

Entrevista

Pascual Calabuig

“No hablo con los animales, a lo más que llego es a hipnotizarlos para que se tranquilicen”



Historia oral

Juan Brito recuerda sus días de agricultor

El cementerio de camellos era un festín para los abundantes guirres y cuervos

Gastroclub

Restaurante Liliun

Vistosidad y sabor con producto canario



# pellagofio

Edición especial para La Provincia y La Opinión de Tenerife

2ª época - nº 35 - octubre 2015

El joven guirre 'Chinijo' en la mesa de operaciones, fotografado por Tato Gonçalves.



## ‘Chinijo’ salvó la pata

## Rutas

## ● Árboles de Canarias



Juan Guzmán\*

## El Pino de la Virgen, un coloso forestal de futuro incierto

La disposición con la que el terreno encara los húmedos vientos alisios influye notablemente sobre la distribución y tipología de las masas boscosas. La orografía de la isla de La Palma, en especial la que forma La Hilera, entre Cumbre Vieja y Cumbre Nueva, oferta un afilado perfil a los alisios. Esta interacción clima-relieve es perfectamente apreciable cuando se viaja a través del sorprendente "túnel del tiempo" que conecta una y otra ladera.

Al pie del Camino de las Vueltas, el protagonista de este artículo (28° 39' 47" N y 17° 50' 30" W) goza de una privilegiada vista del efecto föhn que a menudo sucede sobre la divisoria insular.

Resulta casi mágico contemplar cómo las nubes desbordan y se desvanecen a toda velocidad, la cascada brumosa recuerda al humo que desprenden las marmitas de los cuentos de brujas. Decidir cuál puede ser el árbol más singular entre aquellos que actualmente entierran sus raíces (y a veces su tronco), en esta tierra canaria no es tarea fácil.

De cualquier modo, podemos afirmar que de los clásicos árboles de la Historia de Canarias, dígame el Pino de la Virgen de Teror (Gran Canaria), el Drago del Jardín de Franchy (Tenerife), el til conocido como Garoé (El Hierro) o el propio Pino de la Virgen, sólo este último es hoy contemporáneo.

### Envergadura, valor cultural y edad

Son ya casi 150 años desde que el antropólogo francés René Verneau, gran enamorado de estas islas, describiera al Pino de la Virgen como uno de los ejemplares más hermosos de su especie. Los estudios dendrocronológicos, practicados por especialistas forestales en 1995 y en 2004, arrojan una edad de entre 775 y 825 años. Este ejemplar de *Pinus canariensis* situado en el municipio palmero de El Paso, destaca, pues, no solo por su envergadura (33 metros de altura y 7 metros de perímetro de tronco) y su valor cultural, sino también por su edad.

Su leyenda mariana se remonta a la propia conquista de la isla, hace poco más de cinco siglos. Una fácil resta nos indica que durante la conquista de Benahoare [como llamaban a la isla sus primitivos pobladores] rondaba ya los 300 años. Junto a los dos gigantes de Vilaflor (en Tenerife) se trata de seres vivos cuasimilenarios.

La circunstancia de encontrarse en una tierra fértil, con una elevada capacidad para recibir agua de escorrentía a la vez que de captar agua de bruma, aislado de competencia –como así lo atestigua el desarrollo de grandes ramas bajas– unido a una genética de excelente calidad, ha dado lugar, en casi mil años, a un emblema forestal de gran interés. La importancia de este monumento natural ha sido reconocida recientemente (2014) al ser declarado como Bien de Interés Cultural, siendo el único árbol canario que ostenta tal consideración.

El fuerte vínculo religioso lo es a la par forestal: no hay otra virgen en las islas que sujete en sus manos unas acículas de *Pinus canariensis*, toda vez que el niño porta una piña en su mano derecha. De este pino –también conocido localmente como el Pino San-

to– hay dibujos y fotografías antiguas.

### El grabado de Sabino Berthelot

El grabado más conocido es el que realizó el gran naturalista y explorador Sabino Berthelot en el año 1839: en el mismo aparece un inmenso pino con una pequeña cueva labrada en la madera, junto a un candil sostenido en el propio tronco. Al tratarse de un grabado, su aspecto parece recordarnos al árbol actual, pero no resultan fáciles las comparaciones.

Las fotografías realizadas cincuenta años después (1890 y 1900) revelan un saludable aspecto conservando todas sus ramas bajas. En estas fotos aparece un pequeño santuario –construido en 1876– muy próximo a la cara oeste del árbol.

Entre 1927 y 1930 se puede decir que el entorno cambia drásticamente. Durante estos años se desmonta el pequeño oratorio y, a unos 15 metros del pino, se construye la ermita que pasará a cobijar a la virgen. La transformación del lugar ocurre sobre todo porque se procede a nivelar el terreno para crear una plaza, obra que, lamentablemente, obligó a sumergir la base del Pino de la Virgen. La profundidad del enterramiento, mayor por la cara Este, se estima que pudo alcanzar los 2,5 metros. Durante más de 60 años el firme de la plaza fue la propia tierra explanada.

Hasta cierto punto, el daño causado al árbol no se puede considerar muy elevado, incluso sería equiparable a una perturbación natural.

### Longevidad en peligro

Es en el año 1994 cuando el entorno vuelve a cambiar: se cubre la plaza con una losa de hormigón (dejando un estrecho alcorque para el árbol), se asfalta la carretera circundante y se construyen baños con fosas sépticas muy cerca de la rizosfera del árbol. Junto a las obras arquitectónicas que rodearon al pino ya enterrado, se sumaron los grandes huecos dejados por la pérdida de las ramas bajas, según se cree, como consecuencia de desgajes y podas mal ejecutadas. Estos huecos han constituido puntos vulnerables para la proliferación de hongos y para la acumulación de agua, tierra e incluso basuras.

Se cree que la *cuevacha* (en expresión palmera) original que se talló en la madera, situada en la cara Oeste –actualmente a la altura del suelo– quedó completamente cicatrizada, posiblemente engullendo la lámina de latón que la forraba. La rama más baja del árbol, situada también en la cara Oeste, pudo cortarse para la construcción de la primera capilla.

