Entrevista

Fran Belín

"Canarias vive una revolución culinaria que ha dejado su gastronomía a primer nivel"



Historia Oral

90 años de Manuel Hernández Bolaños

De madurar quesos debajo de la cama en una cueva a fundar una empresa líder

Gastroclub

Llanos Negros

Los vinos palmeros, como se hacían antes



pellagofio

Edición especial para La Provincia y La Opinión de Tenerife

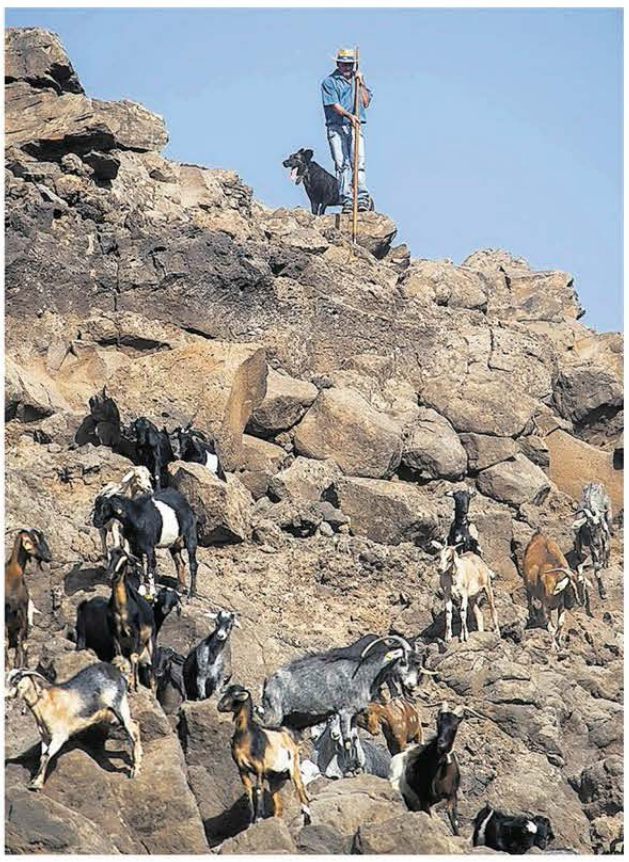
2ª época - nº 45 - septiembre 2016

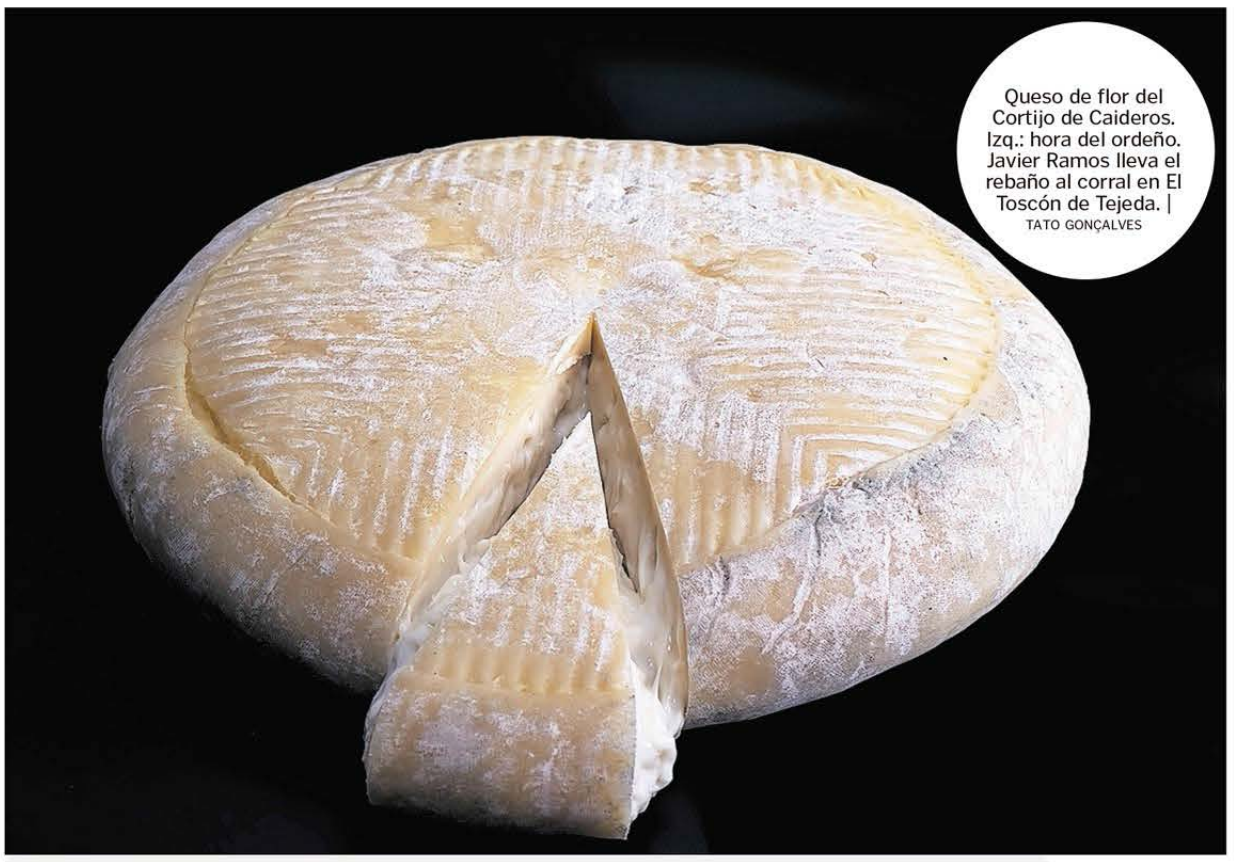
Ezequiel Santana con sus ovejas al pie del roque Grande que da nombre a sus quesos (foto: Tato Gonçalves).

En busca de los quesos imprescindibles de Canarias (y VI)

(c) Del documento, los autores. Digitalización realizada por la ULPGC. Biblioteca Universitaria.

El reportaje





Queso de flor del Cortijo de Caideros. Izq.: hora del ordeño. Javier Ramos lleva el rebaño al corral en El Toscón de Tejeda. | TATO GONÇALVES

Imprescindibles en Gran Canaria

Última etapa en busca de los 'Quesos imprescindibles de Canarias', que transcurre por la isla con mayor variedad, gracias a sus distintos paisajes, microclimas y ganados, según la altura, orientación y tipo de agricultura. Una riqueza gastronómica que incluye muchos que proceden de ganados trashumantes.



