Entrevista

Atsuhisa Tonogami

“La papa canaria es muy buena para hacer croquetas, mucho mejor que la bechamel”



Atlántico

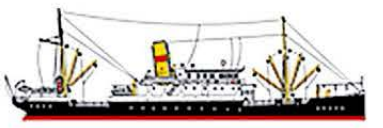
Atlas gastronómico de la pesca en Canarias

Maroa Club de Mar, cocina asiática de fusión con sama roquera y caballas

Historia oral

Fundaron La Restinga

Pescadores gomeros, huyendo del hambre (1)



pellagofio

Edición especial para La Provincia y La Opinión de Tenerife

2ª época - nº 60 - enero 2018

Tomates de La Palma, Tenerife, El Hierro, La Gomera, Gran Canaria, Fuerteventura y Lanzarote (fotos Cultesa).



Variedades tradicionales de tomate en Canarias



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

Rutas

• *Chip de morena*



Francisco Belín

Producto de cercanía, plus como recurso del reclamo turístico

De vez en cuando hay que hacer orden y uno se encuentra con sorpresas. En una gaveta, y no les exagero, tenía concentradas al menos un centenar de credenciales de congresos, foros, clases magistrales, festivales, talleres temáticos, conferencias, galas…

Vistazo rápido y compruebo que he recalado en ámbitos gastronómicos de todo pelaje. Algunos extraordinarios para afilar y afinar conocimientos; otros aburridos como ellos mismos y persistentes (obsoletos) en tuétano, concepto y mensaje.

Siempre recuerda uno este o el otro frente informativo por flashes y sensaciones vividas. Ahí queda de testimonio la acreditación que un día nos pusimos al cuello.

Pues si tuviera que referirme a un buen regusto de uno de estos particulares destinos, he de señalar al **I Gastroforo** dentro del **V Foro Internacional de Turismo de Maspalomas** (diciembre de 2017), al que asistí en calidad de ponente, moderador de una mesa redonda y periodista acreditado. Interesante el estreno de este *mortero* de análisis y reflexión.

Allí tomé apuntes acerca de la relevancia del producto local como escaparate y acicate ante turistas de diversas nacionalidades: una certeza para seducir y encantar, al margen de otras bonanzas propias de nuestra tierra. En la mesa, Francisco Almeida (moderador), Braulio Simancas y Juan Miguel Cabrera (chef de Las Aguas y chef ejecutivo del hotel Bahía del Duque, respectivamente), Isidoro Jiménez (experto y maestro quesero), y José Corcuera (técnico del Cabildo de Gran Canaria).

El producto local es escaparate y acicate ante turistas de diversas nacionalidades: una certeza para seducir y encantar

Todos, en conjunto, valoraron positivamente la relevancia actual del "hecho alimentario" como un recurso turístico más. En tal sentido, los ponentes animaron a potenciar la empatía con los productores y proveedores, con la máxima implicación y gestión de las instituciones públicas. En particular, y dentro del género de cercanía, se trató específicamente del papel del queso de Canarias como ejemplo vivo de realidad, ventajas e inconvenientes del concepto de género local engarzado con el turismo y las apetencias de los visitantes que llegan a millones a este archipiélago.

Isidoro Jiménez aseveró, tras 30 años de trayectoria, que el queso de la DO Queso de flor de Guía, queso de media flor y queso de Guía es uno de esos productos estrella indiscutibles que, sin embargo, muchos canarios desconocen. Defendió el consumo del queso canario, más exquisito y más barato que el foráneo, así como una adaptación de los géneros de cercanía a las realidades del siglo XXI, "como la de dejar de vivir de espaldas al mar".

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

• *Virtus Probata Florescit*



Carlos Cólogan Soriano*

Vino y carne isleños para la Royal Navy, la eterna ¿enemiga?

Nunca imaginé que convertirse en suministrador de la Royal Navy desde Tenerife pudiera ser una fuente de problemas, pero parece que así fue.

En aquellos días debía ser algo paradójico ver cómo la marina de guerra inglesa, históricamente más combativa que la Armada española, finalmente se abasteciera en nuestras islas como si tal cosa. Sucedió en la década de 1780-90, cuando las visitas se convirtieron en costumbre en virtud de los contratos firmados por varias compañías tinerfeñas de exportación de vinos y la Victualling Office (la oficina de compras de la Marina Británica).

Eso sucedía en un periodo de entreguerras cuando la Royal Navy expandía la influencia británica a la India, Oceanía y gran parte del Océano Pacífico. Muchos de los navíos, o bien iban a guerrear contra Francia o bien se desplazaban para asegurar sus asentamientos en los confines del mundo.

En ocasiones en esos navíos viajaban naturalistas, científicos y exploradores que con el tiempo serían muy reconocidos. Mientras, los ejércitos británicos se batían contra los revolucionarios franceses en los campos de batalla de media Europa.

