Entrevista

Lucas de Saá

“Un pino singular crece de manera distinta a los de repoblaciones, que son como postes telegráficos”



Gastroclub

Cuando la enología es investigación

Inspiración atlántica en tres tintos con uva de Canarias, España y Francia

Atlántico

Sin confusiones

La vieja del país, sus primos y también sus parientes



pellagofio

Edición especial para La Provincia y La Opinión de Tenerife

2ª época - nº 14 - noviembre 2013

El cuadro que ilustra esta portada es obra del pintor Lucas de Saá (Gran Tarajal, 1948).

Secretos del bosque canario



(c) Del documento, los autores. Digitalización realizada por la ULPGC. Biblioteca Universitaria.

El reportaje



El cuadro de Lucas de Saá 'Pinar quemado' (acrílico y óleo sobre lienzo, 2x1 m) para el proyecto Nisdafe.| JAVIER PÉREZ MATO

Secretos del bosque canario

Las islas Canarias tocaron fondo a principios del siglo XX con una masa forestal arrasada por 500 años de talas. Un siglo después, presumen otra vez de bosques, pero... ¿cuál es su extensión, los pinos resisten realmente al fuego, el ganado perjudica o beneficia, interesa más tener pinares o castañares, el cambio climático nos dejará sin bosque?

Yuri Millares

El archipiélago canario tiene, en este siglo XXI por el que ya nos adentramos, 130 mil hectáreas de bosque y aún dispone de capacidad en su suelo para albergar otras 90 mil más. Y aunque el ritmo de las repoblaciones varía de año en año (en función de las posibilidades presupuestarias en cada ciclo económico), técnicos forestales consultados por *Pellagofio* estiman que "esas 90 mil hectáreas las podríamos conseguir en 70 años", algo que "deberíamos intentar acortar, haciendo un esfuerzo en los próximos 30 ó 40 años para repoblarlas con ayuda del proceso natural que está en marcha".

La mayor parte de los bosques canarios son pinares (unas 70 mil ha.), siendo el monteverde (nuestra exuberante y relicta laurisilva) el que ocupa el segundo lugar en extensión (unas 25 mil ha.) y el bosque termófilo el tercero en este *ranking*, con los palmerales, que tienen sus mayores extensiones en Gran Canaria y La Gomera.

Estas cifras contrastan con la realidad de cien años atrás (por ejemplo, los bosques de Gran Canaria apenas tenían a principios del siglo XX una superficie de 6 mil hectáreas). Ya a finales del XIX el navegante, naturalista y explorador francés Dumont d'Urville *(Viaje pintoresco alrededor del mundo)* escribía entre alarmado y sorprendido: "El mayor error de la administración española es no haber velado por la conservación de los bosques, que son para estas islas el gran alambique de la destilación pluvial. (…) Hoy en día la expansión de este suelo pelado es tan fuerte que la nubes no hacen más que pasar sobre las islas".

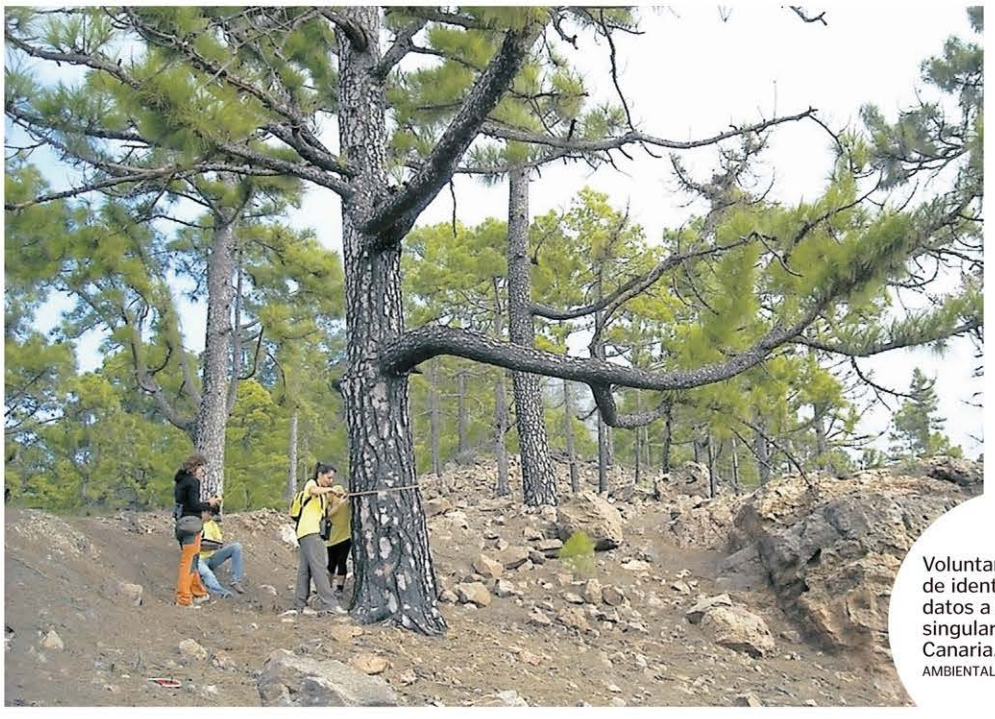
Lo cierto es que los gobiernos españoles empezaron a tomar sus primeras medidas por esa época, enviando a conservadores de montes en una labor muy poco eficaz que el antropólogo, también francés, René Verneau explicaba porque el campesino, que "se queja de la sequía", sigue talando "los maravillosos bosques del país en las propias barbas de los guardas".

Monumento a la bombona

La primera mitad del siglo XX, con sus guerras mundiales y la propia guerra civil en España, no hizo sino agravar la situación de los bosques. Con el comercio portuario bajo mínimos, los escasos recursos forestales eran lo único de que disponía la población para tener leña y carbón con la que cocinar, o los puertos para suministrar a los barcos. "A la bombona había que hacerle un monumento, porque cuando vino el gas butano la gente dejó de hacer los cortes clandestinos", solía decir Jaime O'Shanahan, figura clave en el inicio de las grandes repoblaciones forestales que dieron la vuelta a esta dramática situación a partir de 1951.