En la finca Los Dragos (Moya), los catadores Raquel Arencibia, José Manuel Sosa, Zeneida García y Francisco Aguiar, junto a Isidoro Jiménez.| Y. MILLARES

YURI MILLARES

Cinco meses después del inicio de un periplo que nos ha llevado a recorrer las otras seis islas mayores del archipiélago, con el verano a las puertas y con ello la época del año en que el queso comienza a escasear, le llegó el turno a Gran Canaria. Es el tiempo en que muchos ganados se secan hasta el comienzo de la nueva zafra al final del otoño, cuando comienza la paridera. Por eso invertimos el orden en el que habíamos realizado el trabajo hasta ahora, y lo primero que hicimos fue convocar a un grupo de expertos catadores.

Isidoro Jiménez, coordinador de la cata, recorrió la isla durante todo un fin de semana para, quesería a quesería y así hasta catorce, ir recogiendo las muestras. Visitarlas, una a una, vino después.

Haciendo la ruta norte, lo que encontramos es ganaderías en las que predomina la oveja. Un paisaje verde incluso en verano –aunque ya tenga el pasto seco–, que sorprende a quienes no conocen la isla y la identifican por sus playas. En muchos casos, además, con la singularidad de que son ovejas trashumantes.

Es lo que ocurre en la granja **Cortijo de Caideros**, donde Cristóbal y Benedicta pastorean y hacen el queso, respectivamente, llevando a sus animales a distintas vueltas entre Tres Palmas (Guía) y Caideros (Gáldar), mientras están en producción, y a la cumbre (Tejeda), en agosto.

Al igual que en la granja **Los Altos de Moya,** donde ubicamos a Félix y Francisca, encontramos una singularidad única en el archipiélago: el queso de flor, que a la leche de animales que practican el pastoreo y son trashumantes, alimentados con los mejores pastos que ofrece la flora canaria, añade la especial textura, aroma y sabor que aporta el uso de la flor del cardo para obtener la cuajada.

En este otro caso, con el añadido de la mezcla con leche de vaca. Un queso que los catadores nos describieron "con olor a cueva y a champiñón, cremoso y fundente en boca, con sabor a lácteos frescos, cítricos y vegetales, con un final amargo muy agradable".

En el sur también hay un ganado trashumante (el último en este lado de la isla que lo realiza), pero se mueve por un paisaje totalmente distinto, entre las fincas de tomateros de la costa sureste (comiendo los rastrojos de tomateros) y los pastos del interior, al pie del macizo de Amurga, en tierras de almendreros de Los Sitios que limpian para evitar incendios en verano. El pastor aquí es Pepe Guedes, que suma la leche de sus ovejas a la de las cabras que pastorea su sobrino Juan Andrés y se convierten en unos quesos de excepcional bouquet en la quesería **El Buen Pastor**, los únicos que hemos encontrado en Gran Canaria que todavía tienen cuajo natural de cabrito.

Entre las singularidades de los quesos de Gran Canaria (además de la trashumancia o el queso de flor) destaca la distinta procedencia animal de la leche. Es lo que ocurre en **Aguas de Fontanales**, donde Olga elabora un queso curado con la leche de unas pocas cabras más la de la vaca que su marido, José Luis, alimenta y ordeña en un alpendre. "Cremoso en boca, de sabor dulce, recuerdos a heno y mantequilla fundida, con final picante", según los catadores.

Otra mezcla es la que emplean en **Roque Grande** (Rincón de Tenteniguada), a partir de la leche de 40 ovejas y 250 cabras. Unos quesos, además, a los que Ezequiel pone la misma flor de sal marina que utiliza para cocinar: la de las salinas de Vargas.

El queso de flor tiene "olor a champiñón y a cueva, es cremoso y fundente en boca, con un final amargo muy agradable"

Incluso hay quien lo tiene todo en uno: ovejas trashumantes, cabras y vacas dando leche para hacer el queso, en una granja que, además, siembra cereal para completar la dieta de los animales: **Cortijo El Montañón**, en Caideros. Quesos que maduran en una cueva y, a los dos meses, van untando con aceite de oliva o manteca.

En función del ciclo anual de los animales, la mezcla es sólo una fórmula que emplean en **Cortijo de las Hoyas** un par de meses al año. Aquí, el queso es de leche pura de oveja. Sin embargo, cuando la producción baja en diciembre y enero, la mezclan con leche de vaca, pues también tienen en ordeño 25 cabezas de vacuno para suministro a otras queserías.

Quienes hacen el queso de leche pura sin mezclar, en este caso de cabra, son José Miguel y Paqui en **La Gloria**, a muy poca distancia de la turística playa de San Agustín. Es el típico queso de cabra del sur de Gran Canaria, untado con pimentón, de un rebaño de 1.800 cabras.

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

(c) Del documento, los autores. Digitalización realizada por la ULPGC. Biblioteca Universitaria.



Una de las numerosas cámaras de maduración que la empresa Quesos Bolaños tiene en su almacén en Salto del Negro. | T. GONÇALVES

Haciendo y madurando quesos a lo grande

A la producción de multitud de pequeñas queserías artesanas Gran Canaria suma unas pocas empresas líderes en el Archipiélago que manejan cifras muy diferentes. Quesos Bolaños es el mayor madurador de quesos de leche cruda de España; Quesos Flor de Valsequillo es la industria con el mayor volumen de producción de las Islas.

Y. MILLARES

El archipiélago canario -que produce cerca de 20.000 toneladas de queso al año- lidera el consumo de este producto en España (incluyendo el importado) con 11,1 kilos por persona y año, según los datos referidos a 2015 del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, muy superior a la media en los hogares españoles (7,78 kilos), aunque inferior a la media europea (17,2 kilos).

La isla de Gran Canaria, que es la mayor productora de quesos en el archipiélago en cifras globales, es también donde radican las mayores empresas del sector, tanto en lo que se refiere a maduración de queso artesano, como a la producción industrial de queso con leche pasteurizada.

Tres de estas empresas están incluidas en la selección del libro *Quesos imprescindibles de Canarias*, por su historial de premios.

El mayor madurador

En el caso de maduración de quesos en Canarias, **Quesos Bolaños** destaca con diferencia, al contar con una superficie de 1.200 metros cuadrados (repartidos en tres plantas) de cámaras llenas de quesos, en interminables y llamativas estanterías que se elevan hasta el techo, o apilados en cajas de uso alimentario, en sus almacenes de Salto del Negro (Las Palmas de Gran Canaria). Los compran a pastores y ganaderos de Fuerteventura, La Palma y Gran Canaria todavía tiernos y los maduran durante meses y meses, limpiándolos, dándoles la vuelta, untándolos en aceite, en pimentón y en gofio.





Descarga de la leche en Finca Fuente Morales (Almatriche). Arriba: corte y envasado en cuñas, en la fábrica Quesos Flor Valsequillo. | T. G.

Es la obra de tres generaciones de una misma familia, que comenzó con Manuel Hernández Bolaños (padre) [*ver reportaje en la pág. 6*] llevando quesos en unas alforjas que se colgaba sobre el hombro hace más de 80 años, caminando descalzo por los campos, para madurarlos en la pequeña cueva donde vivía con sus padres en Lomo del Palo (Gáldar).