En el lado español andábamos algo moscas ante el enfrentamiento, porque ya sabíamos que el Pacto de Familia borbónico nos obligaba a vincularnos del lado francés y eso implicaba de facto tener nuevamente de enemigos a los ingleses.

Con el suministro de carne de res a los navíos ingleses surgía un problema, pues por aquel entonces las Islas sufrían un cierto bloqueo y sus mercados estaban algo desabastecidos



El almirante inglés George Keith Elphinstone (1746-1823).| ILUSTRACIÓN ARCHIVO CARLOS CÓLOGAN

Por tanto, vista la inmediatez del enfrentamiento, cada vez que asomaba una flotilla británica en el horizonte, el miedo se apoderaba de las islas, normalmente bastante alejadas del manto protector de la Corona española.

Flotillas cada semana

Desconozco si la Corona sabría que los comerciantes de la isla de Tenerife habían contratado el suministro de vinos con el tradicional enemigo de la patria, porque en tal caso habrían tomado ciertas cautelas. Lo cierto es que esto no era del agrado de los mandos militares canarios, ya que era una causa para acercarse al archipiélago y sabiendo ellos cuál iba a ser finalmente el desenlace. Pero los problemas comenzaron mucho antes.

Sucedió en abril de 1795, cuando llegaban semanalmente flotillas británicas de tres o cuatro navíos demandando vino, agua y también carne fresca (*fresh beef*). Fue con este último producto donde surgió el problema pues por aquel entonces las islas sufrían un cierto bloqueo y sus mercados andaban algo desabastecidos.

El 14 de abril de 1795 el almirante inglés George Keith Elphinstone escribía desde el *HMS Monarch* fondeado en el puerto de Santa Cruz de Tenerife:

Apreciaría enormemente si usted tuviera la amabilidad de informarme de cuanta cantidad de vino tienen almacenado o del que me pudieran suministrar inmediatamente para uso de los buques de Su Majestad que componen mi escuadra, ya que debemos limitar nuestra estancia aquí y le estaremos muy agradecidos en el futuro si ustedes me informaran de que otros productos podemos conseguir en esta plaza tales como carne de res, fruta, etc.

Almirante GK Elphinstone.

Sin carne para todos

Al inglés se le suministró lo acordado pero, a partir de este año y durante el siguiente, las entregas de ganado fueron vaciando los establos de la isla. Tal era la situación de desabastecimiento de los mercados, que el Comandante General de la Islas Canarias Antonio Gutiérrez debió intervenir para detener la sangría. En una carta a los comerciantes les dijo:

En vista de la de Vuestras Mercedes del 31 de marzo en que se quejan de la dificultad que ha encontrado don Patricio Murphy de parte de la Justicia y Diputados de esta Plaza, para proveer de carne al buque de guerra inglés que se halla surto en esta bahía, me he informado del procedimiento de los dichos Diputados y no halló motivo ni razón para vuestra queja pues estos en todas las ocasiones han accedido al referido buque inglés con la porción de carne según las circunstancias de actual escasez les ha sido posible. Suministrándole una vaca del corto número que hay para el abasto de esta semana... de este modo se concilia el bien que Vuestras Mercedes suponen resultar a la Islas en el aumento de la cría de ganado y el abasto precisó e indispensable al vecindario...

La negociación se resolvió favorablemente para los comerciantes que llevaron las reses a los navíos con grandes dificultades, pero debieron avisar urgentemente a sus agentes en Londres que no firmarán más contratos de suministro de carnes porque no se podrían cumplir y los almirantes se irritaban enormemente al no poder disponer de ella.

Entre esta carta de abril de 1796 y la aparición de la escuadra de Lord Nelson en julio de 1797 mediaron pocos meses, en los que no llegaron muchos más navíos de la Rpyal Navy por haberse declarado la guerra en octubre. Sin embargo, muchos otros buques de bandera neutral sí que llegaron para cargar vinos para las tropas y marinos británicos de ultramar, como las apostadas en Barbados y Jamaica, también siguieron los envíos a las bases navales de Plymouth y Portsmouth en Inglaterra, porque la guerra será la guerra pero los negocios jamás debían parar, ni siquiera si éstos eran con el enemigo.

* Escritor e investigador dedicado a la historia de la exportación de vino de Tenerife a partir de la amplia documentación legada por su familia. Más información en la edición digital (en pellagofio.es).

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

Cita con Canarias

Atsuhisa Tonogami

'Oyakata' de cocina japonesa tradicional

No tiene problema alguno en tocar la guitarra y cantar algún bolero resaltando la pronunciación de las erres; incluso toca el timple mientras interpreta piezas populares del folclore canario, como 'Somos costeros'. Pero tras cincuenta años en Canarias, a Tono, como le llaman sus amigos, todavía le cuesta hablar en español. Parco en palabras, para realizar la entrevista ha contado con la ayuda de su hija Maya a fin de traducirle algunas preguntas o respuestas.

