

Entrevista  
Manuel Ramírez

“Para la langosta,  
la Iglesia tenía un  
amplio repertorio  
de exorcismos,  
conjuros y rogativas”



Rutas  
Ingrediente de  
fórmulas magistrales

Teneriffe wine,  
vino oficial en 1833  
de la farmacopea  
de los Estados Unidos

Gastroclub  
Pastelería Neketan

Adiós Navidades,  
larga vida a los  
bombones



# pellagofio

Edición especial para La Provincia y La Opinión de Tenerife

2ª época - nº 38 - enero 2016

Tania y Fran en la cueva donde guardan a madurar su queso en Galeote, Gáldar (fotografía de Yuri Millares).



Relevo generacional,  
haberlo haylo

## El reportaje



Yohana durante el ordeño del ganado en la majada. En la foto de abajo, David lleva las ovejas al corral un día de persistente llovizna. | Y. MILLARES



## Relevo generacional, haberlo haylo

La ganadería tradicional es un sector en el que se nota el envejecimiento poblacional de quienes se dedican a ella. Es un trabajo duro que atrae poco a los jóvenes, pero eso no quiere decir que no los haya, porque les gusta y porque, en estos tiempos difíciles, además les ofrece una alternativa al desempleo.

YURI MILLARES

El envejecimiento de la población que se dedica a la ganadería en las islas Canarias no es un hecho aislado ni nuevo en el sector primario. Entre la veintena de familias con ganados trashumantes de la isla de Gran Canaria son pocos los jóvenes que serán el relevo generacional, pero haberlos haylos. Como ejemplo podemos citar a Yohana (el mejor ejemplo de familia trashumante), David (prototipo del pastor grancanario más tradicional: ovejas, cabras, vacas y agricultura) y a la pareja formada por Fran y Tania (él regresa al mundo pastoril y ella se forma y se incorpora al mundo del queso).

**Yohana Mendoza Vega** (28 años) creció pasando largas temporadas con los abuelos, en las fechas del calendario escolar que coincidían con sus padres de trashumancia. Vive en Agaete, pero se pone en marcha cada día desde las seis de la mañana, deja a su hijo pequeño en el colegio (donde dispone del servicio de acogida temprana), y conduce hasta donde sus padres estén con el ganado: el cortijo de Pavón (en el norte, mu-



nicipio de Santa María Guía), en Cueva Nueva (en el oeste, municipio de La Aldea, donde han comenzado el año 2016, pues se mudaron el día 2), o la presa de las Niñas (en el centro, municipio de Tejeda, demasiado lejos en este caso para ir cada día, por lo que se queda ahí los meses de la primavera).

“A las siete y media se recoge el ganado y lo encerramos en el corral. Ordeñamos a mano y tarda-

mos unas cuatro horas, yo también ordeño entre 15 y 20 ovejas –ríe–. Llevo la leche a la quesería, empezamos a hacer el queso hasta que terminamos sobre la una y media”. A ella le toca después preparar la camioneta y repartir durante la tarde los quesos que venden en tiendas, bares y supermercados en la mitad norte de la isla.

“Seguimos la tradición y nos gusta –asegura–. Me gusta levantar-

tarme temprano para ir al campo por la mañana, aunque haga frío. Es una cosa diferente”.

**David Moreno Gil** (26 años) vive en Caideros (Gáldar) con sus padres, donde la familia tiene la casa, los corrales y la quesería. Su jornada de trabajo es igualmente intensa. “Aquí nunca hay descanso, cuando el ganado está seco nos dedicamos a la agricultura, siempre hay cosas que hacer”.

Explica que se levanta a las cinco de la mañana, “le echo comida a mis cabras, les raspo el corral, las ordeño y cuando aclara el día les cojo de comer (millo, cañas...). Desde que aclara el día soltamos a las ovejas, que duermen encerradas en la majada en el campo. También tengo vacas, así que les doy de comer y las atiendo. A las once y media echamos el ganado de ovejas al corral para el ordeño. Almorzamos y vuelvo a echarle de comer otro granillo a las cabras, raspo el corral de las ovejas donde las ordeñamos y después suelto el ganado por la tarde y voy con ellas caminando, hasta el oscurecer. El queso con las tres leches lo hace mi madre –precisa–. ¡Que no es poco lo que hago yo todo el día!”

**Fran González Ramos y Tania Rivero Santana** (30 y 27 años, respectivamente) todavía no hace dos años que se han ido a vivir al cortijo de Galeote (Gáldar).

“Mi padre ya se quería jubilar y yo no tenía trabajo”, explica Fran. Fue ella la que lo animó. “¡Se lo propuse yo!”, confiesa riendo, y a él le gustó la idea. “Yo soy hijo de pastor de toda la vida, así que me quedé con el ganado para seguir la tradición”, dice, afirmando que si han dado este paso es para quedarse.

**Más información** sobre el día a día de estos jóvenes en la edición digital (en [pellagofio.es](http://pellagofio.es)).



Arriba, tras el ordeño, Fran saca el ganado a pastar. Debajo, descarga la leche en la cuba del cuarto del queso, donde le espera Tania. | Y. M.

## “Las cencerras se las cambiamos dos veces al año”

La jornada de Fran y Tania en un escondido pero muy bello paraje del norte de Gran Canaria comienza antes del alba y se prolonga hasta el anochecer, para atender a los animales y elaborar un queso que ponen a curar en una cueva. Han decidido volver (él) e incorporarse (ella) a la vida en el medio rural, convertidos en ganaderos.

YURI MILLARES\*

El cortijo de Galeote se encuentra en una zona eminentemente ganadera del norte de la isla. Aquí abundan los pequeños rebaños de ovejas, pues es lo que el clima y el entorno recomiendan. Un paisaje y una vida que le es familiar a Fran, que procede del cercano barrio de Los Llanos (“aquí hay cinco casas y cuatro queserías”, resume). Para Tania (de Telde), se trata una nueva forma de vida a la que adaptarse, pero a la que se ha integrado con muchas ganas de aprender.

Empiezan el nuevo año con un ganado de 160 ovejas: unas 120 madres que dan leche, más 40 corderas que han seleccionado de las nacidas del pasado otoño. El objetivo es manejar un rebaño que no supere las 200 cabezas.

“Es mejor tener menos animales pero bien cuidados. Pueden dar bastante leche si uno las atiende bien”, dice Tania. Pero cuando las ovejas empiezan a parir lo que viene es una especie de lotería: el pastor lo que quiere es tener corderas para que crezcan y den leche, sustituyendo las bajas del rebaño (ovejas viejas o enfermas).