Se trata, además, del mayor madurador de quesos de leche cruda de España, como afirma el maestro quesero Isidoro Jiménez, que en la última edición del Salón de Gourmets de Madrid, en 2016, lo habló y coincidió en ello con José Luis Martín, director del Campeonato GourmetQuesos y autor de la *Guía de los Mejores Quesos de España*.

Salto a la elaboración

Y después de más de medio siglo madurando quesos en cuevas y cámaras refrigeradas, en Quesos Bolaños han dado el salto a la elaboración propia. Un proyecto largo tiempo pensado y soñado que, recientemente, se ha hecho realidad en una moderna y espaciosa instalación junto a su almacén.

"Empezamos a trabajar tres días a la semana unos dos mil litros semanales", detalla Aarón Hernández, tercera generación de la familia Bolaños. Han pasado dos años y ya están recogiendo nueve mil litros diarios de leche, de lunes a sábado, de ocho ganaderos que les venden sólo leche y algunos más que les venden queso y leche. También tienen ganado propio, tanto cabras como vacas.

"Ahora hacemos queso fresco de cabra con la marca Pajonales y de vaca-cabra con la etiqueta La Viejita, con leche pasteurizada. Y con leche cruda los hacemos semicurados y curados. De mezcla, incluyendo oveja, también estamos haciendo quesos de flor y de media flor, tanto de tres kilos y medio como minis de medio kilo", añade.

Industria quesera

La fábrica **Quesos Flor Valsequillo**, fundada en 1982 por Francisco Martel tras coger el testigo de la actividad emprendida por su padre (que comenzó recogiendo leche con burros antes de pasar a los camiones), recoge en la actualidad 30 millones de litros de leche al año, sólo en Gran Canaria, todo un récord en el archipiélago.

Además de producir leche fresca pasteurizada, yogures y otros derivados, elabora cuatro millones de kilos de queso al año, de los que sólo exporta el 5% a Península. También se dedican a la maduración de queso artesano que recogen a 52 productores de Fuerteventura, siete de La Palma y uno de La Gomera.

Finca Fuente Morales es la otra industria quesera seleccionada. También con un origen humilde, pues Juan Suárez recogía el queso de sus vecinos en la zona de Aríñez (Valleseco) para irlo a vender a Las Palmas medio siglo atrás, hasta que empezó a hacer su propio queso ayudado por su esposa.

La pequeña empresa se transforma en una industria con toda la tecnología en 2005, tras la incorporación de los hijos (Mauricio y Magdalena), y pasa a elaborar dos mil kilos de queso al día gracias a la leche de una veintena de ganaderos, lo que les permite, además, comercializar leche fresca pasteurizada de cabra y de vaca, así como yogures.

(c) Del documento, los autores. Digitalización realizada por la ULPGC. Biblioteca Universitaria.

Gastroclub



Crema de queso rojo con miel, picotas, helado de plátano y flor de romero, de Alexis Álvarez. | YURI MILLARES



Papitas de Artenara gratinadas con almogrote, de José González. | TATO GONÇALVES

Homenaje al queso de tres chefs con alma isleña

Otros tres destacados cocineros -en este caso, en Gran Canaria: Alexis Álvarez, José Rojano y José González- se suman al proyecto 'Quesos imprescindibles de Canarias', aportando algunas de sus recetas más significativas con este producto estrella.

Y. MILLARES

Acabado el recorrido viajero por las islas Canarias en busca de sus quesos imprescindibles, visitamos también a los últimos chefs que van a colaborar con algunos de sus platos más inspirados o más populares. En esta ocasión se trata de tres reconocidos cocineros que desarrollan su labor en diferentes establecimientos de Gran Canaria y que ya son viejos conocidos para los lectores de *Pellagofio*.

Es el caso de **Alexis Álvarez** (jefe de cocina del restaurante Los Guayres, en el hotel Cordial Mogán Playa). Ahora que la cosa va de quesos canarios, presenta dos recetas en las que sus recuerdos de infancia trabajando en Gran Canaria no le hacen olvidar que se sigue sintiendo majorero, la otra isla canaria a la que está vinculado por sus recuerdos y su carrera profesional.

"Fuerteventura es mi isla, estuve allí un montón de años", dice la tarde en que nos citó en el restaurante El patio del Cuyás para preparar su conocido plato de milhoja de tomate y queso de cabra con sorbete de mojo. Una receta que surgió "por un crítico de cocina, Rafael García Santos, que me insistió mucho en que quería un plato de tomate y queso", recuerda Rojano, que en aquel momento residía en la isla majorera. Y lo que hizo fue una ensalada caprese "pero a nuestro estilo" –y después muy imitada–, hecha con dos productos estrella de esa isla: "el tomate de aquí, que es buenísimo; y queso Maxorata, que siempre utilizo".



Milhoja de tomate y queso de cabra con sorbete de mojo, de José Rojano.| TATO GONÇALVES

José González, jefe de cocina del restaurante Mamalú, se convirtió en todo un referente de la cocina canaria más tradicional con el restaurante El Cucharón que él mismo fundó, donde elaborada unos platos que rezumaban identidad isleña con técnicas de la cocina más exquisita y actual.

Todo un maestro en platos de cuchara y en carnes tan clásicas en estas islas como las de cabrito y de cochino, para el recetario del libro *Quesos imprescindibles de Canarias* no ha querido quitar protagonismo al producto que en esta ocasión es la estrella. Por eso salió de la cocina del Mamalú con una sencilla propuesta: papitas de Artenara gratinadas con almogrote. "Estamos acostumbrados a comer las papas con el mojo clásico. Aquí lo que hago es combinar la papa arrugada con un mojo de queso duro, típico de La Gomera".

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

son el hilo argumental.

Así, su crema de queso rojo con miel, picotas, helado de plátano y flor de romero "viene inspirada por ese recuerdo cariñoso hacia nuestras madres –dice– cuando nos daban plátanos, queso y galletas para la merienda". El segundo plato es para uno de sus quesos favoritos, el de media flor de Guía: "Es mi homenaje al producto pero también a otra conjunción que hemos comido siempre: queso, cebolla roja y tomates, en este caso con mi visión, el queso de media flor frío/caliente, miel de palma, cebolla roja salteada, tomates y plátanos".

Vasco de nacimiento, los muchos años que lleva **José Rojano**



(c) Del documento, los autores. Digitalización realizada por la ULPGC. Biblioteca Universitaria.

Llanos Negros, el estilo de los vinos palmeros de antes

Carlos Lozano, enólogo de Bodegas Teneguía, aprovecha el tirón que están teniendo los vinos de parcela para rescatar el estilo de los vinos canarios de hace medio siglo. Una sorprendente propuesta que él y su equipo han sabido convertir en una colección de lujo de seis botellas, repletas de complejidad para consumidores que, en palabras del sumiller Mario Reyes, "buscan salirse de la norma".