"La papa canaria es muy buena para hacer croquetas japonesas, mejor que la bechamel"

TATO GONÇALVES
y YURI MILLARES

— ¿Cuándo vino y por qué eligió Gran Canaria para quedarse a vivir?

— Vine hace 50 años, estaba de cocinero en un barco de la flota japonesa de pesca con base en Canarias. Me gustó el clima. Recuerdo que llegué en un día espléndido de luz y me hizo pensar que tenía que quedarme a vivir aquí.

— ¿Resultó como se lo había pensado o se llevó alguna sorpresa?

— Había leído un poco sobre las "Islas Afortunadas" y la gente me pareció muy buena.

— ¿Y no abrió ningún restaurante japonés en Las Palmas?

— No, porque ya había un restaurante en Guanarteme, el Fuji. Tenía un dueño japonés y por educación no quise molestarle. Yo lo que hacía era *caterings* en el Reina Isabel. También trabajé unos años en una empresa de efectos navales.

— En ese tiempo y a diferencia de hoy, en Las Palmas no había supermercados ni tiendas con productos alimenticios no ya japoneses, ni siquiera asiáticos. ¿Cómo se las ingenió para conseguir ingredientes que aquí no había?

— Los traía directamente de Japón. Y algunos envíos me llegaban de Península.

— ¿Alguno era especialmente complicado de obtener?

— Cosas de congelados y, más difícil todavía, crudos. Y el *sakura denbu* [en japonés, literalmente, flor de cerezo, pero en cocina son unos copos de pescado esponjoso, de color rosa y sabor dulce].

— ¿Qué ingredientes sí le podía ofrecer y le ofrece la despensa canaria?

— Algo muy importante: papa canaria. Muy buena para hacer *koroke*, las croquetas japonesas, mucho mejor que la bechamel.

— ¿Aquellos primeros clientes del Reina Isabel, eran turistas, erea canarios, eran japoneses residentes?

— Yo no tenía restaurante pero hacía comidas, para extranjeros sobre todo. En el Reina Isabel di a conocer *sushi* y de todo. También cocinaba en eventos para la comunidad japonesa, en alguna ocasión para más de 700 comensales.

— ¿El *sushi* es para el japonés como las papas arrugadas para el canario?

— Sí –ríe–, gusta mucho, demasiado. Es como una comida rápida.

— En pocas palabras, ¿qué es la cocina japonesa?

— La cocina japonesa es muy diferente a la de otros países. Se basa en la naturaleza y el pescado natural es muy importante. Ahora sí hay más congelado, pero antes se hacía la comida día a día con producto fresco y sano.

— ¿Cuál sería la palabra japonesa para definir lo que en Europa llaman chef?

— *Oyakata* [maestro], son los jefes –ríe–. Yo aprendí de mi madre, Haha No Ajy. Me enseñó a amar la cocina.

— El de los chefs japoneses es también un mundo donde hay más hombres que mujeres.

— El *sushi* se elabora con las manos, es pescado crudo. Las mujeres tienen la temperatura de las manos más caliente y no interesa calentar el alimento.

— La imagen que tenemos de la cultura japonesa, además de proceder de una tradición milenaria y muy arraigada, es el profundo respeto a los ritos en el comportamiento cotidiano. ¿Qué ritos sigue o practica un cocinero japonés cuando se pone delante de los ingredientes y de las herramientas que utiliza?

— Limpiar el cuerpo, eso siempre. También limpiarse las manos con vinagre, afilar los cuchillos y ponerse el *hachimaki*, una especie de pañuelo anudado en la cabeza para protegerse del sudor.

— ¿Un ritual en el momento de servir la comida?

— Lo que hay es una palabra, *itadakimasu*.

— Dar gracias.

— Es más que eso. Si comes *sushi* es gracias al que pescó, gracias al pescado, gracias al mar, gracias a todos los elementos que componen esa comida.

— ¿Existe en la restauración nipona algo parecido a la tapa o el pincho de la cocina española?

— Hay mucho, mucho. Tempuras, *yakitori* [brochetas de pollo], *gyoza* [empanadillas de carne], *sashimi* [pescado crudo, sobre todo atún, cortado muy fino]...

— Terminamos: un recuerdo dulce.

— La amabilidad de la gente canaria. La comida la hago yo.

