

Entrevista
José Farrujia

“A diferencia de América, en las Islas Canarias no hay una crónica de los vencidos”



Atlántico
Macarofood, atlas de ciencia, pesca y cocina

El incierto futuro de los pescadores artesanales del Archipiélago

Gastroclub
Braulio Simancas

Con los pies en el suelo y un carro de quesos



pellagofio

Edición especial para La Provincia y La Opinión de Tenerife

2ª época - nº 53 - mayo 2017

Vacas lecheras de raza canaria del agricultor Juan José Arencibia en el norte de Gran Canaria. (Foto: I. Jiménez)



Faltan vacas para un queso que se extingüe

Historia oral

Ni los 'sajumerios' podían acabar con el 'carbuco'

A sus casi 80 años Ventura todavía ordeña cinco vacas de la tierra en el barranco del Laurel y les siembra cereal que siega con cuidado, para quitar las amapolas que nacen entre el trigo y que no se le 'emborrachen' las reses.

YURI MILLARES

"Nací arriba de un saco", relata Ventura Arencibia Suárez. Aquello fue en el barranco del Laurel (Gran Canaria) y ocurrió un día de 1939. A su madre la atendió "mi abuela, que era partera".

La finca que trabajaban la tenían en propiedad y allí estuvo 40 años hasta que compró otras tierras más arriba. "Aquello era sembrar comida para los animales (centeno, trigo, avena, cebada, chochos). Y se araba, se surcaba y entre se plantaban papas con plantón, papa rosada que venía de Juncalillo".

Las tierras se regaban "a surco", explica, "en un llano que era un pedregal, no como hoy que han sacado las piedras con máquinas. Yo tenía unas alpargatas de esparto y tenía que ponerlas delante de las toras para que el agua fuera para el siguiente surco".

Y aunque "antes las vacas, como araban mucho, daban poca leche", en su finca "sacaba un montón" porque llegó a tener cerca de 20. "Venía un lechero que le decían Andrés Pata, con un burro y dos lecheras y él otra al hombro. En Fontanales se las recogían y las lleva-



Con la hoz sobre el hombro, Ventura hace una pausa en la siega del trigo para sus vacas. | Y. M.

Ventura Arencibia siega, entre alguna que otra amapola, el trigo que sembró en noviembre en la hoya que llama Playa Chica. | YURI MILLARES

ban a la Central Lechera".

También hacían queso de vaca en la cocina, entonces de leña y con las paredes ennegrecidas. Eran unas cocinas, recuerda, "grandes y tenían los cañizos encima. A veces no había ni leña y ponían pita y cosas verdes para ahumar el queso en el cañizo". Era así como los queseros o compradores lo pedían, "porque en aquellos tiempos mucha gente lo quería ahumado".

Trigo y amapolas

La mañana que habla para esta entrevista está segando trigo con la hoz en una hoya a la que llama Playa Chica, porque es la más pequeña de las hoyas ("mis playas") que tiene en las otras tierras donde ha estado los siguientes casi 40 años. Entre las espigas de trigo, que lucen mucho más alto que la cebada que crece al lado, aparta de la manada una flor de amapola.

"Con esto se emborrachan las vacas", ríe. "Se ponen a brincar y se soplan **que da miedo**", la barriga se les pone para fuera".

A las vacas ya no las saca del apéndice a que cojan aire o caminen. "Bastante que estaqué. Pero no puedo ya, si saco una vaca de esas me lleva a rastras y me mata **parai**". Las tiene bien cuidadas y alimentadas con "comida de la labranza", en expresión de los agricultores de la zona.

Les pone de comer dos veces al día cuando va al ordeño (de madrugada y al principio de la tarde), a lo que añade: "A mediodía les echo el **ayanto**". Le pongo dos manadas, de trigo, cebada. Es como tú beberte el café".

Sus vacas les atiende ahora un veterinario si alguna se pone enferma, o para inseminarlas si no hay toro cerca. "Antes había dos o tres curanderos y cuando se **empanchaban** les mandaban troncos de caña, limones o cebada guisada que se le daba con una botella. Porque si se **empanchan** y no cagan se ponen malas y se soplan".

Contra "el **carbuco**", una enfermedad que las vacas se morían, le hacían un sangrado en la cola y le echaban **sajumerios**". Pero ni así. "Muy pocas escapaban, a los ocho o diez días se morían".

● Hablar canario

"¡Avaina, carajo!", gritaba Cho Cecilio con el látigo

El verano era época de trillas... o de majar la paja contra una piedra para obtener el grano "porque todo el mundo no tenía bestias", dice Ventura. Su padre tenía era y trillaba con vacas. Aunque enfrente de donde tiene la hoya que llama de la Playa Chica, pasado el lomo de la Piedra, "había un viejo, Cho Cecilio, que tenía una yegua y era el que mandaba las yeguas, cuatro o cinco todas juntas, formando una cobra para trillar. A la que se echaba fuera le gritaba ¡**avaina***, carajo! y hacía con el **rebenque*** ¡triasss!".