La colección de vinos Llanos Negros incluye un tinto, cuatro blancos y un malvasía naturalmente dulce. | Y. MILLARES

YURI MILLARES

"Llanos Negros empezó a gestarse hace ocho años, pensando más en vinos de guarda y, hablando claro, en los vinos que se hacían antes", explica Carlos Lozano. El veterano enólogo de Bodegas Teneguía lleva muchos años observando cómo evolucionan los vinos que elabora en el sur de La Palma, y se le metió en la cabeza recuperar "los vinos que siempre se hacían y las modas nos han hecho cambiar". Y lo ha hecho convirtiendo defectos en virtudes, con unas elaboraciones cuyo resultado es unos vinos muy complejos que a sus paisanos ya no les gusta beber, pero sí a un nicho de consumidores especializados que quieren disfrutar de algo diferente entre tanta homogeneidad.



Carlos Lozano, enólogo de Bodegas Teneguía, con una copa del vino Los Tabaqueros, de la serie Llanos Negros. | TATO GONÇALVES

Para conseguir una botella de alguno de estos vinos en La Palma –y son seis diferentes: un tinto, cuatro blancos y un malvasía naturalmente dulce– no queda otra que acercarse hasta la propia bodega a comprarlo (es lo que hacen muchos alemanes residentes aquí), porque la producción se exporta con destino a algunos de los mejores restaurantes de Tenerife; también a clientes en Península y Alemania; y, en fechas recientes, hacia las islas de la mitad oriental del archipiélago canario.

"Con mis compañeros de bodega, tanto Camacho como Rodrigo [capataz bodeguero y responsable del viñedo, respectivamente] hemos sacado esta marca que creemos que tiene su mercado –dice Lozano–. En Tenerife va muy bien y en la provincia de Las Palmas estamos empezando. Es un vino para el que hay que seleccionar primero al cliente y después venderlo. No puedes llegar y dejar botellas, hay que explicarlo".



Viña en la ladera de Llanos Negros. orientada al suroeste y con más de tres mil horas de sol al año. | T. GONÇALVES

'Terroir'

La uva procede de 11 hectáreas de viñedos antiguos, cultivados por el sistema tradicional en rastra en una ladera de ceniza volcánica –Llanos Negros– con una inclinación del 10% y orientados al suroeste. "Hemos cogido unas parcelas de 54 viticultores que son constantes a través de los años, y hemos sacado diferentes tipos de vinos a los que les hemos dado los nombres de las parcelas", continúa.

Se trata de **Los Grillos**, un tinto de uva negramoll ("la solariega reina de La Palma") que ha estado seis meses sobre sus lías en barricas de roble; **La Tablada**, blanco de uvas gual y sabro ("dos vidueños arraigados al terreno de Llanos Negros"), también fermentado en barricas de roble, donde ha estado nueve meses; **La Batista**, un malvasía seco ("un gran vino blanco palmero, resultado de la elegante y armoniosa malvasía aromática"), fermentado en depósitos de roble de 500 litros; **La Time**, que es un listán blanco ("uva predominante y singular de La Palma") del año 2000, fermentado y criado en depósitos de cemento del año 1947, año en que se construyó la bodega; **Los Tabaqueros**, una mezcla de las variedades de listán blanco, vijariego, sabro y malvasía que fermentó en depósito de acero, se trasegó y ahí sigue con sus lías desde el año 2006 ("es curioso, porque antes yo separaba lo que era mosto yema del mosto prensa y del mosto prensa íbamos uniendo todas las variedades: era el mosto de segunda y lo que ha salido al cabo de los años es un mosto súper de primera, maravilloso"); y, por último, no podía faltar la **Malvasía Aromática** naturalmente dulce ("un vino que expresa la cultura, la historia y el presente de los vinos de la isla de La Palma y del pueblo de Fuencaliente").

Vinos de "locos"

Elaborados con variedades antiguas, "incluso hay plantas con 200 vendimias, en la parte de abajo de la ladera de Llanos Negros, con un clima benévolo en el que apenas hay viento, con más de tres mil horas de sol a lo largo del año y poquísima agua, en suelo de picón que guarda la humedad de la noche y de los alisios", describe.

Son unos vinos, insiste, muy difíciles, pero lo que se ha hecho con la uva de estas parcelas "es lo que se ha hacía antes en la bodega, ni más ni menos". Y añade: "De hecho muchos catadores nos dicen que son *vinos de locos* porque son complicadísimos y muchos clientes los prefieren de otro tipo: más frescos, más sutiles, más fáciles de beber. Son vinos a los que hay que darles su tiempo y, muchas veces, escanciarlos, tal vez incomodidades para el consumidor normal, que los ven y dicen que están oxidados, que están amarillos, ¡cuando tienen unos colores preciosos!"

Pero hay un "consumidor experimentado –añade–, que sabe lo que es la reducción, lo que es una buena oxidación y con ellos funciona bastante bien".

Para los lectores de *Pellagofio* ofrecemos la cata del que lleva el nombre de la parcela El Time [*ver columna derecha*], toda una singularidad entre estos singulares vinos por su añada (2000) y su uva (listán blanco), de la que tantas veces se ha dicho que no sirve para vinos de guarda. "Se pensaba que era para vinos jóvenes, pero es una maravilla para envejecer. Nosotros tenemos listán en depósitos de cemento y listán en depósitos de acero. El que está en cemento ha evolucionado de maravilla, mucho más lento y más complejo. El que está en acero se ve más alterado, más enérgico en cuanto a su evolución, más subido de color, con los aromas más reducidos".

● *La cata*



Mario Reyes*

Pura viveza y electricidad en boca

Ficha técnica:
Llanovid SCP (Bodegas Teneguía).
Marca: Llanos Negros (La Time).
Tipo: blanco seco.
Uvas: listán blanco (100%).
Añada: 2000.
DO: La Palma.

Un vino para aquellos que buscan salirse de la norma, ya su añada nos dice que en absoluto es un blanco al uso. Nos llama la atención su color que se acerca al ambarino; muy brillante, eso sí. En nariz es de una complejidad obsesiva, hace que no puedas parar de olfatearlo: flores blancas, frutos secos, hidrocarburos, especias, ligeros tostados... En fin, ¡muy divertido! Y en boca es pura viveza y electricidad teniendo todo, frescor, volumen, untuosidad ¡y hasta tanino! Sin duda un vino sorprendente que otra vez nos muestra el lado más cualitativo del listán blanco y al que le pondría una buena garbanzada.



* Sumiller, propietario de la tasca enoteca El Zarcillo.

(c) Del documento, los autores. Digitalización realizada por la ULPGC. Biblioteca Universitaria.