Esta entrevista con **Atsuhisa Tonogami** tiene continuación en **pellagofio.es**

> "El 'lame' es un plato de fideos calientes y hay que sorber y hacer ruido al comerlo. Se considera algo normal"

> "El pescado en Canarias es perfecto para el 'sashimi', muy bueno"



• *Ojo de pez*

Tato Gonçalves

"Somos costeros, arriando velas"

Hablamos de mil cosas, reímos y cantamos… más bien cantó, porque aparte de ser maestro en la cocina y técnico en botes auxiliares o balsas de emergencia, toca la guitarra y el timple. Nada más curioso en el último día del año que ver a un amigo japonés, especialista en *sushi*, tocar y cantar "somos costeros, arriando velas..."

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

El reportaje



CULTESA
TOMATE CAGÓN
Valverde (isla de El Hierro).



CULTESA
TOMATE CANARIO DE EXPORTACIÓN
Valle Gran Rey (isla de La Gomera).

Tomates de Canarias

Estas 13 variedades de tomates tradicionales de Canarias son una selección de las 59 que han sido estudiadas y caracterizadas por los técnicos Santos, Amador y Ríos y publicadas en un libro. Forman parte de las 74 entradas de este fruto que integran la colección del Centro de Conservación de la Biodiversidad Agrícola de Tenerife (CCBAT).

"Las variedades tradicionales forman parte del patrimonio de los pueblos", escribe Fernando Nuez Viñals (fundador del Instituto Universitario de Conservación y Mejora de la Agrodiversidad Valenciana) en el prólogo del libro 'Variedades tradicionales de tomate de Canarias', del que son autores dos técnicos del Cabildo de Tenerife y otro de Cultivos y Tecnología Agraria de Tenerife (Cultesa).

"En la selección realizada por el agricultor durante largos períodos de tiempo, el material vegetal se ha ido adaptando a las condiciones agroecológicas locales, así como a los objetivos de mejora del agricultor: estabilidad de la producción, ciclo, calidad, etc.", añade.



CULTESA
TOMATE NEGRO
San Cristóbal de La Laguna (isla de Tenerife).



CULTESA
TOMATE PERA
Agulo (isla de La Gomera).



CULTESA
TOMATE DE CAÑA MORADA
Granadilla de Abona (isla de Tenerife).

La evolución varietal en el tomate de exportación del Archipiélago

Uno de los dos cultivos principales de exportación en Canarias en el s. XX, influyó mucho en la estructura socio-económica de las Islas. Si bien se encuentran referencias de su cultivo en Canarias desde al menos 1850, su consumo aquí se daba más bien entre las clases altas.

LEONARDO AMADOR, BELARMINO SANTOS y DOMINGO RÍOS*

El tomate empezó a ser bastante popular en Gran Bretaña a finales del siglo XIX. Esto, junto con la presencia británica en las islas (sobre todo empresarios de navieras), provocó el comienzo de la exportación del tomate desde Canarias.

Las exigencias de los mercados de destino, el Reino Unido y países del centro y norte de Europa, marcaron el tipo de tomate que se plantaría en Canarias: fruto redondo de 40 a 60 mm de diámetro ecuatorial, que se conocería luego como *tomate canario*. Estas exigencias del mercado, su lejanía de Canarias y la progresiva introducción de plagas y enfermedades han marcado la evolución varietal del tomate.

La primera variedad introducida por empresarios británicos fue Perfección, en 1885 en Gran Canaria y en 1887 en Tenerife. Desde principios del siglo XX se trabajó con los cultivares Ailsa Craig o Roja, Eveshan Wonder o Blanca, Príncipe de Gales, Manzana Negra o Manzana de Palo y Cruce de Palo y Blanco.

En los años 60 comenzaron a utilizarse nuevos cultivares, como Stonnors Exhibition, All Round y Money Maker, que dominaron el escenario hasta mediados de los años 70, con una menor presencia de variedades obtenidas en las islas, como la Especial de Fuerteventura. A finales de los años 70 llegaron híbridos comerciales con tolerancias genéticas a problemas fitosanitarios como solución a enfermedades, destacando Meltine, plantándose además otras como Sonato, Sobeto, Estrella, Diego, Angela, Restino, Andra, Bornia, que desbancaron a Money Maker o All Round.

Actualmente se está intentando lograr, para la denominación "tomate canario", una Indicación Geográfica Protegida

Long Shelf Life

La lejanía de los mercados favoreció la introducción de las variedades tipo Larga Vida (Long Shelf Life, LSL) que poseían una mejor conservación en postcosecha genética, favoreciendo el transporte a larga distancia. En 1987 se comenzó a cultivar Novy, con gen LSL, seguido de Cristina o Victoria, Lorena o Elena. Desde 1992, el cultivar Daniela, con genes de LSL, dominó el mercado de variedades.

