

Entrevista

Domingo 'el Colorao'

"Hay días que estás cansado y de repente pasan los duendes por encima y sale un concierto mágico"



Gastroclub

Cocineros viajeros nos presentan sus sabores

Potente frescura en El Caldero de Phi y sutil mezcla con el Menú Fusión Las Palmas

Atlántico

Sin confusiones

Los pata negra del mar: meros, abades y chernes

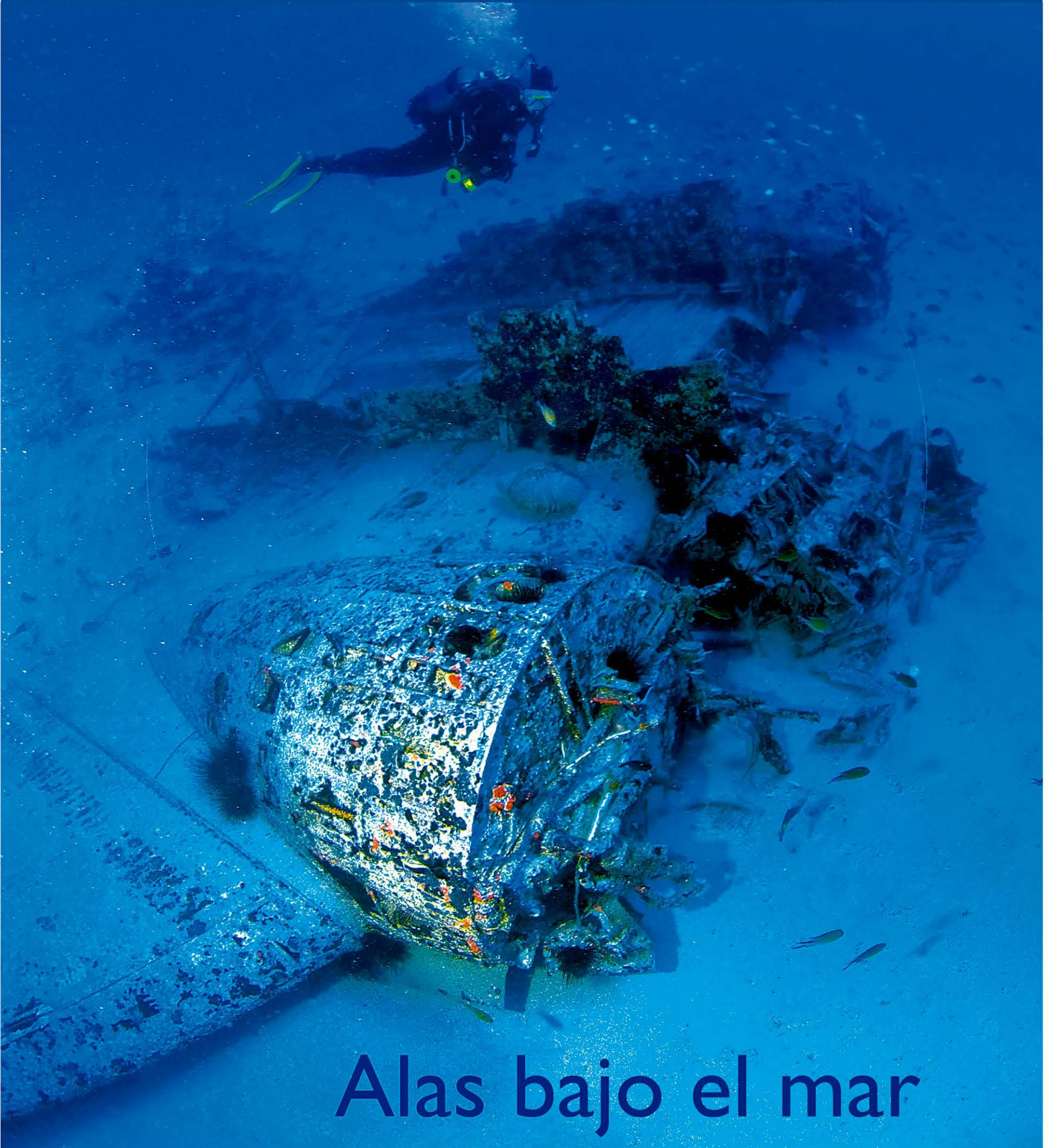


pellagofio

Edición especial para La Provincia y La Opinión de Tenerife

2ª época - nº 17 - febrero 2014

Un viejo DC-3 hundido en aguas canarias, captado por el fotógrafo submarino Arturo Boyra, ilustra esta portada.



Alas bajo el mar

Rutas

● Árboles de Canarias

Juan Guzmán
Ojeda*

El legendario aderno de Los Chorros de Epina y el secreto de sus hojas

Entre las leyendas que surgen de la relación bosque-hombre, una de la más conocidas en La Gomera, la isla de la laurisilva encantada, gira en torno a los manantiales de Los Chorros de Epina, en el municipio norteño de Vallehermoso. El agua, catalizada por el contacto íntimo entre la niebla y la foresta, lleva tanto tiempo brotando de entre las rocas, que incluso se dice que Gara, la princesa de Agulo, llegó a mirarse entre las aguas de Epina para predecir su infortunio amoroso.

En la actualidad, la fuente está compuesta por siete caños superiores y otro inferior que alivia la poceta, todos tallados en madera de brezo (*Erica arborea*). Existen distintas versiones populares sobre lo que te puede ocurrir según del caño y el orden en que bebas, incluso puedes convertirte en bruja, pero además existe una fábula que relaciona este nacimiento con uno de los árboles canarios menos comunes: el aderno (*Heberdenia excelsa*), raramente conocido también como sacatero.

La tradición oral cuenta que antaño, cuando el municipio casi doblaba su población actual, los ricos del casco urbano mandaban a sus criadas a buscar agua a Los Chorros de Epina, ya que por su pureza natural se le atri-

buían cualidades sanadoras. Para autentificar la procedencia, las nobles terratenientes exigían a sus sirvientas una evidencia de haber estado en el lugar, esta prueba era una hoja de aderno.

Sin hojas en 2014

Y cierto es que junto al sendero hacia Arure (GR-132) se localiza un viejo aderno (28° 09' 48" N y 17° 17' 53" W), apenas a 200 metros antes de llegar a oír el borboteo de la fuente. Debemos lamentar que tras la visita realizada en fechas recientes [31 enero 2014], el ejemplar en cuestión no exhibía ninguna hoja y esta especie no es precisamente caduca.

