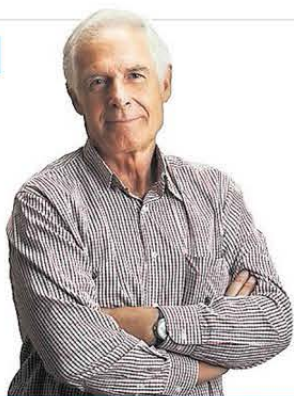


Entrevista
Maximiano Trapero

“Es necesaria una
revisión total y
sistemática de toda
la toponimia de
las Islas Canarias”



Gastroclub
El chef José González
es su jefe de cocina

Restaurante Mamalú,
gastronomía canaria
de excelencia en el
Puerto de La Luz

Atlántico
Longorones

Toda una golosina
para atunes, bonitos
...y paisanos



pellagofio

Edición especial para La Provincia y La Opinión de Tenerife

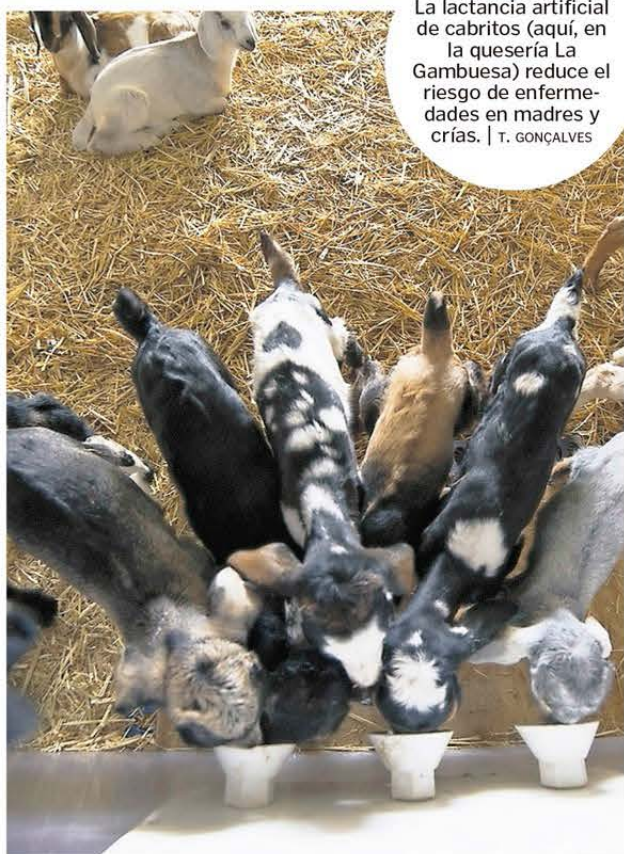
2ª época - nº 43 - junio 2016

Maxorata al pimentón, mejor queso de cabra del mundo
en concursos internacionales (foto: Tato Gonçalves).

En busca de los quesos imprescindibles de Canarias (IV)



El reportaje



La lactancia artificial de cabritos (aquí, en la quesería La Gambuesa) reduce el riesgo de enfermedades en madres y crías. | T. GONÇALVES



A los tradicionales quesos blancos, con pimentón o con gofio amparados por la DO, hay queserías que innovan con otras elaboraciones. | T. G.

Fuerteventura, quesos imprescindibles

La isla que puso en marcha la primera DO para un queso de cabra en España, cuarta etapa del recorrido en el proyecto 'Quesos imprescindibles de Canarias'. Este es el repaso por la visita a nueve queserías para catar 17 de sus quesos, con la mirada puesta en la edición del libro que explicará sus excelencias.

YURI MILLARES

La segunda isla más extensa, pero la de mayor longitud del Archipiélago, requirió la realización de dos viajes para recorrer sus carreteras y llegar a las queserías escogidas, en función de su historial de premios en el ámbito regional (Agrocanarias) e internacional (World Cheese Awards). De llevarnos a buen puerto se encargó Naviera Armas con su ferry *Volcán de Tamasite*, de concertar las citas con los productores queseros se encargó ese aparatito que llamamos "teléfono móvil", tan eficaz como a veces impotente cuando escuchamos "este número está apagado o fuera de cobertura". Esa fue la razón por la que de las diez queserías previstas sólo llegamos a nueve.

En Tiscamanita visitamos la de **Julián Díaz**, veterano productor con más de 30 años de oficio y tercera generación de pastores. De hecho, sus cabras todavía salen con pastor a caminar, más para que hagan ejercicio que para que coman, pues él ya las alimenta en los corrales. "No utilizo pienso, sólo un concentrado de cereales, heno de alfalfa y heno de avena".

Cuando salen a caminar, explica, "se les gastan las pezuñas, un problema si los animales están encerrados: habría que estar cortándoselas durante dos semanas. Las pezuñas largas pueden provocarles enfermedades, además reducen la

producción de leche porque están molestas".

En Betancuria fuimos a la quesería La Villa, donde **Margot Robayna** que, además de los tradicionales quesos mayoreros con denominación de origen untados con pimentón, congolío y con aceite de oliva, trabaja otras elaboraciones y formatos que comercializa con la marca Betancuria en Flor.

Como el queso de trapo, que hace dentro de un paño amarrado en vez de usar un molde, quedando con la característica forma redondeada de los pliegos de la tela. "Es la misma masa, aunque se podría decir que es más cremoso, porque el desuerado es con el trapo, menos apurado", explica.

En la quesería Rosa de la Madra nos encontramos con **Julián Pérez** y su familia. Un ganadero tradicional con una finca vallada de 140.000 metros cuadrados por donde se mueven y caminan sus animales. En la época de la paridera, cuando las cabras están con sus cabritos recién nacidos y algunos de ellos no sobreviven a los primeros días de vida, el cielo se llena de guirres, dice. "Yo he visto hasta 20 guirres. Ahora no hay muchos, con los fríos la paridera no está muy fuerte", explica el día de nuestra visita, en efecto un día fresco con nubes grises.