Las leyes que, por esa época, se dictaron en España tuvieron su efecto sobre las reforestaciones emprendidas en Canarias, aunque no exentas de sus controversias. "La ley estatal decía que todas las superficies por encima de los 900 metros debían ser forestales. En Canarias, por encima de esa altura, había agricultura y pastoreo y supuso un cambio radical en el uso del territorio. Y por eso, de alguna forma, hoy todavía se mantiene esa aversión a los pinos", señala uno de los técnicos forestales consultados. "Pero, objetivamente –añade–, las Canarias necesitaban bosque. Gran Canaria especialmente".

El progresivo abandono de algunas actividades tradicionales, "como el pastoreo intensivo o la siega de monte de forma superficial", tuvo como resultado que a partir de los años 70 del siglo XX, el territorio entrase en un proceso que los técnicos forestales llaman "de cicatrización": se produce una regeneración natural tanto de los antiguos pinares, como de los relictos de monteverde e, incluso, de los palmerales. Ayudados por el viento y sobre todo por aves como el mirlo, las semillas viajan fuera de la superficie ocupada por el bosque, incrementando de una forma considerable la superficie forestal", que se extiende por territorios en los que se ha abandonado la agricultura.



Voluntarios en la tarea de identificar y tomar datos a los pinos singulares de Gran Canaria.| UPI EDUCACIÓN AMBIENTAL

Frutales forestales, también

Las repoblaciones forestales refuerzan notablemente esa regeneración y ampliación de los bosques cana-rios que, aunque en los años 50, 60 y 70 eran mayoritariamente con pino (sobre todo *Pinus canariensis*, pero también insigne, halepensis y pinea), a par-

(c) Del documento, los autores. Digitalización realizada por la ULPGC. Biblioteca Universitaria.

Y el carbón dejó de ser clandestino

En los años 40 del siglo XX "se hacían clandestinamente doscientas carboneras y no había fuego en el monte", aseguraba el carbonero de Gran Canaria Leonardo Jiménez, que había nacido en 1934 y aunque en aquella época él aún no hacía carbón, sabía que estaban allí. Los guardas no daban con ellas, explica, porque "de noche no se ve el humo", y de día les tapaban las puertas sin llegar a ahogarlas y "el humo es como si fuera vapor, al salir se desaparece". Este periodista lo acompañó varios días un invierno de mediados de los 90, mientras hacía carbón en medio del pinar en el llano de Garañón [como ilustra la fotografía de Y.M.]. Por primera vez entraron varios carboneros al pinar público a aprovechar, con todas las bendiciones legales, los árboles tumbados de las primeras talas selectivas que el Cabildo de Gran Canaria realizó para sanear el bosque.





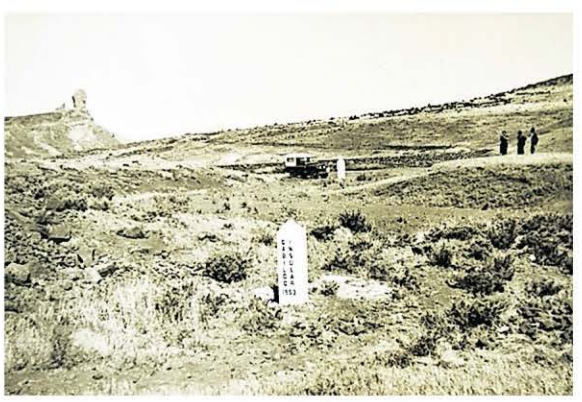
Los pinos que el fuego tumba

Aunque el pino canario tiene ganada su fama de especie pirófita (resistente al fuego), lo cierto es que en los grandes incendios de los últimos años se han visto muy afectados. "Está acostumbrado a incendios naturales, en invierno después de la caída de algún rayo", explica los técnicos forestales. "Eran unos fuegos muy someros, porque iban de la parte alta de la ladera hacia abajo. Los dañinos son los incendios de verano que, por el calor, suelen ser de abajo hacia arriba". Es paradójico, pero "cuando un incendio avanza hacia arriba por la ladera de un pinar, no quema directamente la parte de tronco a la que se enfrenta, sino que lo rodea y es como si se le aplicase un soplete por el otro lado", porque hay combustible acumulado al pie (piñas, ramas [ver foto de UPI Educación Ambiental]) y se generan heridas que con el siguiente incendio se acentúan.

Buscadores de tesoros centenarios

En Gran Canaria, y a raíz del gran incendio de 2007, se han venido realizando sucesivas campañas para inventariar sus pinos singulares, emprendidas por el Voluntariado Ambiental de la Obra Social de La Caja. Sólo en los tres años siguientes ya habían sucumbido un centenar de ellos, entre los que destacan el de Las Toscas de Pajaritos (Pajonales), el del Naranjero (Tauro), el Rayo (Ñameritas), el del Trancado (Pajonales) o el más conocido de Pilancones. Los datos más actuales de este censo de pinos singulares vivos (centenarios en muchos casos) sitúa el número de ejemplares en esta isla en 435. El censo pone el acento más en la singularidad (grosor, altura...) que en su edad, por las dificultades para calcularla. El de Las Toscas de Pajarito era llamado así por concentrar en sus ramas gran cantidad de aves que anunciaban la proximidad de lluvias [en la foto de A. Melián].





Experiencias mejorables al reforestar

Canarias ha recuperado en el último medio siglo parte de su territorio para bosques que hoy tiñen de verde el paisaje, con todas las ventajas ambientales que conlleva [en la foto de Jaime O'Shanahan, el entorno del roque Nublo totalmente pelado al iniciar el Cabildo las repoblaciones en 1953]. Pero también ha sido una labor en la que se han cometido errores que continuamente se están evaluando por los técnicos, para evitar repetirlos. El más famoso de ellos, repoblar en Canarias con pinos no canarios, que resisten peor los incendios. Otro dato curioso: se puede observar en primavera que los pinares de repoblación en la zona norte de Gran Canaria se ponen marrones. La razón es que la semilla se sacaba del sur de la isla, donde el pino se comporta de modo diferente por su adaptación a aquel microclima y en el norte le afectan más los hongos por la humedad ambiental.

tir de los años 80 se añaden a las repoblaciones otra serie de especies: palmeras, laurisilva e incluso frutales forestales, "que es importantísimo, porque son mucho más aceptados por la población rural", reconocen los técnicos. Se refieren a castaños, nogales, álamos negros (olmos, como son más conocidos popularmente), higueras... "Toda esa lista de especies la Administración también los ha fomentado, sabiendo que es una forma de crear ecosistema", añaden.