Este ejemplar singular que, supuestamente, enlazaría con la cultura oral, probablemente pereciera durante el pasado año. A juzgar por su aspecto, durante su etapa juvenil debió ser víctima de un importante movimiento de tierra o bien puede que viviera subyugado a la sombra de otro gran árbol ya que su tronco, de apenas 6 metros de largo, se encuentra prácticamente horizontal al

CUADERNO FORESTAL
El aderno de Canarias en un dibujo de Mary Anne Kunkel cedido al autor de la columna.



camino, creciendo desde la pendiente hacia el vacío

Ahora, su tortuoso esqueleto vegetal, de más de un metro de diámetro, se encuentra abierto y desgarrado por el paso de los incontables años, proporcionando sustrato y soporte a musgos, helechos, líquenes y pequeñas crasas rupícolas.

Desmitificando su soledad

Pese a que algunos textos científicos atribuyen la capacidad de esta mirsinácea para emitir brotes de raíz (o geneta), como hace su pariente el marmulán (*Sideroxylon canariensis*), por nuestra parte no se ha podido advertir la presencia de los mismos, circunstancia que frena la regeneración natural de este individuo en particular. No obstante, los guías del Parque Nacional de Garajonay nos confirman la presencia de otros adernos en la zona, desmitificando la creencia popular sobre la solitaria existencia de este árbol en toda la Isla.

Claro está que la causa de la muerte de este ejemplar no debieron de ser las hojas que, como pruebas de fe, les iba regalando a las pobres esclavas del agua que además, a buen seguro, arriesgarían su propia vida para llegar a alcanzarlas. Como recoge José Perera, alguna había más avisada que venía con la hojita del árbol pero con la talla vacía, llenándola en el barranco de Macayo, ya cerca de la entrada a la pedanía urbana de Vallehermoso.

* Ingeniero técnico forestal (www.arbolesdecanarias.com)

● Cuaderno de campo



David Bramwell*

Una pareja de jóvenes extranjeros que se enamoraron de las Islas

Como ya se ha dicho [durante la presentación en el Cicca de *Mis primeras exploraciones por las islas Canarias*], este libro es una colección de recuerdos sobre mis primeras visitas a las Islas en los años 60 y algunos de principios de los años 70. Estos recuerdos forman parte de una serie de artículos en la revista *Pellagofio* y fueron preparados a sugerencia del compañero Yuri Millares, a quien le estoy muy agradecido por el interés que siempre ha puesto en tener los textos a tiempo para su publicación en cada número de la revista. Una labor que no siempre ha sido fácil, porque muchas veces fueron entregados muy al último minuto para la edición.

Los recuerdos son de tiempos felices, desde mi primera visita a la isla de La Gomera en el 64 -¡1964, hace ya casi medio siglo!-, donde todavía tengo algunos amigos de la época, como el escultor José Román Mora, de Vallehermoso, por ejemplo. Todavía nos vemos con frecuencia, aquí en el Gabinete Literario.

Un modelo mejor que el de Darwin

La verdad es que en casi todos mis recuerdos de aquellos tiempos figuran personas que ayudaron a fomentar mi gran afección por las Islas, donde he pasado bastante más de media vida. Entre esas primeras personas tiene gran importancia para mí Cornelius Lems, autor de varios artículos sobre la flora canaria y, especialmente, su *check-list* [lista de comprobación] de la flora canaria.

Lems fue el primero en aplicar la expresión "radiación adaptativa" [la diversificación de especies en distintos nichos ecológicos] a la flora canaria, precisamente en su artículo sobre el género *Aeonium* (veroles y bejeques), llamando la atención sobre un modelo vegetal equivalente, o mejor, que el caso de los pinzones de Darwin en las islas Galápagos.

Estuve el verano de 1965 con Lems en Tenerife y La Palma y algunas de las excursiones que hicimos juntos figuran en el libro. La historia es curiosa, porque en 1966 Lems me ofreció la posibilidad de ir a los EEUU para hacer la tesis doctoral con él, pero en medio de la correspondencia sobre el tema recibí la noticia de su fallecimiento en un accidente de tráfico. ¡Qué larga es la sombra de los accidentes de tráfico en la historia reciente de la botánica canaria!

Los primeros viajes a La Gomera en 1964 y 1965 significaron encontrar un paraíso natural. E implicaba caminar mucho, porque había pocas carreteras, pero descubrimos lugares como Los Chorros de Epina, el bosque de El Cedro, Los Roques y el barranco de La Laja, el roque Cano, y La Mérica, lugar que, según un gran amigo y maestro de la escuela de Vallehermoso, don Jaime Vega Hernández, había dado su nombre a todo un continente: ¡América!

En 1965 fuimos primero a La Gomera y después pasamos unas semanas en Tenerife, donde nos encontramos con Eric Sventenius

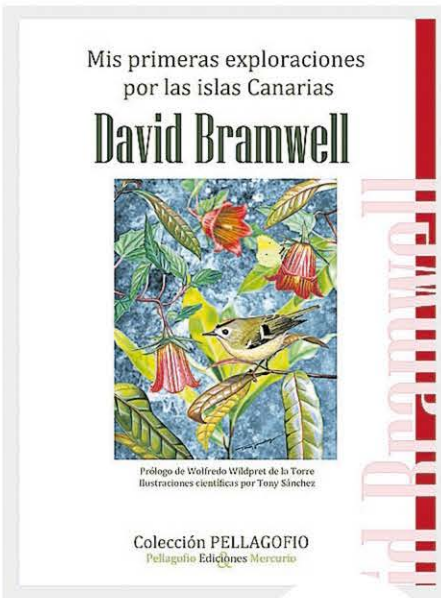
por primera vez. Posteriormente, en 1968 volvemos a las Islas con una beca de intercambio del British Council y el CSIC y fijamos nuestra residencia en San Juan de la Rambla. Inmediatamente contactamos otra vez con Sventenius y empezamos a hacer ex-

cursiones casi todos los fines de semana con él. Tengo muy buenos recuerdos de una excursión de un par de días que hicimos al barranco del Infierno en la que don Enrique [Sventenius] nos enseñó una pequeña población de *Anagyris latifolia* (oro de risco), y en Adeje pasamos la noche en la pensión Roschil, donde descubrimos los chinches y la aversión que tenía Sventenius a la Coca Cola.

Quizás una de las cosas que me trae mejores recuerdos era la amabilidad de la gente de San Juan de la Rambla. Don Julio, el dueño de la tienda de la esquina, quien se ocupaba de nosotros regalándonos de todo lo que producía en su pequeña finca (papas, plátanos, huevos, etc.) y de vigilar nuestras cosas cuando estábamos de viaje en las otras islas. O los niños del pueblo, a los que Zoë regalaba caramelos, que nos dieron la sorpresa una mañana, tras regresar por la noche de un día de campo con el coche lleno de polvo: nos levantamos por el escándalo que llegaba de la calle, miramos por la ventana y allí estaban los niños con unos baldes de agua limpiando nuestro coche.

