplazado la visita un par de ocasiones por culpa de unas inoportunas lluvias.

A la comitiva se le une su hijo Roberto, cuando paramos a desayunar en San Fernando de Maspalomas. Todavía nos queda recorrer la serpenteante carretera que lleva hasta la presa de Ayagaures, atravesar el estrecho paso por el dique y recorrer algunos kilómetros por la pista de tierra que nos acerca, entre algunos precipicios, al bellissimo paisaje casi virgen en lo más profundo del barranco de los Vicentes.

Las abejas que aquí trabajan (cada uno de estos pequeños insectos produce unos 15 gramos de miel en su vida, nos explica Roberto, que, al igual que su padre, tiene el gusanillo de la apicultura metido en el cuerpo) tienen a su alrededor todo un

Al lado, extracción de un cuadro con miel. Arriba, los apicultores miran otro que aún no está lleno. | Y. M.



mundo de “flora espontánea” que dan carácter a la miel de este lugar: taginaste, leñabuena, bejeque, escobón, tabaiba, verol...

Las 15 colmenas de este colmenar están alineadas junto a unos cardones que elevan sus brazos de candilabro por encima de nuestras cabezas y Lorenzo (que lleva la ropa protectora con careta y guantes incluidos, y ha prendido la leña del ahumador) es el primero que, espátula en mano, se dirige a una, deseoso de saber en qué estado se encuentran sus obreras y cuánto han producido.

Celdillas de huevos y miel

Manolo, Roberto y Santiago se le suman enseguida, formando un equipo de trabajo que se encarga, colmena a colmena, de ir destapando cada “al-

Lorenzo (dcha.), Manolo, Roberto y Santiago observan una colmena entre la agitación de las abejas. | Y. MILLARES

za” (caja) que contiene los “cuadros” (paneles con las celdillas donde ponen los huevos, crían y guardan la miel). Para extraer cada cuadro

usan el “alzacuadros” (“Trae la grúa”, se dicen ellos). Y según van mirando los cuadros, deciden. “Lo que buscamos es que el cuadro esté operculado [con las celdillas llenas de miel y selladas con cera] en más de un 75 por ciento”.

Y lo que encontraron en esta visita fueron algunas colmenas algo atrasadas (las lluvias del mes anterior provocaron la caída y vuelco de algunas colmenas) y una colmena zanganera (sin reina).

Pero también admiraron la organizada sociedad de estos animales (algunos cuadros presentaban a la vista un bultito de cera, que llaman “tetilla”, donde se alojaban larvas de reinas).

El resultado fue una cosecha de 180 kilos de miel que celebraron en la cercana casa de Manolo, haciendo los honores a la cocinera (Lucía), que dedicó la mañana (lejos de las abejas) a preparar un muy canario guiso de baifo. “Cuando comenzó, Yurena y yo lloramos de verlo con la cara hinchada”, nos cuenta la impresión que se llevaron ella y su hija cuando Lorenzo, recién convertido en apicultor 12 años atrás, llegaba a casa acibillado por los aguijones de las abejas.

BOLAÑOS

Los quesos,
nuestra
pasión

Quesos Canarias
Artesanales Bolaños.
Síguenos en:

Gastroclub

Tapas como golosinas, algo de jazz y buen vino canario, en Newwine

La apuesta por los buenos vinos y la buena cocina de tapas –en ambos casos, con sello canario– tiene en la villa de Santa Brígida una nueva y acogedora propuesta: el bar Newwine. Una apuesta que va más allá de las intenciones, para convertirse en una realidad cuyos aromas, sabores y sonidos no hay que perderse.

Yuri Millares

“El concepto es el de un sitio donde tomar vinos de gama media-alta que podamos acompañar con una selección de tapas”, explica Benito Troya. El proyecto se venía *cocinando* en su cabeza desde hacía tiempo, pero se pudo concretar en septiembre de 2012 en un local del pueblo de Santa Brígida luminoso, cómodo (“para estar”) y fácilmente reconocible en el paseo de palmeras que es la calle El Galeón. Además, en fechas escogidas que son anunciadas en las redes sociales, es posible pasar la velada con la música jazz en directo de músicos como César Martel (trompetista), Javier Infante (guitarrista), José Vera (saxofonista), Willy Muñoz (piano) o Enrique Fernández (arreglista, compositor).