“Lo ideal es que sean mayoría hembras, para poder guardar”, insiste ella. Y cuentan cómo otro pastor joven de San Lorenzo que conocen y “también se ha dedicado al ganado hace poco”, les comentó que “casi todo lo que tenía eran machos, habían nacido muy pocas hembras”. Ante problema así no queda otra que esperar mejor suerte al otro año, o comprar. “Yo le dije que le daba dos de las mías, si las quería”, añade Fran.



### Empezar de cero

Fran y Tania han empezado de cero (ella “de menos cero -rie-; aprendiendo a base de preguntar y de hacer cursos, y también informándome en internet, porque la leche y el queso son dos mundos aparte y puedes hacer muchas cosas”). La casa también han tenido que acondicionarla para entrar a vivir en ella, aunque le han dado prioridad a la quesería que forma parte del conjunto de habitaciones excavadas. “El negocio es lo primero”, insiste Tania, pues es el sustento.

### En cuanto Tania oye las cencerras sabe que Fran ha terminado el ordeño y soltado a las ovejas. La leche está a punto de llegar

Sólo una parte del ganado lleva cencerras. “Se las cambiamos dos veces al año y se las ponemos a las que no tenían, si no, la lana del cuello se les va pudriendo”, explica Fran. En cuanto Tania las oye sonar, sabe que ha terminado el ordeño y Fran ha soltado al ganado: la leche está a punto de llegar a la quesería. Este año sólo hará queso de oveja, con la leche de las cabras quiere hacer yogur natural, crema de queso y mantequilla.

\* Reportaje elaborado con la colaboración de Isidoro Jiménez.

## Rutas

• *Virtus Probata Florescit*

Carlos Cologan Soriano\*

## Teneriffe wine, vino oficial de la farmacopea americana en 1833

Indagar en la historia de nuestros vinos es una aventura sin fin y siempre llena de agradables e inusitadas sorpresas. Este relato muestra someramente los usos medicinales que tuvo el vino de Tenerife (*Teneriffe wine* en inglés) en los pasados siglos, concretamente en el XIX, y en la aún muy joven nación americana. Dejando atrás el siglo XVIII, donde los vinos de Madeira, de Málaga y de Tenerife adquirieron gran fama en la costa Este de los Estados Unidos, primero de la mano de las compañías inglesas y luego directamente por los comerciantes canarios y peninsulares, se llega a las primeras décadas del siglo XIX con un vino plenamente conocido y reconocido en Norteamérica.

En aquel tiempo los vinos europeos mantenían su hegemonía en las principales ciudades, como Filadelfia, Orleans, Boston y Nueva York. De las refinadas mesas de las gentes más acaudaladas, pasaron a manos de médicos y sanadores que vieron en ellos una vía curativa o, al menos, más dulcificada para disfrazar sus novedosos medicamentos naturales, muchos de ellos desagradables de sabor. La reputación del vino era incuestionable, así que mezclar cualquier cosa con él no podía traer malas consecuencias, debió pensar más de un sanador. Evidentemente no erraron, el vino tiene propiedades intrínsecas que lo hacen muy recomendable, eso sí, si se toma con mesura.

**Bacon Wood enumeró terapias basadas en opiáceos, pero finalmente se decantó por el vino porque era más agradable y se reducía su dependencia después de un uso repetido**

De forma natural, los brebajes y las fórmulas magistrales se sucedieron, y al vino se le fueron echando especias y plantas medicinales que parecía que daban resultado. Los hechos parecían demostrarlo y fue tal la cantidad de combinaciones que se hacían, que esas fórmulas comenzaron a ser transcritas a libros y revistas y su uso se extendió por las tierras americanas, ávidas de novedades curativas. Muchas de las primeras recetas empleaban en exceso el opio, por su efecto sedante y relajante, además de falseador de mejoras.

### El vino, sustituto del opio

Pero el peligro más significativo estaba en el tratamiento con opio para las enfermedades crónicas. Discutiendo sobre los mejores tratamientos de la neuralgia, el doctor George Bacon Wood describió los beneficios y peligros del opio: "El tratamiento más eficiente, más allá de toda comparación, es opio en cualquiera de sus for-

mas. Pero el gran peligro del repetido uso de opio en pacientes es que éstos pueden contraer un hábito pernicioso, al que después serán incapaces de renunciar, incluso cuando sus cuerpos ya no necesitan medicamentos".

Sus advertencias fueron idénticas en el tratamiento de enfermedades del sistema digestivo, del reumatismo y de la gota. Bacon Wood enumeró una serie de terapias basadas en opiáceos, pero finalmente se decantó por el uso de vino colchicum (azafrán de la pradera), porque era más agradable y se reducía su dependencia después de un uso repetido.

Fue a este insigne doctor americano de Nueva Jersey, George Bacon Wood (1797-1879), junto al cirujano de Virginia Benjamin Franklin Bache (1792-1864), bisnieto de Benjamin Franklin, a quienes se les reconoce como los autores de la primera gran obra de la farmacopea americana. Ambos residían en Filadelfia y pertenecían a la American Philosophical Society, fundada por Benjamin Franklin. En 1833 publicaron la primera edición de su trabajo *The dispensatory of the United States of America*, un voluminoso compendio de más de 1.300 páginas repleto de recetas y supuestos buenos hábitos medicinales.

En él se puede leer lo siguiente: "... los vinos se producen en varios países, y en el comercio son conocidos bajo varios nombres de acuerdo a su origen. Por ejemplo, Portugal produce port y lisbon; España, sherry, saint lucar, malaga y tent; Francia, champagne, burgundy, hermitage, vin de Grave, sauterne y claret; Alemania, white rhenish, hock y moselle; Hungría, tokay; Sicilia, marsala o el Sicily madeira, y lissa; el Cabo de Buena Esperanza, constantia; Madeira y las Islas Canarias, madeira y teneriffe" [según sus denominaciones en el original, en inglés].

A continuación los autores describen

dos vinos españoles y uno portugués: el teneriffe, el sherry y el madeira, destacando sus virtudes. El "teneriffe, vino oficial de la farmacopea de los Estados Unidos, es un vino blanco, ligeramente de sabor ácido, y de buena calidad, delicadamente aromático. Se le cataloga entre los vinos blancos más fuertes (...). Está hecho de la misma uva que el madeira, lo que le da una calidad muy parecida".