Pero aparte de la amistad que hicimos con Sventenius y con Wolfredo [Wildpret], tuvimos también la suerte de conocer a otras muchas personas. Mis buenos recuerdos son de gente noble y amable con una pareja de jóvenes extranjeros que se enamoraron de estas islas y posteriormente tuvieron la oportunidad de hacer su vida aquí.

* Versión íntegra del artículo de Bramwell en pellagofio.es



Portada del libro que recopila los artículos de Bramwell.

El reportaje

Alas bajo el mar

Las aguas de Canarias son un paraíso para los aficionados al buceo. Muchos turistas llegan a estas Islas pensando en sumergirse, para disfrutar de la vista de sus fondos, su fauna y sus barcos hundidos. Dos submarinistas residentes en Gran Canaria, aficionados a buscar pecios, han localizado los restos de cuatro aviones.

Yuri Millares

“Cuando encuentras algo que no ha visto nadie antes, sientes una gran emoción. En el resto de las inmersiones lo que se siente allá abajo es una gran tranquilidad”. Es lo que ha relatado a *Pellagofio* el buceador profesional Israel Rodrigo Chans, gallego afincado en la ciudad de Las Palmas, con experiencia de varios años como buzo de la Armada y en la actualidad con su propia empresa de servicios en el Puerto de La Luz (Barge and Boat Services).

Su profesión es también su gran afición y muchos fines de semana los dedica a subirse a una zódiac con su amigo Dirk Tulkens (belga y también con empresa propia de buceo, en este caso para deportistas en su Top Diving de Puerto Rico), para buscar pecios sobre los que previamente han investigado, rastreando el fondo marino allí donde creen que puede haber algo.

Es así como, tras leer información y preguntar a pescadores, han localizado en los últimos años cuatro aviones sumergidos en la costa sur y sureste de Gran Canaria.

“Yo no presto atención a los peces, lo que me gusta es la chatarra y las cuevas”, sonríe Israel al explicar su gran pasión: buscar pecios. Su hallazgo más importante (por el buen estado del aparato) ha sido un C 4 7 (versión militar de la DC 3 norteamericana) del Ejército del Aire español.

La importancia del descubrimiento hizo que llamara a su amigo científico y buceador Arturo Boyra López (Oceanográfica: Divulgación, Educación y Ciencia SL) para que le acompañara y sacara fotografías con focos, pues él sólo lleva una pequeña GoPro.

“A mí, en cambio, lo que me gusta son los peces de colores, más que la chatarra”, bromea Arturo sobre el comentario anterior de Israel.

Lo que encontraron fue al Douglas C47 de la 904 Escuadrilla de la Base Aérea de Gando que tuvo que realizar un amerizaje de emergencia, el 2 de octubre de 1973, frente a las costas de Arguineguín y se hundió a los 10 minutos. La tripulación pudo ponerse a salvo en un bote salvavidas y fueron rescatados por unos pescadores.

El hundimiento del bimotor fue

por su proa, de ahí que a los 65 metros de profundidad a que se encuentra ahora tenga el morro algo aplastado, pero el resto del aparato está intacto y se puede incluso bucear por su interior (la versión militar del DC3 sustituye la pequeña puerta de acceso del pasaje por una puerta de carga más grande).

“Fue difícil de encontrar, estuvimos bastante tiempo barrien-

do la zona con la sonda”, explica Israel. La profundidad del lugar también hace la inmersión más complicada, sólo apta para buceadores muy preparados. [En nuestra edición digital en *pellagofio.es* los lectores pueden visionar un video sobre este pecio.]

Cuatro botellas por buzo

La inmersión la realizan con cuatro botellas para respirar: una bibotella a la espalda –con una mezcla más baja de oxígeno (18%), además de helio (35%) y nitrógeno (el resto del contenido)– y dos botellas más, una a cada lado del cuerpo –la nitrox 50 con oxígeno y nitrógeno en la misma proporción, y otra sólo con oxígeno–. Para bajar respiran con la bibotella, estando una media hora en el fondo disfrutando del *paseo*, lo que significa un ascenso a la superficie de una hora de duración, haciendo paradas de descompresión cada tres metros y respirando con las otras dos botellas

laterales. “A esas profundidades la cabeza funciona mucho más lento, por eso las botellas llevan helio”, explica.

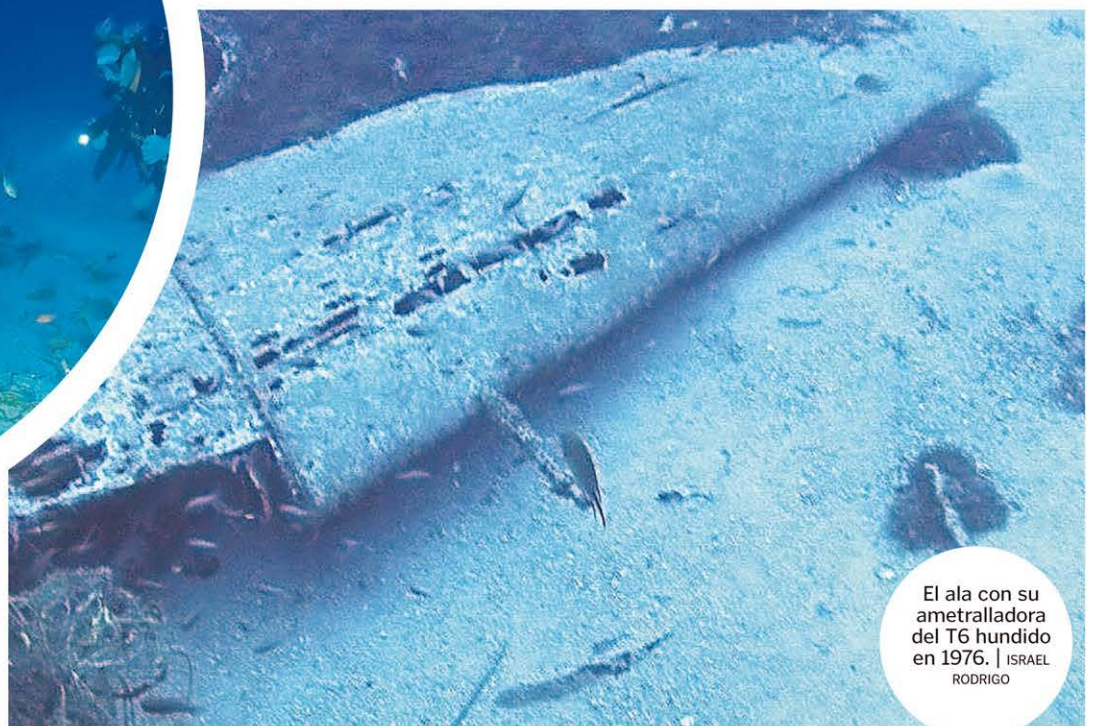
Los otros tres aviones que han localizado en los fondos marinos de Gran Canaria son un Fiat CR32 (conocido en España como *Chirri*) a 55 metros, un biplano italiano de la Guerra Civil española que siguió después en servicio; un T6 de fabricación norteamericana del Ala Mixta nº 46 de la Base Aérea de Gando, que el 29 de enero de 1976 chocó en el aire con otro T6 de su formación, en las proximidades de Puerto Rico, precipitándose al mar y hundiéndose a unos 64 metros de profundidad; y una avioneta civil biplaza hundida a 35 metros de la que quedan muy pocos restos. Hay un quinto avión, aunque ya era conocida su ubicación por ser más accesible para buceadores, un DC3 civil a 31 metros de profundidad frente a la playa de Vargas. **Más información** de estos aviones en la web *pellagofio.es*