Es pionero en Fuerteventura en la premaduración de la leche: ordeña por la mañana y guarda la le-



Con Isidoro Jiménez, los catadores Beatriz Fajardo, Rosa Glez., Gerardo Mesa, Andrés Rodríguez Berriel y Aristides Hernández. | YURI MILLARES

che en tanque de frío hasta el día siguiente, cuando su mujer la pasa a la cuba de cuajar y elabora el queso. "Se nota en la calidad de la leche", afirma.

En las queserías La Pared (**Laura Castro**) y La Gambuesa (**Lorenzo Martín**), con ganaderías de distintas dimensiones, alimentan los cabritos con nodriza: las crías se retiran a las madres en cuanto nacen y tienen lactancia artificial con un aparato con tetinas que les suministra una leche diseñada para ellos. "Es mejor para los baifos y para las cabras, ellos se crían más sanos y ellas evitan enfermedades como la tetera", nos explicó.

La lactancia artificial se practica en otras explotaciones, como en la quesería Reyes, donde **Mario González** sincroniza el celo de las cabras poniéndoles el macho sólo durante diez días, para que los

La premaduración de la leche, conservarla en frío de un día para otro, antes de hacer el queso "se nota en su calidad", dice Julián Pérez

cabritos nazcan por la misma fecha. "Así es más fácil trabajar", dice. Con dos mil cabras en producción, su ordeñadora mecánica "quizás sea la más grande del archipiélago", comentó, ya que puede ordeñar simultáneamente a 128 cabras.

La pequeña quesería familiar de Río Cabras tiene a **Óscar David**

Perdomo a cargo de la elaboración de los quesos. Tiene las cabras divididas en cuatro lotes de 80 productoras y cultiva un poco de alfalfa en una finca en la que tiene 200 olivos y 110 algarroberos de donde también se alimentan.

En la quesería Rincón de las Hermosas descubrimos, con **Adriana González**, "los colores del queso", porque a los habituales untados con gofio o con pimentón ("lo tradicional, ante todo, hay que mantenerlo", insiste), ella añade otros de formato mini con pimentón picante, tuno indio, finas hierbas, membrillo y orégano.

El final de esta ruta tuvo su cita en una empresa emblemática, Grupo Ganaderos de Fuerteventura, industria que ha puesto el nombre de la isla en el panorama de los mejores quesos del mundo [ver página siguiente].



El personal de la empresa Grupo Ganaderos de Fuerteventura que elabora el famoso queso Maxorata. | TATO GONÇALVES

Maxorata, el majorero que triunfa en el mundo

Los quesos de Fuerteventura tienen en la sociedad Grupo Ganaderos la referencia de un producto que triunfa allá donde va. Tanto, que ya casi ha dejado de ser noticia cuando obtiene un nuevo premio. Una empresa que estaba a punto de desaparecer en 1990, ahogada por las deudas, procesa ahora 10 millones de litros de leche anuales.

Y. MILLARES

La historia de la empresa Grupo Ganaderos de Fuerteventura SL es una larga cosecha de éxitos y premios. Pero sus antecedentes fueron bastante complicados y más de una vez estuvo a punto de desaparecer, hasta que entró en ella un grupo de accionistas encabezado por Alfredo Alberto, cuya gestión revirtió la situación. Fue así como se convirtió en un ejemplo de industria quesera que no sólo se ocupa de elaborar un buen producto con la mejor tecnología e higiene, sino que su labor va más allá de lo puramente empresarial para implicarse en el apoyo al sector ganadero (no sólo de Fuerteventura, también de Lanzarote), con la visión de que el futuro de esta industria va de la mano del futuro de los propios ganaderos.

Los inicios más remotos de esta empresa se remontan a 1983. La SAT Ganaderos de Fuerteventura venía precedida por Quesería Fuerteventura SA, ubicada en Puerto del Rosario, que en poco tiempo se fue a la quiebra arrastrando una deuda de unos 100 millones de pesetas. En 1985 termina la construcción de la nueva fábrica donde se ubica hoy, en el municipio de Tuineje, pero tampoco tardó en encontrarse en una situación financiera complicada, con problemas de comercialización y



negociando con el Cabildo para que se hiciera cargo de ella.

Tras diversas reuniones en la que participaron destacados empresarios de la isla, para ver si alguien quería entrar en el proyecto y reflotar la industria, se acordó realizar primero una auditoría. El resultado no fue muy esperanzador: una deuda de 246 millones de pesetas y los ganaderos sumando nueve meses sin cobrar. Todos se echaron para atrás. Pero entre ellos hubo alguien que apostó por intentarlo, Alfredo Alberto, que consiguió sumar algunos socios más, entre otros al Cabildo, y se puso en 1990 al frente de la SAT en un momento muy delicado, con sólo tres trabajadores en la fábrica y con una recogida diaria de leche de apenas 700 litros.

Remontada espectacular

Lo que siguió fue una remontada espectacular que comenzó por caracterizar cómo debía ser el queso Maxorata, su marca. De entrada, "se decidió que a partir de entonces no iba a entrar más leche en polvo a la fábrica", relata Esteban Alberto, director general. Aquel mismo año dieron a probar 900 kg del nuevo queso en Feaga (la feria agrícola y ganadera de Fuerteventura) con tanto éxito que desde entonces no ha cambiado la fórmula. "La dirección de la empresa insiste en la homogeneidad del producto, que tenga siempre el mismo sabor. Es lo que fideliza al cliente, es nuestra señal de identidad. Desde hace cerca de 30 años se siguen empleando los mismos aditivos: leche de cabra majorera, los cuajos y los fermentos lácticos", explica José Antonio Romero, coordinador de fábrica.