Se trillaba con cobra de yeguas pero no con caballos. "El caballo era mal amañado", explica.

avaina. Posible aglutinación de "¡ah, vaina!" (vaina=

"fastidio, dificultad", cita el *Tesoro lexicográfico del español de Canarias*).

ayanto. "Comida ligera de después del desayuno y antes del almuerzo" (Pancho Guerra, *Obras Completas*, t. III, "Léxico de Gran Canaria").

carbuco. Es el "carbunco", enfermedad virulenta y contagiosa, especialmente en el ganado bovino y ovino, que en el hombre produce el ántrax.

que da miedo. "Expresión que se emplea para intensificar o superlativizar una afirmación" (Gonzalo Ortega, *Léxico y fraseología de Gran Canaria*).

parai. "Por ahí" (citado en el *Tesoro lexicográfico*...).

rebenque. En Canarias el "látigo largo de los carreteros" (Pancho Guerra, *Op. cit.*).

● Baúl del lector

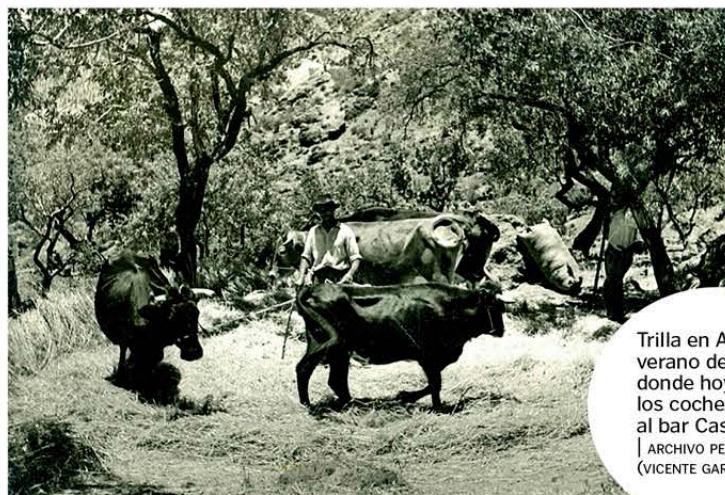


Carlos Santana Jubells

Recordando
"Beast of Burden"

La trilla como acto y la era como escenario cumplían una importante función no sólo para el primer procesado del vital cereal, sino también como marco de socialización en el que las comunidades agrarias se encontraban y compartían noticias, habladurías más o menos bienintencionadas o simples charlas banales, mientras las sacrificadas bestias giraban sin rechistar una y otra vez pisando el cereal para separar el grano de la paja.

Es ya un tópico hablar de las duras labores del campo, de lo difícil y sacrificada que era la vida agraria, pero no por tópicos dejan de ser



Trilla en Ayacata el verano de 1959, donde hoy aparcen los coches frente al bar Casa Melo. | ARCHIVO PELLAGOFIO (VICENTE GARCÍA)

ciertas las realidades. Además de reconocer el esfuerzo (sobre) humano de los hombres y mujeres que durante generaciones trabajaron en los rigores de un campo a veces generoso, otras muchas veces cruel y despiadado, quisiera darles su minutito de gloria a los miles y miles de animales de carga que calladamente tanto les ayudaron.

Y me acuerdo ahora de "Beast of Burden" (Bestia de carga), de los Rolling Stones, en la que un joven Mick Jagger decía que nunca sería una bestia de carga, solo para reconocer a renglón seguido que dolía la espalda, que había caminado kilómetros, que tenía los pies destrozados, pero que no le importaba con tal de que le hicieran el amor. Sin duda las bestias de carga de verdad se movían por intereses menos pasionales, posiblemente por mero alimento para seguir vivas y continuar una otra y vez trillando, cargando, arando y acompañando al hombre en su lucha por sacarle sustento a la naturaleza.

El reportaje



Ventura (izquierda) y Juan José con Eli (su esposa, que elabora queso puro de vaca), no quieren otra vaca que la canaria.
 | ISIDORO JIMÉNEZ



El queso de vaca que se extingue

Romerías y concursos de arrastre parecen el destino de la vaca de raza canaria, sustituida en las labores del campo por tractores. Llamada “vaca basta” en Tenerife, en Gran Canaria es “de la tierra” y todavía se hace queso puro de su leche, tan desconocido que empieza a desaparecer como categoría específica en concursos.

YURI MILLARES

Pellagofio ha recorrido una de las zonas del interior de Gran Canaria donde se concentran la mayoría de las vacas canarias que aún se dedican a la producción de leche y queso: Fontanales, en el municipio de Moya.

El maestro quesero Isidoro Jiménez, técnico de la Consejería de Agricultura y Ganadería del Gobierno de Canarias, hizo de guía en la visita y el balance es preocupante: “tanto el queso puro de vaca como la vaca de la tierra productora de leche están en peligro de extinción”, opina.

Queso marginal

Convertido en un queso marginal (por su poca producción, por proceder de queserías muy humildes donde se trabaja a mano), complemento en la economía de familias que se dedican a la agricultura, supervivencia está en un punto crítico: ha ido desapareciendo como categoría en concursos de cata, acentuando esa marginalidad (después de varios años ausente, el XXIV Concurso Oficial de Quesos de Gran Canaria, a celebrar el 6 de mayo, ha incluido la categoría “queso curado de vaca”).

