

Entrevista
Isabel Hidalgo

“Se ajardina con planta ornamental que viene de fuera porque no se conoce la planta canaria”

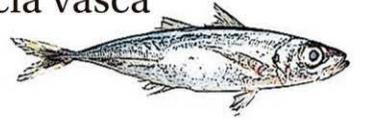


Gastroclub
Finca y Quesería Los Dragos, en Moya

El queso de flor con leche de oveja y vaca que triunfa por su pequeño formato

Atlántico
De la familia del jurel

El ‘txitxarro’ que hicimos canario por influencia vasca

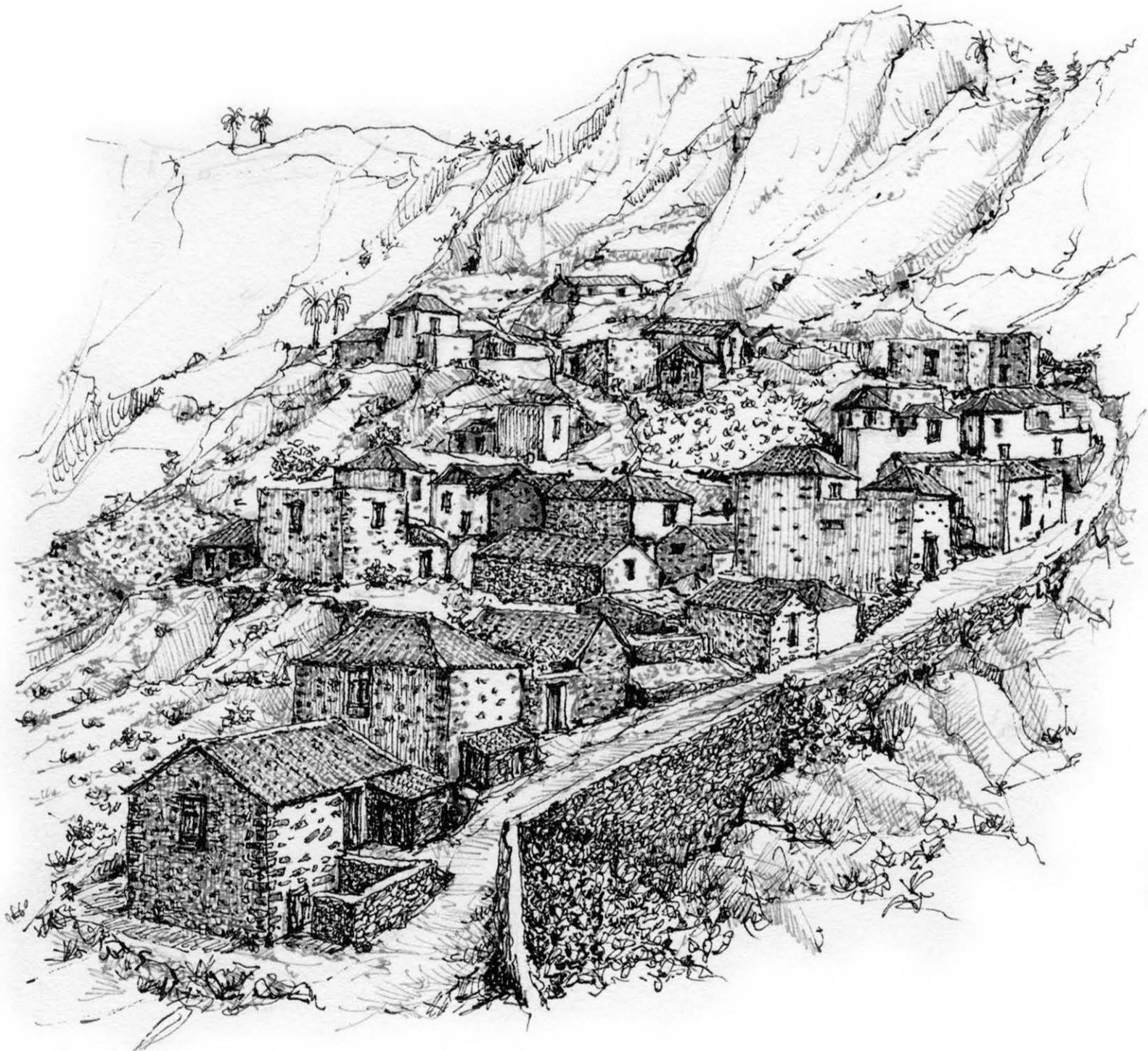


pellagofio

Edición especial para La Provincia y La Opinión de Tenerife

2ª época - nº 39 - febrero 2016

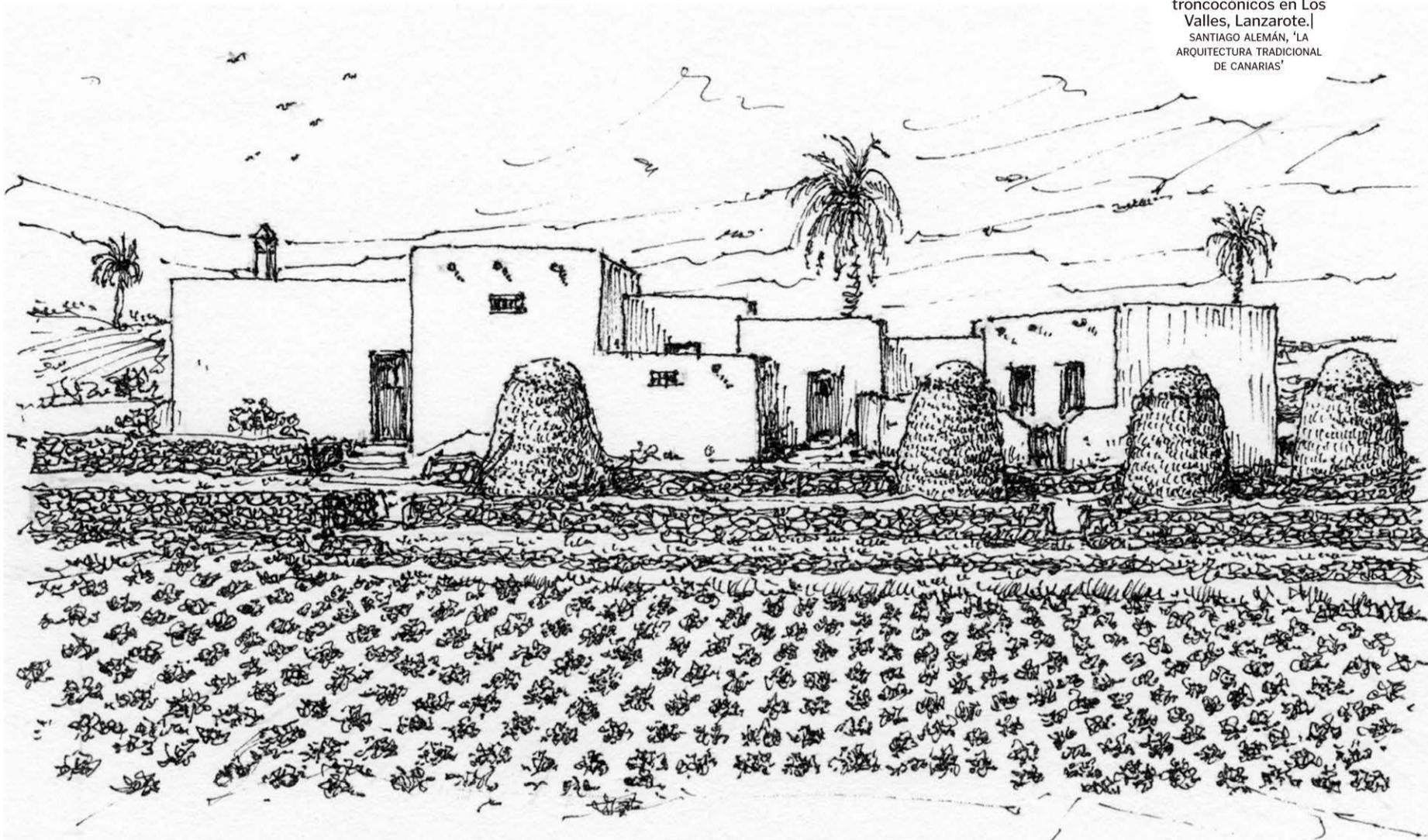
Caserío de Chirche (Tenerife), ejemplo de arquitectura tradicional rural canaria (Dibujo de Santiago Alemán).