“Cuando encuentras algo que no ha visto nadie antes, sientes una gran emoción”
(Israel Rodrigo, buceador profesional)

El C47 que se hundió en 1973, en muy buen estado. | A.B.

Restos del motor de un biplano de los años 30, el Fiat Chirri. | A. BOYRA

El ala con su ametralladora del T6 hundido en 1976. | ISRAEL RODRIGO



Historia oral

El pequeño Land Rover,
“incubadora de pollos”

Mientras el paisaje de Gran Canaria cambiaba en los años 50 y 60 del siglo XX al ritmo de las repoblaciones que se realizaron, un vehículo aparece vinculado a aquellos trabajos: el ‘jeep’ de Jaime O’Shanahan.

Yuri Millares

Pionero del ecologismo en Canarias y defensor de la palmera canaria, el origen de esta lucha que siempre mantuvo Jaime O’Shanahan, en favor del símbolo vegetal del archipiélago canario, tiene origen en una visita que realizó a Maspalomas con el primer director del Jardín Botánico Canario Viera y Clavijo, según relata el propio O’Shanahan en una larga que entrevista que mantuvo con el autor de estas líneas en 2002. “En ese jeep muchas veces salía con Sventenius a buscar plantas. Y me acuerdo un día que fuimos a Maspalomas a buscar plantas y desde ese entonces tengo metido en el co- co eso de la poda de las palmeras”.

Aquel día llegaron a Maspalomas y allí estaban las cuadrillas de Alejandro del Castillo conde de la Vega Grande. “Llegamos cerca del charco de Maspalomas, que hoy en día nadie le dice el charco sino la charca. Y estaban las palmeras nada más que con cuatro hojitas, porque las estaban cortando y cortando y se las llevaban en camellos que tenía el conde para echárselas de comer a las vacas. Tenía una gallanía* de vacas allá arriba en Maspalomas”.

A Eric Sventenius (“don Enrique”,



Hablar canario

Rescatador de coches en la ciudad inundada

Y. M.

El Land Rover de Jaime O’Shanahan le permitía moverse por todo tipo de carreteras y pistas. “Tan es así que cuando llovía mucho en la ciudad, se inundaba delante del hotel Metropol [en la actualidad, las oficinas municipales] porque desde las Alcaravaneras hasta el barranco Guiniguada había un montón de barranquillos y esos barranquillos corrían, muchacho, que inundaban todo”.

Y justo allí, junto el Club Inglés y el hotel Metropol, “que enfrente estaba el garaje Exprés, se formaba un gran charco de un barranquillo que venía de Ciudad Jardín para abajo. Allí se quedaban atascados muchos co-

ches, metía a los chiquillos dentro, metía una soga, y me dedicaba a sacarlos... –se ríe al recordarlo–. Los chiquillos, fíjate tú, emocionados, allí dentro del jeep y ayudando a amarrar la soga en el parachoques del otro coche”.

gallanía. La cuadra para vacas, burros o camellos. El periodista Alfonso O’Shanahan incluye el vocablo en su *Gran diccionario del habla canaria* citando a M. Trape-ro, del romance *La compra de una novilla* (“...en la gallanía está. El hombre amarró la vaca”). Agustín Pallarés (“Habla popular de Lanzarote”) escribe: “Cuando se termina el trabajo con los turistas en La Montaña del Fuego se lleva la camellada de nuevo a sus gallanías en Uga”.



De repoblación en Meleguinas están el jeep y el camión cuba del Cabildo.

Jaime O’Shanahan tenía que ir a ver cómo estaban las repoblaciones tras las nevadas en la cumbre. | CEDIDAS POR J. O’SHANAHAN A Y. M.

dice O’Shanahan), aquello no le gustó nada. “Cogió una calentura tremenda porque podaban las palmeras”, recuerda. “¡Es

que no se dan cuenta que las palmeras como es bonito es dejándolas!”, repite sus palabras. “Todo eso lo he copiado yo y cuando llego a un sitio que hay algo de eso, pues suelto el rollo”.

Se dirigieron caminando hasta la charca, “pues veo que estaba don Alejandro del Castillo en la casita de madera que él tenía allí. Me acerqué y lo saludé. Estuvimos ahí hablando con él y metiendo el rollo de las palmeras. Y me acuerdo que don Alejandro decía: “Ah, pues yo creía que había que quitarle las hojas porque es lo que se dice, para que crezca más. Un disparate”.

Las libras de un exportador

Aquel vehículo lo compró “a fuerza de créditos y el Cabildo me daba a mí mensualmente una gratificación por el transporte”, explica. “La verdad es que yo siempre estaba por ahí. Mi jeep era famoso, porque cuando yo salía por ahí con todos mis chiquillos aquello parecía una incubadora de pollos, todos asomando la cabeza. Diez chiquillos, tú imagínate. Y el jeep era chiquitito. Yo estuve detrás de conseguir un Jeep de la guerra, porque se vendían baratísimos en Holanda cuando acabó el conflicto, pero nunca logré un permiso de importación”.

Finalmente, pudo comprar el modelo inglés del todoterreno de la época “gracias a don Leopoldo Mas-sieu, ingeniero de la Jefatura Agronómica, que éramos muy amigos. Como era agricultor de tomates, le dejaban tener unas libras en el lugar de destino de los tomates. Disponía de divisas para comprar material y, claro, compraban coches y así me facilitó la compra de aquel jeep”.