"La empresa fue liquidando su deuda, creciendo, consolidándose

en el mercado y ya en 2000 fue cuando nos hicimos cargo de la leche de Lanzarote—sigue relatando Esteban Alberto—. Sanidad había dado orden de cierre de la industria en aquella isla y se presentó el problema político de buscar una salida a la leche de los ganaderos: y fue enviarla a nuestra fábrica, nosotros cobrábamos una maquila por su transformación y la empresa pública Gestión del Medio Rural vendía ese queso. Pero en 2003, a solicitud expresa del Gobierno de Canarias, acabamos asumiendo la producción y venta, amparados en la marca El Tofio y otras".

Con la sociedad saneada y sus marcas bien situadas en el mercado, en 2007 se decidió convertir la Sociedad Agraria de Transformación en una SL. "Para entonces el Cabildo ya había dejado de ser accionista, pues decidió vender sus acciones con una buena plusvalía", explica Esteban Alberto.

Las principales marcas de esta industria son Maxorata (quesos elaborados con leche de cabra majorera, amparados por la DO Queso Majorero), El Tofio (elaborados con leche de cabra que se recoge en Lanzarote) y, desde hace un par de años, Selectum (con un 70% de leche de vaca de Gran Canaria y 30% de cabra de Lanzarote). Marcas todas ellas que suman muchísimos premios, entre ellos los de estar entre los mejores quesos de cabra del mundo en los británicos World Cheese Awards o en los World Championship Cheese Contest de Wisconsin (EEUU). Incluso el más nuevo Selectum ya lleva dos años seguidos entre los mejores quesos de España en el Salón del Gourmet que se celebra en Madrid.

Además, la empresa ha ampliado su compromiso con el sector ganadero de Lanzarote, haciendo realidad su aspiración de contar con una industria láctea en la propia isla, y ha puesto en marcha la fábrica de yogures con leche de cabra Prolasa.

Operarias de la fábrica junto a la máquina llenadora de moldes (arriba) y sumergiendo los quesos en el saladero. | TATO GONÇALVES

Rutas

• Árboles de Canarias



Juan Guzmán*

Pino de la Finca de La Laja, un árbol que respira café

En el año 2005, mientras se realizaba una excavación para la construcción de una urbanización en Agaete (Gran Canaria), la maquinaria conectó dos épocas históricas al toparse de repente con restos arqueológicos. Al poco, los expertos pudieron identificar el hallazgo como los restos del que se cree que fuera uno de los primeros ingenios azucareros que se construyeron en Europa. La conquista de Gran Canaria se fecha en 1483, solo tres años después entró en funcionamiento este ingenio. El azúcar que aquí se refinaba no fue un producto cualquiera, la venta de la misma sirvió de motor económico para que el hidalgo andaluz, Alonso Fernández de Lugo, obtuviera la economía necesaria para culminar la Conquista de Canarias con la ocupación de La Palma (1493) y de Tenerife (1496).

El ingenio de Agaete supuso uno de los primeros núcleos de deforestación hispánica, alimentándose tanto de las leñas de la mezcla de pinos canarios y bosquetes termófilos del valle de Agaete, como del agua que bajaba desde las cumbres. Sólo en Gran Canaria llegaron a funcionar más de 20 centrales azucareras, siempre necesitadas de biomasa forestal. Se sabe que el de Agaete fue de los pocos que consumían madera del pinar, seguramente por su abundancia y cercanía.

El punto de mira de este artículo nos sitúa a 5 kilómetros, valle arriba, del antiguo complejo industrial, sobre una ladera alta de la denominada Finca de La Laja. Esta finca ocupa una gran parte de la zona fértil del valle de Agaete, en la parte de San Pedro, justo a la salida del sendero que desciende desde la Finca de Samsó, en Tamadaba. La Finca de La Laja es una de las cuatro particiones principales de predio matriz que acabara al borde del mar. La antigüedad de sus viviendas solariegas es tal que ni siquiera se tiene constancia o datación de las mismas.

Por otro lado, Agaete es hoy la única zona de un país europeo donde se cultiva café, un hecho considerado como una auténtica rareza y excepcionalidad. La historia nos recuerda que en 1788 fue Carlos III quien dictó un decreto para establecer plantíos en Tenerife, enviando plantas y

semillas desde América y Asia. Poco después, desde el Jardín de Aclimatación de La Orotava llegaron las primeras plantas al valle de Agaete. La variedad *Arabica typica* –originaria de Etiopía– es muy apreciada por su baja productividad en contrapunto a su exquisito sabor.

Difícil de capturar

En esta tranquila y atractiva finca, además de ser cafetal y bodega, así como contar con otra extensa orla de frutales, también coexisten varias especies arbóreas canarias como el almácigo (*Pistacia atlantica*), el acebuche (*Olea cerasiformis*), la palmera canaria (*Phoenix canariensis*) y, cómo no, el pino canario (*Pinus canariensis*). El Pino de la Finca de La Laja es uno de esos portentos vegetales difíciles de capturar o encuadrar con la cámara.

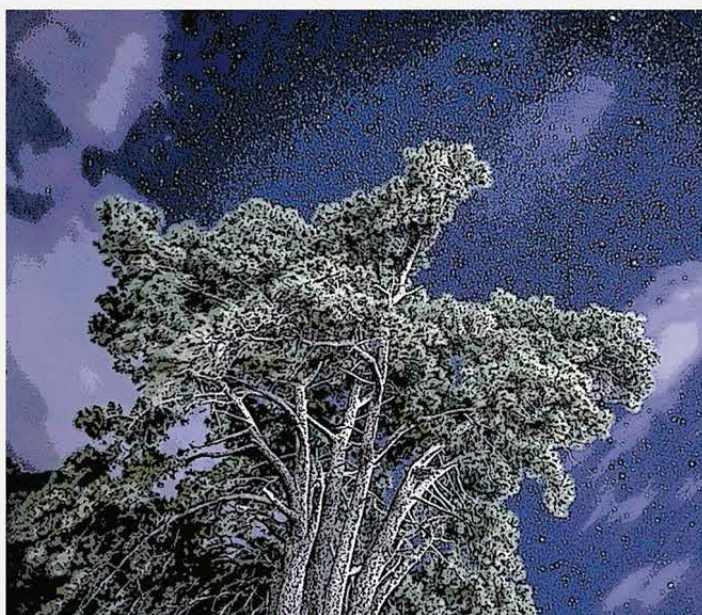
Detrás de la bodega de La Laja, bajo los impresionantes riscos que salvan hasta 800 metros con las cimas de Tamadaba, encontramos antiguas terrazas y, al pie de éstas, tres pinos alineados. Es justo el que se encuentra más a la izquierda (28° 04' 28" N y 15° 40' 09" W) el que ofrece unas enormes proporciones. Curiosamente, la fisionomía de este árbol no es la más típica del *Pinus canariensis*, de hecho, a cierta distancia parece más bien un gran eucalipto. Este árbol arranca como un gran cilindro de más de 4 metros de diámetro y a 4,5 metros se transforma en varias ramas de gran calibre, hasta el punto de que el diámetro principal llega a incrementarse de forma notoria en este engrosamiento.