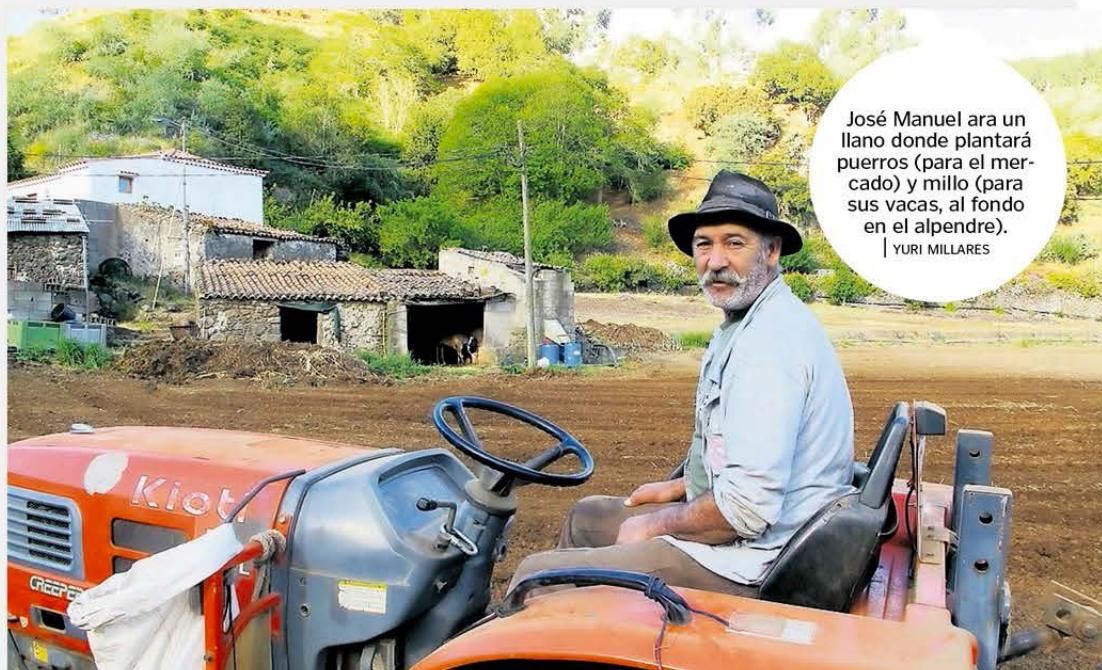
Y para rematar la situación, los propios criadores de estas vacas lecheras de la tierra están teniendo cada vez más dificultades para mantener la raza: escasean los to-

ros en la zona y los veterinarios no encuentran semen (o no está dando resultado) para las inseminaciones artificiales. Aunque también hay quien prefiere cruzarla con otras razas lecheras (jersey, frisona) para tener “vacas mezcladas”.

Isidoro Jiménez describe el queso de vaca de Gran Canaria con un formato similar al de los otros quesos de las medianías del norte, incluso llevan la marca de la flor en la corteza. “Es muy amarillo, por la raza canaria y su alimentación, pues comen una mezcla de cereales y leguminosas que sus dueños siembran aprovechando muchísimo el medio: es kilómetro cero”. Y aunque dan menos cantidad de leche, entre 15-20 litros/día, “tiene más extracto seco y más grasa (de hecho, las vacas mezcladas no dan la leche tan amarilla), lo que transmite a la calidad del queso”.

Son quesos para madurar, de tres a cuatro kilos y una textura muy suave, “más cremosos en invierno porque la leche se cuaja a temperaturas más bajas”, un poco abombados por los lados, al ser una leche con bastante grasa gracias al forraje que comen.

Ventura (barranco del Laurel), es el más veterano de los criadores de la zona. Sólo quiere vacas canarias, pero tiene dos mezcladas. “Antes las tenía todas de la tierra, pero en la última inseminación me echaron de las negras [frisonas] y me jodieron. La culpa no es del ve-



José Manuel ara un llano donde plantará puerros (para el mercado) y millo (para sus vacas, al fondo en el alpendre).
 | YURI MILLARES

terinario, pero resulta que me trajo seis o siete veces semen del otro y no quedaron preñadas. Que yale he dicho que ese semen no está bueno. No sé si mi yerno se llevará las mezcladas, que le gustan; a mí no me gustan”, dice mientras las mira. En cuanto al queso de vaca, opina que “es más bueno de marzo a junio, porque la comida está más dura y la vaca da más jugo”.

José Manuel (barranco del Laurel), en efecto, prefiere tener vacas mezcladas. Tiene otra docena aparte de las ocho que cuida su suegro, pues es el titular de la suma de todo el ganado. Las vacas que cuida él son mezcladas con jersey. “El fruto de la vaca de la tierra a lo mejor será más buena, ahí anda, pero la mezclada es mejor vaca para comer. Porque la vaca canaria nuestra es muy escrupulosa: si se mea un perro cerca, pega a dar re-

“Es muy amarillo, por la raza canaria y su alimentación, pues comen forraje que sus dueños siembran: es kilómetro cero”

soplidos y no come; si pasa una oveja por encima de la comida, ya no la quiere”, relata.

Juan José y Elisa (El Tablero) son un matrimonio de agricultores muy comprometidos con la vaca canaria y el queso puro de su leche. Ella lo ha innovado untando la corteza de algunos de ellos con una

mezcla molida de ajo, orégano, pimienta, perejil y nuez moscada. “Cuando empecé a ir a los mercadillos en Moya, la gente pasaba de largo y decía “mira, queso de plato”. Yo tenía que ir detrás y explicarles: no es de plato, es de vaca de la tierra, prueba”. Para su marido cada vez es más complicado poder preñar sus vacas sin tener que mezclar la raza. Así le ocurrió la última vez “y tuve que quitar los dos becerillos, porque eran mezclados”. Vacas mezcladas ha tenido “alguna”, explica, “pero la leche no se puede comparar con ésta”.