El vino de Tenerife se empleaba como base para la preparación de fórmulas magistrales. Las formulaciones eran variopintas, las había con opio, con tabaco, con verdegambre e incluso con aloe. En todas ellas la base era el vino, que al ser rico en antioxidantes mejora la salud cardíaca, disminuye el colesterol, mejora la circulación sanguínea, promueve la regeneración celular, contribuye a reducir la obesidad, limpia el organismo, mejora la función cognitiva y evita el envejecimiento prematuro, entre otros.

### Vino canario para George Washington

Las recetas eran ya conocidas casi un siglo atrás, militares como George Washington se trataban sus dolencias estomacales con recetas basadas en vinos. En carta del 15 de noviembre de 1757 le pedía a su amiga Sarah Fairfax unas botellas de vino mountain (vino de Málaga) o Canary wine para mezclarlas con agua de goma arábiga. Esta sustancia se conoce actualmente en la industria alimentaria como E-414, producida por acacias subsaharianas para cerrar heridas y evitar, de esta manera, la entrada de gérmenes, etc.

\* Ingeniero e investigador dedicado especialmente a la historia familiar de sus antepasados y su vinculación con la exportación de los vinos de Tenerife, es autor de varios libros y de numerosos artículos que publica en el blog: <http://cologanvalois.blogspot.com.es>

• *Árboles de Canarias*

Juan Guzmán

## El drago de Icod, la bestia forestal más famosa y visitada

Resulta cuanto menos sugerente el nombre que Domenico Vandelli estableció en 1767, cuando bautizó al género botánico *Dracaena*. La inspiración de este naturalista italiano para relacionar a esta planta con el mundo sobrenatural se basa en la particular forma estructural del drago, asimilando dicha arquitectura a los monstruos de varias cabezas. Vandelli no hizo sino beber de la tradición romana del Jardín de las Hespérides, pero también logró transmitir el aura mitológica y primitiva de los dragones a este tipo de vida vegetal. *Dracaena draco* acrecienta, si cabe, este aura, al reseñar a tan fabulosa criatura tanto en el género como en la especie.

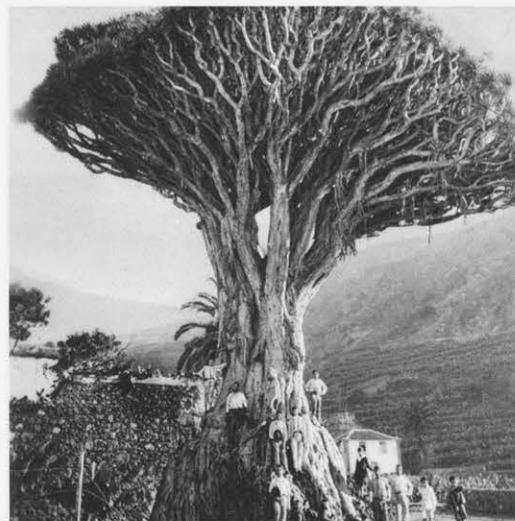
En una colección técnica como es "Árboles de Canarias" no podía faltar el más clásico entre los clásicos. Nos ocupamos aquí del ejemplar más reputado de nuestra sorprendente flora. No obstante, la celebridad del Drago de Icod de los Vinos (28° 21' 59" N y 16° 43' 20" W) viene directamente a contrastar con el verdadero estado de con-

servación de la especie. Pese a su facilidad reproductiva, lo cierto es que *Dracaena draco* es cada vez menos frecuente en estado salvaje. De hecho, es más abundante en el vecino Marruecos –aunque clasificado como subespecie–. La biología particular de los dragos en la que floración-fructificación-ramificación no se produce todos los años, es una característica que no colabora especialmente a perpetuar la especie.

### Nacido en la naturaleza

Es un hecho más que probable que los máximos gigantes de *Dracaena draco* conocidos, nos referimos al de Icod y al del Jardín de Franchy, nacieran en plena naturaleza y luego fueran poco a poco absorbidos por la civilización. Se dice, aunque tampoco existe constancia irrefutable, que el del Jardín de Franchy en La Orotava era más ancho y algo más alto. Actualmente no es posible establecer estas comparaciones, ya

CUADERNO FORESTAL  
El drago de Icod de los Vinos (Tenerife),  
en una vieja postal de hace un siglo.



que terminó por caer en el año 1867. Ambos presentaban portes diferentes, el de Icod es de figura simétrica y armoniosa, mientras que el del Jardín de Franchy ofrecía una copa escalonada, posiblemente a consecuencia de las batallas libradas contra el viento.

El Drago de Icod nació al borde del barranco conocido como El Río y en la actualidad se encuentra arropado del viento por las casas de la propia "Ciudad del Drago". Según nos cuenta Juan Manuel Luis, técnico municipal que lo cuida, sería la iglesia de San Marcos la que llega a protegerlo de los vientos más indeseados.

El Drago de Icod es el mayor "Dragón de Canarias". Esta mole vegetal (se le calculan 80 Tm) presenta una copa que quita el hipo, toda vez que desafía descaradamente la fuerza de la gravedad. Su base, con un perímetro de 20,25 m, ejerce la necesaria función de contrapeso. Luego se estrecha en un solo tronco y a los ocho metros comienza a dividirse, hasta que con sus 25 floraciones-ramificaciones principales alcanza los 21 metros de altura total.

**Texto íntegro**, con su estado de salud y los cuidados a que es sometido, en la edición digital (en [pellagofio.es](http://pellagofio.es)).

# Gastroclub



Penúltimo paso en la elaboración del turrón de gofio: bañar la tableta con chocolate.  
| Y. MILLARES

Bombones de la serie Pintaderas en sus cajas negra y naranja, golosina para todo el año.  
| Y. MILLARES



porque son tres creaciones para hacer las delicias de cualquiera. La de chocolate se elabora con tres chocolates (blanco, negro y con leche); la royal lleva bizcocho de almendras con un crujiente de avellana y mus de chocolate con leche; y la de violetas lleva bizcocho de galletas maría con gianduja (crema de chocolate y avellanas) con mus de mango y cremoso de chocolate negro con violetas.

### Mus de tuno indio y violetas

Pero la Navidad es la Navidad y "siempre hago algún turrón nuevo para impresionar. O un tronco distinto: este año he sacado el tronco de Navidad hecho con mus de chocolate y mus de tuno y violetas". Es una constante en su trabajo, utilizar recetas básicas a las que añade productos locales, "como el albaricoquito de Fataga cuando hay".