Historia oral

Los quesos, debajo de la cama y en cajas de agua



Manuel Hernández Bolaños acaba de cumplir 90 años cuando se publica esta página.| T. G.

La historia de la empresa Bolaños (los mayores maduradores de queso de leche cruda en España) es la historia de la vida de Manuel, que aquí relata su hijo Manolo, pues desde muy pequeño iba a recoger queso con él.



Rodeando a Manuel, las siguientes dos generaciones en Quesos Bolaños: Manolo y Reyes con sus hijos Marcos y Aarón. | TATO GONÇALVES

YURI MILLARES

Manuel Hernández Bolaños, *Manuel el Casiana*, procede del pueblo de Montaña Alta (municipio de Guía), aunque para ser precisos la cueva donde nació el 30 de agosto de 1926 estaba a unos pocos kilómetros en pleno monte, en el Risco de los Escobones. Su madre, Bibiana, hacía queso con la leche de unas vacas que tenían "y con eso pudo criar once hijos, porque la madre y el padre de mi padre eran unos currantes", dice Manolo, el hijo de Manuel.

Bibiana solía bajar a vender el queso al valle de Agaete acompañado por su hijo Manuel, iban caminando, descalzos. "Los callos que tenía mi padre se los cortaba su padre con una hojilla de afeitar. Y los quesos no eran ni para venderlos, los **troqueaban**".

Cuando Manuel el Casiana se casó, el suegro le dio a la nueva pareja una cuevita donde vivir en La Caldera, junto a Lomo del Palo (municipio de Gáldar). En aquella diminuta estancia nacieron sus primeros hijos, entre ellos Manolo.

Fueron años en los que El Casiana recorría los campos cargando un fardo con ropa que iba vendiendo a los lugareños. En ese diario andar no dejó de seguir vinculado al producto que en esa zona casi cada familia, por humilde que fuera, tenía: queso. Poco después abrió una tiendita en otra cueva cercana y se mudaron.

"Mi padre compraba puños de queso y se los *jincaba* en la cabeza, entre la cabeza y el fardo. Salía de Lomo del Palo de madrugada y llegaba a San Juan de Guía aclarando, para venderle queso a la gente que se iba a los trabajos", relata Manolo. "Mucha gente pasaba por la tienda y mi padre les preparaba comida de lo que había –sigue–. Allí empezó a venderse el queso de flor, que mi padre llevaba a Guía y Gáldar y, más tarde, a Las Palmas".

Fue así como también se convirtieron en maduradores, guardando los quesos que compraba todavía tiernos. "En esa época dormíamos sobre el queso. En la tienda había un cuarto por dentro donde teníamos las camas, dormíamos todos juntos ¡y debajo de las camas teníamos el queso! Y con la tienda empezaron a venir las cajas de agua de Firgas, que eran de tablas, así que mi padre entongaba las cajas y metía ahí los quesos. Toda la cueva llena de quesos. Y el que era más blanducho, como el de flor o media flor, iba al suelo sobre cartones: entre más fresquito mejor".

Con el tiempo la familia cierra la tiendita y se traslada a la capital de la isla, donde abren otra tienda en el nuevo barrio de Casablanca I. Hacía ya algún tiempo que Manuel el Casiana se había sacado el carnet de conducir y se movía por todo el norte, así que dar el salto a la ciudad fue una consecuencia lógica a medida que fue creciendo la actividad de compra-venta.

Manuel y Manolo terminaron cerrando también esa tienda y dedicándose sólo a madurar quesos en un almacén en el barrio de Salto del Negro . Hoy en día son los mayores maduradores de queso de leche cruda de España, en una empresa a la que se ha incorporado la tercera generación, Aarón y Marcos, hijos de Manolo, nietos de Manuel.

● Hablar canario

El diablo estaba metido allá arriba, en Lomo del Palo

Y. M.

Manolo Hernández estuvo junto a su padre desde muy niño, acompañándole a buscar quesos, salvo el paréntesis de nos años en que estuvo interno con sus hermanos en un colegio en Gáldar. En aquellas medianías del norte donde vivían "no había ni escuelas", dice. De resto, infancia y juventud se desarrollaron por aquel tiempo en Lomo del Palo.

Con el furgón que por fin pudo comprar, su padre traía mercancía a la tienda (paja para los animales, por ejemplo) y distribuía por la comarca los quesos que curaba. La tienda, sin embargo, "estaba a 500 metros de la carretera y aquello era un **ventanero**, que si era verano servía, pero en invierno no había coche que pasara por allí, no era más que barro". Por eso, cuando el padre salía con el furgón él solo, al volver "nos tocaba la pita desde la carretera y había que levantarse de la cama si estaba uno acostado e ir a descargarlo desde allí. Eso es el diablo metido allí arriba, ¡un frío y una **mollizna**!"

mollizna. Parece cruce de un derivado del portugués *molhar* "mojar" y el español *llovizna* (cit. en *Tesoro lexicográfico del español de Canarias*).

troquear. Aquí, cambiar una mercancía por otra.

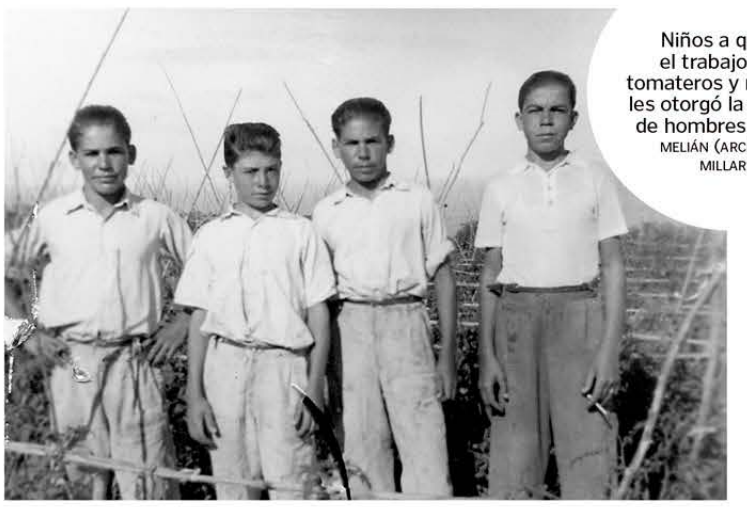
ventanero. "Viento fuerte y prolongado", según G. Ortega en *Léxico y fraseología de Gran Canaria*.