La cara Sur del árbol es la que presenta las heridas más largas y profundas, desde el nivel del suelo hasta los huecos de inserción de cuatro grandes ramas. Junto a estas largas fendas, aparecen dos pequeñas cuevachas talladas (quizás para depositar ofrendas o velas).

La cara Este, la más enterrada, presenta un

CUADERNO FORESTAL  
El Pino de la Virgen, en El Paso, isla de La Palma (aquí en una fotografía datada en los albores del s. XX).



Estudios practicados por especialistas forestales, en 1995 y en 2004, le adjudican una edad de entre 775 y 825 años

CUADERNO FORESTAL  
A finales de los años 20 del s. XX se construye una ermita junto al pino (fotografía tomada en 1998 por Y. M.).



En 1994 se construyen baños con fosas sépticas muy cerca de la rizosfera del árbol y se cubre la plaza de tierra con hormigón

amplio espacio con la madera desnuda a nivel del suelo, dato que vendría a confirmar la desaparición de la corteza enterrada y la más que posible infección fúngica.

La cadena del ciclo del nitrógeno, tan necesaria para el desarrollo radicular, se vio directamente interrumpida por la losa de hormigón. A esta falta de respiración del suelo hay que sumar el peso del enlosado y los lixiviados procedentes del alquitrán del asfaltado, además de las posibles influencias negativas si existiera conexión –más que probable– entre las raíces del pino y las fosas sépticas de los baños. Por su parte, la capacidad para acopiar precipitación vertical también se ha visto

mermada.

El debilitamiento de este ejemplar en los últimos años parece, pues, responder a la acumulación de varias causas, entre las que no hay que desdeñar su propia senilidad. El potencial de recuperación en árboles tan longevos (aunque por su tamaño parezca transmitir gran vigor) resulta en realidad muy reducido, son especímenes vulnerables que cada vez crecen menos.

Además de los análisis dendrocronológicos, desde el Ayuntamiento del Paso se han impulsado diferentes informes técnicos sobre el estado sanitario del árbol, estudiándose distintas soluciones y medidas de conservación.

Gracias al tesón de uno de los mejores amigos que este servicio posee, nos referimos a Andrés Carmona (concejal de Cultura), en el año 2009 se inician importantes labores de cirugía arbórea que consistieron, básicamente, en raspar las pudriciones y sellar los huecos.

### Restituir su suelo forestal

Creemos que las obras más importantes para seguir favoreciendo la longevidad de este célebre icono deberían dirigirse a la restitución natural de un suelo forestal bajo toda la proyección horizontal, es decir, devolverle su manto de pinillo original.

Pensar en desenterrar la parte sumergida del árbol pudiera aparejar daños biomecánicos, por eso lo más aconsejable sería erradicar el hormigón, el asfaltado y eliminar las fosas sépticas. En caso de llevar a cabo estas actuaciones, es difícil aventurar cuantos años más pudiera resistir este vetusto y venerable ejemplar, pero al menos la conciencia colectiva quedaría algo más tranquila, en especial para intentar regresar a este coloso forestal a la salvaje naturaleza de la isla palmera.

\* Ingeniero técnico forestal.  
Consulta la serie completa "Árboles de Canarias" en la edición digital (en pellagofio.es).

# El reportaje



La operación al joven guirre fue una intervención de precisión para unir los dos partes del hueso fracturado de la pata. | TATO GONÇALVES

Detalle del momento en que se eliminaba tejido cartilaginoso, que había crecido en torno la herida e impedía unir el hueso. | T. GONÇALVES

## ‘Chinijo’ salva su pata rota

La recuperación del guirre mayorero sigue su curso con éxito, incluso ha extendido su hábitat a Lanzarote. Días atrás, sin embargo, los biólogos capturaron un juvenil gravemente herido en Tiscamanita. Esta es la historia de su paso por la mesa de operaciones para salvarle.

YURI MILLARES

El guirre mayorero (*Neophron percnopterus majorensis*), subespecie canaria del alimoche común, es un buitre que habitaba en la práctica totalidad de las islas Canarias. Su presencia es de gran importancia en el medio ambiente, pues elimina la carroña de animales muertos que pueden ser causa de enfermedades para otras especies, también la humana. Pero a partir de mediados del siglo XX su número comenzó a descender, hasta casi desaparecer del archipiélago.

César-Javier Palacios, en su artículo “Alimoche Canario” de hace unos años, cuando la especie estaba en situación crítica, cita como causas la “acelerada industrialización, amplio desarrollo turístico y modificación del hábitat, aumento de la población, reducción de la cabaña ganadera, empleo de pesticidas, electrificación rural con tendidos de diseño peligroso para las aves, utilización de venenos y un largo etcétera”.

La situación empezó a dar un vuelco en el marco del proyecto europeo LIFE de 2004 “La Conservación del Guirre en ZEPAs de Fuerteventura” y del Plan de Recu-

peración del Guirre impulsado por el Gobierno de Canarias a finales del 2006. En estas tareas está José Antonio Donázar Sancho, profesor de Investigación en el Departamento de Biología de la Conservación de la Estación Biológica de Doñana. Actualmente ya hay 51 territorios ocupados (o parejas de guirres) en Fuerteventura e, incluso, otros 5 en Lanzarote.

### Campaña de control y captura

“Todos los años hacemos una campaña regular que dura de febrero a julio, para hacer el control rutinario de toda la población de guirres”, ha explicado Donázar a *Pellagofio* días atrás “Son pájaros que no salen del territorio. No van a África, tampoco cruzan a Gran Canaria. Se mueven sólo entre Fuerteventura y Lanzarote”, añade.

A finales de septiembre de 2015 el equipo que dirige llegó a Fuerteventura para una nueva campaña, que durará un mes: “Llevamos a cabo el seguimiento de la población de guirres de la isla desde 1998, marcándolos con unas anillas de plástico que tienen letras y números. Así que sabemos prácticamente dónde ha nacido cada



Tras la operación, el efecto de la anestesia pasa en pocos minutos y ‘Chinijo’ ya come de pie un huevo y carne cruda de conejo. | T. GONÇALVES

ejemplar, quien es quien, etc. Estos días lo que estamos haciendo es una campaña de captura de ejemplares para ponerles emisores GPS, un trabajo que financia el Gobierno de Canarias junto con el Ministerio [de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente].”