Llegados a este punto del artículo, puede que al lector le asalte la pregunta: ¿para qué tanto pino en vez de frutales? Los técnicos forestales lo tienen claro: "No hay que plantearse qué nos genera el pinar, sino ¿qué pasaría si no estuviese? Es uno de los mejores usos del territorio, porque si hay un incendio el pino canario rebrota otra vez; en zonas accesibles nos produce una madera de muy buena calidad (tenemos que ser pacientes y esperar 200 años hasta que nos produzca tea); también produce leña y pinocha (para cama de ganado, para estiércol)".

Las multas, "leyenda urbana"

Son unos beneficios que, hasta hace poco, habían estado muchas veces vetados, de ahí esa aversión de la población rural al no permitírsele pastorear, disponer de leña o ni siquiera recoger pinocha. Incluso se multaba por cortar pastos.

Eso es hoy algo impensable ("Hace 15 años que no se tramita una multa. Lo que queda son leyendas urbanas", afirman en el Cabildo de Gran Canaria), pues todos reconocen ya que esas son labores (junto a los tratamientos selvícolas para sanear el bosque, con talas selectivas) que benefician al propio bosque y evitan incendios: "El pastoreo controlado es un uso sostenible muy adecuado, porque mantiene el sotobosque a raya y allá donde crece el pino muchas veces no te crece otra cosa. Lo que no tiene sentido es plantar pinos donde podemos plantar laurisilva, castaños u olmos", reconocen.

Y sean de pinos o de cualquier otra especie, los bosques son –más allá de un recurso paisajístico para disfrute de la población urbana, o de un sostenedor de actividades rurales tradicionales– una necesidad para el territorio y su clima.

Entre sus funciones fundamentales están la producción de agua, la protección de suelos y, especialmente, la fijación de CO_2 tan necesaria ante el uso y abuso de combustibles fósiles como el petróleo y el carbón. "Tenemos que pertrecharnos contra el cambio climático, y la mejor defensa es tener mucha superficie arbolada porque mejora el microclima y podemos hacerle frente, de forma más óptima", insisten. **Más información** en *pellagofio.es*

El contenido de estas dos páginas se basa en entrevistas con los técnicos forestales Carlos Velázquez, Alejandro Melián y Juan Guzmán, además de la consulta de documentación a la que 'Pellagofio' ha tenido acceso y datos de investigaciones propias.

• *Desde la redacción*



Yuri Millares

Ojo y mano de naturalista

Fue en el otoño de 2003, hace pues la redonda cifra de diez años, cuando Lucas de Saá y yo coincidimos en un pequeño bosque en Santa Cristina en busca de setas, acompañados y guiados por estudiosos de la Sociedad Micológica de Gran Canaria. Yo buscaba conocerlas y fotografiarlas, él también quería aprender y, sobre todo, observar, reflexionar y dibujar. Buscaba paredones con setas para desarrollar el suyo propio, en un gran cuadro de cinco metros de largo por dos de alto, dedicado al pino canario, que aún no ha terminado de pintar.

"Yo me considero un naturalista, no un pintor", explica siempre que tiene ocasión, aunque su vocación por conocer, defender y proteger la flora que alberga el bosque se manifiesta en dibujos y óleos en los que intenta plasmar, con la máxima fidelidad, el paisaje natural. "Soy alguien que camina por esos montes, no sólo los cercanos, sino aquellos que son difíciles de llegar, porque ahí es donde se encuentran imágenes que en otro lugar es difícil de encontrar". Para él, ahí está la información que busca, no se trata sólo de lograr una recreación plástica del paisaje, sino de investigar. Por eso se considera naturalista: más que dibujar naturaleza, certifica su existencia .

Y todavía va más allá. Siendo pintor de naturaleza que va a donde ésta se encuentra (una foto no da toda la información, ni transmite las emociones de *un directo*), se lleva muestras al laboratorio para ver con microscopio lo que el ojo humano no ve: como el polen, que ampliado a los miles de aumentos que la tecnología de los lentes le permite ve… un espectáculo lleno de formas y colores realmente asombroso. Y eso no sólo se ve, al verlo se sienten emociones. Esa es la pintura de Lucas de Saá, que ilustra la portada de este *Pellagofio* y se convierte en palabras en la contraportada con su entrevista, porque no podíamos hablar de bosque en Canarias sin sentirlo y verlo con él.

Cuando hace diez años me encontré por primera vez con él, me explicaba cómo era su tarea con "el block de notas, la máquina de fotos y la toma de apuntes. En algunos casos también, según la etapa, pues me hago mis óleos de pequeño tamaño, lo que se llama la pintura de caballete, que sirven de modelo para ese gran cuadro". Aún tardará en terminar ese gran bosque de pinar, porque ahora está empeñado en certificar con sus lápices y pinceles las grandes maravillas del bosque herreño: sus pinos singulares.

(c) Del documento, los autores. Digitalización realizada por la ULPGC. Biblioteca Universitaria.

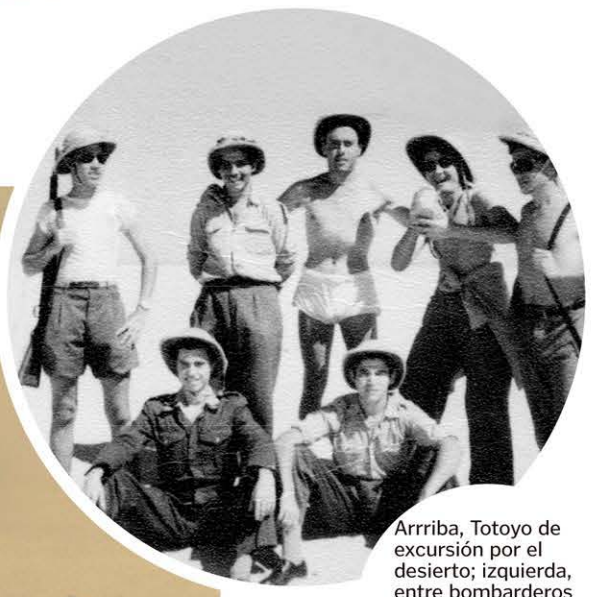
Historia oral

"¡Disparen, coño!" Y matan a los burros del coronel

Concluimos el relato iniciado en el anterior número, con algunos horrores y anécdotas vividos por Totoyo Millares en el antiguo Sahara Español en pleno conflicto armado con Marruecos en 1957-58.

Yuri Millares





Arrriba, Totoyo de excursión por el desierto; izquierda, entre bombarderos 'Pedros' bimotor en el aeródromo de Villa Cisneros.| ARCHIVO T. M.