La razón de este aspecto poco común pudiera ser la pérdida de la guía terminal en su época juvenil. Su altura no se ha podido calcular técnicamente, pero se estima entre los 30 y los 35 metros. La proyección del diámetro de su copa es muy amplia, abarcando más de 300 m².

La primera parte del árbol se encuentra sumergida en un invernadero que hoy ha-

CUADERNO FORESTAL

El pino objeto de este artículo, retratado una noche de cielo estrellado (foto Tato Gonçalves).



ce las veces de almacén, ya que tal y como nos comenta el propietario "debajo de los pinos no crece bien la huerta".

Para amarrar bestias

El hecho de que los tres pinos se encuentren alineados hace pensar que los mismos fueron plantados, si bien el de enmedio es de menores dimensiones. A priori parece que los tres tienen diferentes edades, pero solo un estudio dendrocronológico sería capaz de despejar esta incógnita. Otra hipótesis es que el pino de mayores dimensiones pudiera ser de origen espontáneo y que el resto fuera plantado, ya que antiguamente siempre se libraba de la tala algún árbol para "poder amarrar a las bestias y garantizar una buena sombra para el descanso", tal y como nos cuenta el propietario, Inocencio Lugo.

En cualquier caso, se trate o no de un pino contemporáneo y superviviente al ingenio de Agaete, es un bello y a la vez extraño ejemplar digno de admiración. Por ello, es recomendable retirar el invernadero y adecuar el entorno para que este ejemplar pueda lucir en toda su magnitud, toda vez que se realicen labores de extracción de "cores" que permitan hacer un conteo de los anillos fisiológicos. Esta práctica, ejecutada profesionalmente, no supone ningún daño para los árboles.

Esperemos que estas labores puedan llegar a realizarse, así como que nos depare alguna agradable sorpresa. Sería realmente interesante descubrir si el árbol, cuya sombra sigue mezclando aromas del pinar con el tueste del café natural, fue testigo o no del sudor de los esclavos aborígenes que no tuvieron otro remedio que entregar su trabajo al sometimiento de otras islas hermanas.

Curiosamente, la fisionomía de este árbol no es la más típica del '*Pinus canariensis*', a cierta distancia parece un gran eucalipto

GASTRONOMÍA
ETNOGRAFÍA
EL MAR DE CANARIAS
NATURALEZA
MUNDO RURAL



pellagofio
Suplemento mensual

El primer jueves de mes con

LA PROVINCIA

La Opinión
de Tenerife

Gastroclub

Gastronomía canaria de excelencia entre los muelles

La cocina canaria vuelve a encontrar en la ciudad de Las Palmas un espacio donde poder disfrutarla en toda su autenticidad, plena de sabores y muy variadas propuestas, de la mano de alguien que la conoce a fondo y sabe presentarla como se merece: José González. El conocido chef está de estreno en un restaurante, Mamalú, que ha abierto recientemente la emprendedora Clara Santiago.

YURI MILLARES

Apenas a unos metros en el interior del recinto portuario de La Luz y Las Palmas, tras rebasar la oficina del control de aduana, un edificio funcional de perfiles rectilíneos ofrece al peatón el cobijo de unos toldos. No es un elemento habitual en las fachadas de los almacenes y oficinas de la zona de muelles. Nos encontramos ante el Mamalú, un restaurante que estrena no sólo su propia existencia, también estrena obra y mobiliario. Amplio y cómodo, se aleja del concepto de los bares cercanos, para ofrecer un servicio de cafetería y restaurante diferente, con una cocina mucho más compleja y esmerada.

Emprender con un negocio así no parece lo habitual en alguien que es farmacéutica y ortopeda, con experiencia en clínicas –y en ello sigue– y no en restauración. Pero Clara Santiago Cubas confiesa que “toda la vida me ha gustado la restauración” y este es su sueño cumpliéndose. Y ante la extrañeza de su entorno por la iniciativa, entre quienes más la apoyaron estuvo su madre Guadalupe, Lupe. De ahí el nombre: Mamalú. “Es un homenaje a ella”, reconoce, y así lo muestra en un cartel: “Mi apoyo, el calor del hogar, la honestidad y la humildad”.

Lugar de honor

Para ocupar el lugar de honor en la recién equipada cocina buscaba a alguien especial, con la idea de ofrecer la excelencia en la gastronomía que también quiere ofrecer en la atención al cliente. “Y sin abusar de los precios”, insiste.

Ese alguien lo encontró en José González (fundador de un histórico ya desaparecido, que se convirtió en referencia en esta ciudad: El Cucharón), un chef que ha sabido poner a la cocina canaria más tradicional al nivel de los grandes platos de cualquier otra cocina, con magistral sencillez y complejidad al mismo tiempo.