Però llega el 7 de enero. ¿Qué hace ese día? Ríe de nuevo y suspira: "Descansar y pensar: otro año más". Se supone que la gente está saturada de toda clase de dulces y golosinas que se nos pueda ocurrir. ¿Hay a quien, en los meses siguientes, le quedan hanas de comer pastelería? Su respuesta no tiene duda: "¡Sí, la gente es golosa! Y después viene el Día de los Enamorados: para mí es más fuerte que las Navidades. O la gente es más romántica o le da menos vergüenza regalar bombones, o un pastelito con forma de corazón", afirma.

"Ya estoy dándole vueltas a la cabeza a ver qué hago", confiesa el día que habla para *Pellagofio*, cuando todavía no han terminado las fiestas navideñas. Y después hay más celebraciones a la vuelta de la esquina: "El Día de la Madre, el Día del Padre, y en mayo vienen las comuniones..." Sin olvidar el día a día, porque, como suele decir, "los canarios son golosos una pasada".

## Hoy es el día siguiente de las navidades, ¿y ahora qué?

Plantearse informar sobre uno de los mejores obradores de Canarias justo el día siguiente del fin de las celebraciones navideñas, con su maratón goloso, no puede ser para otra cosa que preguntarnos: ¿hay vida en la pastelería el día después?

YURI MILLARES

Señalar el día en que comienzan las Navidades es algo cada vez más difuso. Para los niños es el día que llegan las vacaciones; para el comercio es cada vez más pronto y parece que se inicia un par de meses antes; en el paisaje urbano, en cuanto el ciudadano ve las luces navideñas colgadas de las calles. ¿Y en la Pastelería Obrador Neketan?.

Aitor Neketan, uno de los más exquisitos pasteleros de Canarias y propietario de la pastelería que lleva su apellido (en Vecindario, Gran Canaria) se ríe cuando se lo preguntamos: "El 10 de diciembre", responde rotundo. Y así ha sido para él ca-

### Neketan, pastelero innovador

Nacido en Las Palmas en 1968, Aitor Neketan Sanz se inició en la pastelería de la mano de su padre Marcos Neketan Urbistondo, pastelero vasco que se afincó en el sureste de Gran Canaria y fue el fundador de la pastelería Neketan. "No me gustaba estudiar y para no irme al parque dije: voy a trabajar", explicaba cómo se inició en el oficio con 14 años, durante una entrevista que le hizo *Pellagofio* en 2013.

Pero las inquietudes profesionales no se conformaron con ser discípulo de su padre. "Mi maestro es mi padre, de quien he bebido toda la buena base", reconoce, pero a partir de ahí su formación es constante en busca de la innovación y la excelencia, acercándose a grandes pasteleros, aunque afirma que no tiene "ídolos" en pastelería: "Es que cada día hay uno nuevo, porque está saliendo continuamente gente nueva y el que te gustaba hace diez años ya no es lo mismo". Pero cuando habla de Canarias, sus grandes referencias y amigos son los tinerfeños Teobaldo Méndez y Pedro Rodríguez Dios.

da año de su vida. "Es que mi cumpleaños es el día 9 de diciembre y la Navidad la entiendo a partir de ese día. En mi casa, mi madre ponía el árbol después de mi cumpleaños".

El 10 de diciembre, pues, en la pastelería Neketan está ya todo preparado. Son unas fechas en las que "cambia todo", reconoce. "Tengo que hacer turrónes, polvorones, galletas con motivos navideños, tartas con otra decoración, troncos de Navidad...", más lo habitual de cada día, "porque siempre hay alguien que quiere lo que hay todo el año". En su caso, las tartas de chocolate, las royal o a las de violeta.

"Se venden igual en cualquier época", asegura. Y no es de extrañar,

GASTRONOMÍA  
ETNOGRAFÍA  
EL MAR DE CANARIAS  
NATURALEZA  
MUNDO RURAL

Los Kunkel y el valor de la flora canaria

Rústico y exquisito cochino negro canario

# pellagofio

Suplemento mensual

El primer jueves de mes con **LA PROVINCIA** **La Opinión** de Tenerife

## Historia oral

No había ni carretillas,  
pero camellos, ¡muchos!

Pequeñas historias del médico que en realidad era yerbero y visitaba a camello; o de la tromba de agua que en cuestión de minutos arrastró a un camello y casi se lleva a quien lo sujetaba y no podía soltar la sogá.

YURI MILLARES

Aunque el camello es un animal que sigue presente en algunas de las islas Canarias, atrás ha quedado su función como bestia de carga y de transporte, o como sustituto de la maquinaria agrícola cuando ésta no existía o no se conocía. Fuerteventura es una de las islas que tuvo más presencia de este animal desde que fue introducido tras la conquista.

Durante años recorriendo los campos majoreros, he podido recoger el testimonio de numerosos isleños y componer muchos cuadros con distintas pequeñas historias. A Simeón Alberto, pastor, lo entrevisté junto al corral de sus cabras y ovejas cerca de Antigua. Nacido en Maninubre, empezó a trabajar trillando y sembrando "desde que puede caminar", decía. Sin maquinaria ni tractores, "¡aquí no había ni carretillas!", lo que había era "camellos, ¡muchos camellos! Cargaban 400 kilos encima de la costillas. Es muy lento, pero cargaba peso".

A Manuel Batista, cabrero y constructor de hornos, lo conocí en Pájara cuando tenía cerca de 70



## ● Hablar canario

## Al camello y al borracho majaderos, desentenderse

Y. M.

Eleuterio Brito, al recordar que a su padre no le gustaba tener vacas, decía: "Al viejo mío le gustaban los animales machos: camellos, burros, bueyes". Y los camellos eran fáciles de manejar para "el que los entendía", aseguraba. "Todos los años estaban un par de meses jaquecosos, cuando se ponían calientes. Cuando no, eran animales nobles. Había que ponerles el **sálamo**\*, no sea que mordieran a uno, y una cuerditá atrás por la cabeza. Cuando están con el celo ese par de meses y se ponen **majaderos**\* tiene usted que dejarlos, hacerse uno el desentendido, como con un borracho, igual. Usted lo ve y lo deja quieto, por la cuen-

ta, y se le va pasando y se le quita. Ahora, si usted se pone a darle palos, si no lo tumba ya tiene un enemigo". Porque el camello no olvida al que lo maltrata...