La irrupción en Canarias del virus de la cuchara en 1999 obligó a buscar cultivares tolerantes a esta enfermedad, una de las pocas formas de control efectivo, destacando entre otras Boludo y Dorothy. Algunos exportadores, sobre todo en Gran Canaria, cultivan Mariana.

Una característica de la estructura varietal de tomate en Canarias, debido a la especialización en un tipo de tomate, es la falta de producción de otros tipos: tomate en racimo, pera o cherry, cada vez con más demanda, lo que podría ser una de las razones de la pérdida de mercado de nuestra producción.

Por otra parte, y también desde el punto varietal, se podría haber protegido la denominación tomate canario o *Canary Tomato* para ayudar a tener un mercado diferenciado. Actualmente, diversas organizaciones están intentando lograr esta denominación y tener una Indicación Geográfica Protegida que garantice su diferenciación en los mercados.

* Extractado del libro 'Variedades tradicionales de tomate de Canarias' del que son autores.

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



CULTESA

TOMATE CHERRY
La Aldea de San Nicolás (isla de Gran Canaria).



CULTESA

TOMATE DE PASTA
Puntallana (isla de La Palma).



CULTESA

TOMATE DE EXPORTACIÓN
Tamaraceite (isla de Gran Canaria).



CULTESA

TOMATE HUEVO DE GALLO
La Oliva (isla de Fuerteventura).



CULTESA

TOMATE MOSCATEL
Teguise (isla de Lanzarote).



CULTESA

TOMATE MANZANA NEGRA
San Bartolomé (isla de Lanzarote).



CULTESA

TOMATE PERITA
Barlovento (isla de La Palma).



CULTESA

TOMATE PERITA PEQUEÑO
Valverde (isla de El Hierro).

Conservación y caracterización de variedades tradicionales

La recuperación de este tipo de tomates, que han llegado a la actualidad propagados por agricultores tras un largo proceso de selección, constituye un elemento necesario para salvaguardar los recursos fitogenéticos de Canarias.

LEONARDO AMADOR, BELARMINO SANTOS y DOMINGO RÍOS

Debido a la importancia del cultivo en nuestras islas, la hibridación de material vegetal traído de otras zonas, la adaptación a nuestras condiciones y el trabajo de las personas que han conservado estas variedades ha hecho que exista un amplio abanico de variedades locales en todas las islas. Así, el Centro de Conservación de la Biodiversidad Agrícola de Tenerife (CCBAT) del Cabildo de Tenerife conserva actualmente 74 entradas de tomate en sus instalaciones.

Durante cuatro años se realizaron una serie de trabajos por parte de Cultesa [Cultivos y Tecnología Agraria de Tenerife, empresa dedicada a la obtención de plantas mediante técnicas de multiplicación in vitro], el CCBAT y la Universidad de La Laguna para caracterizar y evaluar 59 de esas entradas y detectar material especialmente interesante en este importantísimo legado agrícola. El estudio de la colección ha permitido conocer las características de las variedades tradicionales de tomate y realizar una serie de acciones de selección y mejora de las más interesantes.

Fruto de ese trabajo fue la publicación en 2012 del libro *Variedades tradicionales de tomates de Canarias*, publicado por Cultesa, con la caracterización morfológica de las 59 entradas ensayadas donde se midieron 55 caracteres de la planta, la flor, la semilla y el fruto. En el libro, además, se trata brevemente sobre el origen y domesticación del tomate, sus tipos varietales, el valor nutricional y la historia del cultivo en el archipiélago.

Cualidades de sabor

Dentro del grupo de variedades caracterizadas hay material de distintos tipos varietales desde el más pequeño tipo Cherry hasta el más grande tipo Beef o de ensalada. Se caracterizó material con una especial relevancia en algunas zonas y excelentes cualidades de sabor como Manzana Negra, Moscatel, Huevo de Gallo, Perita y De Caña Morada.

A partir del tomate tipo canario, la empresa Cultesa ha obtenido Orone, el primer cultivo de este fruto registrado en Canarias

A partir de ese trabajo, se realizó una primera selección de material de Manzana Negra para poder suministrar semilla de este cultivar tradicional a los agricultores que quisieran cultivarlo, además de una serie de actividades promocionales en mercados del agricultor, para que los consumidores conocieran esta variedad que ya se plantaba en Canarias a principios del siglo XIX.

Tomate tipo canario

Otra línea de trabajó se centró en el tomate tipo canario, seleccionando y mejorando un material que llevó a la obtención de Orone por parte de la empresa Cultesa, el primer cultivo registrado en las Islas Canarias.

Este cultivar muestra las características típicas de un tomate canario: fruto redondo de 40 a 60 mm de diámetro ecuatorial, teniendo además un buen comportamiento en postcosecha y un mejor sabor que los cultivares de tomate híbridos cultivados actualmente, como ha quedado demostrado tanto en catas con consumidores como en paneles de expertos.