“Esto es como la música. Cocinero es una palabra muy larga y yo todavía voy por la ‘c’ –ríe–. Me gusta la profesión porque siempre estás aprendiendo y buscando lo que la gente ya se ha olvidado. El otro día estuve en un asadero y allí hice una pella de gofio, ¡había chi-

Clara Santiago y el cocinero José González entre las mesas de la recién abierta cafetería y restaurante Mamalú. | YURI MILLARES



Tras la barra, la pizarra con las tapas. Debajo, tradicional plato de morro con panza (callos) al estilo del chef. | Y. MILLARES



cos de 30 años que no la habían comido en su vida! Increíble. Se han olvidado del gofio”.

En la carta identificamos de inmediato el estilo y la línea de la cocina de José González, especialmente los platos de cuchara que a él tanto le gusta trabajar (“la gente

está perdiendo la costumbre de comer platos de cuchara”, se lamenta), sin olvidar algunos de sus platos más conocidos (ensalada tibia de queso de cabra con vinagreta de yogur, sama al mojo hervido, cherne en salsa de millo, carajacas, cabrito en salsa...). “Hombre claro,

porque yo mantengo una línea –dice–. Nunca he entrado en otras formas de cocinar más sofisticadas, lo que no significa que no enriquezca los platos. Yo enriquezco con materia prima”.

Lugar de honor

Clara Santiago, que antes de abrir Mamalú hizo un máster en Dirección y Restauración, y ahora se ha hecho hasta panadera y va a hacer la compra con la lista que le prepara su chef, también dejó su huella en la carta, ampliándola: no quería que faltara un clásico como los calamares, le pidió un apartado especial para arroces, amplió la oferta de las buenas carnes y continuamente le trae pescado fresco que se convierte en sugerencias del día, junto a otros productos de mercado que convierten la visita en una atractiva experiencia.

“Si no, es un aburrimiento, unodos-y-tres. A mí me gusta hacer mis inventos”, vuelve a reír González. “En pocos sitios llaman al cocinero para felicitarlo. Y yo estoy orgulloso de eso, de que valoren mi trabajo”, concluye.

El restaurante Mamalú está en la avenida de los Consignatarios: hay que acceder al interior del recinto portuario desde la plaza de Belén María, atravesar el control de aduana y girar a la derecha, está apenas a unos 50 metros. **Horario:** de 7:30 a 20:00 horas, de lunes a sábado. **Teléfono:** 928 114 708.

Platos y precios de la carta, en la edición digital (en pellagofio.es).



José González mientras prepara una crema de verduras. | Y. MILLARES

• La cata



Mario Reyes*

El renacer de la malvasía de calidad

Ficha técnica:
Bodega Los Bermejós.
Marca: Bermejo Malvasía.
Tipo: vino blanco seco.
Uvas: malvasía volcánica.
DO: Lanzarote.

La historia de este vino es la historia moderna del vino de Lanzarote. Un vino que marcó un renacer en la manera de entender la malvasía de calidad en la isla, y que abrió una nueva frontera, en cuanto a imagen y presentación de producto. Es un vino seco con un perfil aromático no muy intenso, donde aparecen toques de fruta blanca y hierbas, discreto y limpio. Un vino de entrada fácil, con equilibrio y buen frescor.

Su botella de diseño italiano es icónica dentro del panorama isleño y, seguramente, nacional. Hizo que este vino fuera reconocido en cualquier mesa o estantería de tienda especializada con gran facilidad, lo cual le ha hecho más comercial.

* Sumiller, así lo describe en el libro ‘100 vinos imprescindibles de Canarias’.



Historia oral

Recuerdos de un niño camellero en El Hierro

En los años 40 sólo había trabajo en las carreteras o sorribando la finca de los Villarreales. A Manuel Espinel le tocó lo segundo con apenas 13 años, y aunque tenían camellero, a él le tocó guiar a algunos de aquellos animales.

YURI MILLARES

Aquella finca, dice Manuel Espinel, "fue la suerte para medio sobrevivir aquí en El Hierro, porque en 1948 aquí no llovió nada. Los animales se mantenían cortando gajos secos de las higueras con una azuela y picándolos de la mañana a la noche. Y tuneras, y piteras. Que con eso escaparon".

En aquella isla sedienta, que bebía lo que cada casa almacenaba en sus aljibes, sólo tenía un pozo en la finca de los hermanos Villarreal, para regadío. "Eso era un jardín. Una finca con cincuenta o sesenta empleados sorribando y plantando caña de azúcar, alfalfa, batatas. Allí los racimos de uva eran muy grandes. Cuando estaban bien maduritos los cortaban y los echaban al sol de diez a doce días. Eso lo prensaban y sacaban un vino especial que mandaban para Las Palmas. Porque ellos eran tres hermanos, dos estaban en Las Palmas y tenían negocios allí. En El Hierro el que estaba era Silvestre Villarreal", relata.

El que llevaba la contabilidad en la finca "y le daba clase a los hijos del Villarreal se llamaba Feliciano



Manuel Espinel en la puerta de su casa en El Mocanal (valle de El Golfo), la misma donde nació en 1932. | YURI MILLARES

Espinel (izq.) con otros trabajadores de la finca de Aguanueva (1945). | ARCHIVO PELLAGOFIO (CEDIDA POR M. ESPINEL)

● Hablar canario

No tiene vicio ninguno y lo matan al año, ¿qué es?

Y.M.

En aquellos años 40, Manuel Espinel recuerda que por las pocas carreteras de El Hierro apenas había tráfico. Al escaso parque móvil se sumaron por aquellas carreteras los camellos de la finca de Aguanueva. "El camellero los tenía botados a la orilla de la carretera y él borracho al pie de una pared, tendido en el suelo. Cuando se despertaba volvía a seguir y en ese plan. Un día le sale al paso un ricacho: '¿Cómo es posible que usted tenga un vicio de esos y los camellos estén abandonados en la carretera?', le reprendió.