**majadero.** "Insistente, pesado, molesto" (Miguel Santiago, citado en *Tesoro lexicográfico del español de Canarias*).

**manganilla.** "Casualidad, azar" (Pancho Guerra, *Léxico de Gran Canaria*).

**sálamo.** "Bozal, ordinariamente de alambre" (Luis Fajardo Hernández, "El camello en Canarias").

**turbón.** "Tierra que cae de una ladera cuando ha llovido mucho" (Manuel Alvar, *Atlas lingüístico y etnográfico de las Islas Canarias*).



Camello arando en Fuerteventura, en una antigua postal. | ARCHIVO DE FOTOGRAFÍA HISTÓRICA DE CANARIAS-FEDAC

Camellero pastoreando sus animales, una tarde de 2004, en el barranco de los Almácigos (junto a Tiscamanita). | YURI MILLARES

años (había nacido en 1934). Cita a un personaje que se hizo muy popular, "un médico que le decían *El Cordeiro*, que no era sino yerbero. Para una pulmonía decía:

'Anda mi hijo, masca yerba clin y si la encuentras dulce tienes pulmonía y si la encuentras amarga no la tienes' –se ríe–, y los chiquillos mascando yerba clin a ver si la encontraban dulce. ¡Eso es amargo como el diablo!

Simeón también conoció a este médico. "Se llamaba Agustín y no era médico ni nada". Ambos coinciden en que no había ningún otro médico al que acudir, así que había que ir a buscarlo y traerlo con un camello. "Vivía donde Ajuy en un sitio que llaman El Escorial, y si se ponía uno malo en el Morro Jable y venían en camello a buscarlo de Jandía, estaba un día para ir y otro para venir. Me acuerdo yo de chiquitillo, él cogía y me quitaba la camisa y después ponía el oído en el pecho".

A Eleuterio Brito (uno de los muchos pastores que me presentó Jorge Mesa) lo entrevisté cuando estaba a punto de cumplir 67 (había nacido en 1930). Una vez más, en la conversación aparecía la referencia a los camellos. Siendo Fuerteventura una isla escasa en lluvias, "el agua corría demasiado algunas veces. Allí –señala el día que hablamos en Gran Barranco– el agua le llevó a mi tío un camello y dos burras. Y no se llevó a la mujer de **manganilla**\*, porque mi tía Teresa fue a levantar el camello, pero el animal se resbaló y se le rompió el cabezón. Si no, se lo lleva también a ella, porque tenía la sogá montada en la mano y no se soltaba", relata.

"Las burras no aparecieron más, y al camello lo encontraron todo machacado metido en un escombros. Aquel año hubieron dos **turbones**\*, les he oído yo a ellos, porque yo no era nacido. Hubo uno el día 3 de octubre y el otro en febrero, pero no me acuerdo la fecha. Los turbones arrastran con todo lo que hay".

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

## ● Baúl del lector



Domingo Rodríguez

Notario gráfico  
de la comunidad

De todos los personajes que formaban parte del universo cercano y popular de las distintas localidades de las islas, quien no faltaba jamás era el fotógrafo ambulante. Figura imprescindible y poseedora, por derecho propio, de un lugar muy destacado en el podio de personajes notables de la comunidad, solía recorrer la comarca cámara en ristre, plasmando cualquier acontecimiento público o privado, incluidas las labores que desarrollaba un vecino, fuera agricultor en el proceso de cuidar la tierra, lavandera en el barranco, guayetes haciendo alarde de hombría con el vaso en una mano y el cigarró en la otra, o niños de pri-



Público en una de las muchas luchadas que retrató el fotógrafo ambulante Vicente P. Melián en Valle Guerra. | ARCHIVO YURI MILLARES (CEDIDA POR V. P. MELIÁN)

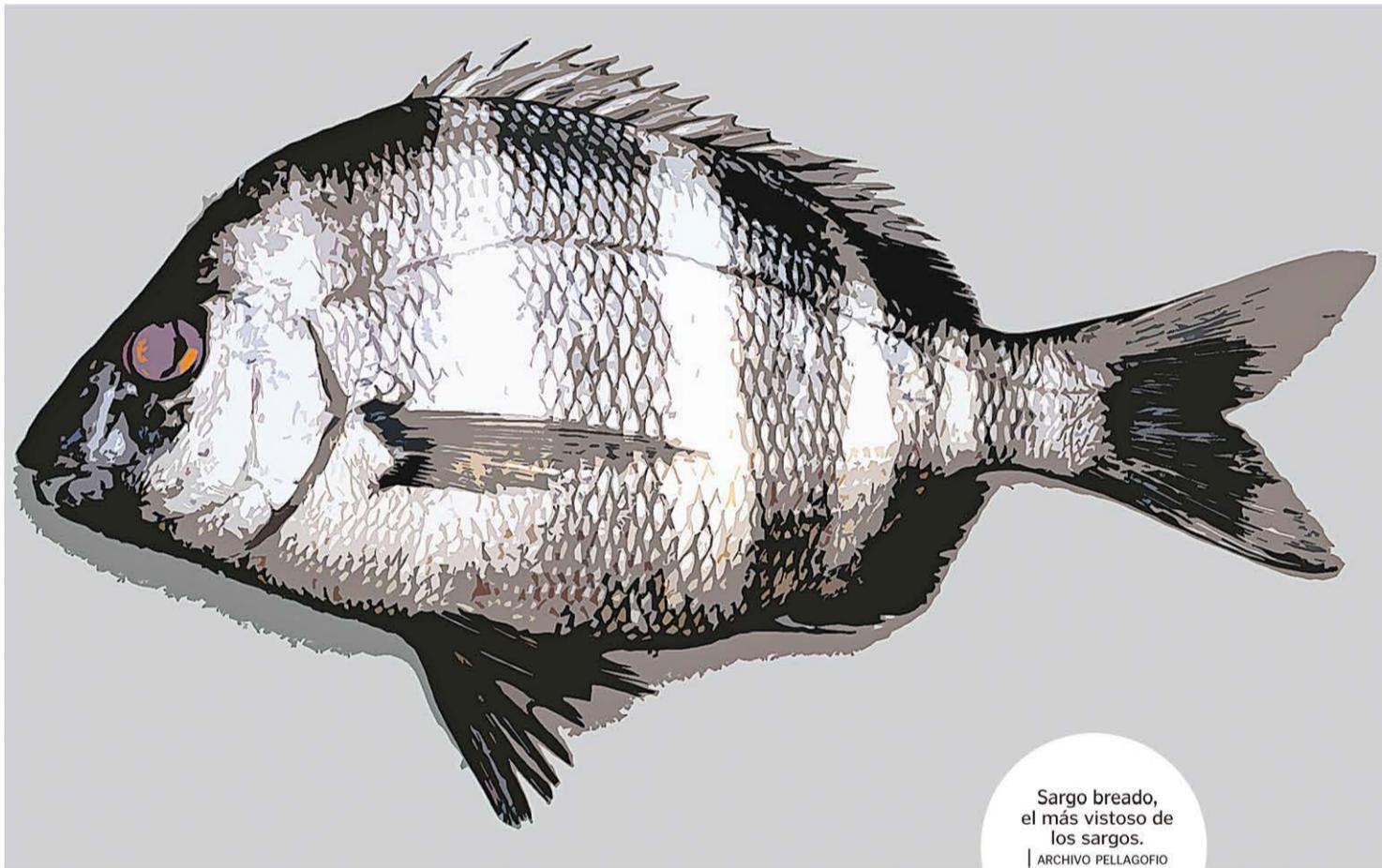
mera comunión.