El patrimonio rural de la desmemoria

El reportaje

Vivienda tradicional campesina y pajeros troncocónicos en Los Valles, Lanzarote. | SANTIAGO ALEMÁN, 'LA ARQUITECTURA TRADICIONAL DE CANARIAS'



Patrimonio rural de la desmemoria

El viejo proyecto de Santiago Alemán Valls –siempre preocupado por el estado (de abandono) de gran parte del patrimonio rural de Canarias– de elaborar y publicar un libro dedicado a la arquitectura indigenista, etnográfica y tradicional de las Islas, ya es una realidad de más de mil dibujos en 360 láminas.

YURI MILLARES

Su título es *Arquitectura tradicional de Canarias. Un recorrido a través del dibujo*, todo un exhaustivo recorrido gráfico por la Islas en 360 láminas de una cuidada edición. Son “más de mil dibujos sobre generalidades, materiales, tecnologías, tipologías constructivas y una selección de ejemplos relevantes por todas las islas (incluida La Graciosa)”, explica Mario Alberto Perdomo, de Ediciones Remotas.

Santiago Alemán, catedrático de Artes Plásticas y Diseño de la Escuela de Arte Pancho Lasso de Lanzarote (ya jubilado) y consagrado artista él mismo, traslada al papel de forma minuciosa la realidad de un paisaje rural que va camino de la extinción si no se le pone remedio.

“Debo decir que en el criterio seguido para la selección de las imágenes no ha primado la realidad, evidente o relativa, del mejor grado de conservación de los edificios, ya que en muchos casos me decidí por el hecho contrario, o sea, mal estado e incluso práctica destrucción de los mismos”, explica el propio autor.

Su objetivo al publicar esta gran obra que abarca a todo el archipiélago, reconoce en la introducción, es señalar “culpabilidades” para lograr “un cambio drástico de actitud, aunque quizás sea ingenuo”, para que se pueda “llegar a preservar un poco de lo que aún nos queda”.

Y hace un pequeño repaso por los responsables de haber llegado a esta situación: en unos casos son problemas de carácter familiar-sucesorio, muchas veces insolubles por la falta de acuerdos en la transmisión generacional de la propiedad entre los herederos. Pero “lo más lamentable”, añade, “es la absoluta negligencia e incompetencia de los gobernantes, especialmente aquellos que han tenido responsabilidades en materia cultural y patrimonial”. Y ello porque “han sido incapaces de promover y crear cauces justos y necesarios para la protección del patrimonio cultural de cada isla”.

En los más de mil dibujos del libro, además de los ejemplos constructivos más relevantes de Canarias, también hay un capítulo dedicado a la arquitectura aborigen y otros dos a comparaciones con zo-



Conjunto de casas cueva en Acusa Seca, Gran Canaria, poblado troglodita aborigen aún habitado. | SANTIAGO ALEMÁN, 'LA ARQUITECTURA TRADICIONAL DE CANARIAS'

nas bioclimáticas del planeta y a la arquitectura organicista y la moderna-racionalista desarrollada durante el siglo XX en diversos países, y también en las Islas.

“Por su amplitud y rigurosidad, es un tratado ilustrado en toda regla sobre la arquitectura tradicional de Canarias (...). Además de su función pedagógica, el libro tiene como principal objetivo reivindicar el legado de este tipo de cons-

Mario A. Perdomo:
“El libro de Santiago Alemán es un tratado ilustrado en toda regla sobre la arquitectura tradicional canaria”

trucciones como ejemplo de respeto y armonización con el entorno. El libro es un canto a la arquitectura que ha sabido recoger tradiciones ancestrales y renovar saberes, para mejorar su capacidad de fusión casi orgánica con el medio natural”, resume Mario Alberto Perdomo en el prefacio

Más información en la edición digital (en pellagofio.es).



Caserío de Magaña, en La Gomera. Debajo, taro de Arafo, Tenerife (para guardar y curar quesos). | SANTIAGO ALEMÁN, 'LA ARQUITECTURA TRADICIONAL DE CANARIAS'

Conservar, recordar, aprender

Estas tres palabras son la premisa para poder mirar al futuro, sin dejar atrás el patrimonio arquitectónico rural que Canarias lleva atesorando durante siglos y ahora peligrando. Las administraciones públicas tienen el deber de velar por él. Pero todos debemos conocerlo.

FAUSTINO GARCÍA MÁRQUEZ*

La arquitectura tradicional canaria es una arquitectura modular, pero no basada en un sistema antropomórfico de medidas, sino en una unidad de habitación: una vivienda elemental, un rectángulo edificado con techo a dos o cuatro aguas. Este módulo generaba, por adosamiento, agregación y hasta superposición, conjuntos habitacionales complejos, con planta en L, U y O, de uno o dos pisos.

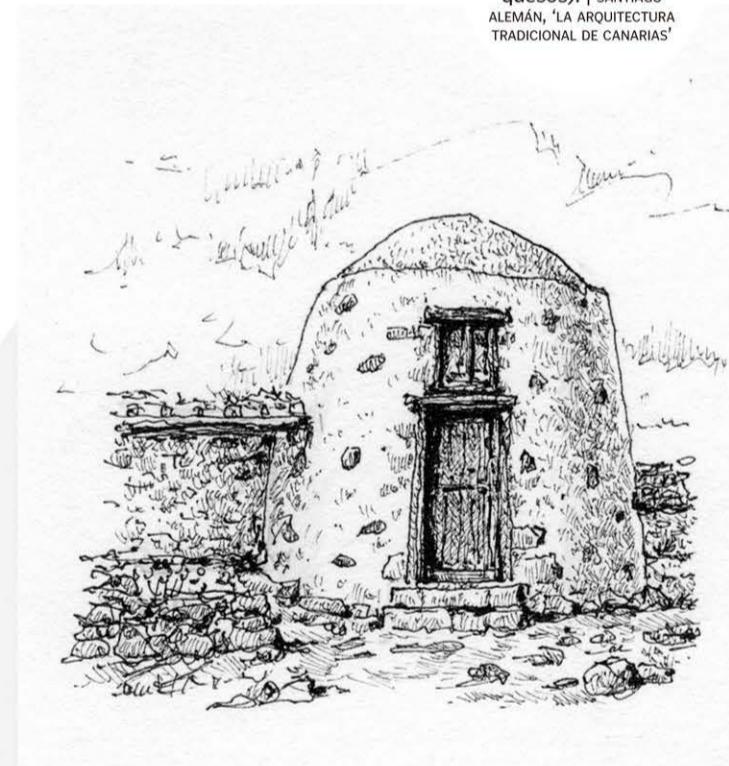
La vivienda no se reducía al espacio cerrado de los módulos: fuera estaba el patio, asocado y defendido de las inclemencias del tiempo por la propia edificación, lugar de paso entre las distintas dependencias de la casa y escenario de la actividad diaria de la familia, con su poyo adosado a la pared, su pila o destiladera, sus flores, árboles y matos. Fuera estaba el horno, adosado o exento, la cocina mínima precariamente construida y, quizá, el alpende, el chiquero o el gallinero. Fuera estaban los senderos y caminos y, más lejos, la era, el lagar, la acequia con sus canto-

neras y lavaderos y el molino.