El GPS les permite después conocer sus movimientos, “lo que nos ayuda –dice– a planificar aspectos relacionados con el territorio: por ejemplo, dónde poner líneas eléctricas o no ponerlas”. Días atrás los seis miembros del

equipo se encontraban en el cebadero de Tiscamanita, alimentando a las aves con carroña para atraerlas y capturarlas con redes e instalarles el GPS, cuando “vimos un pájaro con la pata rota, en muy mal estado, y la anilla nos dijo que había nacido este mismo año en un territorio del sur de Lanzarote”. Concretamente en marzo, tenía pues sólo seis meses de edad.

“Estuvo visitando el cebadero que hicimos durante varios días hasta que, finalmente, cuando hicimos la captura dio la casualidad

de que estaba en ese momento personal del Gobierno de Canarias y llamaron a los agentes de Medio Ambiente que vinieron a recogerlo de inmediato”.

### Traslado inmediato

La pata fracturada mostraba signos de llevar así al menos varias semanas. “Lo que no tenemos idea es cómo pudo habérsela roto –comenta Donázar–. En otras ocasiones se han producido accidentes en las patas con los tendidos eléctricos, porque los pájaros se enganchaban en alguna estructura, concretamente una que se llama estabilizador del cable de tierra. Pero eso ya no existe, se cambiaron hace tiempo, así que no sé dónde pudo haberse hecho esa herida tan enorme. ¿Tal vez una mordedura de un carnívoro? No sé”.

El caso es que lo vieron en muy mal estado y fue trasladado al Centro de Recuperación de Fauna Silvestre de Tafira, en Gran Canaria. El técnico responsable del mismo, Pascual Calabuig [ver entrevista en este mismo número], y su equipo (Andama Iballa de Vicente y Alberto Sarmiento) se hicieron cargo del ave en cuanto llegó, preparando de inmediato la mesa de operaciones para una intervención que se prolongó varias horas.

El joven guirre “presentaba una antigua fractura abierta del tarso, probablemente ocurrida hacía más de un mes”, pudo observar Calabuig. “Alrededor existían muchas zonas necróticas, con exposición de un fragmento de varios centímetros de la parte distal de la fractura. Al estar al aire el hueso se había necrosado en parte, debíamos salvar justo esa parte donde todavía existía riego sanguíneo”.

### ¿Cómo pegar los huesos?

El gran problema, que alargó la intervención varias horas, “estribó en que la pata estaba desituada de su posición fisiológica y había empezado a crecer mucho tejido cartilaginoso intentando pegar los huesos en esa posición”, explica.

Había que eliminar todo ese tejido que molestaba para poder colocar las dos partes del hueso roto en su sitio. Las gotas de sudor cubrían la frente del veterinario, preocupado por la dificultad de la operación. “Había que ser muy cuidadosos para no romper lo que hace funcionar la pata: nervios, tendones, músculos, etc.”.

Al final, una vez recuperada la posición del hueso, “se procedió a colocar cuatro agujas de fijación externa perpendiculares al hueso, dos por arriba de la fractura y las otras dos por debajo, una estructura por la que se transmiten las fuerzas de apoyo de la pata” para que el animal pueda estar de pie sin que le duela la herida. “Esa misma lesión con pocos días hubiera sido pan comido para nosotros. Ahora está en un veremos cómo queda”.

De momento, *Chinijo* (como ha sido bautizado el joven guirre) lleva bien el posoperatorio. Se apoya en la pata operada, está comiendo bien y se le hacen curas diarias. No obstante, “queda esperar un largo proceso de curación de la herida”, advierte.



Araceli Estrada se prepara a lustrar unos tiernos bizcochos que ya tiene cortados. | TATO GONÇALVES

Entrada a la Fonda Melián, así llamada desde los tiempos del bisabuelo de Araceli. Cerró en los 60 del s. XX. | T.G.



ría, un mostrador de mármol blanco sobre una barra de madera y, detrás, unas altas vitrinas.

“Lo llamaban Antoñito Melián, aunque su nombre era Antonio Hernández Melián” y se hizo cargo también de la fonda cuando sus tías lo dejaron. “Mi padre cerraba pronto, no aguantaba las borracheras. Estaba cansado de eso; quitar los dulces no quería, pero las copas sí y fue cuando quitó el bar y siguió con la dulcería. Si viviera ahora tendría 114 años.”

Cuenta divertida la anécdota de que a veces algún cliente llegaba y preguntaba: “¿Tiene bizcochos *ilustrados*?”. Más gracia le hace otra anécdota sobre el mismo asunto: “Una vez estaba Paula aquí y llamaron por teléfono y le dicen ‘quisiera los bizcochos *ilustrados*’ y ella va y me pregunta: ‘mira, ¿los bizcochos *ilustrados* son más caros que los *lustrados*?’.”

Araceli ya se ha jubilado y lo que quedaba de la Fonda Melián, la dulcería, también ha cerrado sus puertas. Pero aún se entretiene haciendo algunos de esos bizcochos de vez en cuando, pues todavía hay vecinos que la conocen y se acercan a pedirle.

Cuando estaba la tienda abierta, llegaban clientes que habían estado allí hacía muchos años y preguntaban por lo que recordaban haber comprado entonces: “Mire, unos bollitos que hacían, que la lata donde los ponían era verde...”. Ella les decía: “Los bollitos ya se acabaron, la lata la tiré a la basura y la receta no la tengo.”

La receta que conoce bien es la de los bizcochos *lustrados*: para hacer un carpeto utiliza 24 huevos, azúcar, harina y ralladura de limón. Después de hornear la masa, la corta y le añade por encima un almíbar –es lo que se llama *lustrarlos*– hecho con azúcar, agua y un poco de limón.

## ¡Ay, aquellos bizcochos ‘ilustrados’ de Santa Brígida!

La repostería de Gran Canaria tiene una destacada referencia en Santa Brígida que prácticamente ha desaparecido. En la fonda Melián varias generaciones de mujeres hacían los famosos bizcochos *lustrados* y (extintos, pero recordados) *bollos negros*.