● *Baúl del lector*



Domingo Rodríguez

*Adultos antes de tiempo**



Niños a quienes el trabajo en los tomateros y no la edad les otorgó la condición de hombres.| VICENTE P. MELIÁN (ARCHVO YURI MILLARES)

Las consecuencias de la guerra civil seguían dominando la España de los 50, cargada hasta el exceso de carencias de todo tipo. (...) Muy difícil fue transitar aquellos años. Y más severa, si cabe, resultó la vida del trabajador del campo (...). Sin derechos que les protegieran, muchos empezaban a muy temprana edad a fajarse con las exigencias de tan dura labor. Niños que no supieron lo que significaba vivir la infancia, dadas las circunstancias que tuvieron que afrontar y que les llevaron a adquirir aspecto de adultos antes de tiempo, mostrando en muchos casos rasgos evidentes de madurez prematura. Poseedores de una edad difícil de determinar (...) como estos cuatro muchachos, casi niños, de la foto. Trabajadores en fincas de Valle Guerra, en Tenerife. De porte decidido, ropas agotadas de tantos rotos y tanto remiendo, (...). Y uno de ellos, con un "virginio" en la mano, o quizás un cigarro de picadura o de greña de piña, como queriendo remarcar que tal vez no es la edad, sino el trabajo, lo que otorga la condición de hombre.

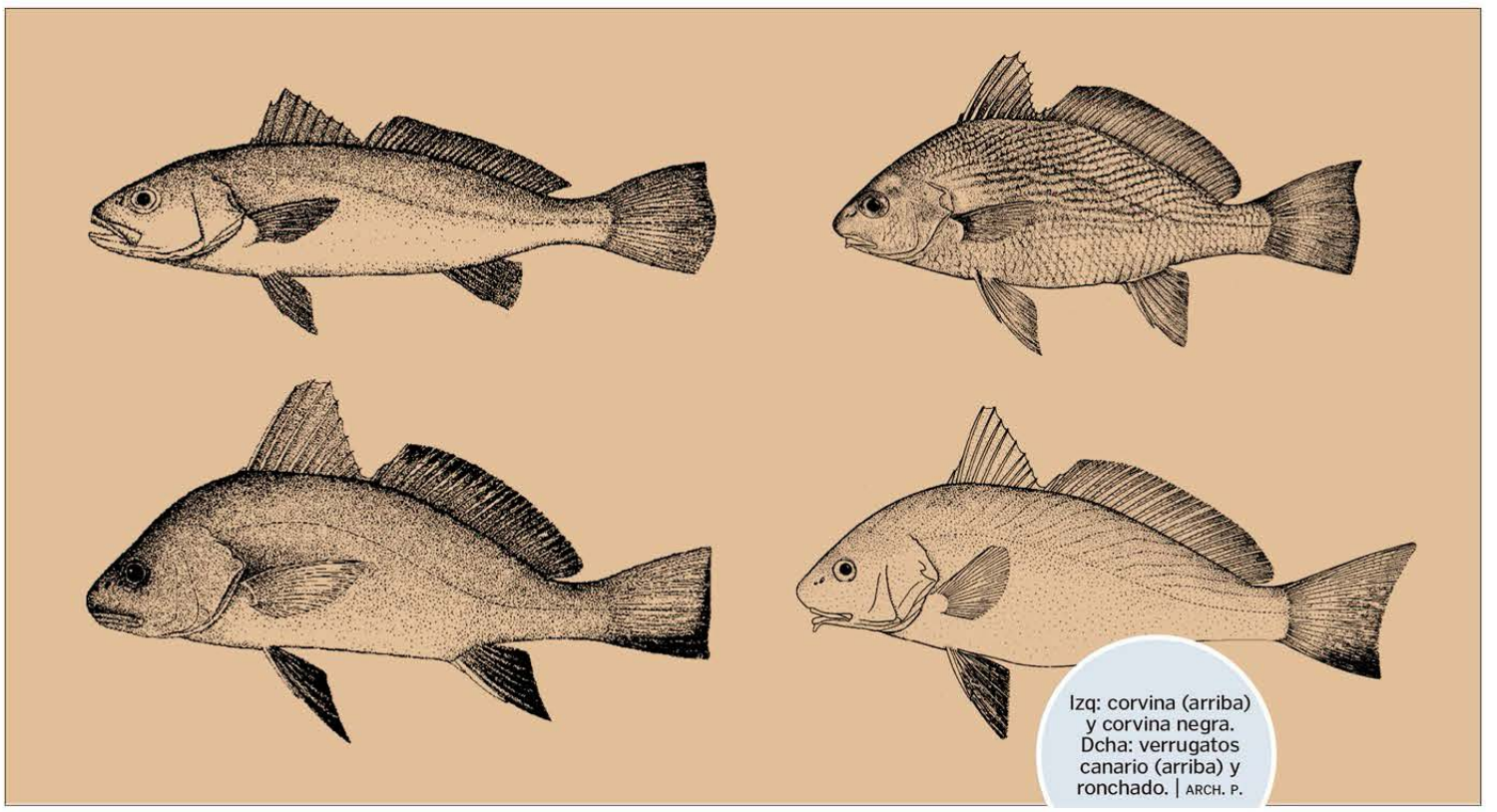
Fue tomada la foto por Vicente Pérez Melián. Su obra, como la de tantos fotógrafos ambulantes, nos enseña páginas del pasado que nos ayudan a recordar de dónde venimos y quiénes somos.

* Después de 47 entregas en otros tantos meses, Domingo Rodríguez concluye su colaboración en esta sección que recopila fotos antiguas de Canarias. A modo de despedida y reconocimiento a su magnífica labor, escogemos uno de sus textos más elocuentes, que acompañaron a una fotografía también de gran fuerza expresiva.

(c) Del documento, los autores. Digitalización realizada por la ULPGC. Biblioteca Universitaria.

Atlántico

Confusiones y sustituciones en los productos de la pesca | Esciénidos



Izq: corvina (arriba) y corvina negra. Dcha: verrugatos canario (arriba) y ronchado. | ARCH. P.

Corvinas y corvinatos, materia prima de los churros canarios

Peces con el cuerpo más o menos alargado y dos aletas sobre el dorso, la primera espinosa y la segunda blanda, a diferencia de la corvina blanca, la negra tiene prohibida su pesca. De la misma familia son los escasos verrugatos.

J. A. GONZÁLEZ (SOLEA)*

La **corvina** (*Argyrosomus regius*), también curvina o corvina blanca, tiene la boca grande y oblicua y la aleta dorsal blanda dos veces más larga que la espinosa. Es de color plateado (de ahí su nombre *argyrosomus*), más oscuro en el dorso y con reflejos bronceados en los flancos. Carnívora (se alimenta de peces y crustáceos) y gregaria, vive en aguas templadas del Atlántico Este.

Hasta principios de este siglo, sólo se habían observado escasos ejemplares grandes y erráticos en aguas de las islas Canarias más próximas a África. A pesar de sus características biológicas y de informes científicos contrarios, el Gobierno de Canarias autorizó su cultivo en jaulas marinas a partir de 2005 en Gran Canaria y Tenerife. Hoy día, los cultivos de especies foráneas en jaulas marinas han sido erradicados, pero todavía se siguen capturando ejemplares escapados y luego asilvestrados.