En diversas cadenas comerciales, mercados y mercadillos ya es posible disponer de este tomate por parte del consumidor.

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

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

Historia oral

A pescar a El Hierro para huir del hambre en La Gomera

En 1941 pescadores gomeros cogieron sus barquitos y se subieron al vapor interinsular. La "tierra prometida" estaba en La Restinga: cuatro chozas entre coladas de lava donde acabaron fundando un pueblo.

YURI MILLARES

"La Gomera empezó a nacer cuando llegaron los noruegos", suelen decir los nativos de esta isla que todavía viven para contarlo. Es el caso de Francisco Mora Ramos, que cumplió los 90 en septiembre de 2017 y al que todos llaman *Pancho*. El inicio del cultivo del tomate en Tecina dio trabajo a muchos isleños, entre otros a él y sus hermanos que se emplearon "en el aserradero, donde la madera la cortaban para hacer los seretos".

Recuerda Pancho que uno de sus hermanos era muy hábil con el martillo. "Se echaba un puñado de **puncha**s* a la boca y las iba apartando con la lengua para no perder tiempo: bum-bum-bum hacía tapas y lo que fuera. Era un artista".

También iban a pescar con su padre, "que cuando cobraba la pesca, como la moneda no venía en papel sino en los duros grandes y los medios duros, venía con el sombrero y lo vaciaba sobre la mesa". Pero llegó el tiempo de la guerra y con ella la escasez y el hambre, "no había nada para endulzar, el azúcar era un contrabando".

Por aquellos años, un señor de





Francisco Mora (Pancho) cumplió 90 años en septiembre de 2017. | Y. MILLARES

Pancho y Aquilino llevaron a El Hierro sus barquillos de pesca en la cubierta del correíllo, para ir a pescar viejas. | ARCHIVO PELLAGOFIO

conocido por José *Fota* "se puso a sacarle guarapo a las palmas y a hacer miel. Metido de lleno en la actividad guarapera, sube en el correíllo y se va a la vecina isla de El Hierro a buscar palmas con la idea de ampliar el negocio. Emprendedor él, después ganó todavía mucho más dinero cuando la gente empezó a emigrar a Venezuela, "porque daba 10 mil pesetas para el pasaje con la condición de que le devolvieran 20 mil", afirma.

El caso es que Fota llega a El Hierro "y no había palmas por ningún lado –ríe Pancho– y como era muy aficionado a la pesca de tierra, se vino para las orillas de la isla y veía a la gente pescando a viejas". De regreso le dice a su padre, Ramón Mora: "Compadre, allí llegan los **mariantes*** con la caña al hombro, su taleguita con su carnada y *sobarriando* viejas *patrás*. Lo suyo está en El Hierro. Vaya allá".

Así fue como el padre de Pancho le dice al compañero que tenía, "Perico, mira, vamos a hacer una prueba: vamos a ir a El Hierro, que dicen que allí está el pescado *que da miedo*". Y en uno de los vapores correo de esa época, "se **arranchan*** a salar el pescado un viernes para volver el otro viernes –relata el hijo–, con sus sacos de sal para salar el pescado, sus pandorgas y sus tambores". Corría el año 1941 y su barquito de seis metros de eslora hubo que "subirlo y ponerlo sobre la cubierta del correíllo".

La casualidad quiso que ese mismo día otro pescador gomero con su barquito, pero de Valle Gran Rey, Aquilino Torres, tuviera la misma idea y coincidieron a bordo del vapor. No se conocían, pero habían oído hablar el uno del otro. "En el puerto de La Estaca los dos barcos echaron juntos por ahí para abajo hasta que llegaron a un soco que había y se metieron".

Habían llegado a La Restinga y todavía no sabían que se iban a convertir en los primeros residentes y fundadores del pueblo, pues hasta entonces "aquí no había nada, sino cuatro cuartitos chiquitos" de vecinos de El Pinar que ocasionalmente bajaban a pescar.

En el próximo *Pellagofio,* segunda entrega de este relato.

● Hablar canario

Embarcado en un cañonero que perseguía veleros

Pancho nació en Playa Santiago, municipio de San Sebastián, un 15 de septiembre de 1927. Pero como no había barco para ir a San Sebastián y a pie era mucho camino, "me asentaron el día 17 en Alajeró, en otro municipio". Ajeno a ese detalle, cuando se quiso casar en 1950, fue a San Sebastián a sacar la partida de nacimiento "y resulta que no me encontraban".

"Y entonces, ¿cómo me quintaron a mí para llevarme al cuartel?", preguntó al funcionario. Tan sólo dos años después de casarse, emigró a Venezuela y no volvió hasta 1970. No tuvo que recurrir a la emigración clandestina, pues presionado por el gobierno venezolano, Franco había reducido los trámites migratorios en 1951. "Fue cuando empezó a moverse algo, la gente enviaba dinerito para acá".