Quien comenzaba la construcción del módulo inicial no tenía en la cabeza un proyecto de su estado final. Sabía de sobra que él no vería la casa crecida, el piso de arriba levantado, el balcón terminado, el patio ancho, encallado y florido. La vida era dura, las cosas y las casas crecían muy lentamente, pero sus nietos y los hijos de sus nietos vivirían mejores tiempos y lo irían haciendo. La casa crecería según ellos lo necesitasen, conforme ellos fueran pudiendo, como a ellos les gustara, partiendo de lo que estuviese construido en cada momento.

Un cambio brutal

Este enorme mundo pequeño siguió girando lento sobre su eje durante siglos, con pocos cambios, encerrado en el interior de un barranco o una hoya, en lo alto de un lomo, casi sin conciencia de isla; pero entre finales del siglo XIX y, sobre todo, mediados del XX, el mundo se transformó. Cambió brutalmente la economía, la agricultura dejó de mover la isla y las



recientes carreteras drenaron masivamente la población del interior hacia la ciudad y la costa, los cultivos de exportación y el turismo.

Cambiaron también los materiales, la tecnología y los modelos constructivos. El cambio económico, tecnológico, social y cultural transformó la sociedad agraria insular. A la arquitectura tradicional, profundamente enraizada en esa sociedad, se le secaron las raíces y, sencillamente, dejó de ser útil y posible. Murió, como murieron, en su día, el gótico o el barroco, y se ha demostrado que tan imposible es un neocanario como un neobarroco. De nada sirve la magua; hay que superar el duelo y mirar al futuro.

Patrimonio identitario

Y para mirar al futuro, hay que conservar, recordar y aprender de

esta parte esencial de nuestro patrimonio cultural e identitario, una de sus manifestaciones más auténticas y diferenciales, a lo largo de un período excepcionalmente largo de nuestra historia.

Aunque sus componentes eran todos de origen europeo, traídos por conquistadores y colonizadores, esa arquitectura tuvo que adaptarse a nuevos materiales, necesidades y climas, y evolucionó, durante cuatro o cinco siglos, absolutamente aislada, separada de los modelos originales, hasta configurar una manifestación cultural diferente, criolla, absolutamente nuestra.

Por eso, la conservación de este patrimonio tiene que ser impulsada por las administraciones públicas mediante instrumentos legales, fiscales y económicos. No se podrá conservar sino una mínima

parte de lo derruido, arruinado o alterado, pero aún se pueden y deben rescatar ejemplos, no los más grandes sino los más relevantes de cada comarca, para destinarlos a uso público o privado, cultural o turístico, e integrarlos en una red insular de bienes patrimoniales efectivamente preservados y puestos en uso.

Conocer para valorar

Pero más importante aún que la conservación es el recuerdo, que puede difundirse más ampliamente y con menor coste, y que perdurará mucho más allá que el propio patrimonio material y ayudará a conservarlo, porque no se valora lo que se desconoce, ni se arrasa lo que se estima; el conocimiento ayuda a apreciar e impide destruir.

Para ello, es preciso un decidido apoyo público y privado a las investigaciones, estudios y publicaciones que tienen por objeto recopilar, analizar y difundir nuestro patrimonio, una especial atención al patrimonio edificado en los programas docentes, reglados y no reglados, y una programación cultural adecuada en los medios audiovisuales públicos.

Parafraseando al cantante Braulio, que se refería hace poco a la labor cultural de los sucesivos gobiernos autonómicos pretendidamente nacionalistas, cabría decir que se ha repartido mucho folclore, pero no se ha repartido cultura identitaria.

Y aún más importante que conservar y recordar nuestro patrimonio edificado es, precisamente, proyectar sus enseñanzas sobre nuestra realidad actual, aprender de una arquitectura que con el transcurso del tiempo fue depurando su belleza y sencillez pero, sobre todo, su utilidad y adecuación, la forma en que satisfacía con una máxima eficacia y un mínimo coste las necesidades materiales y emotivas de sus habitantes.

Sus constructores demostraron repetidamente un profundo conocimiento del lugar en la manera de adecuarse al paisaje y a la topografía, de responder a los condicionantes de todo tipo con mecanismos cada vez más sabios y simples. Y de ese conocimiento profundo han aprendido profesionales canarios que llevan años proyectando pegados a esta tierra, para cubrir eficiente y eficazmente nuestras necesidades, para diseñar viviendas eficientes, bioclimáticas y cómodas, con formas contemporáneas adaptadas a un lugar y un paisaje concretos, a esta tierra en concreto.

Es la nueva arquitectura canaria, la que ha aprendido de nuestra arquitectura tradicional, pero también de otras arquitecturas y disciplinas, porque estamos en la era de la comunicación y la difusión, y tenemos la posibilidad y la necesidad de conocer y aprender de una multitud de experiencias, para que esa arquitectura que se hace aquí, para nosotros, sea la más adecuada, la más bella, la mejor. Este es el futuro.

* Arquitecto urbanista.

Rutas

• Árboles de Canarias



Juan Guzmán

El Drago de Icod de los Vinos y la controversia sobre su edad

En torno a los años 30 del pasado siglo XX y ante la pérdida de varias raíces basales y de heridas u oquedades cubiertas con piedras, se realizó una reconstrucción con cemento en el Drago de Icod de los Vinos, operación dirigida por un botánico vasco. En 1985, de la mano del arboricultor K. Allen y por iniciativa municipal, se acometieron acciones muy importantes: se rompieron las paredes de cemento y se quitaron piedras para acceder al hueco interior con la intención de sanearlo –e impedir la proliferación de más plagas y enfermedades–, así como para la extracción de múltiples basuras, ¡hasta unos zapatos parece que se encontraron!

El drago tiene un hueco en su interior en el que caben hasta cinco personas de pie y mide más de cuatro metros de alto. En él se han instalado sensores y reguladores de humedad y temperatura. Algunas oquedades se han cubierto con mallazo, para dirigir las raíces y reconstruir el tronco exterior. La entrada al hueco central se encuentra abierta pero, al situarse en la cara norte del árbol, coincide con la parte que queda más oculta al visitante. Los estudios de estabilidad practicados en 1995 (Universi-

dad de Stuttgart) y un estudio dieléctrico –una especie de electro para corroborar partes vivas y muertas– realizado en 2011 (CSIC) auguran todavía mucha estabilidad y salud.