El relato de cómo subió a una rica señora de Guía al Land Rover, para llevarla a Los Berrazales y convencerla de que le permitiera repoblar en unas laderas de su propiedad, en la edición digital, en *pellagofio.es*

● Baúl del lector



Domingo Rodríguez

La tertulia y el
“whisquito”

Elemento esencial de toda sociedad que se precie es la agradable y sabia práctica del encuentro sosegado, distendido, a veces apasionado, y en ocasiones divertido, que ofrece una tertulia. Las Palmas de Gran Canaria contaba, como no podía ser de otro modo, con diversas tertulias que convocaban a distintos personajes del mundo de la cultura, las ideas y el pensamiento para reflexionar, debatir, intercambiar conocimientos y opiniones en torno a los más variados temas en un café, una terraza, una casa particular, en una librería, imprenta, estudio o tienda. Como la de Antonio Izquierdo.

Entre calderos, loza y cristal –mercadería propia de Comercial Roiz (nombre de su tienda)–, personajes como Néstor Álamo, Paco Kraus, Juan del Río Ayala, Felo Monzón, Víctor Doreste, Antonio Padrón... conformaban la tertulia del Neo-Tea, según señala Alejandro Moreno en su artículo “Las tertulias intelectuales en las Islas Canarias”. En la foto vemos a Antonio Izquierdo y algunos de sus innumerables amigos en uno de tantos ratos apoyados en el mostrador, con la presencia amable de un buen “whisquito” con agua de Firgas. Como testigos, los cacharros de Comercial Roiz, en la calle Francisco Gourie “frente a la taquilla del Teatro”. Una tienda de grato recuerdo, que fue referencia en el panorama de las tertulias capitalinas que se prolongaron, pizco más, pizco menos, hasta los 70 del siglo XX.



Antonio Izquierdo, de tertulia con unos amigos en su tienda, es el segundo por la izquierda. | ARCHIVO PELLAGOFIO

Atlántico

Confusiones y sustituciones en los productos de la pesca / Los serránidos

José Antonio González*

El abade (*Mycteroperca fusca*) y el mero (*Epinephelus marginatus*) que habitan en aguas de Canarias son peces parientes de la familia de los serránidos, aunque algunos autores proponen separarlos de sus primas las cabrillas (*Serranus*) y clasificarlos como epinefélidos. En este artículo divulgativo los denominaremos y trataremos como "grandes serránidos" (*Epinephelinae*) para no perder la raíz de "serranos", pues deben considerarse los auténticos pata-negra del mar.

Presentan cuerpo robusto, algo comprimido, oval y alargado. Boca con dientes pequeños en ambas mandíbulas y paladar. En general, su patrón de color es suficiente para diferenciar las diversas especies, aunque cada una presenta variaciones cromáticas; los juveniles suelen tener coloración diferente del adulto y cuando hay manchas oscuras se hacen más pequeñas y numerosas en adultos. Este patrón puede alterarse según el grado de estrés del animal y, una vez pescados, tienden a oscurecerse.

En ambos casos son hermafroditas proteroginicos: los individuos nacen hembras y, a una determinada talla (edad), cambian a machos. Así, los famosos grandes meros canarios *Pancho* o *Félix* fueron o son machos.

El abade, endémico

El abade de Canarias vive exclusivamente en las islas de la Macaronesia (Azores, Madeira, Salvajes, Canarias y Cabo Verde) lo que, unido a sus particulares características biológicas (un macho por cada 5 hembras; crecimiento lento) y porque su talla mínima de captura apenas está fijada en 35 cm, resulta muy vulnerable a la pesca y la población está sobreexplotada en el archipiélago. Por estas razones, su presencia en las lonjas y mercados canarios es escasa y cada vez menos frecuente. Es un alimento magro, conteniendo 1,7% de grasas, 20% de proteínas y apenas 95 kilocalorías por 100 gr de carne.

En los mercados canarios, es tradicionalmente sustituido o confundido con sus parientes oesteafrikanos y mediterráneos: el abade gitano (*Mycteroperca rubra*) y el falso abadejo (*Epinephelus costae*), procedentes de los caladeros del Sahara, Mauritania y Senegal. Ambas especies foráneas son denominadas "abade" en Las Palmas y "abadejo" en Santa Cruz de Tenerife.

Nuestros abades presentan individuos amarillos o xánticos ("abade capitán") y blancos ("abade coronel"). Caracteres diferenciadores son el borde de la cola casi recto (truncado) o ligeramente cóncavo cuando la aleta está desplegada; la región del tronco tiene aspecto rectangular; porción blanda de la aleta anal con 10 a 13 radios. Color variable con manchas contrastadas, aunque fusca significa oscuro.

La diferenciación entre el abade de Canarias y estos dos familiares

Meros, abades y chernes, los auténticos pata-negra del mar

El abade endémico de nuestras aguas macaronésicas suele sustituirse en las pescaderías por sus parientes africano y mediterráneo; mientras que en los restaurantes, los "tropezones o tacos de mero" de los arroces y fideuás suelen ser en realidad de rape o de rosada.

resulta difícil incluso para expertos. Y cuidado porque también recibe el nombre oficial de abadejo (*Pollachius pollachius*) un pez óseo de las costas europeas pariente del bacalao.

El mero, cada vez más caso

Presenta una distribución más amplia: Atlántico oriental (desde Inglaterra hasta Sudáfrica) incluidas las islas macaronésicas y el Mediterráneo; Atlántico occidental e Índico sur-occidental. Sus características biológicas (un macho por cada 3,5 hembras y un crecimiento muy lento hasta 160 cm y 60 kg) y que su talla mínima de captura apenas está fijada en 45 cm, lo hacen igualmente muy vulnerable y está sobreexplotado en Canarias. Por ello, su presencia en las lonjas canarias es escasa y cuando se observa en nuestros mercados en general es de importación. Es un alimento semigraso, conteniendo 3,9% de grasas, 23% de proteínas y 128 kcal por 100 g de carne.

En las pescaderías, filetes y rodajas de mero pueden ser sustituidos por productos similares de otros meros/chernes o de abades, cuyas piezas refrigeradas o congeladas (habitualmente presentes en nuestros mercados) proceden de caladeros vecinos o alejados. Y en los restaurantes, los "tropezones o tacos de mero" de arroces o fideuás suelen corresponder a rape (*Lophius*) o rosada (*Genypterus*), entre otros.

Nuestro mero tiene el borde de la cola redondeado, en abanico (convexo), cuando está desplegada; la región del tronco tiene aspecto de trapecio (más alto anteriormente); porción blanda de la aleta anal con 7 a 10 radios. Es de color pardo con manchas irregulares formando nubes (*epinephelus*); dorso rojizo oscuro o grisáceo; los radios blandos de las aletas dorsal, anal y caudal son negros y terminan en una orla blanca (*marginatus*).