José (La Laja) tiene 28 vacas entre grandes y chicas y un toro. Dando leche para hacer queso, una docena, mestizas con frisona y alguna jersey. “De la tierra ya hay pocas, dan menos resultado aunque la leche sí es buena, pero hay que buscar la raza y se ha ido perdiendo”.

Rutas

• *Chip de morena*

Francisco Belín

Claves, a través de la lupa de la reflexión, del GastroForo Acyre

Me disponía a acudir al Salón de Gourmets en Madrid, pero recibí la llamada de Juan Carlos Clemente, vicepresidente de Acyre Canarias. El día 26 de abril, en el Hotel Escuela de Santa Cruz de Tenerife, se desarrollaría un GastroForo en una jornada posterior al Certamen de Gastronomía de Canarias. No había color y, tras los pertinentes ajustes, viajé a casa. Por cierto que aterricé el martes por la tarde, con tiempo para asistir al momento en que el jurado de repostería, presidido por Cris Hernández, comenzaba a deliberar con las creaciones dulces de los contendientes.

Saludos al presidente y secretario de Acyre Canarias, Pablo Pastor y Domingo Pérez, presidente y secretario, respectivamente, que junto al equipo de la asociación profesional de cocineros y reposteros dejaron patente la capacidad organizativa de la que están haciendo gala en los encuentros como el referido GastroForo. En éste me designaron como conductor de una de las cuatro ponencias (tres, más el homenaje al patudo por parte de Juan Carlos Clemente y el chef invitado, Joaquín Felipe, uno de los más grandes expertos que hay sobre el gran atún rojo).

La referida Cris Hernández presentó, a primera hora del miércoles, la primera de las temáticas en las que se profundizaría, "Innovación en restauración; marcando la

Se habló de reinención, homogeneización de proyectos dentro de la gastronomía hotelera, de viajar y conocer lo que hay también fuera



des Ancor (quesero de la Finca Ara).

Todos y cada uno hicieron referencias a claves que, en cada caso, han servido para convertir un propósito o una meta en una empresa competitiva dentro del mundo de la gastronomía.

Mucho mucho alumno

Importantísimo. No había visto, hacía tiempo, la presencia de tantos alumnos de los ramos implicados, principalmente del Hotel Escuela. En los sedimentos de su formación, probablemente algunas ideas claras terminarán germinando en su crecimiento como futuros profesionales de la restauración y la gastronomía en general.

"Caminos hacia la restauración de éxito" fue la siguiente de las ponencias-colquio, ésta presentada por un servidor y con tres grandes ejemplos de la cuestión planteada: Francisco Relea, propietario del restaurante Kazán (una estrella Michelin) y de Sensu, un concepto de japonés de primer que abrirá en el Gran Hotel Bahía del Duque; Erlantz Gorostiza, chef del restaurante MB (dos estrellas Michelin) y Txoco; y Mario Rodríguez Ureña, alma máter del espacio gastronómico Qué Leche! de Las Palmas de Gran Canaria.

Gorostiza, rotuladores en mano, esquematizó ante los estudiantes presentes los ingredientes a tener en cuenta ante el futuro profesional que se les presenta. Fueron diciendo y el chef

de MB apuntando en negro: disciplina, constancia, calidad, producto, talento, autoconfianza, ilusión...

Preguntó el jefe de cocina: "¿Algo más?" Pausa. A continuación redondeo en rojo: "¡Las personas!" Efectivamente, las personas, el equipo, la implicación del colectivo.

Si Relea y Rodríguez Ureña dieron trazos de lo que supuso la incipiente andadura y esfuerzo para dar forma a lo que hoy son sus restaurantes gastronómicos,

los siguientes invitados, moderados por Javier Suárez, extrajeron fórmulas a tener en cuenta para que se cumpla con creces "La excelencia en la gastronomía hotelera" en el ámbito canario.

Aquí estaban, en la mesa redonda, Ignacio Bernardo de Quirós (director corporativo del Hotel Costa Meloneras, de Gran Canaria); Víctor Bossecker, chef ejecutivo del Hotel Princesa Yaiza (Playa Blanca, Lanzarote) y Michel Burgio y Juan Miguel Cabrera, director de A&B y chef ejecutivo del Gran Hotel Bahía del Duque, respectivamente.

Excelencia y sostenibilidad

Ignacio optó por las estadísticas de un grupo, el Lopesan, que maneja un altísimo presupuesto. ¿Cuál es la clave? Según el directivo: la excelencia, sincronizar, la sostenibilidad, pero todo ello encaminado a la rentabilidad.

El gestor habló de valores a tener en cuenta como la visión, la misión, los valores, la estrategia compartida, aderezadas con el rigor profesional, la honestidad, la calidad o la cultura preventiva. "Unos pueden ser más talentosos y otros menos, pero todos tienen algo que aportar: ¡aquí sudamos todos!", apostilló.

Interesante las aportaciones de Bossecker sobre el producto de cercanía, la propuesta de kilómetro cero en el restaurante Isla de Lobos, con géneros de Finca de Uga, y la línea de I+D establecida entre cocina y la referida finca, mientras que los representantes del Bahía del Duque detallaron cómo se produjo la estructuración de la oferta de restauración del hotel desde los inicios hasta la actualidad en el que la autonomía de cada espacio gastronómico es la garantía de la gestión y el éxito con los comensales.