Cualquier faceta de la actividad y existencia humanas eran susceptibles de ser registradas por el fotógrafo del pueblo, notario gráfico de la vida de la comunidad, cuando la fotografía era un oficio al que no todo el mundo estaba llamado, salvo aquellos capaces de hacer especial lo cotidiano, y normal lo extraordinario, legándonos imágenes de gran valor documental en unos casos, y sentimental en casi todos.

Uno de esos fotógrafos fue Vicente Pérez Melián, recorridor impenitente de la comarca de Valle Guerra, en el norte de Tenerife, retratando estampas campesinas y luchadas del fin de semana. Como esta instantánea de los 50 en la que se muestra la grada a reventar, repleta de hombres endomingados, de camisas relucientes y tocados con cachorros que atenúan los efectos del insistente solajero que alumbra la tarde, expectantes por el acontecimiento luchístico a punto de comenzar.

# Atlántico

Confusiones y sustituciones en los productos de la pesca | Los espáridos: sargos y parientes



Sargo breado, el más vistoso de los sargos.  
| ARCHIVO PELLAGOFIO

## Llevan el 'traje' a rayas, pero no son los únicos que visten así

Hasta ocho especies de sargos viven en aguas canarias, la mayoría objeto de pesquerías. Los más apreciados por su calidad presentan una carne blanca y firme para consumir fritos, en cazuela o caldo y, los más grandes, al horno

J. A. GONZÁLEZ (SOLEA)

En artículos anteriores sobre sarmas y brecas/besugos decíamos que los científicos agrupan a los Espáridos en función del tipo de dientes y su disposición en las mandíbulas. El tamaño y posición de la boca, junto a la dentición, condicionan el tipo de alimento de estos depredadores. A su vez, la dieta del pez determina las propiedades nutricionales de su carne.

En el mar de Canarias y en aguas adyacentes del noroeste de África, el género *Diplodus* está representado por ocho especies de sargos. El sector pesquero artesanal canario y la pesca recreativa explotan seis de ellas con diversos sistemas de pesca (nasas, redes de enmalle, artes de anzuelo y salemas, entre otros). También son objeto de pesca industrial (arrastre), semi industrial (palanques) y artesanal desde Marruecos hasta Senegal. Los mercados canarios se abastecen de ejemplares locales y de africanos.

### "Pescado negro"

En general, se trata de pescados de buena calidad. Sin embargo,

**Sobreexplotados en Canarias, no consumir "pezqueñines" es una buena práctica de responsabilidad**

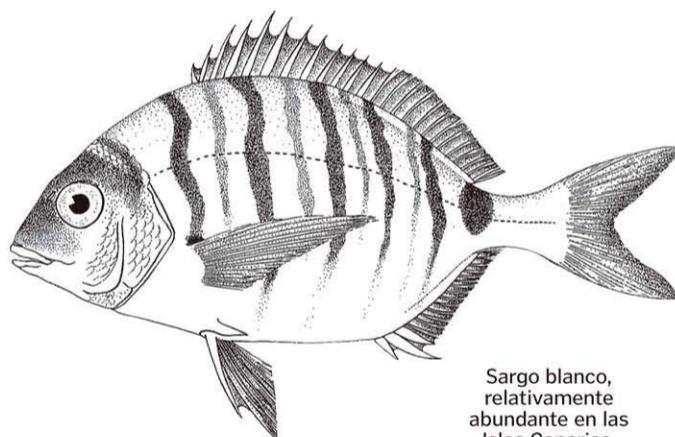
**Hasta hace unos años no eran apreciados en Lanzarote y Fuerteventura por considerarlos "pescado negro"**

hasta hace apenas unos 15 ó 20 años en Lanzarote y, sobre todo, en Fuerteventura no eran apreciados culinariamente por considerarlos "pescado negro" (por el color del peritoneo, el "velo" que recubre internamente la cavidad abdominal), siendo exportados principalmente a Tenerife (a mi entender, la isla más piscívora – más comedora de pescado – del Archipiélago).

Los sargos presentan el cuerpo ovalado y alto, más o menos comprimido lateralmente. Boca ligeramente por debajo del extremo del

hocico. En la parte frontal de ambas mandíbulas, 8 a 12 dientes incisivos; en la posterior, 3 a 5 series de molares. Son omnívoros o carnívoros y viven en aguas litorales sobre sustratos rocosos. Son hermafroditas (testículos y ovarios localizados en el mismo pez, aunque ambos sexos son funcionales en periodos diferentes).

Se hallan sobreexplotados en Canarias, por lo que no consumir "pezqueñines" es fundamental y una buena práctica de responsabilidad.



Sargo blanco, relativamente abundante en las Islas Canarias.  
| ARCHIVO PELLAGOFIO

### Carne rica en omega-3

Los sargos presentan carne blanca y firme, rica en minerales y omega-3.

El **sargo blanco** y la **seifia** son alimentos magros, conteniendo 0,9-1,2% de grasas y 14-17% de proteínas, con aporte de 74-80 kilocalorías por cada 100 g de porción comestible. **Sargo picudo**, **sargo breado** y **mugarra** son semigrasos, con 2,1-2,5% de grasas y 17-22% de proteínas, aportando 86-110 kcal/100 g.

Se utilizan en fresco, a veces sa-

lados y secos. Los importados de África pueden venderse refrigerados o congelados. Se comercializan enteros. Se preparan fritos, a veces guisados (caldo o cazuela de pescado) y, los grandes, también asados al horno.