YURI MILLARES y  
TATO GONÇALVES

### Chona Madera vivió aquí

“¿Tú conoces a Chona Madera, la poetisa?, vivió muchos aquí, hasta que mi padre quitó la fonda”, explica Araceli Estrada. En la sección “Personas por Padrón Noble”, de la revista *Aguayro*, junto a una caricatura de Manolo Padrón, podemos leer “desde Bartolomé Cairasco hasta Tomás Morales y Alonso Quesada, Gran Canaria ha sido y es tierra de grandes poetas. Y también en la isla han surgido poetisas de la talla y la calidad de Chona Madera, sublime representación de la más pura poesía intimista insular”.

Nacida en Las Palmas de Gran Canaria en 1901, la describe como “la poetisa del amor intenso, del dolor profundo, de la nostalgia de las vivencias y de los seres que se fueron”. Su obra, añade, “es de las más relevantes de la lírica insular” (desde *El volcado silencio*, en 1944, a *Mi otra palabra*, en 1977, una año antes de morir). Es “un ejercicio de justicia recuperar a voces tan especiales como las de Chona Madera, una mujer incomprendida que vivió en tiempos de silencio, represión y soledad”, opina el escritor Luis León Barreto.

do queso y eso, hacían noche aquí y después seguían para Las Palmas. Y a la vuelta igual”, relata Araceli Hernández Estrada, última generación de la familia vinculada a la fonda y a su repostería.

### Desde el bisabuelo Pancho

“Se llamaba la Fonda Melián porque mi bisabuelo era mastro Pancho Melián”, explica, pero sus recuerdos sólo alcanzan hasta su abuela Eusebia Melián. “Ella era la que hacía los bizcochos. La gente le traía los huevos y le encargaba los dulces para bodas y bautizos”.

Su abuela y las tías de su padre eran quienes llevaban la fonda y él era quien llevaba el local abierto al público que hacía de bar y dulce-

GASTRONOMÍA  
ETNOGRAFÍA  
EL MAR DE CANARIAS  
NATURALEZA  
MUNDO RURAL

Los Kunkel y el valor de la flora canaria

# pellagofio

Suplemento mensual

El primer jueves de mes con

# Actualidad, vistosidad y sabor, el sello Liliium

Cochino negro, atún o granos como las lentejas son algunos de los productos de la despensa lanzaroteña que son bandera en el restaurante Liliium. Pero a Orlando Ortega, el chef y propietario, no le basta con eso. Le gusta correr el riesgo de darle la vuelta a los platos, en especial del recetario tradicional, para que “digan” algo más aplicando técnicas actuales y nuevos ingredientes sin perder la identidad.

YURI MILLARES

Orlando Ortega puso en marcha el proyecto Liliium en torno al año 2006, junto con dos socios. Entonces ni siquiera cocinaba, aunque confiesa que ya con 14 años era un asiduo lector de la revista *Comer y beber*, publicación que ha ejercido de inspiración a muchos profesionales de la restauración en España. En aquel momento, igualmente inspirado por un artículo de otra revista –*Gourmet*–, lo que puso en marcha fue lo que se conocía como *gastropub* y, más exactamente en nuestra cultura, un *gastrobar*. Es lo que sintonizaba con lo que quería hacer (“acercar la alta gastronomía a más público, sin lujos y armonizándola con producto canario”).

“A mí por lo que me llamó la atención esta profesión es por las cosas que me metió mi padre en la cabeza, de Suiza, de Alemania, de grandes restaurantes, de cosas como trufa, steak, tartar, caviar. Todo esto me caló muy hondo”, explica a *Pellagofio*.

Los socios se fueron pasados dos años, pero el *gastrobar* sobrevivió los cinco años del contrato de alquiler del local, *escondido* en el pueblo de Tías (Lanzarote). “El modelo gustaba, pero lo que yo tenía en ese momento en la cabeza era la idea romántica del restaurante escondido en las calles de Madrid que todo el mundo buscaba. Esto aquí no pasa, el público es diferente, todo es diferente”, hace repaso a los inicios.

## Tándem perfecto

Cumplidos esos cinco años llegó otro momento emocionante en su trayectoria (y en la de su mujer, Sandra, cada vez más implicada en el proyecto): el traslado a otro local, pero en la capital, Arrecife, en una de las calles más transitadas. El concepto de *gastrobar* quedó superado por el de un restaurante que se nutría en partes iguales con clientes viajeros y residentes. Fue cuando Orlando dio el paso de entrar en cocina.

“Pero aquí nos pasó tres cuartos de lo mismo. Se nos acercó el momento en que teníamos que renovar el contrato”, recuerda, y se les presentó una ocasión de oro que aprovecharon: un local en la recién estrenada Marina de Lanzarote.



Orlando Ortega, chef y propietario del restaurante Liliium, con su panceta con caldo de trigo y ajo negro. | YURI MILLARES



El chef elabora sus platos a la vista del cliente, en una cocina luminosa que se muestra tras un gran cristal. | Y. M.

Con un espacio a estrenar (y decorar), que incluye terraza y unas vistas a las tranquilas aguas interiores del puerto, no tenía más que ponerse a desarrollar la cocina que le gusta trabajar. Y en sala contaba ya con la incorporación definitiva de Sandra, convertida en una gran profesional. “Un tándem perfecto”, ríe Orlando.

Inspirado en el recetario tradicional, cada vez con más convicción si cabe, y siempre al día en cuanto a nuevas técnicas de cocina y nuevos productos que van sa-

liendo al mercado (por ejemplo, ahora empleando mucho los brotes, “que facilitan la labor a la hora de montar el plato, para darle vistosidad y sabor”).

Con todo ello busca, insiste, “platos que te digan algo, con riesgo, pero con productos con los que quiero trabajar, para darle la vuelta” al recetario y a los productos.

Y hablando de productos apuesta por el cochino negro (también el cabrito, en carnes) y pescados (por ejemplo, el atún), que además tienen mucho gancho en la Isla de los Volcanes. “En platos de grano, las lentejas a mí me funcionan muy bien, las tengo en

carta desde hace un par de años”.

Pero su mente inquieta no se acomoda, siempre mira hacia adelante: “Ahora estoy intentando dar un pasito más con los platos de grano”. Con una carta que funciona por temporadas, donde unos platos renuevan su presencia en combinación con nuevas propuestas, ya trabaja un caldo de millo y otra presentación de la panceta con trigo como actor protagonista.