El entorno de esta maravilla vegetal ha sufrido muchas transformaciones: deforestado su entorno termófilo, pasó a ser un habitante más de la tierra de cultivo y, quizás, pasto, y más tarde formó parte de una finca dedicada a las plataneras. Su primera protección fue un murete de piedras; luego, un vallado bajo, coincidiendo con la carretera que, hasta 1993, pasó demasiado cerca de su base. Las raíces se vieron seriamente perjudicadas por la carretera y el drago resultaba demasiado accesible, llegando a ser víctima de actos vandálicos.

Desde 1993 cuenta con un comité de expertos asesores donde se encuentran representadas las más prestigiosas de nuestras instituciones. El técnico que tiene el honor diario de velar por la salud de este espécimen, Juan Manuel Luis, nos cuenta que la intención es ir retirando poco a poco las piezas de cemento que todavía le

• Viajero en el tiempo



Javier Estévez*

Carta de despedida a su padre de un fusilado al amanecer

Tenía que estar agotado, con el cansancio metido hasta los huesos. Y aturdido. Tenía que tener el rostro demacrado, haber adelgazado unos diez kilos en apenas dos semanas y parecer mucho más viejo. Fernando Egea, malagueño de veintiocho años, socialista y farmacéutico de Agaete, estaba preso desde la víspera de Santiago. Las tropas nacionales que desembarcaron del guardacostas *Arcila* lo habían descubierto junto a su mujer Herminia dos Santos, al diputado comunista Suárez Morales y al consejero del Cabildo Pedro Delgado, escondidos en una cueva de un barranco que moría en la abrupta costa de La Aldea.

Primero lo encerraron en la Prisión Provincial. Luego, tras la farsa de juicio al que los sometieron, pasó al campo de concentración de La Isleta, donde ahora se encuentra encarcelado. Hace apenas cuatro días que lo habían juzgado y condenado a muerte por rebelión. Hacía una eternidad, los mismos cuatro días, que no veía a su mujer, a la joven Herminia, la joven de Guía que, a pesar de su aspecto dulce y afable, tenía una determinación y tenacidad incuestionables.

Herminia estaba embarazada. Por eso

No se fusila a nadie, indicó Fernando Egea a los alcaldes del norte en una reunión. Y en los cuatro días que duró la resistencia, en el norte no murió nadie. Ni por las balas ni por la guadaña

le consolaba pensar que ella había tenido mejor suerte que él. El tribunal le había perdonado la vida a cambio de pasar veintiséis años y ocho meses en prisión y aunque tuviera que enfrentarse a una vejación insoportable, que incluiría desde raparle el pelo, a soportar en silencio los insultos y escupitajos de soldados y simpatizantes, Fernando soñaba en su celda que quizás no tendría que cumplir íntegramente la pena y podría volver a disfrutar, con el hijo que esperaba, la vida en libertad.

Por las ideas se muere, no se mata
Aquí no se derramará una gota de sangre, había subrayado Fernando a los más de quinientos voluntarios que se presentaron en el Morro la tarde del 18 de julio pa-

CUADERNO FORESTAL
El Drago de Icod de los Vinos (Tenerife)
en una postal coloteada de principios del siglo XX.



quedan, para que no le resulte traumático a este anciano vegetal.

La comunidad científica, dividida

Respecto a su edad, es cierto que existe cierta controversia. El nivel de desacuerdo es tal, que la comunidad científica se encuentra dividida. Mientras un grupo de expertos –quizás más numeroso– le atribuye una edad aproximada de 650 años, basa-

dos en la teoría de los periodos florales, en el otro extremo están los que lo sitúan próximo a los 2.000 años, apoyados en la teoría de la medición-evolución de las raíces troncales.

La verdad es que cuesta creer que esta presencia, de obnubilante estampa, no encierre por lo menos mil años. Como señala el columnista Álvaro Fajardo, enfrentando sentimiento y ciencia, “resulta desconcertante que sean los propios científicos canarios los que rebajen la edad del árbol”.

En cualquier caso, y mientras la ciencia no esclarezca este asunto, el Drago de Icod de los Vinos seguirá siendo Milenario, apelativo más que ganado por su apariencia y quién sabe si también por su edad. Lo que sí podemos afirmar es que este ser mitológico, el más voluminoso de su especie, seguirá siendo con razón, la “bestia forestal” más famosa, visitada y admirada por propios y extraños en este y otros confines del mundo.

Concluye, en esta segunda entrega, el artículo “El drago de Icod, la bestia forestal más famosa y visitada.” Versión íntegra, en la edición digital (en *pellagofio.es*).

ra defender la República de los militares alzados. Por las ideas se puede morir, pero nunca se mata, les advirtió. Como Delegado del Gobierno para la zona norte, encabezó y dirigió la resistencia de Guía, Gáldar y Agaete. Tan pronto se confirmó el alzamiento, dio la orden de arrestar y encerrar a los principales falangistas y derechistas de la comarca. Pero no se fusiló a nadie, indicó a los alcaldes del norte en una reunión. Y en los cuatro días que duró la resistencia, en el norte no murió nadie. Ni por las balas ni por la guadaña.

Era jueves, cinco de agosto, y caía la tarde sobre la isla de Gran Canaria. Lo habían sacado de la celda esposado y lo habían conducido hasta aquella pequeña habitación donde tan solo había un almanaque colgado en la pared, con el recuento de los días señalados con una cruz, y una radio Phillips sobre una mesa pegada a la pared, en la que sonaba muy bajo un pasodoble que no alcanzaba a reconocer.

Aislada, frente a él, había otra mesa, más pequeña, con una máquina de escribir y dos sillas. Una era en la que él permanecía sentado y desde la que había mirado, a través de la única ventana abierta, el perfil de las montañas y la bandera republicana que, izada en aquel mástil solitario, era sacudida con violencia por el viento. Qué fuerte sopla aún el alisio, pensó con extrañeza.

La otra silla la había ocupado un joven soldado mal uniformado, que había recibido la orden de teclear las palabras que él le dictara. Puede despedirse por carta de quién quiera, le había dicho el sargento, que había entrado en la habitación junto con el soldado y que había apagado la radio con evidente malestar. Menos de su

mujer, puntualizó. Tiene cinco minutos. Ni uno más, advirtió antes de salir.

Querido padre.

Cuando iba a ser un hecho nuestra unión. Cuando por última vez en la vida nos íbamos a reunir; ha querido el destino trancar nuestras ilusiones y cruelmente ha hecho rodar mi cabeza.

En la vida de todo hombre es un accidente previsto el de la muerte. Por el mero hecho de nacer se sabe que se tiene que morir. Por eso este paso no me asusta. Alguna vez había de pasar y es ahora cuando pasa.

Muero tranquilo y sereno. Muero valiente, porque muero con la conciencia tranquila de no haber hecho daño a nadie.

Adiós padre. Dejo un hijo en el vientre de mi mujer. Vela por él. Era toda mi ilusión. No lo abandones.

Un abrazo fuerte de tu Nando.

El seis de agosto La Isleta despertó con un estruendo seco e inédito. La misma luz que abrazaba la ciudad iluminaba los cuerpos inertes de Fernando Egea y de Suárez Morales. Eran los primeros prisioneros políticos que fusilaba en Canarias la guerra civil que acababa de comenzar. Cuando el soldado del pelotón encargado de comprobar el fallecimiento de los reos volteó el desplomado cuerpo de Fernando, descubrió que aún tenía los ojos abiertos. Había rechazado la venda que le ofrecieron, porque quería ver desde el paredón los primeros rayos del amanecer.