El cherne del sancocho

Otro pescado habitual en nuestros mercados y pescaderías es el cherne o cherne blanco (*Epinephelus aeneus*), un pariente cercano del mero, aunque ausente de las aguas canarias y generalmente procedente de los caladeros que van desde Marruecos



1

El abade de Canarias y la Macaronesia.

hasta Senegal. Su nombre oficial es cherne o cherna de ley. De color gris bronce con las aletas violeta-parduzco; 3 a 4 líneas blancas atravesando el opérculo (inapreciables en ejemplares grandes). Alcanza 120 cm y los 3 kg.

En Canarias es muy cotizado. Salado cuenta con gran tradición gastronómica local: es la materia prima del sancocho canario por excelencia. Cuando se vende despiezado o salado, puede ser sustituido o confundido

con otro cherne/mero o abade. Fresco es un pescado semigraso, con 3% de grasas, 19,6% de proteínas y 105 kcal por 100 g de carne.

2

Este otro abade se llama gitano.

El cherne que vive en Canarias

El cherne romerete (*Polyprion americanus*), también denominado cherne, cherna o romerete, es frecuente en aguas de Canarias. Se trata de un pariente lejano (polyprionidos) de nuestros grandes serránidos, aunque incluso más apreciado.

Con el nombre de cherne es el pescado más emblemático de la cocina de Azores.

Tiene una fuerte cresta ósea cortante (polyprion) y presenta sexos separados de crecimiento muy lento hasta 210 cm y 100 kg. Alcanza la talla de primera madurez alrededor de 78 cm, tamaño que debería fijarse como talla mínima de captura en Canarias ya que sus capturas están disminuyendo gradualmente. Es un pescado semigraso, con 2,75% de grasas, 21% de proteínas y 144 kcal por 100 g de carne. Suele servirse con algo de piel para que el entendedor verifique su autenticidad.

Más rara es la sustitución fraudulenta por otros de distinta calidad (corvina, corvinatos, burro de ley, congrio, perca del Nilo, fletán).

3

El conocido como falso abade.

4

El romerete es el cherne de Canarias.

5

El cherne blanco es sahariano.

El cherne blanco es la materia prima por excelencia del sancocho canario y se pesca desde Marruecos a Senegal

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

Gastroclub



ce de director comercial del negocio a la vez que se sube sin problema a la moto para servir con rapidez pedidos a domicilio (después de una experiencia laboral que lo llevó por hoteles de gran lujo de Barcelona y Tenerife, en tareas de atención al cliente y gestión de eventos).

En el papel de jefe de cocina, Airam (que se había tomado un tiempo, antes de emprender el negocio, para recorrer mundo y viajar por el continente americano)

fusión cocinas étnicas con su propia formación de cocinero. Incluso había hecho antes una experiencia de cocina preparada para llevar a domicilio cuando creó, a través de Facebook, un pequeño servicio de este tipo sólo para amigos con un menú semanal con el nombre de "Menú del Piti".

Su cocina de fusión aporta orígenes étnicos y modernidad a las recetas base que, aún siendo libanesas, mexicanas o japonesas, llevan su propio aporte de creatividad y originalidad en lo que supone una combinación de muchos matices.

El cliente opta con frecuencia por soluciones sencillas que sabe que le van a gustar recurriendo, por ejemplo, a la hamburguesa (de pollo), pero hay otras muchas posibilidades (burritos de pollo y/o verdura con humus líquido y arroz basmati; falafel de garbanzos con salsa de yogur, pepino y dátiles; lomo de cerdo al horno con puré de papas y salsa de ciruelas y dátiles).

Menú Fusión Las Palmas (que también funciona como catering, incluso para guarderías) está en la plaza de la Feria nº 19, en Las Palmas de Gran Canaria. Teléfono: 928 385 722. La recogida de pedidos tiene horario de 12:00 a 15:30 de lunes a viernes. Tienen página en Facebook con descripción y precios de sus menús.

Menú Fusión Las Palmas (que también funciona como catering, incluso para guarderías) está en la plaza de la Feria nº 19, en Las Palmas de Gran Canaria. Teléfono: 928 385 722. La recogida de pedidos tiene horario de 12:00 a 15:30 de lunes a viernes. Tienen página en Facebook con descripción y precios de sus menús.

Cocina de mercado y matices de cocina étnica para llevar a casa

Menú Fusión Las Palmas funciona como un restaurante, aunque algo especial: sin mesas ni sillas, sin barra ni taburetes, sus platos equilibrados y atractivos salen de la cocina directamente a la mesa del cliente... donde quiera que esté, para comer en familia en el propio domicilio, o para una pausa en el puesto de trabajo.

Yuri Millares

Lejos del concepto de "comida rápida" (que nos pone en casa o en la oficina unas pizzas; o nos ofrece unas hamburguesas que comemos en el propio local en envases de usar y tirar, como si estuviéramos en medio de la calle), dos jóvenes emprendedores han pensado que comer "de restaurante" sin salir de casa o con los compañeros de trabajo, no está reñido con una cocina pensada, original y sabrosa. Esa es en esencia la propuesta de Airam Ortega Serrano y David García Martín o,

dicho de otro modo, Menú Fusión Las Palmas.

Con tres menús diferentes cada semana que no se repiten, de cinco platos y postre (uno para lunes y martes, otro para los miércoles y un tercero los jueves y viernes, siempre con un plato vegetariano en cada propuesta), este espacio gastronómico de comida para llevar funciona, en realidad, como un restaurante sin mesas, con una cocina original y de fusión que se nutre de lo que haya de temporada.

Y decimos que funciona como un restaurante porque no hay exposi-

tores con bandejas de comida a la vista, preparada hace horas, para señalar con el dedo lo que uno se quiere llevar. Sea en persona o por teléfono, en Menú Fusión Las Palmas el pedido funciona como en un restaurante: la comida se lee en una carta y el producto está detrás de la puerta de vaivén que comunica con la cocina, donde se prepara en el momento del pedido para su servicio. Recién hecho, calentito y, si fuera el caso, crujiente. En el caso de platos de cuchara, lo habitual es prepararlos el día antes para que puedan tener ese reposo que potencia

su sabor.

Airam trabaja aquí una cocina "de batalla", creando cartas de platos casi a diario, lejos de una cocina de autor y minimalista que, asegura, también le gustaría trabajar. Pero pone todo su empeño para combinar la cocina práctica y sabrosa que de hecho realiza, con la necesaria dedicación que cada receta lleva.