## Tres recetas

Para la realización de este reportaje, ha preparado y ofrece a los lectores tres recetas a cual más atractiva, llamativa y sabrosa: **atún en adobo canario tratado como un tataki** (actualizando la receta tradicional, sin perder la esencia y mejorando la textura del pescado, para conseguir una carne más jugosa), **vieiras con plátano frito y coco** (una combinación de sabores que conecta muy bien) y **panceta con caldo de trigo y ajo negro** (con el grano en un punto crujiente a tono con la carne).

Las **recetas y comentarios** del chef sobre estos tres platos, están disponibles en la edición digital (en [pellagofio.es](http://pellagofio.es)).

Liliium está en el Centro Comercial Marina de Lanzarote, dique de Naos, en Arrecife. **Teléfono:** 928 524 978 (domingos, cerrado).



Vieiras con plátano frito y coco, una combinación de sabores que conecta muy bien. | Y. M.

## • La cata



Mario Reyes\*

*Goloso, muy refrescante y con volumen*

Ficha técnica:

**Bodegas Reyemar.**  
Marca: Los Perdomos.  
Tipo: blanco semisecco.  
Uvas: malvasía volcánica y moscatel de Alejandría.  
DO: Lanzarote.

Original donde lo haya. Un vino del que no conocemos otra fórmula igual en su combinación varietal en todo el archipiélago. Sin duda, uno de los vinos más famosos de la bodega y uno de los más exitosos en ventas. ¿Qué decir de su combinación aromática: explosiva, no cabe esperar menos de la moscatel, con sus toques florales y frutales muy atractivos. En la boca deja sentir su punto goloso, pero muy refrescante y con volumen, gracias al aporte mágico de la malvasía, que lo equilibra finalmente.

\* Sumiller y propietario de la Enoteca El Zarcillo, así lo describe en el libro ‘100 vinos imprescindibles de Canarias’.



## Historia oral

## El cementerio de camellos, festín de guirres y cuervos

Juan Brito es toda una institución en Lanzarote: artesano, guarda del patrimonio histórico, folclorista... Pero antes de todo eso fue campesino y tenía camello, con el que en una ocasión libró una lucha a muerte de horas.

YURI MILLARES

A sus casi 96 años Juan Brito Martín recuerda los años de juventud dedicado a la agricultura a través de muchas anécdotas. Al observar el campo no puede dejar de lamentar el estado de abandono de muchas tierras. "El campo es bonito, es precioso y antes se presumía de ello", explica.

Incluso se presumía si estaba bien surcado y en eso él era uno de los mejores. "La gente iba a ver las tierras que yo surcaba con dos camellos, que eso es difícil. Quedaba la tierra como una novia: preciosa. Y había mucha gente que me avisaba para que le surcara y presumía: 'me la surcó Juan Brito'".

Primero se plantaba de habas ("el haba echa esa hoja que tiene que cuando cavas queda en el surco, llueve y es como estiércol"), al año siguiente se plantaba millo ("que no escalda el terreno") y por último plantabas garbanzos.

Muy hábil en el manejo del camello, como la mayoría de los campesinos lanzaroteños de su tiempo, en una ocasión libró un duro enfrentamiento con el suyo, un *macho entero*, como llaman a



● Hablar canario

## El dromedario en Canarias, objeto de investigación

Y. M.

La Asociación Nacional de Criadores del Camello Canario (raza autóctona ya reconocida oficialmente como tal por la Comisión Nacional de Coordinación para la Conservación, Mejora y Fomento de Razas Ganaderas en España) promueve la realización de un estudio de investigación sobre la importancia cultural, social y económica de este animal en la historia de las Islas, con el propósito de publicar un libro. PELLAGOFIO colabora en dicho trabajo, entre otras cosas reuniendo información oral de isleños de todo el archipiélago. El testimonio de Juan Brito es una de las muchas aportaciones a ese libro, de próxima apari-

ción, de la que este reportaje es sólo un extracto.

"A los **chinijos**\* nos mandaban a cuidar los camellos. Los llevábamos al monte para que comieran au-lagas en años malos y cuando íbamos a venir para aquí [de regreso], nos volvíamos locos buscando los camellos, porque no lucían. Se echaban y no los veíamos...", relata Brito. Se quedaban mimetizados en el paisaje.

**chinijo.** Niño hasta los ocho o diez años, cita el *Tesoro lexicográfico del español de Canarias*.

**majalulo.** "El camello nuevo ya para domarse" (J. A. Álvarez Rixo, citado en *Tesoro...*).

**vicioso.** Animal "muy descansado y nutrido", escribe Pedro Cullen del Castillo.



Juan Brito y su camello. ¡Todavía tiene uno!, que se emplea para mover una tahona. | Y. M.

Casi pierde la vida de joven por culpa de un camello caliente, pero es un animal al que ha querido y admirado toda su vida. | YURI MILLARES

los que no han sido castrados y al refrescar el tiempo entran en celo. Cometi-ó el error "de salir solo al jable una tarde porque había estado lloviendo mucho tiempo, para quitarle el **vicio**\*. Y estaba que no había quien lo sujetara. Me metí en una tierra detrás de una peña y casi la endiño. Me rompió todo: el arado..."

Quien tenía camello acostumbraba a llevar siempre un palo de poco más de un metro con el que se le da algún toque en las partes más sensibles del animal para dominarlo. Aquel día fatal "yo no llevé eso, sino una vara que tenía para apretar el arado cuando surcaba, que era tan alta como yo. Y eso no lo puedo manejar bien".

El enfrentamiento duró horas, él intentando subir a una peña para escapar y el camello atajándole la huida. Lo cuenta en unos versos que escribió años después y terminan: *... así nos encontró un vecino/ que caminaba a su pueblo/ de rodillas el gañán/ de rodillas el camello.* "Estábamos los dos vencidos".

Lanzarote llegó a tener cerca de 3.000 de estos animales (incluyendo algunos cientos de **majalulos**\*), según Brito, que es capaz de calcular de memoria el censo aproximado de la isla, pueblo a pueblo. Pero esos camellos llegaban a una edad a la que no servían para trabajar y no había costumbre de consumir su carne.