“Algunos de estos músicos ya han pasado por nuestro local y otros pasarán este verano, no tocando todos juntos, sino normalmente formando dúos”, dice Troya.

Con la excusa del vino, la carta ofrece una succulenta propuesta de tapas que son verdaderas golosinas (en presentación y sabor) de la cocina actual de Gran Canaria (las croquetitas con mermelada casera que van haciendo de fruta de temporada; las albóndigas de morcilla con dulce de tomate que parecen bombones de Ferrero Rocher; los saquitos de chorizo de Teror con miel de palma; el lomo de atún fresco con chips de batata).

También tienen productos de la gastronomía isleña (como sus deliciosas papas arrugadas “de verdad”, de variedades antiguas de Canarias, con su auténtico mojo hecho a mortero; o el queso herreño al horno con mermelada de calabaza) y algún guiño a la cocina de casa (la “empanadilla de Móstoles”, hecha con pollo, que acaban de renovar con algún toque propio, ligeramente picante).

Las sugerencias fuera de carta que dieron a degustar en sus primeros meses les han servido como encuesta y experiencia para renovar y ampliar la carta, que desde hace apenas un par de semanas tiene nuevas *golosinas* –

Benito Troya junto a la barra del Newwine, bar que también dispone de mesas y sillas para disfrutar de la velada con comodidad. | YURI MILLARES



Estamos en un local donde se miman los vinos y sus paredes están decoradas con bodegones como éste. | TATO GONÇALVES

donde aparecen detalles de cocina asiática: especias, sabores intensos – como su nueva empanadilla criolla con chimichurri canario de inspiración majorera, su falafel de cordero “con montón de cosas ricas” (salsa de menta con cebolla, tomate picado con orégano), o las

tiras de pollo rebozado en “kikos” con guacamole. Las carnes son otra novedad que, como el resto de propuestas gastronómicas, tienen una relación calidad-precio que invita a disfrutar del lugar.

Pero hablábamos de vinos... Y con todo lo dicho anteriormente llega el momento de pensar en qué queremos para beber, ya sea una

bien servida caña (que pocas veces encontramos en esta isla, aunque parezca increíble) o una de las 40 referencias de su carta de vinos, entre las que se incluye una bien escogida selección de las denominaciones de origen canarias.

Para el servicio de los vinos (además de una bodega climatizada), el Newwine tiene un dispensador para ocho botellas que preserva las propiedades de su contenido frente al mayor enemigo de la botella abierta: el oxígeno. Lo consigue empleando nitrógeno alimenticio. De este modo se pueden probar ocho referencias de gama media-alta a un precio asequible sin necesidad de desembolsar el coste de una botella entera. Y si optamos por las de su carta, tenemos un amplio abanico de calidades, orígenes y precios siempre pensando en disfrutar con todas ellas.

Newwine está en la calle El Galeón nº 2, en Santa Brígida (Gran Canaria) y abre de martes a sábados en horarios de tarde y noche, y los domingos sólo tardes. Teléfono: 928 643 097.

Más información del Newwine y de la bodega Mondalón-Picachos que elabora el tinto Monte Roca (DO Gran Canaria), en la edición digital, en *pellagofio.es*.



Las tiras de pollo con “kikos” sobre guacamole, una de las novedades de la nueva carta de platos del Newwine. | TATO GONÇALVES

• La cata



Mario Reyes

Nariz golosa y boca elegante

Ficha técnica:
Bodegas Mondalón Picachos.

Marca: Monte Roca.
DO: Gran Canaria.
Tipo: tinto 6 meses en barrica.
Uvas: listán negro y tintilla.
Añada: 2012.
Graduación alcohólica: 13,5.
Botellas: 3.600 x 75 cl.

Vino de un color intenso y cubierto, con esos reflejos casi picotas marcados por su juventud. Sus aromas nos muestran unas frutas negras maduras, toques de pimienta y nuez moscada; con fondo avainillado y muy goloso (la limpieza, una de sus principales virtudes). La boca es elegante, suave, alejándose de esos “típicos tópicos” que encasillan al vino de Gran Canaria. Un vino de fácil beber, con frescor y buena armonía en boca entre su noble madera y su fruta en su punto de madurez. Una buena chuleta o una carne de cabra le harían dar mucho de sí.