"¿Usted no tiene vicio ninguno?", le contestó el camellero. "Gracias a Dios yo no tengo vicio ninguno", fue

la respuesta. Entonces le dice el camellero: "¿Sabe lo que le digo? Que en mi tierra al que no tiene vicio ninguno al cabo del año lo matan". Pero Matías, que así se llamaba el ricacho, no lo entendió. "Otro que estaba observando –sigue relatando Espinel–, después que se fue el camellero, le dijo: 'Oiga, don Matías, ¿usted sabe lo que le dijo el camellero? Lo trató a usted de cochino, porque en su tierra al que no tiene vicio lo matan al año'. El citado Matías, indignado, le salió la siguiente vez al paso al camellero y le llamó la atención. "Yo no le he ofendido. Lo único que le dije es que... y se lo volvió a repetir otra vez!, recuerda entre risas.

sálamo. Bozal del camello.

Pérez. Una vez estaba sentado don Silvestre con otro señor debajo de un parral grande. Yo estaba enfrente escardando unos semilleros de cebolla y ellos con la conversación. En eso que oye que le dice el señor a Silvestre: "Mire, pele el ojo, porque Feliciano le está robando". ¿Tú sabes la contestata de don Silvestre cuál fue? –relata–. "Yo sé que me roba, pero el negocio funciona, déjelo que robe".

Para sorribar las tierras de la finca tenían bueyes, pero para transportar el abono habían traído de Fuerteventura media docena de camellos que iban por los pueblos cargando el estiércol. "Y yo, como era un muchacho, a veces me mandaban con ellos", dice Manuel, que también estaba encargado de tocar la corneta cuando era la hora comer "y para cuando se soltaba".

El camellero era de Gran Canaria, "me acuerdo que se pasaba el día tomando vino, los camellos a veces cargados y él borracho, sin hacerles caso. Lo único que comía era sama salada, que le daba más ganas de beber".

De aquellos camellos, recuerda que vendieron dos a un señor de San Andrés, "que los quería para sacar leña del monte y venderla", porque en aquella época es con lo que se cocinaba. "Uno de ellos era uno de los mejores camellos que llegó aquí, lo llamábamos Moreno. Era un animal placentero, lo cargaban más que ninguno y siempre iba delante. Cuando los demás se cansaban, que se aplastaban para el suelo, él se viraba y se echaba también, pero cuando veía que los demás se levantaban, se levantaba y volvía a ponerse delante".

Tanto aprecio le tenía Silvestre Villarreal a aquel camello, que le dio pena y lo volvió a comprar, enviando a Manuel a recogerlo. "Cuando llegué a San Andrés y sacan al camello, estaba flaquito, resabiado, le mandaba echarse y no se echaba. Cuando le pusieron el **sálamo*** me preguntan: ¿Tú te montas o vas caminando? Caminando no. Yo me monto".

El accidentado regreso, en la edición digital (pellagofio.es)

● Baúl del lector



Domingo Rodríguez

Aquello sí era llover

El tramo de la ciudad donde se desplegaba la actividad portuaria era de enorme intensidad por el trajín generado con la entrada y salida de barcos, la escala de los castles y la presencia de las tartanas, el cabotaje y los correillos, la carga blanca y el cambullón, la colla del pescado y "las baquitas valencianas". Para los chiquillos de los cincuenta, cuyo universo más cercano era el del espacio portuario, no había lugar para el aburrimiento, ni tiempo suficiente para seguir con la mirada el continuo tráfico de camiones que en época de zafra llegaban al muelle, desde cualquier lugar de la isla, con los productos agrícolas destinados a la



Camión cargado de tomates atrapado por las aguas que corren por el barranco de La Aldea, en el oeste de Gran Canaria. | ARCHIVO FEDEX

exportación.

Estibados al máximo, recorrían las carreteras escasas, incómodas y estrechas que constituían la red viaria de aquellos tiempos, requiriendo chóferes cuya experiencia y mañas les permitía dejar atrás cerradas y peligrosas curvas, y pendientes traicioneras que recalentaban motores, poniendo en situación de enorme riesgo el sistema de frenos de los vehículos, renqueantes y ruidosas bestias que, sin embargo, eran capaces de seguir adelante a poco que les dejaran tranquilas un ratito, o les remendaran algún *esconchabo* con un cacho de *verguilla*. Y a tirar "palante" al puerto para embarcar los racimos de plátanos envueltos en viejas y manchadas mantas, o seretos de tomates. Como los que vemos en el camión, que quedó atrapado en el barranco de la Aldea de San Nicolás. Eran tiempos a los que se recurre con frecuencia por parte de los más viejos para sentenciar que "aquello sí era llover".

algún *esconchabo* con un cacho de *verguilla*. Y a tirar "palante" al puerto para embarcar los racimos de plátanos envueltos en viejas y manchadas mantas, o seretos de tomates. Como los que vemos en el camión, que quedó atrapado en el barranco de la Aldea de San Nicolás. Eran tiempos a los que se recurre con frecuencia por parte de los más viejos para sentenciar que "aquello sí era llover".

Atlántico

Confusiones y sustituciones en los productos de la pesca | Boquerones y gueldes



tituyen los denominados *pejines* que se preparan quemados con alcohol. Carne blanca, firme. Pescado graso (azul) con 4,8-6,0% de grasas y 17-20,5% de proteínas, aportando 125-129 kilocalorías y 1,4 mg de omega-3 por cada 100 gr de carne.

Descripción y confusión

El boquerón es de cuerpo alargado y delgado. Hocico cónico y puntiagudo. Una única aleta dorsal corta, situada en el centro del lomo. Dorso de color azul-verde, pasando a azul claro; flancos con una banda longitudinal plateada bordeada por encima por una línea oscura. Carnívoro, se alimenta de animales planctónicos (crustáceos y moluscos). Su talla máxima es de 15 cm (11 gr); común de 7 a 14 cm.

Por su morfología, tamaño y color similares, el boquerón puede confundirse fácilmente con el **guelde** (*Atherina presbyter*), éste tiene la boca oblicua, mucho más pequeña, y dos aletas dorsales.