En la segunda mitad del siglo XX solían venir compradores del Sahara. Pero en sus años de juventud lo que se hacía era llevarlos a los cementerios de camellos. En su caso, al que había junto a la montaña Mina. "Los arrastrábamos con dos camellos". Allí quedaban al aire, pero no duraban ni un día. Guirres y cuervos se daban un festín y se los comían en pocas horas, dejando los huesos al sol. "No duraban nada, ¡la isla estaba llena de bichos de esos!", exclama. "Y habíamos ganados y se morían cabras y se lo comían todo". Gracias a ellos la carroña se eliminaba de los campos, evitando enfermedades.

Más información, en la edición digital ([pellagofio.es](http://pellagofio.es))

## ● Baúl del lector



Domingo Rodríguez

## Bidones aquí, balcones allá

La ciudad daba la espalda al mar, como tantas localidades de las islas azotadas por los temporales y el miedo a la piratería. La parte noble de las casas, con fachadas que hablaban de la categoría social de sus habitantes, asomaban a la calle Real. Y al otro extremo del corredor, joyas de la arquitectura aún no valoradas tenían la función principal de ventilar las viviendas de los notables propietarios de tan distinguidas edificaciones. De una enorme riqueza cultural y artística, tercer puerto de Europa después de Amberes y Sevilla, Santa Cruz de La Palma ganó al mar un espacio necesario y fundamental: la avenida Marítima, arteria



La avenida Marítima de Santa Cruz de La Palma, durante las obras de construcción en 1943. | CEDIDA POR ARCHIVO JOSÉ AYUT SANTOS

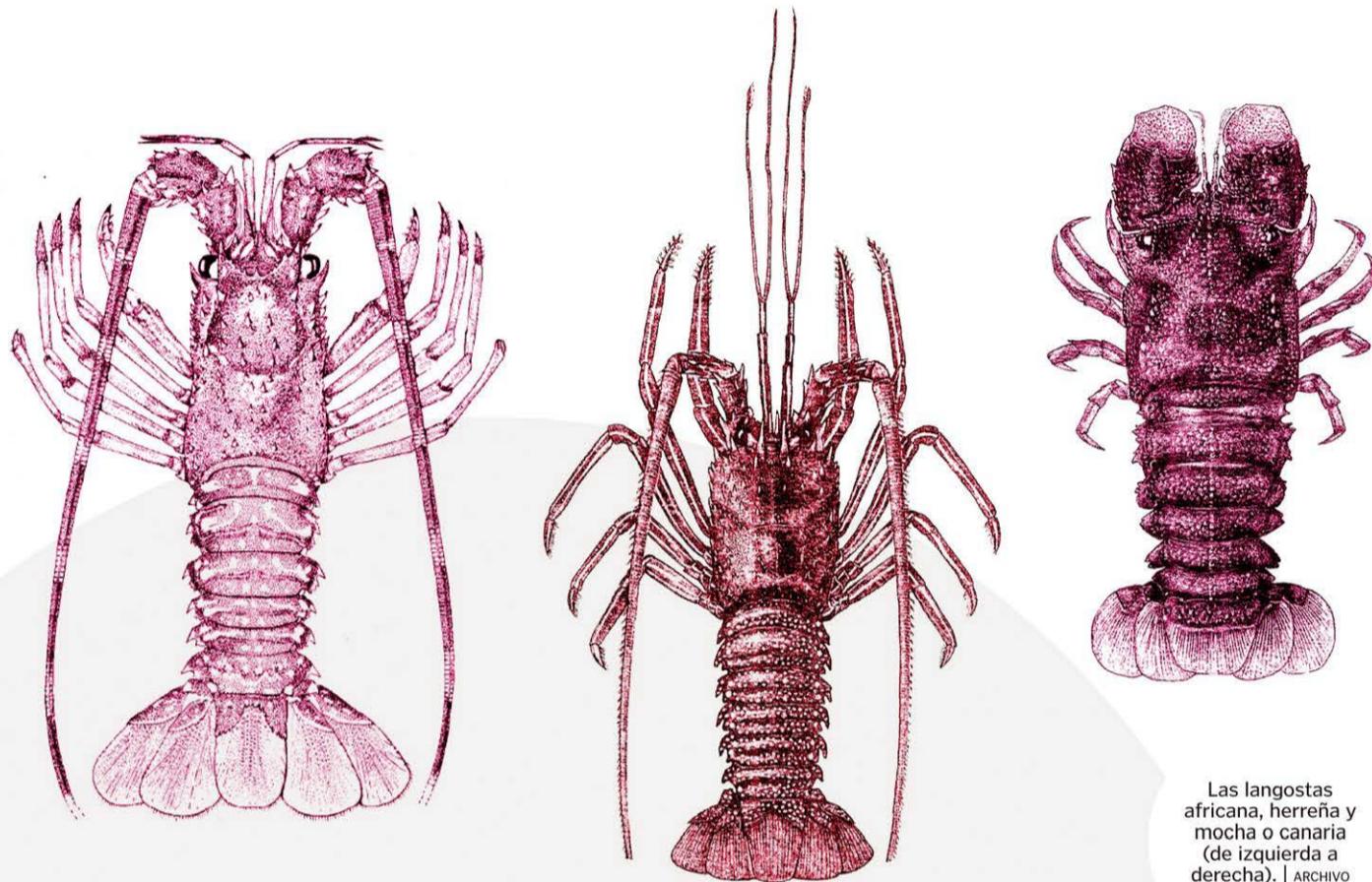
descuidada trasera de las distinguidas viviendas de la calle principal, se ha convertido en una preciosa estampa multicolor y florida.

La construcción de la avenida Marítima, con el barullo de obreros, montañas de áridos, carretillas y bidones abollados, dejan en segundo plano, como se observa en la foto tomada en 1943, la que pasado el tiempo sería espléndida fachada capitalina, orgullo de la Isla Bonita.

imprescindible de la por muchos siglos pujante capital, poseedora de un patrimonio histórico-artístico sobresaliente labrado con las riquezas venidas de Flandes y de América, referencias geográficas que, junto a Portugal, marcan la impronta de la capital y de la isla toda. Templos, destacadas obras de arte flamenco, plazas, sosegados rincones de indudable belleza... Y los balcones, inconfundibles iconos de la identidad urbana de la capital palmera. Fotografados infinitamente. La variada tipología de los balcones, otrora

# Atlántico

Confusiones y sustituciones en los productos de la pesca | Langostas de mar



Las langostas africana, herreña y mocha o canaria (de izquierda a derecha). | ARCHIVO PELLAGOFIO

sión y Santa Helena. En el oriental: Cabo Verde y Canarias, donde habita en cuevas y, en menor medida, en rompientes, desde intermareal hasta 35 m de profundidad. Sólo presente en los sectores occidentales, más cálidos, de Canarias: rara a poco común al SO de Tenerife y La Gomera, frecuente en La Palma y El Hierro.