Cuando aquella guerra olvidada se estaba acercando a su fin recuerda Luis Millares Sall *(Totoyo)*, destinado como meteorólogo en el aeropuerto de Villa Cisneros, "que empezó a aparecer mucha gente muerta", refiriéndose a las bajas españolas.

"Por todos lados entraban moros hacia Villa Cisneros, bien pertrechados y armados. Y a nosotros nos mandaban a muchos de milicias, en vez de a soldados chusqueros. Maestros, médicos y otros profesionales así, los mandaban al frente y morían como moscas, sin ninguna preparación para la guerra. Cuando se calmaba la cosa salíamos a buscar los cadáveres de los que no volvían, en camiones, todos armados con metralletas. Yo tengo una fotografía con uno de ellos, una bellísima persona, maestro de escuela, con una gran barriga que en vez de veintipocos años parecía que tenía cuarenta. Todas las semanas enterrábamos en el cementerio de Villa Cisneros a un montón. Yo me escapé porque me tocó vivir".

Al norte de Villa Cisneros había unas torretas en las que siempre había soldados apostados, "porque después de ellas, entrabas en el desierto".

Aquí ocurrió un incidente armado que más parece un episodio cinematográfico de la película *La vaquilla* de Luis García Berlanga, salvando las distancias de tiempo y lugar. Cerca de aquellas torretas el coronel jefe tenía su "colección de burros". Una noche, dos de aquellos animales se escaparon del cercado de postes y alambrada y rebasaron las torretas. "Los soldados empezaron a pedir el santo y seña, pero seguían oyendo pasos", relata Totoyo. "Esto está lleno de moros", se decían, y repetían "¡Santo y seña!".

Como quiera que los burros siguieron de paseo por allí, ignorando las advertencias, alguien dijo: "¡Disparen, coño!" No salieron hasta el amanecer a mirar y se encontraron a los dos burros muertos. En eso que "aparece el coronel por allí gritando, '¡me faltan dos burros! ¿dónde están los burros?'. El hombre llorando allí, un escándalo. Y los soldados todos asustados".

Pero como decíamos al principio, el final de la guerra estaba cerca y así lo comprobó cuando vino de visita un general francés, "con su *queso* en la cabeza, el **cachorro*** aquel que llevaban [*képi*, en francés]. Estábamos todos formados fusil en mano, después de la misa donde yo había tocado el violín", recuerda con emoción. Su susto fue mayúsculo cuando aquel general lo hizo salir de la formación para... felicitarlo, por el concierto en el que le acompañó un legionario al órgano para interpretar a Handel, Bach y Mozart.

Antes de ello, aún viviría más episodios dignos de relato ¡y hasta de una película! De cuando se subió a un bombardero *Pedro* para ir a un puesto avanzado a 500 kilómetros desierto adentro y se encontraron a todos muertos, o de cuando con un teniente (guitarra y timple en mano), se subió a un Junkers y realizaron un peligroso picado sobre un buque de la Armada fondeado en la ría de Villa Cisneros. Los detalles, **en la edición digital**, en *pellagofio.es*.

Hablar canario

"Pal carajo el violín", corriendo tras un avión

Y. M.

Finalizada la guerra, Totoyo no veía el día en que le llegara su licencia. Hasta que una mañana su compañero Medinilla, en Comunicaciones del aeródromo de Villa Cisneros, lo recibió y le avisó. "Yo no preguntaba sino cuándo salía el próximo avión". Y le dicen: "Mañana sábado sale uno, no te lo pierdas".

"Yo estaba distraído mirando cómo amarrar el violín y lo metía en un cartucho, cuando me dice Medinilla: '¡**Chacho***, que el avión está saliendo!'. "¿Qué dices?" respondió al tiempo que salía corriendo con la maleta en la mano, "solté el violín pal carajo y el avión empezando a rodar despacito. Y yo gritando. ¡Esperen! Los motores ya soltando llamarazos y yo medio asfixiado por los gases, me colgé al avión [agarrado a la puerta] y dando golpetazos con la maleta. ¡Bum. Bum! Entonces el mecánico abrió la puerta, '¡estás loco, te vas a matar!'. Metió la maleta y después me cogió de la mano y me subió".

cachorro. Sombrero flexible, normalmente de ala ancha, que se usa en los campos canarios. Por extensión, cualquier sombrero o gorra.

chacho. "Aféresis de *muchacho*, de uso cotidiano en las Islas. Es tratamiento afectuoso y desenfadado" (O. García Ramos, *Voces y frases de las Islas Canarias*).

• *Baúl del lector*



Domingo Rodríguez

En Guinea, la mili y hasta loros



De esta guisa se retrataron estos soldados españoles (entre ellos el isleño Tomás) en Guinea.| ARCHIVO PELLAGOFIO

En la escuela de nuestra infancia aprendíamos que, además de Ifni y el Sáhara, España poseía en África las denominadas provincias de Fernando Poo y Río Muni, colonias que con el paso del tiempo pasarían a denominarse Guinea Ecuatorial.

Y de allí, de la Guinea, llegaban maderas. Y cacao. Y café. Y aceite de palma. Y plátanos, cocos y piñas "porque son dos provincias de suelo fertilísimo", nos decían los maestros. Y así lo señalaba, además, la *Enciclopedia de Grado Medio*, único libro de texto que utilizábamos en el grupo escolar (además del *Catecismo*, claro).

Llegaban también muchos loros susceptibles de ser malcriados por chiquillos mataperros, capaces de enseñarles palabrotas y otras ordinarieces. No era raro observar cómo de un balcón o azotea salían los sonidos inconfundibles de los papagayos, adquiridos a cambulloneros, traídos como regalo o como recuerdo de la estancia en la colonia africana de muchos canarios que hicieron el servicio militar en aquella plaza. Como quienes aparecen en esta foto, entre los que se encuentra Tomás Pérez Sánchez, canario del Carrizal de Ingenio que cumplió parte de sus siete años de servicio militar en la antigua colonia española, viviendo el desarrollo de la guerra civil desde aquel lugar tan alejado del campo de batalla peninsular, donde fue testigo directo del hundimiento de la motonave *Fernando Poo*.

(c) Del documento, los autores. Digitalización realizada por la ULPGC. Biblioteca Universitaria.