Inicios en Facebook

"Buscamos de todo lo que pueda haber de temporada en el mercado, pero ofreciendo originalidad en comidas sanas", insiste David, que ejer-

GASTRONOMÍA
ETNOGRAFÍA
EL MAR DE CANARIAS
NATURALEZA
MUNDO RURAL

pellagofio

Suplemento mensual

El primer jueves de mes con

La vajilla china del abuelo, el chup-chup de la abuela y el sabor de los viajes

El nombre francés, el padre alemán y el abuelo canario de Philippe son toda una carta de presentación para un cocinero que disfruta y hace disfrutar con la cocina que practica, por fin, en su propio restaurante: El Caldero de Phi. Porque a la potencia y frescura del producto local añade su afición a los viajes y a dar conocer lo que aprende por el mundo.

Yuri Millares

En la primavera de 2013, apenas ocho meses atrás en el momento de escribir estas líneas, abría sus puertas El Caldero de Phi. Dos cuñados, con trayectorias diferentes en el mundo de la restauración (la cocina por un lado y la gestión y atención al cliente por otro), unían sus ilusiones para poner en marcha un restaurante que quería marcar su propio territorio culinario a partir de la personalidad y el estilo de quien iba a estar entre los fogones: Philippe-Noël Strack, cuyo segundo apellido es Izquierdo y enlaza con lo que fue antes el local donde hacen disfrutar con su potente carta de sabores.

Porque nos encontramos en lo que durante buena parte de la segunda mitad del siglo XX fue Comercial Roiz, una tienda de loza, cristal y aluminio en el corazón de la ciudad de Las Palmas. Su propietario, Antonio Izquierdo Baños, era un conocido mecenas (Alfredo Kraus, Juan Ismael), un amante del teatro ("ayudaba a subir el telón cuando no funcionaba; si no había para pagar a los empleados, les pagaba él de su bolsillo", relata el nieto) y fundador de una tertulia en la propia tienda (la Neo-Tea, que frecuentaban Felo Monzón, Víctor Doreste, Néstor Álamo, Juan del Río Ayala, Francisco Kraus o Antonio Padrón).

Un tesoro entre virutas

Pero ese nieto que de niño correteaba entre bambalinas por el teatro Pérez Galdós cuando acompañaba al abuelo y se crió en Santa Brígida, se fue a la Alemania donde había nacido a formarse como cocinero en el Hotelfachschule de Bad Woerishofen. "Estuve 16 años entre Alemania, Suiza, Austria, Italia y un poco Francia", explica.

De regreso a Canarias, con una amplia formación y experiencia en cocina, siguió desarrollando su trabajo (por ejemplo, en El Zarcillo), hasta que llega El Caldero de Phi. "Hace años habíamos divagado sobre hacer algo los dos. Pero siempre estuvo en el aire, hasta que se presentó la oportunidad con este local",



Un brindis por los lectores de Pellagofio con Philippe Strack (izq.) y Carlos Miranda. Tras ellos, la pizarra con los platos fuera de carta. | TATO GONÇALVES



Los caracoles son aquí un plato que sorprende por su exquisito sabor y atrae a cierta clientela sólo por ello. | T. GONÇALVES

explica su socio y cuñado Carlos Miranda Ferrera.

Se pusieron manos a la obra... los tres (también la mujer de Philippe) para poner a punto el local con algunos detalles que recordaran al abuelo y su tienda: las lámparas del techo son calderos de aluminio; y la vajilla china donde sirven la comida, ¡un pequeño tesoro que se había salvado del cierre y liquidación de la tienda y apareció en dos viejas cajas, con su contenido perfectamente envuelto y protegido en virutas de madera!.

Las prisas no sirven de nada

La cocina de Philippe es sencilla y de mercado, para disfrutar con el producto local ("para un cocinero Canarias es un paraíso") y dedicarle

tiempo y paciencia: como hacían "mi madre, mi abuela, mi tía, cocinando despacito con el chup-chup-chup", dice. Y añade, "la base de cocina que uno ha estudiado sirve para entender después lo que hacían las madres y las abuelas: explica por qué las prisas no sirven para nada".

Pero también es una cocina que bebe mucho de su experiencia como viajero por el mundo. "Voy a los mercados de todos los países que visito. Y a veces coincide que en los hoteles ofrecen cursos de cocina y me apunto. No para aprender a cocinar, pero veo qué productos tienen, cómo los trabajan, cómo cogen una zanahoria y la cortan distinto y ya coges una idea. Y las hierbas que usan, ¡que no se pueden comparar con las hierbas en Canarias! Aquí son mucho más aromáticas: si allí usan un puñado de menta (de hierbahuerto), aquí con dos hojas tiras millas, es mucho más intenso".

Todavía es pronto para hablar de "platos estrella" en su carta, aseguran, pero confiesan que hay platos con mucho éxito: "la caldereta de pollo

en salsa de manises, el pad thai que es el wok de verduras con tiritas de solomillo de cerdo y fideos de arroz, unos langostinos al estilo bahiano con salsa de coco picante", puntualiza Carlos. Al propio Philippe le encanta ese pollo con manises: "Me gustan los platos con salsas, siempre intento poner un cucharoncito más que me lo como yo", bromea y ríe.

Buenos vinos canarios

Todas estas delicias de cocina cuentan con el apoyo de una carta de vinos diseñada por Mario Reyes en la que tienen cabida una escogida selección de vinos canarios: el tinto Mondalón (Gran Canaria), los blancos Tajinaste afrutado (Valle de Güímar) y Perdomo seco (Lanzarote), y el tinto dulce Padre Miguel Monje (Tacoronte-Acentejo), este último acompañante perfecto para el foie a la plancha que tienen en carta.

El Caldero de Phi está en la calle Francisco Gourie nº 5, en Las Palmas (en un lateral del teatro Pérez Galdós). Teléfono: 928 364 260.

Más información (la carta completa y sus precios, así como la receta de su hojaldre con verduras con queso brie y costra caramelizada), en la edición digital, en pellagofio.es



Algunos platos de la carta: hojaldre relleno de verdura y queso, rollitos rellenos de cochino negro... | TATO GONÇALVES

La cata



Mario Reyes*

Un tinto en plenitud y de gran finura

Ficha técnica:
Bodega Mondalón Picachos.
Marca: Mondalón.
Tipo: tinto.
Uvas: listán negro y tintilla.
Añada: 2012.
Graduación: 13,5.
DO: Gran Canaria.
Servicio: 16° C.

Color rojo no muy intenso y de buena viveza. Su nariz, creo que en plenitud ahora, nos muestra notas de especias como clavo o tomillo, algo de pimienta y un fondo frutal de fruta negra madura. Siempre marcando el suelo y lugar de procedencia con esas notas casi de tierra seca.... En boca es un vino ligero, con una entrada muy suave. Un vino con un postgusto medio y de gran finura, que muestra la gran evolución de los vinos de esta isla en los últimos años.



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

Cita con Canarias

Yuri Millares

— Con cinco años vio a la primera camella (en Tetir, el pueblo mayorero de donde procede). ¿Ese recuerdo es sólo una imagen o tiene algún sonido, algún olor?