### Extremadamente raras

Otras especies de "langostas de antenas" han sido citadas en aguas Canarias como accidentales o extremadamente raras, como es el caso de la **langosta rosada o mora** (*Palinurus mauritanicus*) y la **langosta verde o real** (*Panulirus regius*).

Las capturas y avistamientos de estas langostas africanas han sido debidas a escapes de los viveros, sobre todo durante la descarga de ejemplares vivos desde los barcos. Sin embargo, estas langostas están presentes en los mercados canarios importadas de Marruecos, Mauritania y Senegal. Incluso en 2014 asesoramos a una empresa gran Canaria que efectuó, por primera vez en la historia, la importación de langosta rosa de profundidad (*Palinurus charlestoni*) viva desde Cabo Verde en la bodega de un avión de Binter.

### Amenazada por el erizo

En cuanto a "la sin antenas" **langosta mocha o canaria** (*Scyllarides latus*), en España cigarra (de mar), también fue incluida en la LEAC en 2001 y su pesca continúa prohibida. El progresivo avance de los blanquiales (generados por el ramoneo del erizo *Diadema*), con la consiguiente pérdida de recursos alimenticios, es otro de los factores de amenaza que puede obstaculizar su recuperación en Canarias.

Vive en el Atlántico oriental (desde Lisboa hasta Senegal y Cabo Verde), incluido el Mediterráneo, Azores (donde fue objeto de una pesquería específica), Madeira y Canarias, donde habita sobre roca y arena entre 4 y 30 m de profundidad; en el resto de su área de 0 a 100 m.

(1) Las langostas de mar son crustáceos decápodos macruros marchadores aquelados. Decápodos porque poseen cinco pares de patas; además, están dotados de un complejo bucal y cabeza y tórax están parcialmente fusionados encerrando los órganos respiratorios (branquias). Macruros (*Macrura*) significa de cola grande (evidente, pues la cola de la langosta es su parte comestible principal). Marchadores (*Reptantia*) hace alusión a que se desplazan sobre el sustrato debido a su escasa capacidad natatoria. Difieren de los otros decápodos por no poseer los dos primeros pares de patas transformados en pinzas o quelas (*Achelata*).

(2) Ver Catálogo de los crustáceos decápodos de Canarias, J.A. González, Publicaciones Turquesa.

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

## Marchadores del mar canario, protegidos por la ley

Las langostas de mar de interés comercial son las de mayor tamaño. Se consumen en Canarias, pero la pesca de las más comunes (que no abundantes) está prohibida en las Islas, al menos la africana, la canaria y la herreña.

J.A. GONZÁLEZ (SOLEA)\*

Las langostas son de carne blanca, fina y a la vez consistente y delicada. Pueden prepararse hervidas, a la plancha o a la brasa. Cocinándolas lo más natural posible, conservaremos su jugosidad y disfrutaremos de su sabor a mar, que no conviene enmascarar con salsas o refritos. Les propongo que intenten dos recetas: langosta horneada al brandy/coñac y caldereta de langosta al estilo de Menorca.

Son alimentos magros cercanos a semigrasos (1,8 a 2,0% de grasas) con niveles moderados de proteínas (15,5 a 17,5%), vitaminas y minerales (calcio, fósforo, hierro).

De acuerdo con mi amigo Iñaki Gaztañaga, experto en langostas, la calidad (y precio) de la langosta va acorde a su color y a la frescura del agua donde se cría: mayor calidad de carne a medida que son rojas y sobre todo rosa y mejor aún si viven en aguas profundas más frías. Quedamos en deuda con *Pellagofio* con un artículo sobre el tema y cómo los canarios llevaron sus redes langosteras a la costa africana y desarrolla-

**La calidad (y precio) de la langosta va acorde a su color y a la frescura del agua donde se cría...**

**...Mayor calidad de carne a medida que son rojas y, sobre todo, rosa; y mejor aún si viven en aguas profundas más frías**

ron un próspero negocio.

En las islas Canarias han sido registradas siete especies que son aquelados—es decir, que no poseen los dos primeros pares de patas transformados en pinzas (1)—, de los cuales dos son langostas auténticas y cinco cigarras de mar y santiaguinos (2). El primer grupo presenta antenas telescópicas bien desarrolladas ("langostas de antenas") y cuerpo de sección cilíndrica. El segundo tiene el cuerpo aplanado y las antenas en forma de espátulas o palas (la llamada "langosta canaria" y santiaguinos).

### Protegidas por la ley

La langosta africana (*Palinurus elephas*), en España langosta común, está incluida en la Lista de Especies Amenazadas en Canarias (LEAC) de 2001. Todavía hoy día la pesca de ejemplares litorales está prohibida. Unas pocas se capturan con nasas para camarones a 150-250 m. Su color va desde rojo pardusco hasta violeta pardusco, con un par de grandes manchas amarillentas simétricas en el dorso de los segmentos de la

cola.

Se distribuye por el Atlántico oriental (desde Escocia hasta el Sahara Occidental), incluido el Mediterráneo, Azores, Madeira y Canarias, donde habita sobre fondos rocosos entre 5 y 285 m de profundidad.

La langosta pintada o herreña (*Panulirus echinatus*), en España langosta marrón, está hoy día protegida por la legislación estatal y regional: incluida en el Catálogo Nacional de Especies Amenazadas y el Catálogo de Especies Protegidas de Canarias. Como resultado de ello, la población de El Hierro ya muestra signos de recuperación. Es de color pardo, pardo rojizo o púrpura, densamente moteada de puntos blancos. Aparte de su diferente coloración, en la langosta africana el segundo par de antenas es corto, mientras que en la langosta pintada son largas y claramente bifurcadas.

Vive en mares cálidos del Atlántico. En el Atlántico occidental: costa continental e islas del NE de Brasil. Islas de Ascen-

## Cita con Canarias

YURI MILLARES

— ¿Eres una especie de doctor Dolittle en versión canaria?