En suma, a lo largo de la jornada de mañana se habló de reinención, homogeneización de proyectos dentro de la gastronomía hotelera, de viajar y conocer lo que hay también fuera... Lecciones de gran valía para todos los que estuvimos aprovechando una jornada de las que se echaban en falta. Por la noche, la velada en la que una cuadrilla de cocineros de Acyre dejó constancia del gran nivel del que se comenta dentro y fuera de nuestras fronteras.

Foto de archivo de Juan Carlos Clemente, vicepresidente de Acyre Canarias. | TATO GONÇALVES

diferencia", con

los invitados Gonzalo Martín (ceramista y creador de vajillas para importantes cocineros), Felipe Monje (director de las bodegas enclavadas en El Sauzal) y Melqui-

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

Gastroclub

En Las Aguas, pies firmes en tierra y buen carro de quesos

Braulio Simancas convirtió una modesta tasca de una zona industrial en un fenómeno gastronómico, con una cocina que hundía sus raíces en la cultura culinaria canaria del campo y el mar. El Gran Hotel Bahía del Duque (en Adeje) le ofreció en 2010 el reto de convertir en excelencia esa cocina isleña en uno de sus restaurantes: meta lograda, ahora sustituye su carta por un exclusivo menú cerrado cada 15 días.



Cabrito en larga cocción, salsa holandesa de mantequilla de cabra y toffee de fiame (en pellagofio.es, la receta). | T. G.

YURI MILLARES

Al chef Braulio Simancas le gusta tener los pies bien afirmados y ser autocrítico y consciente de su propia evolución. “La cocina siempre es una continuidad de lo que hiciste ayer. Y es un oficio que cada equis tiempo te pone con los pies en el suelo”, argumenta.

Y lo explica: “Cuando crees que lo estás haciendo muy bien, hay un momento en el que te paras y lo analizas, por una sugerencia, por una crítica, porque no te salen las cosas. Entonces miras atrás y piensas cuántas veces te has dicho: esta es la carta que me gusta”.

El jefe de cocina del restaurante Las Aguas (en el cinco estrellas Gran Hotel Bahía del Duque) dio sus primeros pasos profesionales en La Gomera, de donde proceden sus padres y donde se ha criado los veranos de su infancia con unos abuelos de cultura marinera (en Playa Santiago) y de cultura de campo (en Las Rosas, Agulo). El siguiente en destino fue Tenerife, “en un bar de menús donde trabajé muchísimo y aprendí... no a cocinar, pero sí a trabajar con mucho volumen de trabajo”.

Tasca y riesgo

Entonces da un tercer paso que va a marcar su carrera de cocinero: él y un amigo deciden hacerse socios para abrir El Silbo Gomero, en 2002. “Ahí empezó todo, al principio como una pequeña tasca, con unas croquetitas, cuatro tortillas, queso gomero, una cosa muy sencilla”, relata.

La ubicación ya era un riesgo: el polígono industrial Los Majuelos, entre bares de menú y cafeterías. Paso a paso, diferenciándose con una carta muy sencilla pero sabrosa, haciendo clientes que les dieron la solvencia económica para ir incrementando la calidad de lo que ofrecían, incorporando producto (los pescados, por ejemplo), empezaron a disfrutar de un éxito que le llevó a seguir adentrándose por los vericuetos de una cocina de producto canario, muy personal pero con raíces, en elaboraciones bien trabajadas y presentadas.

Campeón en 2004 en el concurso regional de cocineros, al que se presentó poco convencido de te-

Braulio Simancas, chef del restaurante Las Aguas, con el carro de quesos que él mismo madura para que lleguen a la mesa en su mejor momento. | TATO GONÇALVES



Con el chef, el equipo a cargo de la sala: el maître Sergio Blázquez y la sumiller Ángela Mori. | TATO GONÇALVES



ner posibilidades frente a los otros cocineros que se presentaban, lo cierto es que triunfó con su carne de cabra estofada a baja temperatura, con manteca de cochino y crema de papa negra. Después ponente en Madrid Fusión para hablar de los mojos canarios, su carrera despegó.

En 2010 le ofrecen convertir el restaurante Las Aguas en una referente de la cocina canaria de vanguardia. Desde 2013 ya desvinculado de El Silbo Gomero (“era demasiado, ni estaba en un sitio ni es-

taba en el otro”), se ha dedicado por entero a la cocina en Las Aguas con materia prima exclusiva de las islas Canarias.

“Nuestras carnes son muy fáciles: cabrito canario, cordero pelibuey, cochinillo negro y vaca local cuando la puedo conseguir. Y pescados según temporada: ahora estamos con el atún rojo, pero siempre va a haber cherne, vieja, cabrilla, candil (la mora mora), merluza que me traen de Lanzarote y tiene una diferencia abismal con la del Cantábrico”, va detallando con la

pasión de quien va nombrando productos a la vez que en su mente cogen forma, sabor, textura, presentación...

También le gusta defender el pescado “menos apreciado, como los azules del tipo sardina, caballa, etc., que tienen un potencial gastronómico enorme. “En casa se ha comido mucho pescado, mucho guiso, mucha cazuela”, dice pensando en los guisos marineros que están en la esencia de sus recuerdos y de muchos de sus platos, si de pescado se trata.