Atlántico

El goraz de Canarias es besugo en la Península

José Antonio González *

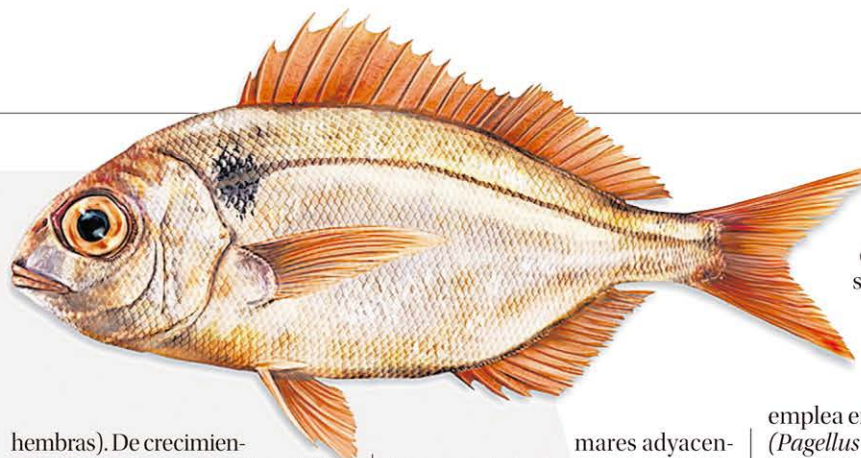
El goraz o *Pagellus bogaraveo* (Brünnich, 1768) ha sido un destacado recurso pesquero en Canarias, sobre todo en las islas orientales, frecuente en la pesca con anzuelo (liña y palangre de fondo) y nasa como especie-objetivo y accesoria.

No existe información disponible

sobre su biología en Canarias y, aunque se tiene constancia de sobrepesca y disminución drástica de sus capturas en La Gomera, Gran Canaria y Lanzarote (la pesca recreativa ha contribuido a la presión pesquera sobre la especie), no existen datos para evaluar su estado de explotación.

Presente en los archipiélagos de la Macaronesia, desde Azores hasta Canarias, goza de alta apreciación por el consumidor de estas islas, sobre todo en Azores, donde fue particularmente abundante y ha constituido una pesquería industrial de palangre.

Es una especie hermafrodita protándrica (los peces nacen machos y con 32,5 cm de talla invierten a



hembras). De crecimiento lento, alcanza un tamaño máximo de 54 cm y 2,275 kg. Su actividad reproductora va desde noviembre hasta mayo, con mayor intensidad entre diciembre y marzo.

La normativa reguladora no ha fijado una Talla Mínima de Captura de goraz en el caladero canario. Con los datos biológicos disponibles de los

mares adyacentes y su estado de conservación actual en Canarias, proponemos que sea de 36 cm de longitud.

Curiosidades

Morfológicamente se diferencia de sus "primos" canarios *Pagellus* (breca, besugo y garapello) por tener el hocico más corto que el

diámetro del ojo y por presentar una mancha negra en los costados, por encima de la base de las aletas pectorales. La denominación "besugo" se emplea en Canarias para el aligote (*Pagellus acarne*), mientras que en la Península se utiliza para el goraz, algo que crea cierta confusión. Nuestro vocablo "goraz" (a veces escrito "gorás") parece proceder del portugués.

* Investigador del Instituto Canario de Ciencias Marinas. ILUSTRACIÓN: Oceanográfica.