— La camella es una parte más del olor que recuerdo de la infancia. En la época de coger lentejas nos levantábamos temprano a cogerlas antes de que se acabara la tarosada o el sereno, hasta que empezaba el sol para ir a coger trigo y cuando lo teníamos amontonado, íbamos a coger todo eso con la camella para llevarlo a la era a trillar. Todo eso son los olores de la infancia que tengo metidos en el tuétano hasta el día que me muera.

— ¿Y qué aparece antes en sus recuerdos, la camella o el timple?

— Yo me crié en Tetir con gente de campo y también me crié con familia parrandera (mi bisabuelo tocaba el violín y llevaba el rancho [de ánimas] de Tetir, mi abuelo era director del rancho, mi padre tocaba el violín, la guitarra y la bandurria).

— En cuanto pudo, sin embargo, salió a recorrer mundo por inquietudes musicales, estudiando guitarra en París y Madrid. ¿El timple quedó arrimado o se lo llevó consigo a todo ese periplo viajero?

— Yo timple nunca tuve, lo que pasa es que en mi pueblo estaba la agrupación folclórica de Tetir. Yo era un chiquillo con inquietudes, era un loco de la música (qué pena que no hubiera maestros en aquel tiempo, porque era todo de oídas, buscando y mirando) así que empecé a aprender un poco de timple, un poco de guitarra los ratitos que me prestaban los instrumen-

Domingo 'El Colorao'
Timplista

Este viernes estrena en el teatro Pérez Galdós su espectáculo 'Jable', con tocadores y cantadores de todo el Archipiélago. Todo un complicado reto que será grabado para, después de 10 años, añadir un cuarto título a su discografía y ofrecer de nuevo lo mejor de sus manos y su corazón convertido en sonido. En 'Pellagofio' pensamos que Totoyo Millares y él son hoy los más grandes intérpretes del timple. Por eso los reunimos en la sesión de fotos de la entrevista, aunque a él le corresponde en esta página el protagonismo.

“Hay días que estás cansado y de repente pasan los duendes por encima y sale un concierto mágico”

tos. Cuando me fui a Francia con 20 años fue cuando casualmente me compré mi primer timple. Yo lo tocaba de oído y en Francia cuando me junta-ba con Juan Carlos o con Toñín, compañeros canarios que estaban en París, tocábamos en el metro y llevaba el timple: pasábamos el gorro y ganábamos mucho que tocando guitarra clásica.

— A Totoyo Millares, a quien músicos, críticos y público reconocen como “el maestro del timple”, siempre le ha quedado la espinita de no haber sido violinista (por diversas circunstancias de su época, sobre todo económicas). ¿El Colorao tiene su propia espinita o el timple es su única pasión como intérprete?

— Yo tengo la espinita por todos los instrumentos cada vez que los oigo bien tocados pero, principalmente, coincido con el maestro Totoyo. Nunca vi a mi padre tocar el violín, porque estando él en el cuartel mi abuelo lo tuvo que vender. Así que yo no nací con ese sonido, pero la primera vez que vi un concierto de violín en Fuerteventura me digo “éste es mi instrumento”. Ser capaz de coger una nota, pulsarla, hacerla crecer, que aguante...

— ...mantenerla... —añade Totoyo.

— Es el instrumento que me hubiera gustado tocar y con una sola nota expresar y aguantar. Con el timple se te va.

— Tú eres autodidacta, como lo fui yo —le dice Totoyo.

— De su último trabajo discográfico hasta ahora, Aulaga, se cumplen 10 años. Fue un disco grabado al calor de pequeñas parrandas como expresión de lo más popular

“Me hubiera gustado ser violinista, hacer crecer una nota, mantenerla”

de la música en Canarias. ¿Quién o qué pone la intimidad que da calor a una parranda?

— La intimidad te la pone la comida que te hace la señora, el vinito calentito, el amigo que te cuenta un chiste, el estar desahogado, ¡liberado! Me refiero a que cuando entras en un estudio (por lo menos yo, y creo que el maestro Totoyo coincide conmigo), te pones los cascos ¡y venga, graba!, me cago todo y toco, pero no es lo mismo que sin cascos ni micrófono.

— Del “calorcito” de Aulaga pasa a ahora a Jable, un espectáculo musical en el que lo van a acompañar un montón de artistas. ¿En este caso, qué tipo de calor es el que habrá?

— Aulaga parte de la pequeña bodega, de los patios de las casas, de las cocinas. Es muy difícil representarlo en el escenario. Ahora Jable está concebido en el escenario, me apetecía grabar. Aunque a veces pienso que tengo miedo escénico, esa emoción y ese calor del público te da energía. Hay público más caliente y público más frío, pero yo sí es verdad que me autoculpo bastante: hay días que estás cansado y hecho polvo, te dices “hoy voy a hacer una mierda” y de repente pasan los duendes por encima y sale un concierto mágico. Y otros días que estás pletórico no sales a gusto del concierto.

— Cuando está en casa, con ese cielo y ese mar de Fuerteventura ante la vista, el timple entre las manos, y le llega el olorito que anuncia la hora de comer... ¿qué es lo que más le gustaría encontrarse en el plato?

— Yo puedo estar sin comer con el tenedor meses; ahora, sin comer un potaje no puedo estar una semana. Yo soy de potajes: un potaje de lentejas con un casco de cebolla y un poquito de pescado seco.

— Terminamos: un recuerdo dulce.

— Faycán, la dulcería de Tetir cuando abrió, [ríe] que tenía unos pasteles increíbles. Pero un momento dulce de la vida, afortunadamente, no te puedo nombrar; pero no porque no lo recuerde, sino porque tengo tantos... He tenido la suerte de que a mí la vida me ha sonreído y si en algún momento me ha jugado al revés, pues no ha durado. Momentos dulces son la mayoría: cada vez que subo a un escenario, cada vez que miro a mis hijas y a mi mujer, la familia, los amigos. Y tengo salud; abro la nevera y tengo algo que comer; debajo de la mesa tengo una taleguita de gofio y pan.

Yo no tengo sino que dar gracias a la vida.

La entrevista tiene continuación en pellagofio.es:

“Los canarios sentimos la tierra más que nadie, por el problema y la virtud que tiene el aislamiento”



• Ojo de pez

Tato Gonçalves

Improvisado
ensayo

Parecía más un estudio de grabación que un estudio fotográfico. Dos maestros del timple, Totoyo Millares y Domingo Rodríguez 'El Colorao', juntos en una sola sesión. Un dueto privado para fotógrafo y periodista que no nos atrevíamos a interrumpir aquel improvisado ensayo. Un lujo.