Con tales ingredientes ha tenido hasta ahora “una carta muy pequeña con productos fijos y cambiando las recetas”, explica. Y acompañada por una carta de vinos en la que el 70% de las referencias son de bodegas canarias con la mirada puesta en llegar algún día al 100%, cuando el reconocimiento a su trabajo se lo permita sin que se lo cuestionen. “No queremos ser más radicales de lo que ya somos”, ríe.

Sin quesos, no hay Braulio

La joya que remata esta propuesta culinaria son los quesos. No se entendería la cocina de Braulio Simancas sin ellos. El día que pudo disfrutar de la mesa por primera

vez en un restaurante con estrellas Michelin (el Santceloni), le impactó “cuando me aparecen con un pedazo de mesa con más de 60 quesos. Ahí es donde empieza Braulio y los quesos. Me dije: yo quiero un carro de esos”.

En Las Aguas lleva a cliente un carro con unos 20 de quesos que él mismo ha madurado y seguido su evolución. “De todas las islas, pero me he centrado más en Gran Canaria, donde creo que está lo mejor”, destaca por su variedad de tipos de leche y elaboraciones.

Pero Braulio ha mirado atrás y se ha vuelto a preguntar si ésta es la carta que le gusta. Y la acaba de cambiar. Es más, ya no es una carta, sino un menú que va a renovar cada 15 días y en el que se va a concentrar para ofrecer dos carnes y dos pescados.

Van a haber dos opciones: un menú corto de seis platos más el carro de quesos y dos postres, y otro más largo, incorporando un segundo pescado y una segunda carne. “Creo que mi cocina va a evolucionar todavía más, con más detalle y mejor presentación”.

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

Macarofood | Atlas de ciencia, pesca y cocina

YURI MILLARES

Como ocurre con otros oficios del mundo rural, el de la pesca se desarrolla en duras condiciones por la propia naturaleza de un trabajo artesano, en una sociedad que no está fomentando el relevo generacional. La incorporación de jóvenes al sector se da apenas entre los propios hijos de los pescadores, pues quienes estudian oficios vinculados a la navegación tienen como horizonte la marina mercante. Con un futuro incierto, los pescadores artesanos se sienten abandonados por las administraciones públicas.

En las aguas de este archipiélago, oceánicas y abiertas, muy poco contaminadas, como explica el biólogo marino José Antonio González en su artículo "En Canarias, uno de los mejores pescados del mundo" (*Pellagofio* del pasado mes de abril), las pesquerías son totalmente artesanales, caso único en España.

La flota pesquera la forman pequeñas embarcaciones "que emplean artes de pesca tradicional con bajo/moderado impacto ambiental, las capturas llegan frescas a las lonjas y existe la posibilidad de comprar el pescado directamente al proveedor, e incluso al pescador", dice en dicho artículo.

Compromiso de pescador

Aurelio Saavedra, veterano pescador del barrio mariner de San Cristóbal (Las Palmas de Gran Canaria) coincide en señalar que "Canarias es la única autonomía de España donde todavía se pesca artesanalmente, aquí no existe la pesca industrial".

Como es habitual en la biografía de los profesionales de la pesca artesanal en Canarias, procede de una familia de pescadores. "De niños sólo estábamos deseando salir del colegio para ir a ayudar a jalar el chinchorro a nuestros padres", retrocede medio siglo hasta sus recuerdos de infancia.

Este arte de pesca se practicó en Canarias durante siglos hasta su prohibición en 1986. Los muchos pescadores que se dedicaban al chinchorro tuvieron que "cambiar el chip", como se dice ahora, y emplear otras técnicas. Tuvieron que transformarse y evolucionar, incluso a costa de multas, pues al principio no fue fácil.

Hubo pescadores que pasaron a dedicarse "a la traña y al arte salmero, que ahora también lo quieren quitar", explica, "pero yo me dediqué al cazonal y a las nasas, y por último sólo a las nasas" tanto camaroneras como de pescado.

Su compromiso con la calidad del pescado lo aprendió y heredó de su padre, que era muy cuidadoso. "Cuando tuve un barco un poco cómodo, sacaba el pescado vivo de la nasa y según salía saltando lo metía en agua y hielo y ahí moría".

"Fue uno de los pioneros en el compromiso por preservar las propiedades organolépticas del



Aurelio Saavedra yendo a la pesca con nasas, hace unos años, a bordo del barco 'Nuevo José I'. | ARCHIVO

Pescadores canarios, artesanos con un futuro incierto

Canarias es la única autonomía de España donde la pesca es artesanal, con todo lo que eso tiene de valor añadido para uno de los más destacados ingredientes de la gastronomía local. Pero sus profesionales son cada vez menos en un archipiélago donde las administraciones públicas se lo están poniendo difícil.

pescado entre los pescadores artesanales", afirma José Antonio González. "Te vas a reír, pero conmigo se enfadaba la tripulación porque por no tener hielo no iba a la mar", añade Aurelio, que pide ahora a todas las partes un "cambio de chip". Los distintos niveles de la adminis-

tración pública "tienen que mentalizarse" y actuar en sus respectivas competencias "porque se están cargando la pesca artesanal", dice.

"Cambio de chip" para todos

La administración central "debería cambiar de chip" porque es-

tá legislando para Canarias "como si aquí existiera plataforma continental y no existe", dice. "Estamos situados geográficamente en unas islas con una longitud de costa muy pequeña". Hace falta, pues, "una legislación específica" para Canarias. "¿A dónde vamos a

pescar más lejos, si desde que sales a dos millas ya hay mil metros de fondo?"