En Canarias se comercializan hasta cinco especies de corvinatos oeste-africanos como si fueran corvina blanca

Cinco siglos en la mesa

Por su gran interés comercial, tradicionalmente (me refiero a unos cinco siglos) ha estado presente en los mercados canarios, procedente de caladeros africanos vecinos, sobre todo del antiguo Sahara Español. Se utiliza en fresco, refrigerada, en salazón e incluso congelada. Se vende entera, fileteada o en rodajas con piel, a veces las huevas por separado. Filetes y rodajas se preparan a la plancha, empanados o encebollados. Entera, sin cabeza y salada, se destina a sancocho o encebollados. Las huevas se consumen fritas, en salpicón o saladas (secas y prensadas).

Es la materia prima por excelencia del churro de pescado en Canarias. De carne firme es un alimento semigraso (4% grasas), con 21% de proteínas, aportando 120 Kcal por 100 g de carne.

Hemos observado en las Islas frecuentes sustituciones de la corvina: hasta cinco especies de corvinatos oeste-africanos (*Pseudotolithus, Atractoscion*), que en general se comercializan como corvina. Se venden fileteados, por lo que diferenciarlos de la corvina es complicado.

No obstante, la carne de corvina es rosada (mientras que en los corvinatos es blanco marfil) y tiene zonas de color rojo vino: líneas paralelas en filetes, bordes y formando un 8 en rodajas. También son semigrasos (1,2 a 2,0% de grasas), 19 a 22% de proteínas y valor energético de 93 a 103 Kcal/100 g.

La **corvina negra** (*Sciaena umbra*) tiene la boca en posición inferior, casi horizontal. Es de color oscuro (por eso *umbra*), entre bronceado y negruzco, con el borde de las aletas del vientre blanco. Alcanza los 70 cm. La pesca (profesional y recreativa) ha reducido considerablemente la población canaria, por lo que su captura está prohibida.

Verrugatos (*Umbrina*). También berrugato, berrugate, burrogato, tonelero o tronelero. El vocablo *verrugato* puede tener su origen en la presencia de grupos de poros ("verrugas") en el extremo y parte inferior del hocico. Se diferencian de corvinas y corvinatos por poseer un pequeño barbillón sensitivo (rígido, terminado en poro) debajo del hocico, que utilizan para detectar a sus presas (pequeños invertebrados) en la arena o el fango. De cuerpo no tan alargado como la corvina, sino más bien de perfil alto y cola grande.

El **verrugato canario** (*Umbrina canariensis*) puede alcanzar hasta 63 cm, con ojos bastante grandes, de color bronce verdoso y líneas oscuras en lomo y costados. El **verrugato ronchado** (*Umbrina ronchus*), hasta 77 cm, es de ojos pequeños, color gris oscuro moteado de manchitas claras orladas de oscuro, a modo de ronchas. Son peces de roca y de roca con arena, más bien escasos en Canarias, de carne de muy buena calidad, aunque con capturas bajas y muy localizadas.

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



(c) Del documento, los autores. Digitalización realizada por la ULPGC. Biblioteca Universitaria.

Cita con Canarias

YURI MILLARES

Fran Belín

Periodista gastronómico

La comunicación gastronómica es la pasión de quien es ya todo un veterano en las cosas del comer en estas islas... y más allá, pues su curiosidad no entiende de fronteras. Nació en Caracas un 23 de junio hace 56 años y es licenciado en Ciencias de la Información. La presentación de su último libro, 'Recetas antiguas de Canarias' (Kinnamon, 2016) se anuncia para este mes. Le damos la palabra en esta entrevista, pero se la seguiremos dando porque, a partir del próximo 'Pellagofio', se incorpora a estas páginas como columnista.

"Canarias vive una revolución culinaria que ha dejado su gastronomía a primer nivel"

— Periodista desde hace más de 30 años, ¿quién se te apareció para revelarte que tu destino profesional iba a estar en la gastronomía?

— Tengo que remontarme a mi juventud, cuando asistí con los primos mayores a la puja de madrugada de la lonja de Marín (Pontevedra), que culminó con seis kilos de cigalas para el desayuno con cuncos de ribeiro. Ahí quedé prendado de la gastronomía y luego se cimentó la curiosidad: incursiones a guachinches, escribir notas de cata de cervezas, ojeadas a los libros de cocina... Quizá en el plano profesional esperaba la oportunidad y llegó cuando el actual director de *La Opinión de Tenerife*, Joaquín Catalán, me encomendó la página primigenia en *El Día*. Así empezó todo y así comencé a crecer en este periodismo especializado.

— Tras siete años escribiendo una página diaria de gastronomía en ese periódico, te echas a volar en 2013 y en 2016 te conviertes en bloguero con la página web *Con Cúrcuma* (www.concurcuma.com). ¿Un activista con alguna misión especial?

— Me encanta eso de "activista gastronómico", que es lo que pretendo ser en realidad. Mi curiosidad es el impulso y el motor, la divulgación en todo género periodístico y de todo lo que me caiga en la "pandorga informativa". A modo de arte de pesca, una de muy buenas dimensiones es la de mi blog *Con Cúrcuma* (ya tuve otro, *Comerbien*, bajo el paraguas de la página web de *El Día*) que, efectivamente, no me impone límite para contar todo lo que "capturo". La decisión de ser *freelance* desde hace ya casi tres años me ha proporcionado una visión más extensa de este mundo tan ligado a la antropología, a la cultura, a la tecnología y, por supuesto, a la filosofía.

— ¿Y la cúrcuma es tu arma secreta? Fama de especia "milagrosa" tiene...

— Sí, sí. ¡Qué maravilla! Siempre me atrajeron las plantas aromáticas. Ésta en especial me la presentó una vez mi gran amigo David Toscano que, a restaurante cerrado (el Mahakala), sacó varios tipos. Desde entonces, el cintillo de "Con Cúrcuma" lo ofrezco a los lectores como algo fresco y beneficioso.

— A mediados de este mes presentas tu último libro, *Recetas antiguas de Canarias*. ¿Tenemos mucho por rescatar? A veces parece que nos hemos quedado amnésicos de nuestro pasado culinario.

— Ufff. Con todo lo que concierne a esto de la posible amnesia con las tradiciones no debemos caer en la vehemencia, ni en el fatalismo o, por el contrario, en la euforia de que estamos al día con nuestro legado. Es cierto que este libro (propiciado a encargo de los editores) ha posibilitado, aunque sea de forma muy humilde, rescatar instrucciones antiguas de cocina de nuestra tierra, que de otro modo pudieran languidecer y desaparecer en una gaveta. ¿Qué es lo relevante? Que existen rescatadores natos, interesados, comprometidos; gente que guarda como tesoros todo esto (y el entrevistador es un ejemplo claro) y que gracias a esa sensibilidad se salvaguarda un patrimonio inmenso y precioso.