— Bueno tampoco creo que sea eso, ni hablo con los animales ni nuestro centro de recuperación de fauna es una comedia. A lo más que llego es a hipnotizarlos, para que se tranquilicen y se queden quietos en las curas y radiografías.

— En cualquier caso, si los animales que han pasado por este centro hablaran, ¿qué crees que dirían?

— [Risas] Si ellos hablaran sería como en la Seguridad Social, a algunos les parecería fantástico y otros se quejarían de la comida.

— Para quien no lo sepa aún, ¿qué es el Centro de Recuperación de Fauna Silvestre de Tafira?

— Es un hospital gestionado por el Cabildo de Gran Canaria, para la atención integral a la fauna salvaje que resulta accidentada o enferma en esta isla.

— Orgánicamente depende del Cabildo de Gran Canaria, pero aquí llegan animales heridos de más islas ¿no?

— Cierto, también está abierto para acoger a cualquier animal salvaje que llegue de otras islas o de más allá. Aquí no pedimos certificados de residencia —ríe—. Una vez toda la máquina sanitaria en marcha, atender animales de fuera de Gran Canaria no nos supone mayor gasto y, aunque sea un sobreesfuerzo para nuestro equipo, lo asumen y lo hacen con mucho amor.

## Pascual Calabuig

### Veterinario

Es el técnico responsable del Centro de Recuperación de Fauna Silvestre de Tafira. Por aquí pasan cada año toda clase de animales heridos y su equipo vive con pasión el trabajo para que búhos, águilas, guirres, erizos y hasta minúsculos murciélagos sanen y recuperen su vida salvaje en unas islas densamente pobladas que son, cada vez, una trampa para ellos. Pero la integridad de las especies que habitan aquí debe protegerse, para poder preservar lo que queda de vida natural, del mismo modo que protegemos el paisaje.

“No hablo con los animales, a lo más que llego es a hipnotizarlos para que se tranquilicen”

— Aquí el trabajo no falta. Supongo que muchos accidentes tendrán que ver con compartir un espacio tan frágil y reducido con la presencia humana: carreteras, cables de alta tensión, venenos... ¿Qué habría que hacer para minimizar esos riesgos para la fauna silvestre?

— La antropización del territorio está detrás del 90% de las causas de ingreso de animales salvajes en Tafira. Evitarlo es muy complejo en la mayoría de los casos, pero hay veces en que con un mínimo esfuerzo se pueden hacer grandes avances. Por ejemplo, ahora que se aproxima la salida de los pollos de parda cenicienta, a finales de octubre, y sabemos donde ocurren los accidentes por contaminación lumínica, disminuir las grandes luminarias durante diez noches sería totalmente asumible. Es cuestión de sensibilidad.

— ¿Y se hace?

— No. Aunque este año me consta que existe un especial interés en nuestro Cabildo por reducir la intensidad de luces en las noches clave. Es algo en lo que los propios ciudadanos también pueden colaborar, apagando en sus casas y edificios los focos potentes que dispersan mucha luz hacia el cielo.

— La propia ley que debería proteger a las especies que viven o pasan por Canarias, ¿cumple su papel o hay otros intereses que pesan más?

— Es evidente que los intereses económicos están casi siempre por

encima de la protección de las especies. Incluso podríamos poner ejemplos en los que si hay una especie protegida por una ley que molesta a un proyecto concreto, pues se cambia la ley y ya está.

— Estamos en un pequeño archipiélago en medio del Atlántico, con apenas fauna terrestre, supongo que nadie llamará por haber encontrado un conejo herido por perdigones...

— Hay de todo, pero mamíferos es lo que menos ingresa. Últimamente, con la gran expansión de los erizos morunos nos llegan muchos. También se nota, en el número de

“

“El número de ingresos de murciélagos indica que la especie se está recuperando en la isla”

ingresos, que los pequeños murciélagos se están recuperando en nuestra isla, especialmente por el sureste.

— Este centro hace mucho más que curar. El caso del guirre mayorero es un ejemplo, aquí la historia empieza desde el huevo... ¿Se dedican a la cría de ejemplares de algunas especies amenazadas, o son casos puntuales?

— Bueno, durante unos años nos dedicamos también a la cría del pinzón azul, que había quedado completamente fracasada durante los dos proyectos LIFE con las que se inició. En los pocos años que lo gestionamos se pasó a conseguir la cría en perfectas condiciones y con una diversidad genética superior incluso a la existente en la población silvestre de Inagua y, sobre todo, que 48 ejemplares criados en cautividad conformasen una nueva población en la cumbre de nuestra isla. Fue un éxito rotundo que, por culpa de una grave deslealtad institucional por parte de nuestra por entonces consejera de Medio Ambiente, resultó invisibilizado y maltratado, incluso, en todo un Boletín Oficial de Canarias, sin que movieran un dedo por defendernos. Es algo sobre lo que estoy escribiendo en la actualidad, la historia de un boicot.

— Con los mimos que les dan aquí a sus pacientes: atención médica, alimentación a la carta según las necesidades de cada especie. ¿Después se quieren ir?

— No te quepa duda de que cuando el animal se siente bien lo único que piensa es en escapar y reiniciar su vida salvaje. Sólo algunos pollos criados desde pequeños pueden manifestar ganas de quedarse, pero a ellos les hacemos un tratamiento progresivo que les lleva de nuevo a ser un animal salvaje.

— Terminamos. Un recuerdo dulce.

— La suelta de tortugas que hicimos este verano, con cientos de niños acompañando a los animales, fue una acción muy emotiva.



• Ojo de pez

Tato Gonçalves

Veintidós años no son nada

Han pasado 22 años desde la última sesión de fotos con Pascual Calabuig en el Centro de Recuperación de Fauna Silvestre de Tafira. La primera fue curándole la pata a un alcaraván y esta vez fue a un guirre que, de paso, tuvo mucha suerte al encontrarse con este magnífico equipo de gente enamorada de su trabajo. Aprendimos la vez anterior y lo volvimos a hacer en ésta.

La entrevista tiene continuación en [pellagofio.es](http://pellagofio.es)

“Aún nos sorprenden éxitos como el rescate de una hembra de cachalote que quería morir junto a su bebé”