Con la administración autonómica pasaría algo parecido en cuanto al cambio de chip: "tiene que escuchar más al sector artesanal y tenerle menos miedo al sector deportivo para sacar una Ley de Pesca para Canarias que se ajuste a la realidad de cada isla". Frente a una cifra de más de 100.000 licencias deportivas de pesca, los permisos a profesionales no llegan a 2.000 en el archipiélago. A lo que añade que "no ha habido ninguna administración valiente que haya hecho un paro biológico como Dios manda".

A las administraciones municipales también les pide hacer más por la pesca, por ejemplo, en la vigilancia en las playas frente a la pesca furtiva, con formación a los policías de playas para sepan distinguir lo que está bien y lo que está mal.

Los propios pescadores, dice, "tenemos que cambiar el chip y pensar que la mar no es nuestra y que no podemos hacer lo que nos dé la gana".

Si el cambio de chip no se da entre todos "la pesca artesanal desaparecerá, porque no va a haber futuro y no habrá nadie con ánimo de salir a pescar".



TATO GONÇALVES

PESCADORES DE GRAN CANARIA VARAN EL BARCO CON AYUDA DE LOS PARALES
Barcos y tripulaciones de la pesca artesanal de esta isla se movían por las distintas playas del este, sur y oeste en función del tiempo que hiciera y las capturas que buscaran. En muchas ocasiones y si estaban lejos de sus casas, antiguamente volteaban el barco para dormir debajo del casco. La imagen fue tomada en 1998 en la playa de las Burras.



Salema a la plancha sobre salteado de tallarines de calamar sahariano (receta en la edición digital). | TATO GONÇALVES



Loly Álamo con unos salmonetes frescos. Debajo, el equipo humano del bar terraza La Puntilla. | GONÇALVES

cado fresco de los barquillos de aquí, me lo traen directamente tres días en semana. Los días fuertes son de jueves a domingo, pero entre semana tenemos muchísimas reservas, por ejemplo para una espetada de grupo: les ponemos un fincho a las sardinas y las asamos".

En este local de *chacalotes* –así, con las sílabas intercambiadas, se llaman a sí mismos los vecinos de este barrio desde que en 1965 un enorme chacalote varó frente a sus casas–, la cocinera es Loly Álamo: "también soy *chacalote*", ríe.

Un pescado que trabajan, herencia de "la cocina de la abuela" entre los pescadores y sus familias, es el conejo, difícil de vender por sus muchas espinas. "Me encanta para el caldo, es el que más sabor le da", asegura Carmen Rita. Con el fumet hace

Loly un irresistible gofio escaldado. "No digo el truco, pero no tiene un grumo, todo el mundo dice que parece manteca", dice.

Sancocho, morena frita y potas son algunas de sus especialidades, aunque para el *Atlas Gastronómico de la Pesca en Canarias* ha trabajado dos especies tradicionales de la pesca artesanal en Gran Canaria, salema y salmonete, en sendas recetas para cuya elaboración quiso hacer partícipe a su hija, Nefertari Moreno, igualmente profesional de la restauración formada en el IES San Cristóbal. "Y es una pescadora que no veas", añade Loly. "De brecas, con caña", confirma ella.

El **bar terraza La Puntilla** está en la calle Popa nº 1, en el barrio mariner de San Cristóbal (Las Palmas de GC). Abre todos los días. **Teléfono:** 928 335 374.

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

Muelle refugio, playa y pescado fresco de barquillo

El barrio mariner de San Cristóbal es uno de los rincones por excelencia de la ciudad de Las Palmas para quien busca cocina tradicional de la pesca. Entre los locales más recientes en abrir aquí sus puertas está el bar terraza La Puntilla.

Y. MILLARES

La pequeña playa de arena del barrio de San Cristóbal es prácticamente invisible a los ojos del visitante hasta que no se acerca uno lo suficiente. Entre las pequeñas casas que la rodean, la más cercana tiene un patio convertido en bar terraza donde en vez de cemento había un suelo de arena de caracolillos. "Aquí antiguamente, mi abuelo y mis tíos, también mi padre, se ponían a coser los trasmallos", relata Carmen Rita Domínguez, propietaria del local.

Con el añadido "marinero" cada vez que se cita a San Cristóbal como "barrio", la pesca es la seña de identidad de sus habitantes y el chinchorro un arte de pesca –ya desapareci-



do– con una decena de barquillos que cada mañana se hacía a la mar para calar las redes y después sacarlas tirando desde tierra. A finales de los años 70 y principios de los 80 del pasado siglo XX, "aquello era un espectáculo, se paraba el tráfico y todo", recuerda el pescador Juan Carlos Cruz.

En aquel patio, las redes que los hombres cosían dieron paso a las flores de la madre de Carmen Rita, pues la familia construyó allí su vivienda. Y con el paso de los años y la necesidad de buscar sustento a las siguientes generaciones, en noviembre de 2015 abrió en el mismo patio el citado bar terraza. "Nuestra especialidad es el pes-

IV Salón Gastronómico de Canarias

GASTRO CANARIAS

23 al 25 de mayo
 Recinto Ferial de Tenerife 2017

Cita con Canarias

José Farrujia

Investigador del pasado indígena canario

Doctor en Historia (Programa de Prehistoria y Arqueología), es uno de los investigadores más sólidos cuando aborda el conocimiento del pasado indígena del Archipiélago canario. Antes que medir los bienes patrimoniales por su belleza o espectacularidad, insiste en los pequeños detalles, que son, “muchas veces”, dice, “las piezas clave en el conocimiento de nuestra historia”. Aunque el peligro que corre uno de los más monumentales bienes del patrimonio histórico y natural de Canarias le preocupa: la Montaña de Tindaya.