Rutas y oficios

• *Árboles de Canarias*



Juan Guzmán Ojeda*

El asombroso pino de las dos velocidades, crece y crece

Los estudiosos de los bosques no nos cansamos de repetir las virtudes y las capacidades de resistencia, e incluso de sufrimiento, innatas al árbol más abundante del archipiélago: el pino canario. En el pinar de Candelaria, sobre la fachada sureste de la Corona Forestal de Tenerife, habita un simpar ejemplar de esta mágica especie. En concreto, nuestro protagonista se localiza en las coordenadas 28º 23´13.5´´ de latitud norte y 16º 25´ 46´´ de longitud oeste. Se trata de un pino más de los miles que conforman el monte público de Fayal, Valle y Chafa, pero, a su vez, este pino ha sido objeto de estudio por su peculiaridad. A primera vista nos asalta una pregunta: ¿pero qué le ha pasado a este árbol? Fue el guarda forestal de la zona, José Pérez Castro, quien advirtió a José Climent (gran especialista en la materia) sobre la presencia de este espécimen de sorprendente aspecto, y no fue hasta 1993 cuando Climent, junto al profesor Luis Gil, realizaron el estudio dendrométrico para intentar responder a la pregunta.

Todo comenzó en el invierno de 1874. Nuestro árbol emergió en el monte y creció con normalidad hasta la edad de 65 años. Fue en 1939, coincidiendo con el final de la Guerra Civil Española, cuando un "arboricida necesitado" se aproximó hasta su base y comenzó a talarlo. Por la incisión ancha de los cortes se intuye el uso de un machete para realizar la tarea. El árbol presentaba entonces un diámetro de 56 cm. Y aunque el leñador se esmeró en su trabajo, llegando a sesgar anularmente todo el árbol, por alguna desconocida razón cejó en su empeño y no terminó de apearlo, quedando éste con una gran herida abierta, abandonado a su suerte.

Con los años este formidable ejemplar siguió creciendo, pero esta vez a "dos velocidades". De la herida hacia abajo el árbol presenta a fecha actual, prácticamente la misma dimensión que en 1939, pero de la herida hacia arriba ha aumentado su diámetro hasta casi los 80 cm. Fisiológicamente el anillado es un trauma muy severo, que causa la muerte, aunque algunas especies son capaces de sobreponerse utilizando sustancias de reserva hasta reconectar los tejidos.

¿Cómo se abastece de savia?

En nuestro ejemplar no se aprecia ninguna reconexión externa de tejidos, hecho ante el que surge la duda: ¿cómo se abastecen de savia elaborada para que las raíces sigan dándole vida al árbol?

Para explicarlo existen dos hipótesis. Por un lado, las raíces y la parte baja del árbol se aprovisionarían mínimamente a través de una pequeña porción de madera viva que queda bajo la herida, hoy ennegrecida por los incendios y en continua destilación resinífera. Por otro lado, este fenómeno podría explicarse por "anastomosis", es decir, que el pie sobrevive gracias a la existencia de injertos subterráneos con las raíces de los pinos más próximos.

En cualquier caso el estado actual de nuestro protagonista tampoco parece pronosticarle un futuro muy prometedor. La guía principal ya se ha secado y muchas ramas se encuentran rotas y puntisecas.

Por ventura, el hecho de encontrarse cerca del barranco, azocado de los vientos, ha favorecido su desafiante crecimiento. Como quiera que fuere, yo particularmente me inclino –quizás más con el corazón–, por la hipótesis de la anastomosis apoyada en el hecho de que es la solidaridad de sus hermanos cercanos la que no ha impedido caer a tan admirable gladiador.

NOTA:

Este árbol no tiene, hasta la fecha, un nombre propio. En referencias anteriores se le ha mencionado como el Pino de Candelaria.

CUADERNO FORESTAL
El tronco herido y regenerado del Pino de Candelaria, dibujado por **Juan Guzmán**.



**Ingeniero técnico forestal (www.arbolesdecanarias.com)*

Tomás Hernández Páez / Pescador



Para jarear unos bocinegros, los abre por la mitad cortando, dice, "por la parte del cerro". | Y. MILLARES

"Viejas y salemas se jarean abriéndolas por la barriga y tres días al sol"

Yuri Millares

Tomás Hernández Páez todavía salía a pescar algo en su pequeño barco el año que fui a entrevistarlo y grabarlo para un documental de televisión. Fondeaba en la bahía protegida del muelle de Caleta del Sebo (isla de La Graciosa) y jareaba bocinegros o viejas, aunque ya hace tiempo que se comen frescos. En otra época que él conoció muy bien la única forma de conservar el pescado era jareándolo, esto es, abriéndolo, lavándolo bien y secándolo al sol unos días.

El relato de este encuentro figura en el libro *Canarias rural. Guía visual de oficios artesanos* (Pellagofio Ediciones, 2008). La tarde estaba avanzada aquel día cuando algunos barcos entraron en la bahía del puerto de Caleta del Sebo. Tomás Hernández era uno de los que entró, solitario, al timón de su propio barco de nombre también *Tomás*. Abarloado junto a una pequeña chalana, trasladó a ésta las capturas de la jornada y remó hasta las escaleras del antiguo muelle. Allí descargó bocinegros y cabrillas que su mujer, atenta a la llegada de Tomás y del *Tomás*, pone en una carrucha antes de alejarse empujando hasta el camión frigorífico donde se guardan los pescados que irían a Lanzarote para su venta.

Este es uno de esos pescadores gracioseros que sabe jarear muy bien y esa tarde iba a demostrarlo con tres bocinegros. Lo primero que hace es abrirlos por la mitad con la ayuda de un afilado cuchillo. El corte lo hace "por la parte del cerro, donde lleva la espina", explica. "Se pega por la cola y lo último que se jarea es la cabeza", añade.

A la vista han quedado las tripas que quita con las manos y tira a un par de metros. Es lo que estaban esperando unas gaviotas que aguardaban pacientes y se lanzan a coger con sus picos. Dos de ellas incluso forcejean, disputándose la misma pieza que se reparte entre el pico de una y de otra.

Ajeno a ello, Tomás sigue con lo suyo. Realiza una serie de cortes en la carne de los bocinegros, son los laños, que a continuación unta bien de sal gorda que ha llevado en un pequeño balde.



Es sal marina, obtenida de la cercana salina del Río, en la cercana costa de Lanzarote: "Para salar, la mejor sal es la de Bajo el Risco, tiene más fuerza", comenta.