* Geógrafo y escritor, es autor del libro dedicado a los árboles monumentales de Canarias ‘Gigantes en las Hespérides’ (2004) y de la novela ‘Días de paso’ (2014).

Gastroclub



Dos de los productos de la finca Los Dragos, queso artesano de flor y miel pura de abejas. | YURI MILLARES

Las vacas de raza canaria aportan a la finca estiércol y una leche con más grasa y proteínas. | Y. MILLARES



El queso de flor que triunfa por su pequeño formato

En tan sólo seis años la finca Los Dragos ha pasado de ser un erial con viejas casas y alpendres abandonados, a una explotación agrícola y ganadera ejemplar. Todo un vergel de plataneras y frutales, con quesería incluida de "animales felices".

YURI MILLARES

Ricardo tenía un sueño y lo ha cumplido, podríamos resumir la historia de la finca Los Dragos. Pero hay mucho más que contar. Profesional de éxito en su campo, el doctor Ricardo Fleitas, médico especialista en Estomatología, quería volver a mirar al campo de alguna manera. Y lo ha hecho poniendo esa mirada en el pueblo del que procede: Moya, en Gran Canaria. Y no lo ha hecho solo, porque su mujer Pepa Domínguez ha hecho algo más que apoyarle y se ha implicado de lleno.

"Nosotros compramos la finca en el año 2009 y aquí no había nada", explica ella mientras señala los ban-

Leche todo el año, queso siempre

En la Quesería Los Dragos (Moya, Gran Canaria) su queso de mezcla y, especialmente, su queso de flor no tiene temporadas. Todo el año hay leche y todo el año hay queso, ya que no dejan secar el ganado en verano, como ocurre con otros ganados del norte de la isla que sí lo hacen, al tratarse de animales que son pastoreados.

Otra diferencia de esta quesería con respecto a la mayoría de las de la comarca es el formato. Pepa Domínguez no ha querido entrar en la denominación de origen del Queso de Flor de Guía y Queso de Guía porque el reglamento no le permite hacer quesos de pequeño tamaño. "Es absurdo que le digas a una familia de hoy en día que se lleve una torta de dos kilos. El queso tiene que ser pequeño, que lo pongas en la mesa, seamos cuatro y nos lo podamos comer", insiste. Por eso, hacen aquí quesos pesan entre 200 y 300 gramos de promedio.

Más información de la finca y la quesería, así como de sus productos, en la web queserialosdragos.com.

cales de espesa vegetación: empezaron plantando diversas clases de árboles frutales y siguieron con plataneras. La abandonada finca volvía a recuperar, incluso mejorar, su esplendor de antaño.

La casualidad quiso que la idea del doctor Fleitas de comprar alguna finca en Moya se convirtiera en realidad en esta parcela de 37 mil metros cuadrados en Los Dragos. Conocida como la finca de los Hernández, su propio padre había trabajado cuidando las vacas que aportaban el abono para las plataneras, en otros tiempos ya algo lejanos. La transformación de la finca comenzó enseguida y para ello contaron con alguien de la zona: Gustavo Mendoza ("es el alma de

la finca", dice Pepa), que vive tan cerca como para venir cada día en bicicleta a trabajar. Él es el encargado y se dedica tanto a la agricultura como al ganado, elaborando los quesos con la leche que aquí se produce.

Porque, sí, además de finca platanera, han puesto en marcha una quesería. "Lo del queso ha sido muy simpático, de repente te encuentras con vacas para producir el estiércol que necesita la finca y te preguntas: ¿y qué hacemos ahora con la leche? Pues habrá que hacer queso".

"Y si a Ricardo le encanta la agricultura, a mí me encantan los animales: yo empecé Veterinaria", confiesa Pepa. Y por recomendación de Gustavo adquirieron una vaca de raza canaria. Llegó preñada, así que pronto tuvieron dos vacas y después el número de reses siguió aumentando.

"Da menos cantidad de leche, pero de más calidad: tiene más grasa, tiene más proteínas", dice. La producción de la finca, además, está en agricultura ecológica, aunque no la han certificado porque hay fincas vecinas que no lo son, y "alimentamos a los animales con lo que producimos, incluyendo trigo y cebada que plantamos". Que ya no son sólo vacas, también ovejas y cabras de razas canarias.

La Quesería Los Dragos funciona con su marca desde hace apenas tres años y ya ha cosechado diversos premios, como el de Mejor Queso Popular de Canarias 2014 en el concurso regional que convoca Agrocanarias. El secreto en la calidad de sus quesos tiene tres fundamentos: la buena alimentación del ganado y una cuidada elaboración parecen razones obvias, pero Gustavo añade que se trata de "animales felices".

Más información, en la edición digital (en pellagofio.es).

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

Morse y botes de humo para sobrevolar el desierto

Los lectores ya conocen a Manuel Ramírez como historiador especializado en temas canarios. Pero su vida de aviador, llevando el correo a perdidas aldeas en el desierto del antiguo Sahara Español, también es digna de relato.

YURI MILLARES

La vida de aviador de Manuel Ramírez Muñoz comenzó hace 60 años "un poco de carambola", reconoce él mismo, cuando, muy jovencito, se presentó voluntario para hacer el servicio militar en Aviación tras vivir "una niñez y una primera juventud muy difícil en un pueblo de Andalucía. Fui hijo de un fusilado", explica.

Al finalizar su formación como radiotelegrafista en Cuatro Vientos (Madrid) pidió destino a la base de Gando, en Gran Canaria, "y desde entonces estoy aquí", dice este andaluz de Úbeda que la noche del 2 de noviembre de 1957 arribó a Las Palmas a bordo del *Ciudad de Palma*. Aquel día hacía frío. Él y su compañero de destino cogieron un taxi en el muelle, asombrados al ver que se trataba de un Mercedes, y pidieron al taxista que los llevara a una pensión. "Nos llevó a la pensión Iberia, en la calle Ripoche, que me pareció el más lujoso de los hoteles. Me pegué una ducha, por la mañana me levanté temprano y me bauticé con unos churros con chocolate en La Madrileña."

Pasó el día recorriendo la ciu-



● Hablar canario

Desesperados por una carta que no llega

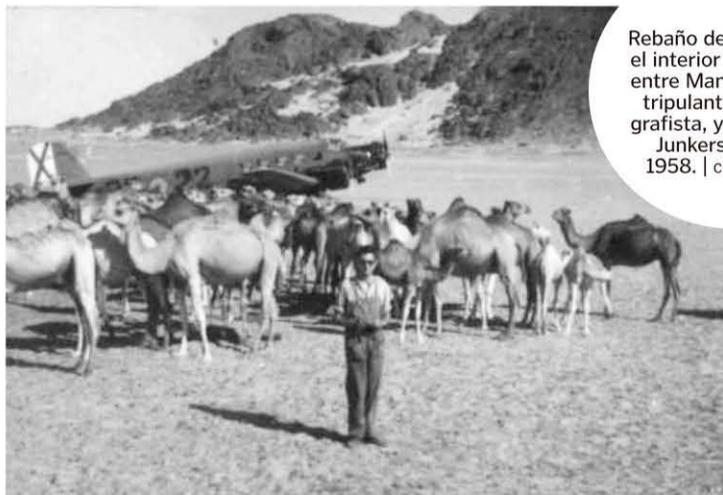
Y. M.