Yo fui en el correílo

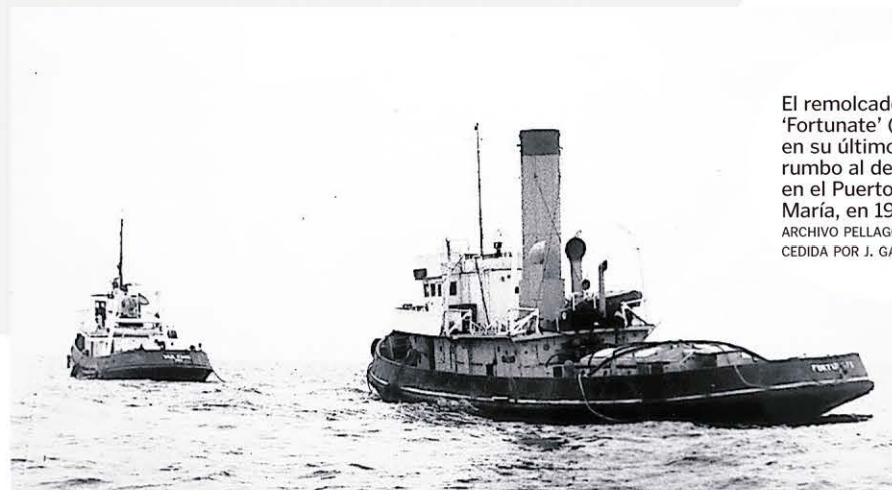
Remolcadores que empujan, tiran y acarician

Juan Garrido Pérez*

El autor concluyó la primera parte de su artículo, en el número anterior, explicando cómo atracaban los correílos usando el ancla (al no disponer de hélice de proa para maniobrar) y cómo, en su calidad de capitán de remolcadores, le tocaba ayudar empujándolos si el atraque era en un sitio estrecho.

Antes, los barcos -los correílos entre ellos- tenían solamente una hélice con la que maniobrar: adelante y atrás, más despacio o más deprisa. Pero había que tener en cuenta el giro de la hélice, según el giro el barco hacía una cosa o hacía otra. En un barco de hélice de paso a la derecha, cuando usted le da atrás la popa cae a babor. Si es zurdo, que gira a la izquierda, entonces cae a estribor. Eso son cosas que hay que tener en cuenta cuando uno está llegando a puerto para no chocar contra el muelle.

Los correílos tenían que suplir la falta de hélice de proa con las anclas o con los remolcadores, como ya expliqué. Y el correílo *La Palma* tenía sus dos anclas como era natural y su hélice, y un telégrafo de órdenes en el puente que era el que manejaba el famoso capitán don Eliseo López Orduña (mi padre, Tiburcio Garrido Miranda, natural de Lanzarote, navegó con él alguna vez. Era maquinista y estuvo en barcos de vela y motor llevando cebollas de Lanzarote a La Habana. Me contaba que no llevaban frigorífico en aquella época y llevaban la carne viva. Durante



uno de esos viajes, cuando llevaban ya no sé cuántos días navegando, los corderos que llevaban en cubierta se volvieron chiflados, salieron corriendo y se tiraron al agua. ¡Se quedaron sin comer carne hasta llegar a La Habana!

Cuando se rompía la cadenilla del telégrafo de órdenes, había que avisar con timbre de batería: "avante", uno; "atrás", dos; "para", tres. Y había todo un código de señales con pitidos y sirenas que no hay que confundir con las pitadas del barco cuando sale de puerto, por ejemplo para indicar "caigo a estribor", que quiere decir "voy para la derecha" y no chocar si viene otro de frente. "Caigo a estribor" era una pitada; "caigo a babor", dos pitadas; y tres pitadas "que yo voy para atrás o nos vamos a pegar un majazo de mucho cuidado".

El remolcador a vapor 'Fortunate' (derecha) en su último viaje: rumbo al desguace en el Puerto de Santa María, en 1974. | ARCHIVO PELLAGOFIO (FOTO CEDIDA POR J. GARRIDO)

El 'Viera y Clavijo' embarranca

En su labor de salvamento, los remolcadores fueron alguna vez a buscar al correílo. El *Fortunate*, por ejemplo, rescató al *Viera y Clavijo* en la costa africana, que era muy traicionera. Los barcos de Transmediterránea hacían la línea con El Aaiún, Villa Cisneros y Güera y este vapor se quedó una vez pegado a las piedras, así que hubo que tirar de él y sacarlo, pero eso fue algunos años antes de llegar yo a remolcadores en 1966.