Por la mañana, coloca los bocinegros –ya escurridos y secos– fuera de la casa sobre unas cajas de fruta vacías. A sus pies hay un conchero y Tomás va cogiendo las conchas de unos burgados mientras abre los laños. En cada laño coloca uno o dos de estos caracoles de modo que el corte quede abierto y expuesto al aire. "Es para que se le meta el sol", dice este veterano pescador que con nueve años empezó a ir a la mar con su padre.

"Las jareas se pueden comer asadas, sancochadas; si usted la escama bien, en un caldo, escaldado con gofio, con arroz, con lo que sea". Cada pescado se jarea de una forma. "A la sardina grande se le sacaba el buche, se le ponía sal y se tendía al sol tres o cuatro días. A la sardina pequeña se le echa sal, se lava y se tiende un día o dos. La viejas y las salemas se jareaban abriéndolas por la barriga, se hacen laños y se pone sal, se lava y se tiende al sol tres días, cuatro".

Más información en la web *pellagofio.es*.



Arriba, lavando los bocinegros que, para terminar de jarear, cuelga en una liña al sol al día siguiente. | Y.M.

(c) Del documento, los autores. Digitalización realizada por la ULPGC. Biblioteca Universitaria.

Gastroclub

Tres tintos canarios muy originales, resultado de la curiosidad y la investigación



Los tres nuevos vinos de El Lomo estrenan, además del tipo de vino, una nueva imagen para las etiquetas.| TATO GONÇALVES

Canarias tiene un rico patrimonio de cinco siglos de variedades de uva. Los enólogos, sin embargo, siguen realizando experiencias con cada cosecha, e incluso probando el comportamiento de variedades foráneas de más reciente presencia en este suelo volcánico.

Yuri Millares

Las investigaciones que se vienen realizando en Canarias desde hace años, señalan la existencia de 54 variedades distintas de vid que se cultivan aquí, muchas de ellas con carácter minoritario. Una veintena se pueden calificar de "únicas en el mundo, en peligro de extinción", según la Consejería de Agricultura del Gobierno de Canarias, ya que como consecuencia de la filoxera, un parásito de la vid originario de Estados Unidos que arrasó Europa a finales del siglo XIX, desaparecieron muchas de ellas, que sólo han sobrevivido en este archipiélago.

Las variedades de uva más cultivadas en Canarias son la listán negro, listán blanco, malvasía y negramoll (suponen el 77% de las 8.786 hectáreas de viñedo repartidas entre las islas). Otras, en cambio, apenas ocupan un espacio minúsculo en las estadísticas, caso de la bastardo o baboso negro con un 0,63%, o están siendo introducidas en fechas recientes por su fama en otras regiones vinícolas del mundo, como la merlot.

Eso ha generado un debate entre los propios bodegueros, sobre la conveniencia o no de aceptar las nuevas variedades de uvas francesas, cuando aquí ya hay una riqueza de variedades tradicionales tan amplia y original. Por este motivo, *Pellagofio* ha visitado la bodega El Lomo –en Tegueste– interesados en conocer el resultado de las últimas investigaciones y experiencias de su enólogo Arsenio Gómez, uno de los profesionales más serios y respetados de esta isla.



Mario Reyes cata para los lectores de 'Pellagofio' los tres vinos experimentales de Bodegas El Lomo: un baboso, un merlot y un tempranillo. | TATO GONÇÁLVES



El enólogo de Bodegas El Lomo, Arsenio Gómez, en la mesa de selección de la uva durante la vendimia 2012. | YURI MILLARES

Un rosado y tres tintos

La noticia este otoño y en esta bodega, que desde hace años viene trabajando una línea muy estable de producción de tintos (maceración carbónica, joven, barrica y, algunos años, crianza), está en su primer rosado, que llega con vocación de permanencia ("con uva listán negro, muy bonito y llamativo de capa, aromático, pero a su vez un rosado serio, con cuerpo", describe el propio enólogo), y, especialmente, tres nuevos tintos singulares sólo como experiencia e investigación, en edición limitada y sin compromiso de permanencia. Todo un regalo para los amantes de los vinos canarios y un desafío a quienes quieran probar algo especial.

Se trata de tres vinos monovarietales con una uva canaria singular y minoritaria (baboso), con una conocida variedad francesa que está extendiendo su presencia en Canarias (merlot) y con una que es todo un clásico en España (tempranillo).

La uva baboso llegó a la bodega desde una finca de costa de la zona de Valle Guerra. "Era una viña joven e intentamos buscar la vocación de esa uva, no podía ser una uva muy madura y compleja, ese vino al que estamos acostumbrados al hablar de baboso, que es muy denso", dice, "sino que nos fuimos a otra línea de un vino serio, pero ligero". Un vino, resume, "bastante bebedor".

Entrando al debate

La uva merlot llegó de un viticultor de Valle Guerra. "Dijimos: vamos a hacer una cosita con una partida que tenía un buen grado de maduración, con 14 grados". Aquí ya se apartó el enólogo del uso de variedades tradicionales, "en la línea de I+D, de investigación". Y lo explica: "Hay un debate que si las variedades foráneas sí o no, y una de las cosas que estamos viendo es que determinadas variedades, cuando están cultivadas aquí, no tienen nada que ver con los referentes que tienes de otros sitios, porque esto es un clima atlántico, una tierra volcánica".

Por último, con la uva tempranillo, que sí la tienen en la finca de la bodega, hacía algunos años que empezaron a realizar pequeños ensayos. Una variedad, describe, "de las que mandan sobre el territorio".

En las plantaciones de El Lomo estaba bien adaptada "y no tenía nada que ver con otros tempranillos; de hecho, aquí da un vino más frutal por estar en un clima más atlántico". Así que, "¿por qué no sacar un monovarietal, nadie ha sacado todavía?". Han embotellado un poco más, 2.000 litros, y "realmente nos ha gustado", confiesa muy satisfecho. "Ha quedado muy redondo".

Fuera del circuito comercial

Estos tres vinos, que no van a pasar al circuito de la distribución comercial, sólo se venderán en bodega y en pequeñas tiendas especializadas.

Pellagofio los ha catado con el sumiller Mario Reyes, que ha encontrado el baboso de muy bonito color y el de menos acidez de los tres, con un ligero amargor final que lo hace más largo y sabroso; el merlot algo joven aún en nariz y boca, pero mostrando su carácter amable y personal de la variedad; y el tempranillo frutal en nariz y elegante en boca, perdura agradable en el paladar.