La tripulación de un Junkers Ju-52 estaba formada por el piloto, el mecánico y el radio. "El piloto llevaba el avión, el mecánico estaba encargado de los motores y yo, como el radio, llevaba las comunicaciones; sin las facilidades de hoy, nosotros sólo usábamos el morse y el mapa!". La labor de estas tripulaciones era muy importante, quiere hacer observar Manuel Ramírez, pero no tanto por ser transporte de material y de personas: "Lo más importante que nosotros llevábamos era el correo", recalca.

"Hay una cosa que no se me olvida. Ausert, por ejemplo, era un poblado grande con muchas jaimas,

era como la subcapital del sur del Sahara. Pero Tichla no era nada más que un fuerte y yo me subía en la parte de arriba con el sargento del puesto a ver reparar el correo. En esa época no había ni móviles, ni WhatsApp; allí ni siquiera había teléfono, sólo el correo. Era mucho más importante que el hombre y la máquina, era lo que unía a la gente que vivía allí con el mundo que habían dejado atrás. Y desde allí arriba veía las expresiones en los rostros cada vez que se decía un nombre: las caras de alegría de los que recibían una carta, o las caras de desilusión y hasta de desesperación cuando el encargado de repartir las cartas estaba terminando y no le llegaba a alguien la suya. Aquello se me quedó muy grabado."

Rebaño de camellos en el interior del desierto, entre Manuel Ramírez, tripulante radiotelegrafista, y su avión, un Junkers Ju-52, en 1958. | CEDIDA POR M.R.



entienden —se ven— sólo con el corazón, como lo entendió Antoine de Saint Exupéry y todos los que han tenido el enorme privilegio de pisar, tocar, sentir el desierto, ya fuera desde la cima de una duna inmensa que permite desplegar la vista ante un ilimitado paisaje dunar, o desde esos viejos aviones que transitaban el cielo del antiguo Sáhara español. Uno de quienes quedaron marcados para siempre por el hechizo del desierto es Manuel Ramírez Muñoz, que expresa desde la fascinación y el emocionado recuerdo

su amor al desierto "como 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".

La incommensurable belleza de lo austero, la grandeza inalcanzable de lo humilde. Todo eso, y más, es el desierto del Sáhara.



Manuel Ramírez sentado sobre el fuselaje ondulado del viejo Junkers. | ARCHIVO PELLAGOFIO (CEDIDA POR M.R.)

1958. El Junkers Ju-52 con el correo llega a Ausert, aldea situada en el interior del entonces Sahara Español. | ARCHIVO PELLAGOFIO (CEDIDA POR M.R.)

dad, en una jornada imborrable en su memoria marcada por dos hechos: en un bar muy modesto junto al mercado de Vegueta donde comió, le preguntó al camarero si podía coger un plátano de un frutero que había lleno y éste le contestó que podía comerse "todos los que quiera, yo no se los voy a cobrar" ("Aquello me impactó mucho, porque en Úbeda el plátano era una fruta prohibitiva, se compraba uno o dos cuando alguna persona estaba enferma); y fue la primera vez que entró a un teatro (aquella tarde ponían la zarzuela *Luisa Fernanda* en el Pérez Galdós y "hoy la oigo y no puedo evitar el sentir un cosquilleo").

"Y bueno, me presenté en Gando". El conflicto de Ifni estaba en pleno apogeo "y no me dieron tiempo a nada. Me metieron en un avión y al Sahara. Tuvimos que estar trasladando legionarios, volando ocho y diez horas diarias. Y en Ifni participé también en la famosa acción en Tiliuin, que fue muy sonada porque se lanzaron un montón de paracaidistas. Uno de los aviones que lanzaron a los que liberaron la posición fue el mío."

Así fue como dio comienzo su vida de aviador radiotelegrafista con base en Gando, formando parte de las tripulaciones de unos vestu- tos pero versátiles y prácticos aviones Junkers Ju-52. "El Junkers era una maravilla y, sobre todo, un seguro si tenías que volar en el Sahara. Tenía una envergadura de 37 metros, iba muy lento (apenas a 180 km por hora), cargaba poco (1.200 kg) y tenía una autonomía de cuatro horas y pico. Pero planeaba muy bien y aterrizaba en cualquier sitio".

Más información, en la edición digital (en pellagofio.es).

● Baúl del lector



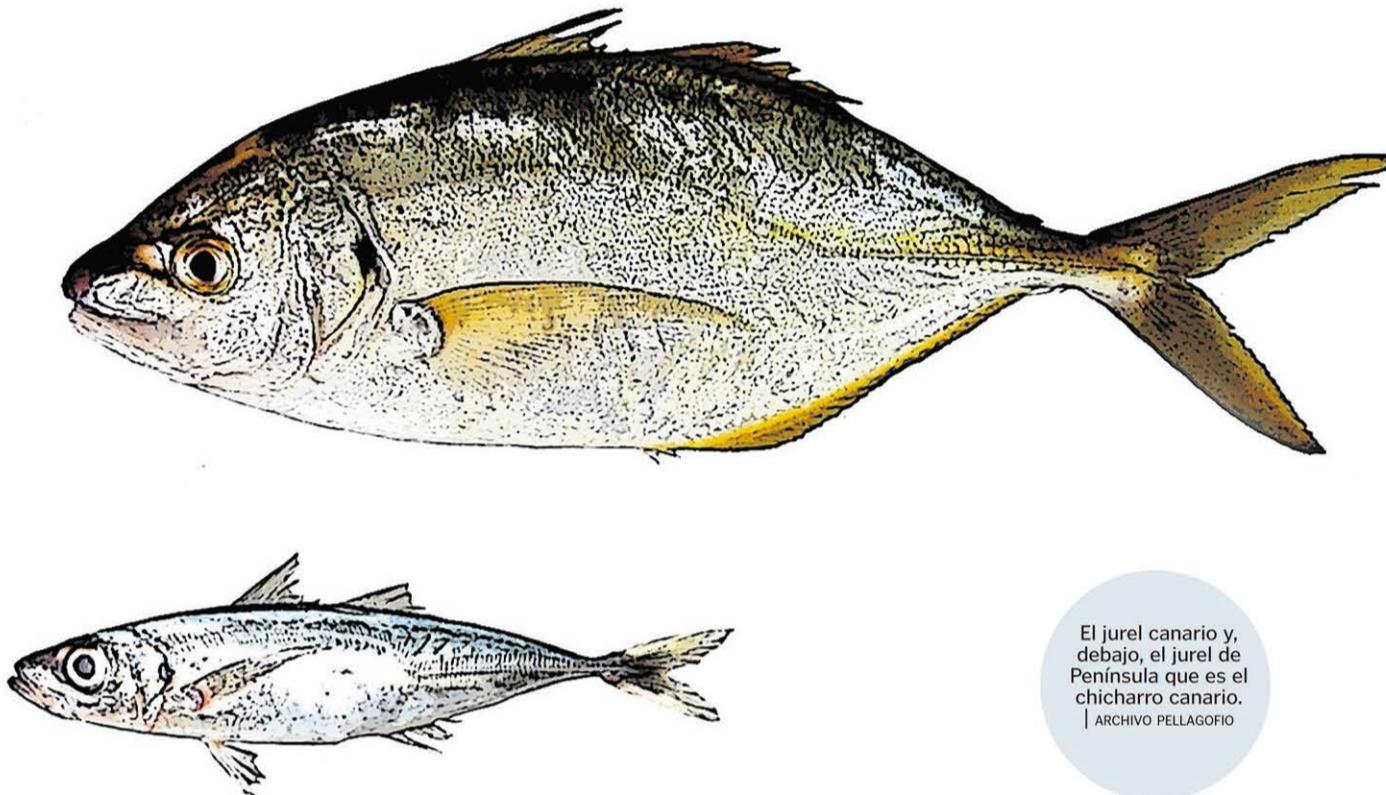
Domingo Rodríguez

Un territorio infinito y mágico

Es el Sáhara uno de los lugares más fascinantes y mágicos del planeta. La increíble vastedad de su geografía, el viento que habla a la arena. El silencio sobrenatural en las noches más bellas que uno se pueda imaginar. El continuo movimiento sutil y casi inapreciable de cúmulos de finísima arena que en épocas remotas fueron tierra fértil y contundente sobre la que se desplegaba un frondoso y verde tapiz de muy variadas especies vegetales. Sabana de agua abundantísima que, escondida en las profundidades del terreno, aún surge a través de pozos imposibles. El desierto, geografía infinita donde el viento habla lenguas que se