Durante su servicio militar, entre 1947 y 1949 conoció un episodio de tantos que ocurrieron con veleros que intentaban salir. "Yo en el cuartel serví en el cañonero *Vasco Núñez de Balboa*. Estando fondeado en Santa Cruz se dio aviso para ir a buscar un velero con 30 personas que se iba para Venezuela. Lo detuvieron en Fuerteventura y fuimos nosotros y lo trajimos de remolque para Las Palmas".

arranchar. Prepararse para emprender viaje.
mariantes. Agricultores y ganaderos que en determinadas épocas del año se van a pescar.
puncha. *Tacha* (clavo) en La Gomera.

● *Baúl del lector*



Carlos Santana Jubells

Niños 'viejos' de infancias cortas



Los hijos ayudan a los padres en el cernido de la arena para la fabricación de la casa, o de las cuadras para el ganado. | ARCHIVO P. R.

Dos recién adolescentes o aún casi niños cerniendo arena –probablemente preparando material de construcción–, otros dos hombres de mediana edad (uno paleando y el otro, en un segundo plano) y, al fondo, un anciano sentado con cachucho y manta. De escenario, edificaciones tradicionales del campo canario.

En esta foto, datada en la década de 1950, hay tres generaciones de hombres, puede que emparentados entre sí, eso no lo sabemos; pero sí que están representadas sus tres edades. Y aunque parezca extraño, hay distintos tipo de edad, entre ellas la biológica y la social. Hubo un tiempo en el que la infancia no corría de la misma manera para todos. Hasta no hace mucho, especialmente en los entornos rurales, los niños dejaban de serlo mucho antes de lo que nos pudiéramos imaginar. Su entrada en la adultez (que no necesariamente en la madurez) era temprana y solía coincidir con su capacidad para trabajar.

Incluso por duro que pueda sonar, se prefería tener un hijo a tener una hija: en no muchos años podía contribuir con su fuerza de trabajo al sustento doméstico; la hija, sin embargo, estaba destinada a ser madre de otra familia, a la que había que dotar para el matrimonio, lo que podía ser una preocupación más. Y en las precarias economías familiares rurales, cuantas menos preocupaciones, mejor. Por lo tanto, estas tres generaciones de hombres no sólo están compartiendo ese trabajo de construcción. También están compartiendo algo más intangible: todos tuvieron una infancia muy corta.

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

Atlántico

Macarofood | Atlas de ciencia, pesca y cocina



Las caballas con salsa oriental e hilos de puerro con gofio del cocinero y 'sushiman' Carlos Escobar. | TATO GONÇALVES

Maroa, cocina asiática de fusión con producto canario

El mayor 'beach club' de Canarias, en sus tres mil metros cuadrados de isla artificial en Anfi del Mar (Mogán), es mucho más que hamacas y jacuzzi. Lo explica aquí su jefe de cocina, Davidoff Lugo, un apasionado de la mezcla de distintas cocinas.

YURI MILLARES

El producto canario es la estrella de los ingredientes en la culinaria que practica Davidoff Lugo, *Davi*, "pero siempre me ha gustado la mezcla de distintas cocinas y me decanto sobre todo por la asiática". Así que lo que hace bien podría definirse como una cocina canaria de fusión donde destacan técnicas y productos de cocinas como la japonesa que aportan y realzan sabores, texturas, incluso colores.

Ese gusto por la gastronomía de otros lugares del mundo la comenzó a descubrir desde muy niño. "Mis padres trabajaban y me cuidaba una señora suiza que hacía cocina italiana, francesa, alemana…". Un día le pidió que la ayudara a hacer una lasaña y fue "tan bonito que decidí hacerme cocinero". Con tan temprana vocación, los estudios los encaminó a ese fin. Eso sí, cuando se puso a trabajar "empecé por lo que creo que deberían empezar todos los cocineros: fregando platos". Después vendrían otras tareas y viajes para mejorar su formación.





Davidoff Lugo con una sama roquera. Debajo, en compañía de Francisco Medina y Carlos Escobar. | GONÇALVES

En el Maroa Club de Mar entró en 2014 cuando el jefe de cocina de entonces lo quiso tener a su lado. Ahora él es el jefe de cocina de este *beach club*, el más grande de Canarias a día de hoy y el tercero de los seis mejores "superchiringuitos" en España, según el suplemento especializado "El Viajero" del diario *El País* (julio 2017).

Con un solárium 365 días al año, servicio de jacuzzi, servicio de snack al mediodía y por la noche una selecta carta de restaurante "en la que elegimos más el producto local", Davi recalca lo más esencial: la cocina y sus propuestas.