El lector puede leer **más detalles** del tempranillo en la columna derecha de esta página y las tres catas completas en la edición digital (en la web *pellagofio.es*).

• *La cata*



Mario Reyes*

Frutal, fresco y apetecible tempranillo

Ficha técnica:
Bodegas El Lomo (Afecan SA)
Marca: El Lomo.
Tipo: tinto 2 meses en barrica.
Uvas: tempranillo.
Añada: 2012.
Graduación: 14.
Botellas: 2.514 x 75 cl.
DO: Tacoronte-Acentejo.
Servicio: 16º C.
Contraetiqueta: Nota de cata firmada por Rogelio Quintero.

Bonito tinto de tonos picotas de buena intensidad. Nariz frutal, fruta madura y básicamente roja; con toques avainillados de su suave paso por barrica, deja entrever ligeras notas de especias tipo canela y su fondo es limpio y muy agradable. La boca es ligera pero no falta de sabor, fresco y apetecible, es un vino elegante que perdura en el paladar y agrada a los sentidos...



** Sumiller. Propietario de la tasca y enoteca El Zarcillo en Tafira Alta.*

(c) Del documento, los autores. Digitalización realizada por la ULPGC. Biblioteca Universitaria.

Atlántico

Confusiones y sustituciones en los productos de la pesca / Los peces loro

La vieja del país, sus primos y sus parientes

Nuestra vieja no es exclusiva de Canarias, pues habita en parte del Mediterráneo y el Atlántico nororiental (el programa de televisión 'Un país para comérselo' cometió el error de situarla también en América). Pero otros peces similares se venden en las Islas como si fueran viejas.

José Antonio González*

La vieja de Canarias *(Sparisoma cretense)*, es un pez óseo perteneciente a la familia de los Escáridos *(Scaridae)*, es decir, se trata de un pez loro. La mayoría de las especies de esta familia son muy coloreadas, con tonos llamativos que diferencian hembras de machos; de cuerpo rechoncho; hocico redondeado; escamas grandes y suaves al tacto; dientes parcial o completamente fusionados, formando un par de placas en pico de loro en cada mandíbula, de ahí su denominación.

En general, los peces loro pueden cambiar de sexo: individuos de ambos sexos, con tonos apagados marrones, rojizos o grisáceos, se transforman en grandes machos terminales muy coloreados, a menudo con verdes dominantes. Nuestra vieja parece ser el único pez loro conocido donde las hembras no se transforman en machos terminales: desde 8-10 cm de talla, las hembras serán hembras toda su vida y los machos serán machos.

Una característica anatómica de los peces loro es la posesión de un molinillo faríngeo, aparato triturador capaz de moler finamente el alimento ingerido, incluso los fragmentos calcáreos. Son herbívoros u omnívoros.

Los otros peces loro

En el Atlántico centro-oriental viven tres géneros de peces loro con interés comercial:

–pez loro jabonero *(Nicholsina)*: cuyas mandíbulas no se superponen cuando el pez cierra la boca, nunca lo hemos observado en los mercados de Canarias.

–pez loro de Guinea *(Scarus hoefleri)*: hembras y juveniles, generalmente procedentes de Senegal, son frecuentes en nuestros mercados; sus colores apagados (aunque con tres bandas verticales oscuras en el cuerpo) y la mancha oscura en base de las aletas pectorales pueden confundirlos con los machos de nuestra vieja. También tienen el borde de la cola redondeado. Los machos no suelen ser comercializados en Canarias (en Cabo Verde, sí) por sus estridentes colores verde-azulados y llamativa cola de puntas alargadas.

–vieja oeste-africana *(Sparisoma choati)*: juveniles y hembras (de Senegal, Cabo Verde, Santo Tomé y Príncipe y Angola), son frecuentes en el mercado canario; van desde marrón-gris hasta rojo-gris con escamas marrón rojizo; borde de la cola más o menos recto o con algo de puntas.



1 Hembra de la vieja de aguas de Canarias.

2 Hembra de la vieja oeste-africana.

3 Hembra de pez loro de Guinea.

Sus muchos nombres

La vieja que habita en aguas de Canarias recibe la denominación oficial comercial de *loro viejo*. Los nombres dados por la FAO en otros idiomas son *parrotfish* (inglés) o *perroquet vieillard* (francés)).

En Canariases vieja colorada (hembra); vieja parda, vieja gris, macho pardo (macho); vieja lora (ejemplares rechonchos); vieja melada, vieja asalmonada, chifleta, chufleta, tarrafilla (juvenil).

Nutrición y diferencias

La vieja de Canarias es de carne blanca, poco firme y sabor peculiar. Composición química: 1% grasas, 20,64% proteínas y 1,75% minerales, aportando 0,42 g de omega-3, 0,02 g de omega-6 y 92 Kcal por cada 100 g de carne. Es un alimento magro (pescado blanco), hipocalórico, bajo en grasas y rico en proteínas, minerales y ácidos grasos esenciales.

Viejas oeste-africanas e incluso loros de Guinea, mezclados o no con viejas de Canarias, son habitualmente vendidos en nuestros mercados. También es frecuente observar la exposición de una o dos viejas del país, junto a numerosas viejas africanas, con un engañoso precio de oferta. Esto ocurre sobre todo entre noviembre y abril cuando nuestra vieja escasea.

En el loro de Guinea, pariente de nuestra vieja, las placas dentarias superiores son más salientes que las inferiores (regla nemotécnica: "si llueve, no se le llena la boca de agua"). Los grandes machos son verdosos con la cola en media luna.

En la vieja oeste-africana, prima de nuestra vieja, "si llueve, se le llena la boca de agua". Juveniles y hembras marrón-gris a rojo-gris con escamas marrón rojizo; cola recta o con algo de punta en los extremos. Machos: cabeza y dorso anterior rojo acastañado, vientre verde-amarillo y parte posterior gris verdoso oscuro; cola en media luna con las puntas alargadas.

Grupo de investigación en Ecología Marina Aplicada y Pesquerías (ULPGC).



(c) Del documento, los autores. Digitalización realizada por la ULPGC. Biblioteca Universitaria.

Cita con el chef

Yuri Millares

Lucas de Saá

Naturalista antes que pintor

Su vocación por la pintura sólo es superada por su entrega a la causa de la naturaleza canaria, que convierte en detallados dibujos y cuadros de gran realismo. Por eso le sigue doliendo la noticia de este verano de que Jandía perdía la categoría de parque natural por defectos en su tramitación ("es un insulto a la naturaleza"), mientras trabaja sin descanso en el proyecto Nisdafe que estudia y cataloga (plantando sus semillas en vivero) los muchos y majestuosos pinos singulares que pueblan la isla de El Hierro.