Atlántico

Confusiones y sustituciones en los productos de la pesca | Chicharros y jureles



El jurel canario y, debajo, el jurel de Península que es el chicharro canario.
| ARCHIVO PELLAGOFIO

El 'txitxarro' que hicimos canario por influencia vasca

Dos son las especies de chicharro que se pescan en Canarias, tan parecidos que casi ni se distinguen, pero menos apreciados en la mesa de lo que merecen. Y aunque en realidad es un jurel, en las Islas se llama así a otro pez.

J. A. GONZÁLEZ (SOLEA)*

En un artículo anterior sobre la familia de los Carángidos nos ocupamos de los medregales (género *Seriola*). Aquí escribiremos sobre dos grupos de parientes: los chicharros y los jureles. La posible confusión (que no sustitución) radica en que los chicharros canarios son los jureles de la mayor parte de la Península, mientras que el jurel canario no es frecuente en aguas peninsulares, donde recibe el nombre de jurel dentón.

Dos y abundantes

En Canarias denominamos "chicharro" a dos especies de peces pelágicos, de tamaño mediano (alcanzan 50 cm de talla y 1,3 kg), que viven en aguas litorales hasta 250 metros de profundidad.

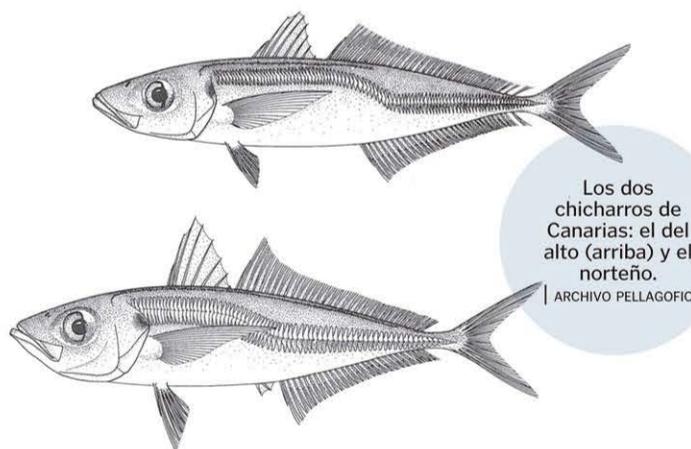
Son relativamente abundantes, objetivo de la flota artesanal con artes de cerco e incluso aparejos de anzuelo, aunque sus capturas son variables de un año a otro. Presentan el cuerpo alargado, algo comprimido. Ojos grandes. Una ancha fila de escamas afiladas y escudetes formando una línea curva peculiar en cada flanco. Aletas

Injustamente poco apreciados, los chicharros son pescados de buena calidad y de gran interés como alimento

Del jurel canario no existe información sobre su estado de explotación, ni siquiera se ha regulado una talla mínima de captura

pectorales bien desarrolladas (de longitud similar a la cabeza).

Estas características no las presentan los restantes pescados pelágicos costeros de Canarias. Su nombre oficial en español es jurel. En francés *chinchard* y en vasco *txitxarro*. Los canarios, posiblemente, adoptamos el término "chicharro" de la flota atunera vasca, que faenó durante años en aguas del archipiélago canario y capturaba chicharros cuando empleaba el cerco para obtener carnada destinada a bonitos y atunes.



Los dos chicharros de Canarias: el del alto (arriba) y el norteño.
| ARCHIVO PELLAGOFIO

El **chicharro del alto** (*Trachurus picturatus*) se reproduce entre enero y abril, sobre todo en febrero, a partir de una talla de primera madurez de casi 23 cm. El **chicharro norteño** (*Trachurus trachurus*) se reproduce de noviembre a marzo, sobre todo en diciembre-enero. Ambas especies presentan la parte superior del cuerpo y cabeza oscura a casi negra, o incluso entre verde azulada y grisácea; los 2/3 inferiores blanquecinos a plateados. Las diferencias morfológicas entre ambos chicharros canarios

son difíciles de observar, incluso para estudiosos, y se basan en el tamaño y disposición de los escudetes escamosos y en la longitud de un órgano sensorial (línea lateral accesoria) que discurre por el lomo por debajo de las aletas dorsales. En la práctica, ambas especies se comercializan como chicharros.

Y una receta

Aunque injustamente no son muy apreciados en culinaria y poseen un valor económico moderado, se trata de pescados de buena

calidad y de gran interés para nuestra dieta. Son carnívoros que se alimentan de peces, crustáceos y cefalópodos. Presentan carne blanca y firme. Alimentos grasos ("azules") con gran variación estacional en su contenido de grasas, muy ricos en omega-3 y minerales. Valores medios: 7% de grasas y 16% de proteínas, aportando unas 127 kilocalorías por cada 100 gramos de porción comestible. Se utilizan en fresco. Se preparan enteros, tanto fritos como a la plancha, asados o rebozados.

Ángeles Ruiz García, en su libro *Sabor a mar*, recopila una antigua receta (*xapats de sorell*) de la provincia de Alicante que traduciré como jarea de chicharro: Limpiar y eviscerar. Abrir por la mitad. Colocar en un recipiente con agua y sal de medio grano (125 g/l de agua). Mantener 24 h en esta salmuera. Lavar. Pintar los chicharros con aceite de oliva virgen extra mezclado con pimentón dulce (para ahuyentar a los insectos). Tender 2-3 días al sol. Sugerencia: como aperitivo, estas excelentes jareas deberían ser maridadas con nuestros magníficos vinos blancos y cervezas de la tierra (sin olvidar las artesanales).

Jurel canario

En Canarias denominamos "jurel" a otro pescado de la familia, de mayor tamaño y diferente forma y color. El **jurel** (*Pseudocaranx dentex*), a veces denominado jurel de Guinea, alcanza 90 cm y 6,4 kg. Cuerpo alargado y alto, moderadamente comprimido. Ojos relativamente grandes. Escamas pequeñas y suaves al tacto. Lomo de color azul verdoso pálido y vientre plateado.

Objeto de pesquerías artesanales con aparejos de anzuelo, nasas y redes de enmalle en todas las islas. La pesca recreativa también contribuye a la presión pesquera sobre este apreciado recurso. No existe información biológica ni sobre su estado de explotación en Canarias, ni siquiera ha sido regulada una talla mínima de captura (proponemos 40 cm de longitud total en virtud de estudios en otras áreas). Hace algunos años que es objeto de experiencias científicas encaminadas a su acuicultura.