En Canarias, la costumbre de denominar longorón tanto al boquerón como al guelde contribuye a crear más confusión en la diferenciación entre ambos pescados. Además, el guelde es denominado **guelde blanco** en Gran Canaria, isla donde reservan el nombre de guelde para designar lo que los restantes canarios llaman pejeverde (*Thalassoma pavo*). El guelde (**guelde blanco** de los canarios) alcanza 14 cm y 9,5 gr.

La venta de este pescado está prohibida. Sólo se autoriza su pesca para ser destinado a carnada viva. Algunos restaurantes marinos de Canarias ofrecen guelde turco (*Atherina boyeri*) de aguas salobres, que se importa congelado, aunque de textura rasposa en boca por sus grandes escamas.

“¿Guelde fré!”

Me comentaba José Regidor –rector de la ULPGC– que en El Pagador de Moya (Gran Canaria) su abuela preparaba unos deliciosos abanicos de gueldes, enharinados y fritos (las gachas de harina unían por las colas a cinco o seis, formando el abanico). Las vendedoras pregonaban los gueldes por las calles a la voz de “¿guelde fré, guelde fré!”

Esto me sirve para reflexionar sobre el hecho de que hemos perdido las populares freidurías, aunque escasas, que antaño preparaban estos manjares tan nutritivos y económicos. También aquellos gueldes maravillosos que servían en la Cervecería La Salud, en la calle Canalejas de Las Palmas de Gran Canaria. Todo parece indicar que estamos hablando del boquerón, aunque con certeza que se encontraban mezclados con sardinillas y guelde blanco

* Grupo de investigación en Ecología Marina Aplicada y Pesquerías (i-UNAT / ULPGC).

Longorones, golosina para atunes, bonitos... y paisanos

Muy apreciados en Canarias, el inexplicable desinterés del sector y de las autoridades regionales sobre estudios científicos realizados en nuestras costas, deja escapar cientos de toneladas y hay que importarlos de Península.

J. A. GONZÁLEZ (SOLEA)*

El boquerón (generalmente denominado longorón) y el guelde (también longorón y, en Gran Canaria, guelde blanco) son dos pequeños peces pelágicos costeros (litorales), de gran interés económico en Canarias y muy apreciados por el consumidor local. Además de ser muy demandados por particulares y restauración, ambos son utilizados como carnada viva en las pesquerías de atunes y bonitos.

El **boquerón** (*Engraulis encrasicolus*), sobre todo en Gran Canaria conocido como **longorón** (en referencia al tamaño de su boca) tiene como nombres oficiales en español boquerón y **anchoa**. No obstante, a mi modo de ver, el boquerón es la materia prima mientras que las anchoas son productos transformados que se obtienen del pez.

Común en las islas orientales (Gran Canaria, Fuerteventura, Lanzarote e islotes) donde las aguas son más frías, es ocasional a frecuente en las occidentales. Vive en aguas superficiales litorales y oceánicas próximas. Forma grandes bancos y efectúa migraciones

considerables. En Canarias se pesca con artes de cerco artesanales.

Su Talla Mínima de Captura (TMC) fue fijada en 9 cm en la normativa reguladora del caladero canario de 1995. Sin embargo, con base en un estudio en el Golfo de Vizcaya en 1987-1988, la Unión Europea estableció en su Reglamento 850/98 en 12 cm la TMC en aguas de los estados miembros y, por tanto, en el archipiélago canario. Durante años esta normativa comunitaria pasó desapercibida para las administraciones estatal y autonómica canaria, e incluso para pescadores y consumidores. Desde que en 2010 comenzó a aplicarse, ha sido origen de controversias y sanciones.

Volumen de negocio perdido

La economía canaria está perdiendo, anualmente, un importante volumen de negocio puesto que cientos de toneladas de boquerón pasan por nuestras costas y no pueden ser pescadas por la “pequeña” talla de sus componentes.

Un estudio encargado por la Viceconsejería de Pesca al Instituto Canario de Ciencias Marinas, en colaboración con la ULPGC, permitió estudiar en 2011-2012 la

Boquerones salados y secos, constituyen, junto a sardinillas, los denominados ‘pejines’ que se preparan quemados con alcohol

Hemos perdido las populares freidurías que, aunque escasas, antaño preparaban tan nutritivos y económicos manjares

biología reproductora de la población canaria de boquerón durante 9 meses consecutivos. Los resultados, aunque incompletos, permitirían justificar una TMC en el caladero canario de 9,5 cm como mucho, tamaño significativamente inferior al vigente legal en los otros caladeros nacionales.

Cuando lo lógico era terminar el estudio de un ciclo reproductor anual completo (como después hizo la ULPGC con recursos propios) y determinar si la población canaria y la noroeste-africana son la misma y conocer en qué fase vital se produce la migración hacia las Islas, inexplicablemente, las anteriores Federación Provincial de Pescadores de Las Palmas y Viceconsejería de Pesca no mostraron interés en concluir el estudio, a pesar de que los resultados son muy favorables. Por esta sinrazón, la mayoría del boquerón que se vende en el mercado canario procede de Península.

Se utiliza en fresco o refrigerado, aunque también salado y seco. Enteros con cabeza se cocinan fritos o rebozados. Los filetes (anchoas) se preparan a la vinagreta. Los ejemplares salados y secos, junto a sardinillas y gueldes, cons-

Cita con Canarias

YURI MILLARES

— Para alguien dedicado a la semántica léxica [el significado de las palabras], la toponimia debe ser algo muy sabroso, lleno de sorpresas y curiosidades por descubrir... ¡y un quebradero de cabeza!

— Todas esas cosas. Ahora bien, la toponimia es el refugio donde se conserva el léxico de una lengua. Incluso cuando una lengua se ha perdido, su huella queda en la toponimia, no en el lenguaje común. Es el caso en Canarias con la toponimia de origen guanche. Y no digamos en la Península: han desaparecido las lenguas célticas, las lenguas ibéricas, pero ahí están los topónimos. Por lo tanto, el estudio de la toponimia nos puede dar la historia del léxico de una nación.