— El bosque en Canarias son muchos bosques, ¿se queda con alguno en particular?

— Yo hacía surrealismo expresivo, pero me di cuenta de que el paisaje se estaba perdiendo. Entonces corté radicalmente con la abstracción y me dediqué a pintar paisajes. No tengo [preferencia por] ningún bosque determinado.

— Que un pintor evolucione de la abstracción al realismo pintando paisajes *plain air* ¿no es el camino inverso que siguen los artistas?

— Sí. Justo me lo comentaron algunos críticos de arte. Se enfadaron conmigo. Pero a mí siempre me gustó la naturaleza, desde pequeño ya iba por ahí a pintar el territorio. Claro, de aquella manera, como un niño. Y mi visita al bosque de El Cedro en La Gomera me marcó, fue cuando me dije: "aquí no puedo hacer las dos cosas a la vez, dejo una".

— Lo cierto es que en ese viaje pictórico, de descubrimiento y de reivindicación de los bosques isleños, el realismo y la perfección de la obra impresionan. Más aún si pensamos que ha retratado el bosque de una isla como San Borondón, que aún no ha sido encontrada. ¿Cómo llegó a ella?

— Pues fácil. Al ver que todos los bosques estaban siendo intervenidos por la mano del hombre, se me ocurrió hacer un bosque en la isla que nunca se iba a encontrar y, por tanto, el bosque tampoco. Es un cuadro que empecé hace muchos años, que aún no he terminado. Tiene cinco metros y le estoy poniendo los elementos que hay en el bosque de un pinar idealizado, pero con material de cada una de las islas donde hay pinos.

— Nos conocimos hace diez años mientras dibujaba setas en un bosque, no sé si se acuerda...

— ...me acuerdo

— ¿Qué más podemos encontrar en el bosque, además de árboles (y setas)?

— Emociones. Ir a encontrarte a tí mismo. Por ejemplo, te voy a citar un momento: fue en el llano de Guillén (en El Hierro), sentado, viendo como caía el día. Inmerso en aquella atmósfera tan especial, con una tranquilidad que es muy difícil de encontrar en otro lugar, sientes algo que sólo está en rincones escondidos de un bosque.

— Desde hace unos años trabaja en un proyecto científico titulado Nisdafe, vinculado a los pinos de El Hierro. ¿Qué buscan en la Isla del Meridiano con ese proyecto?

— Yo había estado en El Hierro y había visto y dibujado algunos pinos singulares. Más tarde, acompañando a la Sociedad Micológica de Gran Canaria para hacer unos recorridos, me dediqué a buscar esos pinos y ya no estaban. Habían desaparecido a consecuencia de la cantidad de incendios secuenciales que se producen casi cada año o dos años. A partir de ese momento pensé que eso tenía que dibujarlo, porque el patrimonio se está perdiendo. Realicé más visitas y presentamos un proyecto con la catedrática de la ULPGC Mari Carmen Mato, que aprobó el Gobierno de Canarias en el marco del programa Septenio. A partir de ahí muchas personas, empresas e instituciones se han sumado a la consecución del proyecto, precisamente porque hay un patrimonio que se estaba perdiendo. Incluso pinos colgantes ya están registrados por medio de la fotografía y de la pintura, un patrimonio de pinos singulares que merece la pena que continúen donde están.

> "Además de árboles y setas, en el bosque también encontramos emociones"

— ¿Qué define a un pino u otro árbol como singular?

— El hecho de que es irrepetible. Da lo mismo el tamaño que tenga, cuando empieza a crecer ya ves que crece de manera distinta a los pinos que vemos en repoblaciones, que crecen todos iguales y son como postes telegráficos. Cuando te acercas, ves que todo el recorrido que tienen las ramas y esos troncos que se retuercen a partir de la base no es habitual.

— El proyecto incluye la recolección de semillas de estos pinos singulares, que se están plantando en el Jardín Botánico Canario Viera y Clavijo...

— En el vivero del Jardín Canario y en el vivero forestal, ambos del Cabildo de Gran Canaria.

— -¿Qué tienen esos genes que desean perpetuar? Porque esos hijos no van a tener esas mismas formas que sus padres.

— Eso... lo veremos. Por eso mismo los hemos plantado, para ver qué ocurre cuando tengan un tamaño más considerable. De momento están respondiendo a las expectativas que teníamos, salen con ramas que desde la base se van retorciendo.

— Terminamos: un recuerdo dulce.

— En aquel bosque quemado en El Hierro, cuando fui a verlo, el suelo era como una esponja de ceniza, pisabas y te hundías. No había nada verde, todo era negro y gris. Y me acuerdo que me asomé a un tronco calcinado y en su interior vi naciendo una plántula de pino, lo único verde. Se me saltaron las lágrimas. Entre aquello tan dramático, eso era la esperanza de un nuevo bosque.

> "Si hay un paraje bello por sí mismo, como la montaña de Tindaya, está bien como está y sobra intervenirlo"

La entrevista tiene continuación en **pellagofio.es**:

> "Además de árboles y setas, en el bosque también encontramos emociones"

"Un pino singular crece distinto a los de repoblaciones, que son como postes telegráficos"



• *Ojo de pez*

Tato Gonçalves

Tercero de tres encuentros del chef Fabio Santana (restaurante de El Gabinete Literario y, ahora, también, del restaurante La Macarena), con uno de nuestros entrevistados. En este caso para arropar la entrevista con el artista Lucas de Saá, a quien le dedica -de su libro 'El queso en la cocina de Canarias'- el plato que llama mix de hongos en tempura, con crema de queso curado vaca-oveja con pimentón de Gran Canaria (ver receta en la edición digital, en 'pellagofio.es').

Árboles vivos y al óleo

Los jardines de la Facultad de Formación del Profesorado fueron el escenario donde realizamos las fotos con el *chef* Fabio Santana y el pintor Lucas de Saá y parte de su abundante obra. Con cierto retraso en la cita de aquella mañana, al parecer por falta de una petición formal de uso del espacio que ya ocupaban otros usuarios, realizamos la sesión.

(c) Del documento, los autores. Digitalización realizada por la ULPGC. Biblioteca Universitaria.