Para un rescate de este tipo (y tengo cierta experiencia de barcos que he sacado de la playa en el Sahara) el remolcador llega y se fondea en las proximidades, depende de la rompiente. Lo primero que se comprueba es dónde está el barco embarrancado, y se hace un estudio para ver si

es factible sacarlo (no sea que esté desfondado). Pero si las averías no son muy importantes, se puede intentar sacar, sondando las aguas de las proximidades (en una ocasión, para entrar adonde había un barco embarrancado estuve 14 días sondando con un bote, buscando un camino por donde entrar con el *Tamarán*. Había que ir marcando el canal, pero como las corrientes eran muy fuertes, a la mañana siguiente no me quedaba ninguna boya, así que fondeamos bidones, latas y todo lo que pudimos aprovechar a bordo).

El remolcador fondea su ancla y se va acercando, hasta que prepara su tren de remolque que, con una falúa o un bote salvavidas, lleva hasta tierra. Mientras, al barco embarrancado se le preparan unas galgas, que son unos alambres donde se engrilleta el cabo del remolcador.

Los remolcadores normalmente emplean un carretel enorme de 1.500 metros de alambre, aunque nosotros no teníamos carretel sino piezas sueltas de alambre de 100 metros. El *Tamarán* tenía 11 piezas de esas. A mí no me gustaba usar el alambre porque, debido a su peso, se iba al fondo, quedaba enganchado en las piedras y hacía que se pasaran grandes apuros. Yo siempre trabajé con cabos que flotaran, de polipropileno. Entonces se tiende el remolque, se afirma y se espera a la pleamar, se empieza a *abanicar*, a hacerle *cosquillas* a ver si se desprende del fondo sin que encuentre resistencia.

* Extracto de sus declaraciones en una entrevista que le hizo Yuri Millares. Más, en la web pellagofio.es.

La versión digital de este suplemento está en

pellagofio.es

Colabora:



Cita con el chef

Yuri Millares
Traducción: Laura Hatry

— ¿Cuántos años estuvo navegando y en qué tipo de barcos?

— En total diez años, cuatro en barcos de carga, seis en barcos de pasaje.

— En Canarias llamamos “barcos fruteros” a los que transportan los tomates y plátanos a Europa. Usted viajaba en ellos. ¿Cuándo? ¿Qué ruta hacía y en qué barcos?

— Dentro de mis cuatro años en barcos de carga se incluyen 19 meses de servicio ininterrumpido en el *Liebenstein* de la Norddeutsche Lloyd. Eso fue entre 1957 y 1959. Aparte de algunos viajes a Brasil, siempre íbamos desde Hamburgo para atender los puertos de Santa Cruz de Tenerife, Las Palmas, La Palma y, a menudo, también Funchal/Madeira. Los barcos fruteros (viajábamos en combinación con el buque gemelo *MS Lichtenstein* y dos barcos de la OPDR) se cargaban hasta los topes, a la vuelta, con tomates y plátanos. En aquel entonces las bodegas no iban refrigeradas, sino que disponían de un sistema de ventilación, construido especialmente para estos transportes, y se medía varias veces al día la temperatura de la fruta, que se anotaba según un protocolo específico. Además, el barco llevaba doce pasajeros.

— Por cierto, ¿qué llevaban esos barcos en los viajes de ida?

— Las cargas hacia Canarias eran un verdadero problema para la na-

Hans-Georg Korth

Fue radiotelegrafista en el ‘Liebenstein’

El matrimonio compuesto por Uta y Hans-Georg Korth conoció la isla de Gran Canaria, siendo jóvenes y solteros, cuando en los 50 él era marino en los buques que llevaban los tomates y plátanos canarios a Europa y ella (hija de un piloto de hidroaviones que unía Europa con América del Sur) estudiaba aquí español para ser azafata. Uta falleció recientemente, pero él acaba de cumplir 20 años fiel a esos paseos invernales por la playa de Las Canteras que disfrutaron juntos las dos últimas décadas.

“En los barcos fruteros había que medir la temperatura de los tomates varias veces al día”



Ojo de pez

Tato Gonçalves

Conectados con Bremen

La era digital nos ha permitido unir Alemania y Canarias en una sola imagen; por un lado a Hans-Georg Korth desde su casa de Bremen, y por el otro a José Rojano, jefe de cocina del Hotel Santa Catalina en Las Palmas de Gran Canaria, con una exquisita milloja de queso de cabra, tomate, cilantro, cebollino, ligeramente bañado con aceite de albahaca.

viera en los años 50 y principios de los 60. Bajo Franco no se importaba apenas, faltaban las divisas. Así que normalmente fueron mercancías en piezas, de vez en cuando uno o varios coches, lavadoras, piezas de repuesto. Nada que realmente pudiera haber llenado los huecos. A eso se añadía el correo, pero los sacos tampoco pesaban mucho.