“A diferencia de América, en las Islas Canarias no hay una crónica de los vencidos”

YURI MILLARES

— “Los guanches eran altos y rubios”, hemos escuchado infinidad de veces. Si añadimos que venían de una aldea de irreductibles galos podemos hacerle la competencia a Astérix, que era más bien bajito. ¿Quiénes eran realmente los guanches?

— Los indígenas canarios procedían del norte de África, del ámbito amazigh y esas características antropológicas son propias de las poblaciones amazighen y perviven incluso hoy en día en el norte de África. No es en absoluto extraño la presencia de personas rubias y con ojos azules entre los amazighen, pero no todos eran así.

— La historia del poblamiento de Canarias se ha escrito hasta hace bien poco en términos muy eurocentristas. ¿Cuánto hay de ideología y cuánto de ciencia en lo que sabemos del origen de sus primeros pobladores?

— En Canarias no existe una arqueología indígena, como sí sucede en otros contextos del planeta como Canadá o Australia.

Básicamente porque no contamos con fuentes originales de los propios indígenas. Todo el conocimiento que nos ha llegado está escrito por un sujeto histórico completamente ajeno al mun-

do cultural indígena. Nos han llegado fuentes portuguesas, francesas, castellanas. Pero no existe ni una sola fuente escrita por los indígenas o por sus descendientes inmediatos. A diferencia de América, en Canarias no hay una crónica de los vencidos.

— ¿Cuál sería la aproximación más exacta al relato de su origen: cultura, idioma, procedencia, oleadas?

— Cultura amazigh y procedencia de ámbitos norteafricanos como Argelia, Libia, Túnez y Atlas sahariano; escritura líbico-bereber, lengua conocida genéricamente como tamazight insular y perteneciente al tronco bereber. En el caso de las oleadas, no hay un consenso entre los investigadores, pero las evidencias arqueológicas apuntan a que Canarias estaba poblada antes de la presencia romana en el norte de África. Con posterioridad llegaron a las islas poblaciones amazighen romanizadas, que fueron las que introdujeron, por ejemplo, la escritura latino-canaria en Fuerteventura y Lanzarote, además de otros elementos culturales.

— ¿Se puede estimar cuánto patrimonio arqueológico expoliado hemos perdido y dónde se pueden encontrar todavía objetos que poder estudiar?

— Es muy difícil evaluar

Esta entrevista con José Farrujia tiene continuación en pellagofio.es

“Las dataciones permiten afirmar que los indígenas, temporal y culturalmente, no son neolíticos”



• Ojo de pez



Tato Gonçalves

Unas fotos y el barraquito

Legamos temprano un domingo sereno. La Laguna se nos presentaba con esa luz cálida y limpia de una primavera que se luce. Trabajamos entre columnas, pórticos y fachadas antes del barraquito en el hotel Nivaria, pero la fotografía que me gustaría haberle hecho es en la mayor concentración de grabados podomorfos de Canarias: Tindaya.

cuánto hemos perdido, básicamente porque esa pérdida ha sido fruto del expolio secular y clandestino y, por tanto, no podemos contar con una estimación real. Las momias fueron los bienes más preciados y codiciados, hasta el punto de que se llegó a desarrollar un auténtico tráfico clandestino al respecto, con destino a Francia, Alemania, Inglaterra y Rusia, básicamente.

— En la actualidad el patrimonio histórico tiene otro tratamiento, pues su grado de protección es máximo ¿Hasta qué punto es así realmente?

— La administración pública debe equilibrar la gestión de nuestro patrimonio, no centrar el énfasis en la recuperación del patrimonio elitista, monumental, eclesiástico, dejando en un tercer plano el indígena. Una prioridad es actualizar la

“

“Agujerear Tindaya derivaría en una pérdida irreversible de valor patrimonial”

Ley vigente de Patrimonio Histórico en Canarias. Nació como una ley obsoleta, inspirada en la ley nacional de 1985, y hoy en día no es todo lo efectiva que cabría esperar. Casos como el de la Montaña de Tindaya ponen de manifiesto cómo, incluso contando con una Ley de Patrimonio y con la máxima categoría de protección (pues es un Bien de Interés Cultural), la administración apuesta por agujerear la

montaña, con lo que de ello se derivaría de pérdida irreversible de valor patrimonial y medioambiental para Canarias.

— ¿Es legal plantearlo?

— Básicamente no se puede intervenir en un BIC, poniendo en peligro su conservación. Por eso se aprobó el Decreto 108/2014, por el que la delimitación se circunscribe a la cumbre de la montaña, donde se concentran los podomorfos, quedando todo el resto de la montaña desprotegida. Se ha aprobado un decreto hecho a medida del proyecto de Chillida.

— Terminamos: un recuerdo dulce.

— En el plano profesional, cuando tengo la ocasión de hablar en público para compartir los resultados de la investigación sobre el pasado indígena de Canarias.