Se alimenta de pequeños animales del plancton (crustáceos) y de invertebrados del fondo. Dependiendo de la época del año, es un alimento magro (1,1% de grasas) o semigraso (2,1% de grasas), conteniendo 16% de proteínas y 3,4% de carbohidratos, aportando 88 a 100 kcal/100 g. Carne blanda de sabor ligeramente aceitoso. Se utiliza en fresco o refrigerado. Entero se prepara asado a la espalda, a la parrilla, a la plancha o al horno; las rodajas y los trozos se fríen o se cocinan en caldo/cazuela de pescado, guisados o encebollados (a la portuguesa).

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

Cita con Canarias

YURI MILLARES y
JUAN GUZMÁN

— Su abuelo fue el primer ingeniero de Montes de Canarias y su padre, ingeniero agrícola. ¿De tales palos, tal astilla?

— Sí. Yo iba para Pedagogía, pero desde chiquitita mi padre nos ponía a ayudarlo en el invernadero antes de comer y de una obligación pasó a ser un *hobby* para mí. Después estuve saliendo con un escalador y pateaba mucho, tenía mucha curiosidad por la flora canaria. Y sigo pateando mucho con mi actual compañero.

— Ha trabajado en el Jardín Botánico Canario Viera y Clavijo [conocido popularmente como el "Jardín Canario"], toda una "joya de la corona" en el archipiélago en lo que a flora canaria se refiere. ¿Cómo fue la experiencia?

— Estupenda. Allí conocí mucho a Pepito Alonso [el jardinero mayor], una figura que me aportó mucho por su sabiduría y las cosas que contaba, como el descubrimiento de nuevas especies, caso de la cresta de gallo de Gran Canaria o *Isoplexis chalcantha*. Fue durante una caminata en la que Pepito resbaló y cayó junto a una cresta de gallo creyendo en ese momento que era la que sí estaba descrita, la *Isoplexis isabelliana* o cresta de gallo del pinar: cuando se la enseña a Sventenius, éste le dice "¡acabas de descubrir una especie nueva!".

— ¿Se le quedó pequeño el Jardín, o fundar su propio vivero de

Isabel Hidalgo Delgado

Viverista especializada en flora canaria

Agricultora ecológica, su vivero de planta canaria en Mondragones (norte de Gran Canaria) va mucho más allá del tópico de la palmera canaria y el drago. De hecho, estos dos árboles ni los cultiva. Pero la lista de especies del Archipiélago en su finca es interminable. Cuando 'Pellagofio' la entrevista estaba preparando un artículo sobre flora auxiliar para cultivos ecológicos, aquella que ayuda a combatir plagas de modo natural en la agricultura y que su vivero también suministra. Pero hablamos de muchas más cosas con ella.

“Se ajardina con planta ornamental que viene de fuera y se desconoce la planta canaria”

flora canaria era una necesidad diferente?

— A mí siempre me había gustado el trabajo en vivero, trabajar la tierra y las semillas. Me venía de mi padre. Y tenía la afición, cada vez que iba de pateo a observar la flora canaria, de recoger semillas. Así que cuando comencé el vivero ya tenía mucho material. Estando en el Jardín Canario venía mucha gente preguntando por plantas y fue allí cuando me dije: quiero hacer un vivero de planta canaria.

— ¿Existían precedentes en las Islas de un vivero especializado en planta canaria?

— No. En aquella época, en el vivero forestal de Tafira las únicas plantas canarias que se sacaban eran la palmera canaria y el drago, y después ya empezaron a sacar el guaydíl (una especie que está en jardinería desde hace muchos años) y alguna otra. Pero con mucha variedad yo fui la primera, aunque nunca he tenido ni dragos ni palmeras.

— Por cierto, ¿por qué el nombre de Jocama para su vivero?

— La jocama es mi planta favorita. Es una planta muy llamativa, de hoja gris y flor roja, aunque también la hay de flor amarilla. Las plantas canarias tienen mucho color de hoja, aunque los paisajistas y jardineros sólo se fijan en el color de las flores. Cuando la jocama germina, sus primeras hojas son pubescentes (tienen como pelillos) y a medida que va creciendo la planta, la hoja se queda lisa (sin pelos).

“Para coger semillas de ‘Euphorbias’ como el cardón o la tabaiba hay que solicitar permiso”

Es muy curiosa, me emocionó a primera vista. Además es una labiada, la misma familia del romero, el tomillo, el orégano, la lavanda, y su aroma me encanta.

— ¿Y de dónde se nutre para conseguir semillas: va y las coge del campo sin más, o requiere permisos?

— Hay muchas especies de las que ya me nutro del propio vivero. Pero otras especies las recojo de jardines privados o públicos donde ya están establecidas, o, si no, tengo que solicitar permiso al Cabildo. Por ejemplo, para *Euphorbias* como el cardón o la tabaiba hay que solicitarlo, indicando la cantidad de semillas a coger y en qué lugar.

— ¿Se ha llegado a sentir como una exploradora, descubriendo alguna planta nueva o una nueva población de plantas de alguna especie conocida?

— Sí, sí. En los cursos que daba solíamos hacer algún pateo. Recuerdo que una vez hicimos uno por el barranco de los Cernicalos en otoño, haciendo un recorrido por un sitio precioso. Y Manolo, uno de los alumnos, me dice: "¡Isa, Isa, mira qué cosa más bonita!". Cuando me acerqué descubrimos la población de *Anagyris latifolia* más grande que existe en la isla de Gran Canaria, de la que sólo hay en el barranco de Azuaje y algunos ejemplares en el Jardín Canario.

— ¿Su nombre común?

— Oro de risco. Es una leguminosa que pierde la hoja en verano y cuando llega el otoño lo primero que saca es la flor.

— ¿Qué plantas canarias están poco aprovechadas para la jardinería?

— Muchas. En carreteras, especies arbóreas que no las hay en otros sitios del mundo: el acebuche, que es muy parecido al olivo; o el almácigo, que pierde la hoja durante un período muy corto porque es de hoja caduca y se puede utilizar en vez del turbitto, que lo vemos siempre atacado por plagas. También ocurre que hay ayuntamientos que piden planta canaria a otras instituciones que se las dan gratis, y lo que les dan, plantan. Pero si un jardinero quiere plantar otras especies, como la magarza pegajosa (*Tanacetum ferulaceum*) o la botonera chica (*Asteriscus stenophyllus*), el concejal de turno le dice que no tiene dinero para comprar planta canaria; ¡pero sí tiene para comprar la planta ornamental que viene de fuera! Hay mucho desconocimiento.

— Terminamos, un recuerdo dulce.

— Una tarta de frutos de madroño en la finca de Osorio.



La entrevista tiene continuación en pellagofio.es

“¿Te puedes creer que Parques y Jardines de Las Palmas arranca el corazoncillo como si fuera mala hierba?”

• Ojo de pez



Tato Gonçalves

En un extraño día de invierno

Quedamos una mañana de este extraño invierno que más parece primavera en un pago agrícola de las medianías de Guía. Paseamos entre cardones, tabaibas, bicácaros, jocamas y otras muchas plantas canarias. Entre explicaciones de dónde, cómo y porqué, aprendimos las diferencias entre planta nativa, autóctona y endémica. Después tomamos un café con Isa mientras contestaba a las preguntas de Yuri.