— ¿Qué hacía durante los días que el barco estaba en puertos canarios: visitaba la ciudad, iba a algún restaurante favorito?

— Había multitud de posibilidades. Al cumplir la jornada laboral (porque el trabajo seguía aún estando atracados en puerto), el que quería podía pasar su tiempo libre, nada más salir del muelle, en el entonces próspero barrio de bares y tabernas junto al puerto. Me acuerdo a menudo de la playa de Las Canteras y de haber estado en los locales de baile por las noches. Uno de esos locales se llamaba Chi Pen o algo así. Si coincidía que era domingo, íbamos al Pueblo Canario y admirábamos a la jovencísima Mary Sánchez. Nos encantaba comer pulpo en su tinta con aquel maravilloso pan blanco canario, o papas arrugadas, o gambas al ajillo.

— ¿Recuerda alguna anécdota de aquellas escalas?

— Una vez llegamos de noche a Las Palmas y

Una “Cita con el chef” realmente especial, materializada después de no pocas complicaciones: con el entrevistado de vacaciones en Italia, la traductora en Nueva York (EE UU) llamándolo a su casa de Bremen (Alemania), y el cocinero que le iba a dedicar una milloja de tomate, nada menos que el chef ejecutivo del Hotel Santa Catalina (ver receta en ‘pellagofio.es’), en Las Palmas de Gran Canaria con el resto del equipo de la redacción. Pero Internet y Photoshop echaron una mano.

“Mis mejores recuerdos tienen que ver con la isla de Gran Canaria en los 50”

buen amigo del capitán vino a bordo para invitarnos a un baile de gala en el Club Náutico y nuestro uniforme tuvo que servir como traje de etiqueta. Nos lo pasamos muy bien, pero todas las jóvenes eran observadas con ojos de lince por sus madres, tías, etc. Otra anécdota: en las antiguas *guaguas* [en el original en alemán], los asientos estaban tapizados con felpa. Como forasteros, a menudo nos ofrecían un asiento. La consecuencia era que casi siempre nos llevábamos una o varias pulgas pegadas, así que era mejor ir a pasear y de compras en los grandes y bonitos coches americanos abiertos, que entonces servían de taxis.

— ¿Cómo se conocieron usted y Uta?

— En el barco, cuando Uta vino a recoger algo acompañando a una señora canaria.

— Habiendo muerto el padre de Uta cuando ella era muy pequeña, ¿hizo que sintiera curiosidad por conocer los lugares por donde él había volado?

— No. El lugar en el que ocurrió la desventura fue el delta del río Gambia y ella nunca quiso ir. Pero sí que le hubiese gustado visitar la isla Fernando Noronha. Allí se traspasaba a hidroaviones brasileños el correo que había llegado desde Las Palmas y los pilotos y sus tripulaciones le tenían mucho aprecio a este lugar.

— ¿Qué es lo que les gustaba de Gran Canaria?

— El interior de la isla, las montañas, los pueblos pequeños lejos de los autobuses turísticos y los jeep-safari, los amaneceres y los atardeceres en el mar, los pequeños bares; pero también Las Palmas con su gran oferta turística y cultural.

— ¿Una excursión?

— Ir a ver el Dedo de Dios cuando aún no existían tantas carreteras.

— ¿Hay algo en especial que les gustara comer cuando venían?

— Solíamos preguntar qué tenían como sugerencia del día en la cocina. En nuestros viajes a Uta le gustaba mucho comer *potaje* [en el original en alemán], que sabía distinto en cada bar.

— ¿Cuándo fue la última vez que vinieron juntos?

— En diciembre de 2009, pero ya estaba enferma.

— Terminamos: un recuerdo dulce.

— Los mejores recuerdos siempre son los que vive uno mismo, pero también tienen que ver con la isla en los años 50.

La entrevista tiene continuación en pellagofio.es:

“Mi mujer conocía Maspalomas cuando tenía tomates y un lago de agua dulce en el que bañarse”