— Ha presentado el nuevo portal web de la ULPGC *Toponimia de las Islas Canarias* que recoge 37.237 topónimos. ¿Hay algo que les haya llamado la atención especialmente?

— Te sorprende todo. Obviamente, cuando lees un topónimo muy común, como Playa de las Canteras, no te sorprende porque son términos muy identificables. Pero incluso los términos identificables pueden encerrar misterio. Una palabra como montaña, ¿qué misterio puede encerrar? Desde el punto de vista del significado, ninguna. Pero es que una palabra es también el significado. En Canarias no significa lo mismo que en la Pe-

Maximiano Trapero

Investigador del habla en el Archipiélago

Orotava o Veneguera están mal escritos, deben escribirse con 'b' y no con 'v'. Así lo defiende en esta entrevista el escritor y catedrático de Filología de la ULPGC, por la sencilla razón de que hay que escribir siempre con 'b' el sonido [b], como en Bentaiga o en Benchijigua. Lo explica en el nuevo sitio web 'Toponimia de las Islas Canarias' del que son autores Eladio Santana Martel y él mismo, un compendio de nombres de la geografía de este archipiélago con casi 40.000 entradas.

“Es necesaria una revisión total y sistemática de toda la toponimia de las Islas Canarias”

nínsula. En Canarias una montaña es cada cono volcánico. Imagínate tú mismo: vas a la playa de las Canteras y miras para la cumbre. Ves que está despejada y con un sol espléndido. ¿Tú dirías “qué hermosas están las montañas hoy”?

— No —risas.

— Un Peninsular sí. Pero un canario nunca, él diría “qué hermosa está la cumbre”.

— Al investigar en busca de la toponimia de cada lugar, la fuente oral dará de sí muchas variantes para un nombre. ¿Con cuál se quedan al final?

— Ese es un problema y la decisión que adopta el investigador es personal y subjetiva. Pero nosotros siempre hemos tenido un criterio. Confiamos más en la palabra que nos da el informante más viejo y más tradicional, el que ha vivido en ese lugar siempre.

— Los mapas, por su parte, están plagados de erratas que a veces se corrigen y a veces, con el paso del tiempo, acaban imponiéndose. Me ha llamado la atención que reivindicaran una “revisión total y sistemática” de la escritura en los topónimos canarios, para que se escriba siempre con 'b' el sonido [b], por ejemplo en Orotava o en Veneguera, como ocurre en Bentaiga y Benchijigua. Un criterio bien razonado y lógico, pero, ¿es posible?

— Totalmente. Y, además, sin grandes esfuerzos y sin grandes alteraciones. ¿Qué criterio científico u ortográfico podía tener un señor

para escribir Veneguera con 'v' y, sin embargo, Bentaiga con 'b', que tienen el mismo sonido? Pues ninguno, es por asimilación, “me suena de algo con 'v' pues lo pongo con 'v'”. Por eso es necesaria una revisión sistemática y total de toda la toponimia canaria, y no solamente de los nombres guanches. Y en el caso de los topónimos guanches, ¿quién puede asegurar que había diferencia? Ortográfica ninguna porque no conocían la escritura, pero ni siquiera fonética entre la [b] y la [v], o entre la [g] y la [j], o entre la [h] y la no [h]. Todas esas escrituras están acomodadas a la castellana. ¿Quiénes escribieron los mapas y su toponimia? Los militares que venían de la Academia de Toledo: castellanos, y lo escribían a la castellana.

“Seguro que he sido el que a más puertas ha tocado en el Archipiélago”

— A propósito del español que se habla en Canarias y sus singularidades: hay muy poca presencia de canarismos en el Diccionario de la Real Academia Española, ¿no?

— ¿Tú crees?

— Es una impresión. Tal vez me equivoque.

— No te voy a corregir. Te voy a dar mi punto de vista. ¿Cuántos canarismos reconocidos como tales aparecen en el Diccionario de la Real Academia de la Lengua Española? Alrededor de trescientos. ¿Cuántas palabras son identificadas como canarismos? Veinte mil. Claro está que no todos esos términos se pronuncian, y no todos esos términos son comunes a todos los canarios: muchos son específicos de una isla y no de las demás. ¿Deberían estar los veinte mil nombres en el Diccionario de la Real Academia? No.

— Sería excesivo. Pero, ¿tan pocos?

— Son pocos, trescientos frente a veinte mil. Es una proporción mínima, ridícula. Ahora bien, ¿cuántos leonesismos, cuántos aragonesismos hay en el Diccionario? Proporcionalmente, por su extensión geográfica, menos que canarismos (andalucismos puede que no haya menos). Por lo tanto, no son tan pocos.

— Terminamos: un recuerdo dulce.

— Es obvio que yo no nací en Canarias —dice con su acento castellano—. Pero yo he llegado a conocer a fondo Canarias gracias a mis investigaciones de campo, seguro que he sido el que a más puertas ha tocado. Pero todo ese conocimiento del romancero, el cancionero y la toponimia me ha hecho conocer Canarias a fondo y amarla, me ha servido para hacerme y sentirme canario.



La entrevista tiene continuación en pellagofio.es

“La playa del Cabrón aparece en los mapas como la playa del Carbón por decencia”, ríe al comentarlo

• Ojo de pez



Tato Gonçalves

Unido por lazos imborrables

Se nos presentó en el estudio en cuanto llegó de Tenerife, donde presentó su último libro (*Romancero general de Tenerife*) y nos contó como los pastores de otra isla, la de El Hierro, conocen a sus ovejas por nombres de origen prehispánico. A esta isla mágica le unen lazos imborrables, por eso me permití la osadía de llevarlo al poblado de Guinea, desde el estudio, a través de técnicas digitales.