> "Me encanta cuando nuestros chefs se ponen a darle el punto gourmet al gofio"

— ¿Qué hay de ese pasado en la cocina canaria de hoy?

— Pues mira, Yuri, hay semillas, brotes, incluso raíces vigorosas. Hemos vivido y constatado a modo de "notarios" una revolución culinaria que ha dejado la gastronomía canaria a primer nivel. Lo puedo asegurar en mis charlas con importantes prescriptores de nuestro país. Hay ahora una generación de jóvenes que están a rabiar con los fundamentos de nuestro legado. Es fantástico, aunque siempre haya que ir revisando y avanzando.

— ¿Llegaremos lejos con el producto que tenemos?

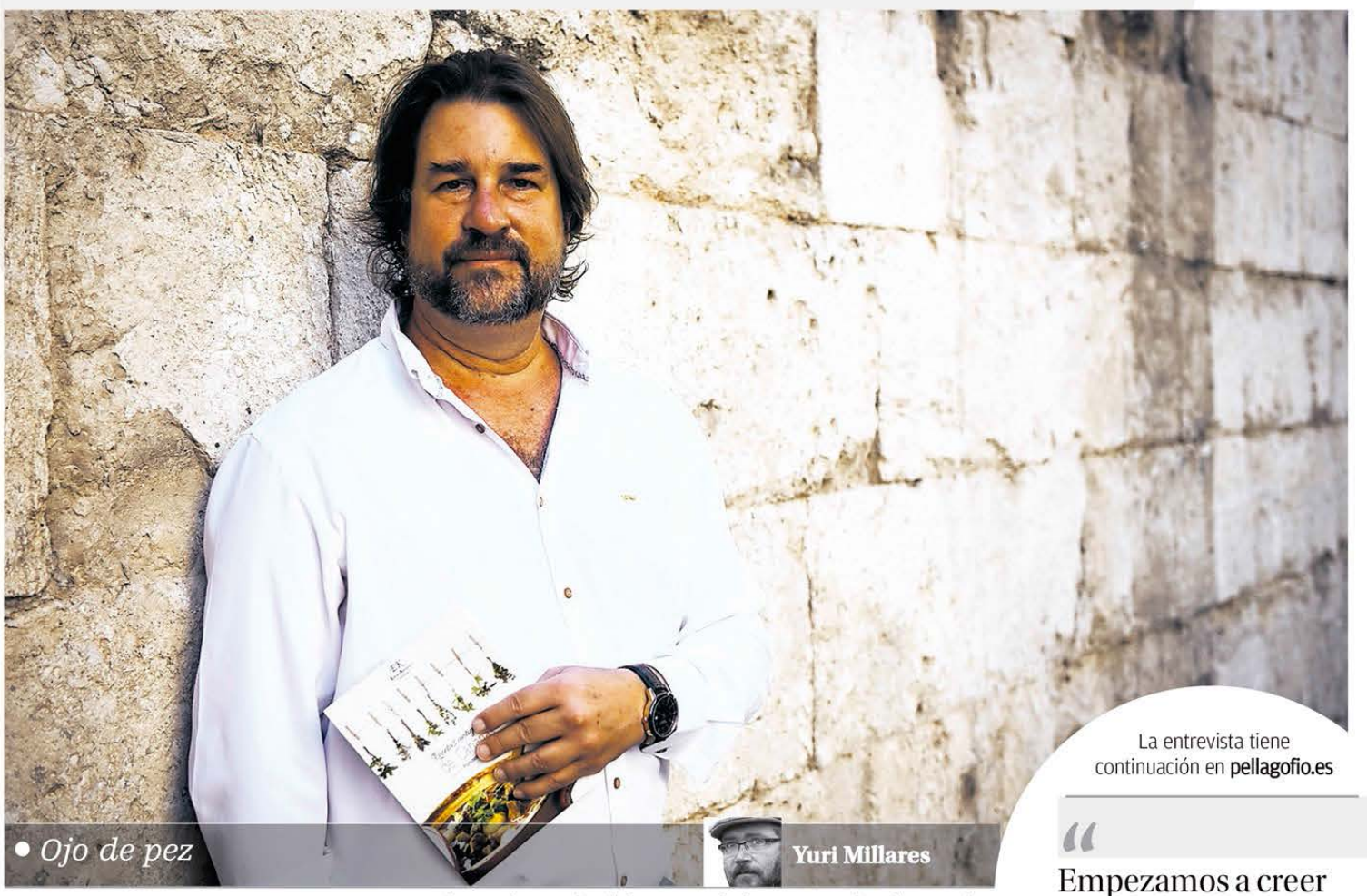
— Muy lejos. Lo veremos y brindaremos por ello. Se están produciendo movimientos claros que, en un momento dado, nos impulsarán a altas cotas de la cocina y de lo que se está consolidando como la denominada gastronomía turística.

— Si abrimos el foco, también te vemos entre otras gastronomías y no como un Pantagruel glotón, sino estudiando, observando, analizando, divulgando. Aunque "el saber no ocupa lugar", ¿tienes algún límite geográfico o temático en tu afán de conocimientos coquinarios?

— Ninguno, ninguno. Una de mis bazas en la experiencia culinaria y vitícola que haya podido haber adquirido, como persona y como periodista, es la curiosidad y luego asimilar el aprendizaje de los que saben, repaso conceptos, estudio... Nada de fantasmadas y de pegarme el rollo. Las cocinas étnicas es que me abren un mundo amplísimo, apasionante, y, cómo no, registros de sabores inverosímiles.

— Terminamos, un recuerdo dulce.

— Caramba, son tantos (y de verdad) esos momentos gratificantes, ¡y no por el hecho de hincharse a comer, que quede constancia!, que sería más bien buscar lo contrario, el momento complicado. Pero quizá más que rememorar algo concreto, acudiría a la percepción del reconocimiento de los profesionales de la gastronomía cuando me devuelven esa especie de señal o grito de guerra, "¡estimado!", que yo estilo como saludo y que muchos de ellos han adoptado. Así que señor Millares, ¡estimado!, muchas gracias por este rato tan delicioso.



• *Ojo de pez*

Yuri Millares

Curiosidad sin fantasmadas

Fran vive el periodismo desde la curiosidad, para asimilar el aprendizaje de los que saben, "sin fantasmadas". Desde hace tres años vive a caballo entre Tenerife y Ciudad Real, ciudad esta última en la que lo hemos localizado y donde ha respondido a la entrevista, que para eso está internet. Allí ha sido retratado por un gran profesional de la fotografía en España, el castellano-manchego MANUEL RUIZ TORIBIO.

La entrevista tiene continuación en **pellagofio.es**

> Empezamos a creer que Canarias tiene buen producto a base de dejarnos de pendejadas"

(c) Del documento, los autores. Digitalización realizada por la ULPGC. Biblioteca Universitaria.