Sugerencia culinaria: lomos de sargo sazonados a la plancha con cebolleta negra y calamares (dejar la piel y retirar todas las espinas de los lomos con una pinza).

### Cinco más uno

El **sargo** o **sargo blanco** (*Diplodus sargus cadenati*), relativamente abundante en Canarias, alcanza 48 cm y 2,5 kg. Labios delgados. Color gris plateado, a partir de 25 cm, cuerpo con 8 a 9 rayas verticales, alternativamente oscuras o tenues; una gran mancha oscura, en forma de silla de montar, en la parte anterior del pedúnculo caudal. Reproducción: meses de diciembre a mayo, sobre todo en enero-febrero.

La **seifia** o **seifio** (*Diplodus vulgaris*), relativamente abundante en Canarias, alcanza 45 cm y 2 kg. Labios bastante gruesos. Gris pardusco a gris verdoso, más claro en el vientre. Varias líneas longitudinales doradas. Reproducción: entre los meses de noviembre y marzo, sobre todo en diciembre-enero. En ocasiones son vendidas como sargos blancos.

El **sargo picudo** o **morruda** (*Diplodus puntazzo*), escaso en Canarias, alcanza 52 cm y 2,185 kg. Hocico puntiagudo, con mandíbulas extensibles y labios finos. Gris plateado, con 6 a 7 barras en los flancos alternativamente oscuras y claras (a veces desvaneciéndose completamente después de pescados). Reproducción: entre septiembre y febrero, sobre todo en noviembre.

El **sargo breado** (*Diplodus cervinus cervinus*), frecuente en Canarias, alcanza 56,5 cm y 3,940 kg. Hocico algo apuntado, labios gruesos. Color gris plateado con reflejos dorados; 5 bandas anchas y oscuras cruzan los flancos; otra banda oscura recorre desde una mejilla a la otra pasando entre los ojos. Reproducción: de abril a septiembre, sobre todo los meses de mayo-junio.

La **mojarra**, **mugarra** o **amarillo** (*Diplodus annularis*), abundante en Canarias (sobre todo en Fuerteventura), aunque de escaso interés culinario, alcanza 25 cm y 240 g. Adultos de color gris amarillento con reflejos plateados; una banda negra casi anular en el pedúnculo caudal.

Otro pescado de la familia que puede ser confundido con los sargos es la **herrera** (*Lithognathus mormyrus*), de cuerpo más alargado (menos alto), con 14 a 15 rayas verticales estrechas grises o marrón oscuro en los flancos. Alcanza 55 cm y 1,1 kg. Interés culinario menor.

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

## Cita con Canarias

YURI MILLARES

— Doctor en Historia Contemporánea, profesor de la UNED... y 4.000 horas de vuelo en el Ejército del Aire. ¿Qué pasión fue la primera: la Historia o volar?

— Primero fue la de volar. La Historia vino después, quizá como consecuencia de haber desarrollado una actividad profesional completa en torno al avión y de la necesidad de profundizar en esa cultura aeronáutica que absorbe, sobre todo, a quienes hemos visto el avión a través de una filosofía que dio sentido a nuestra vida.

— Dos pasiones que, combinadas, lo han llevado a investigar, por cierto, los orígenes de la aviación en Canarias. Ver cómo era el primer aparato que sobrevoló Gran Canaria y Tenerife en 1913, ¿no le da un poquito de miedo?

— Con la mentalidad de hoy y viendo la reproducción del Bleriot XI [junto al Auditorio Alfredo Kraus, en Las Palmas] tal vez pensemos que sí. Pero aquellos pioneros que hicieron posible los primeros pasos de la aviación, con el acicate de estar participando en la conquista del aire, desconocieron este sentimiento. Hay que leer a Saint-Exupéry, o ver películas como *Sólo los ángeles tiene alas* o *Aquellos chalados en sus locos cacharros*, para comprender que aquellos aviadores ni estaban tan locos, ni sus cacharros eran tan locos.

— Los viajes al espacio nos parecen hoy lo más normal del

## Manuel Ramírez Muñoz

De aviador a historiador

Autor de numerosos libros en los que desarrolla su vocación y profesión de historiador, algunos de ellos se refieren a un tema del que ha llegado a convertirse en especialista: la plaga de langosta que durante siglos y antes del uso de los insecticidas ha visitado Canarias, arrasando todo a su paso. También es subdirector del Boletín Millares Carló, una publicación dedicada a la investigación y divulgación de la Historia y la Literatura canarias, editada por el Seminario de Humanidades Agustín Millares Carló, asociado a la UNED.

“Para la langosta, la Iglesia tenía un amplio repertorio de exorcismos y rogativas”

mundo, pero ver a un hombre volar subido a un aparato hace un siglo debió ser un shock para más de uno. Además del asombro generalizado entre la población, ¿hubo algún isleño que se espantó ante la visión de aquel rudimentario Bleriot XI pilotado por Léonce Garnier?

— Fue algo que conmovió a toda la sociedad y que retrata muy bien Alonso Quesada en un precioso artículo titulado “Un cristiano que vuela”. Incluso se dio el caso de unas Hermanas de la Caridad que, impresionadas por el artefacto, se acercaron temerosas a tocarlo para cerciorarse que ni estaban soñando, ni el aparato era una invención del diablo.

— Hasta entonces, los vuelos que se conocían bien en estas islas y habían espantado lo suyo eran los de la langosta, el cigarrón berberisco que por millones oscurecía el cielo y se comía todo lo verde a su paso. Debía ser una visión apocalíptica, ¿no?

— Podemos imaginarlo. Una nube de langosta peregrina normal, de unos 40 kilómetros de frente por 10 de profundidad y mil metros de altura, puede pesar unas 80 mil toneladas. Como la langosta peregrina es capaz de devorar en un día el equivalente de su propio peso, necesita 80 millones de kilos de materia vegetal para satisfacer su extrema voracidad. ¡Imaginemos como queda el paisaje allí donde se posa!

— Aquel mismo año de los vuelos de Garnier en Canarias, la

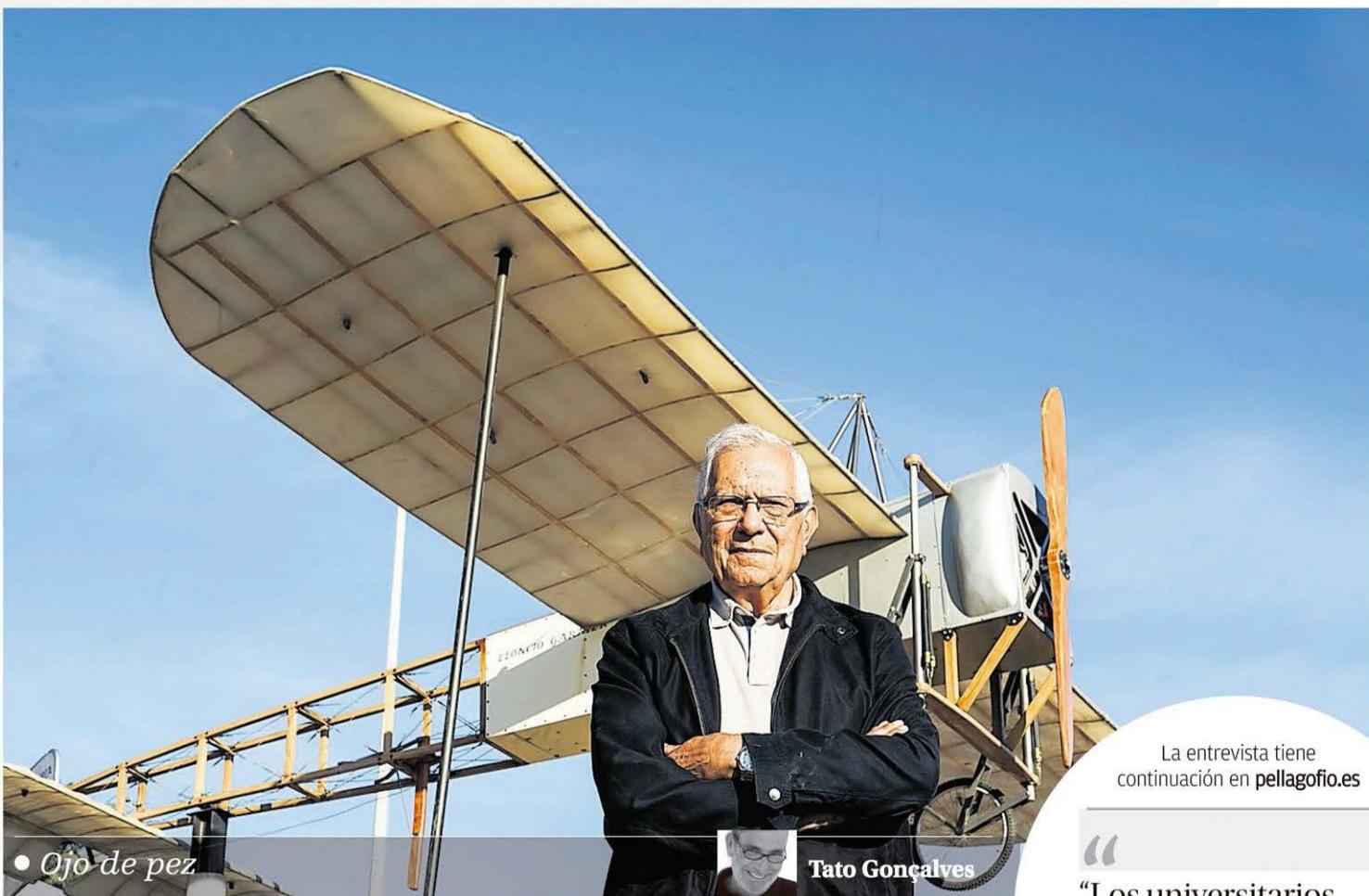
“Una nube de langosta peregrina normal puede pesar unas ochenta mil toneladas”

plaga de langosta fue tan intensa que, según escribe en uno de sus trabajos de investigación, los vecinos de una pequeña aldea del sur de Gran Canaria se negaron a combatirla ya que, por ser un “castigo de Dios, únicamente deben y pueden extinguirla los curas con exorcismos”. ¿No se podía hacer nada contra ella?

— En época precientífica, anterior a la de los insecticidas, la única forma de luchar contra la langosta (una lucha hasta cierto punto inútil), era tratar de ahuyentarla con el ruido y el fuego. Y como se vivía dominado por lo que se ha dado en llamar “pesimismo del Barroco”, frente a los desastres naturales el hombre reaccionó de un modo característico: los pecados son el origen de todos los males que le afligen, y entre ellos, las plagas de langosta representan un castigo divino y no hay más camino que apelar a la divina misericordia. Para estos casos, la Iglesia tenía un amplio repertorio de actos litúrgicos con objeto de conseguir el favor divino mediante exorcismos, conjuros y rogativas, todo un ceremonial perfectamente organizado. El traslado en procesión de la Virgen de la Candelaria a La Laguna, de la Virgen del Pino a Las Palmas, o de la Virgen de Peña en Fuerteventura, cuando han fallado los otros actos religiosos, constituyen a veces la última baza con la que se implora la ayuda divina.

— Terminamos. Un recuerdo dulce.

— Cuando vuelvo la vista atrás pienso que la etapa más feliz de mi vida la viví en el Sahara, con veintipocos años y con mi avión, un Junkers Ju-52. Mis horas de vuelo me enseñaron a amar el avión como cosa propia. Ya amar al desierto como a un mundo que guarda celosamente un tesoro de vida y de historia y que, como un libro escondido, sólo abre sus páginas a los que con respeto y con cariño pretenden arrancarle el sentido más profundo de la vida. Y los recuerdos me hacen revivir unos lugares recalentados sin misericordia por el inclemente sol africano: Cabo Juby, El Aaiún, Villa Cisneros, La Güera... y lo que el Junkers suponía para ellos y para los puestos del interior del desierto: Mahbes, Echdeiría, Smara, Bir Enzarán, Auser, Tichla. Era el medio de transporte que les traía material y alimentos perecederos. Era quien les llevaba el correo y, con él, el hálito familiar. El avión les unía espiritualmente al mundo que habían dejado atrás y, en suma, les mantenía encendido el fuego de la esperanza.



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

“Los universitarios canarios no conocen a Agustín Millares Carló, uno de los grandes humanistas del s. XX”

• Ojo de pez

Tato Gonçalves

Con tiempo sur, para ambientar

La sesión fotográfica la teníamos que hacer junto a unos aviones que ilustraran la entrevista y así lo hicimos. Nos fuimos al barrio de Las Majoreras, en Carrizal, frente a Gando, y allí encontramos una réplica del primer aparato que sobrevoló Canarias en 1913 y un CASA C-212. Se nos presentó la jornada con tiempo sur, el escenario idóneo para una plaga de langosta, tema del que este historiador es un experto.