Precisamente, una soleada jornada de un día más en este enclave paradisíaco recibió al equipo de trabajo del *Atlas gastronómico de la pesca en Canarias*, para que convirtiera alguna de sus creaciones culinarias en propuestas para dicho Atlas.

Fue así como elaboró una sama roquera con tempura (una técnica culinaria japonesa, dicho sea de paso), verduras y un caldito de algas canarias. Una propuesta, dice, que "resume la cocina con la que me identifico".

Tal es así que su segunda propuesta de receta para el Atlas se la encargó a Carlos Escobar, cocinero peruano y *sushiman* que trabaja en el restaurante asiático Khun (también en Anfi del Mar y muy cerca del Maroa), al frente de cuya cocina está también el propio Davidoff, que cuenta a "pie de fogones" con la labor de otro gran profesional como jefe de cocina, Francisco Medina.

En la barra de sushi Escobar trabaja "con los clásicos –explica–, que son el atún, el salmón y el pescado del día: cherne, sama, medregal". Para el Atlas elaboró un llamativo plato con la popular y sabrosa caballa. "En este caso la limpio, la fileteo y va a la plancha solamente con sal gorda. La salsa es una reducción que lleva soja, sake, mirim, azúcar y jengibre, y encima, puerro enharinado con gofio".

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



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

Atlántico

Macarofood | Atlas de ciencia, pesca y cocina



Mercado de Peixe de la ciudad portuaria de Mindelo, en São Vicente. | J. A GONZÁLEZ (PELLAGOFIO)

Guía del consumidor canario de pescado en la Macaronesia (2)

Consejos de utilidad para identificar algunas especies de interés que el viajero se puede encontrar en los vecinos archipiélagos de Azores, Madeira o Cabo Verde. En este segundo artículo (enmarcado en los proyectos PO-MAC Macarofood & Mariscomac) nos ocupamos de los medregales, jureles, chicharros y otros parientes.

J. A. GONZÁLEZ (SOLEA)*

En los destinos turísticos y de negocios Azores, Madeira o Cabo Verde a menudo constatamos no pocas confusiones y malentendidos, lo que no deja de ser chocante cuando buena parte de los vocablos portugueses del mundo de la pesca y de las especies pesqueras pasaron a Canarias hace siglos y forman parte del habla de este archipiélago.

Esta entrega la dedicamos a los medregales, jureles, chicharros y otros parientes (pescados de la familia de los Carángidos), de notable importancia comercial y muy apreciados por los consumidores. Se trata de alimentos semigrasos o ligeramente grasos, ricos en proteínas y omega-3.



Pescadores caboverdianos en Baía das Gatas, en São Vicente. | J. A GONZÁLEZ (ARCHIVO PELLAGOFIO)

Medregales

En aguas de Canarias los medregales están representados por cuatro especies. El **medregal común** (*Seriola fasciata*), también denominado blanquilla o loquillo, frecuente, alcanza un tamaño máximo de 5 kg. El **medregal negro** (*Seriola rivoliana*), hasta 60 kg. y el **medregal limón** (*Seriola dumerili*), hasta 80,5 kg., también son frecuentes. El **medregal rosa** (*Seriola carpenteri*), hasta 7,25 kg., es raro a ocasional.

Como ya decía en un anterior artículo ("Medregales en canarias, sin estudios biológicos"), el origen del vocablo canario *medregal* siempre ha sido un enigma para mí. Los angloparlantes los llaman *amberjack* (pez ámbar), los alemanes *Bernsteinfisch* (pez ámbar) y los francófonos *sériole* apoyándose en su nombre científico. Cuando nos acompaña un peninsular, tenemos que decirle que va a comer pez limón. Si es catalán, valenciano o balear, le diremos que es *serviola* o *sírvia* (también escritas con c). Si es alicantino, murciano o almeriense, *letxola* (lechola) o *letxa* (lecha).

En aguas de Azores habitan el medregal negro y el medregal limón, conocidos como **írio** y **lírio,** respectivamente. En Madeira están presentes los tres medregales citados en primer lugar, que indistintamente reciben el nombre común de **charuteiro**. En Cabo Verde se conocen como **esmoregal-rosa** (*S. fasciata*) y **esmoregal-preto** (*S. rivoliana*).

Este pescado azul se consume en fresco, refrigerado o congelado. Se comercializa entero, fileteado o en rodajas, e incluso sus huevas. Se prepara a la plancha, a la parrilla, frito, en caldo/cazuela de pescado, guisado o encebollado.

Jureles y chicharros

Como explicaba en el artículo "El *txitxarro* que hicimos canario por influencia vasca", los chicharros canarios son los jureles de la mayor parte de la Península, mientras que el jurel canario no es frecuente en aguas peninsulares, donde recibe el nombre de jurel dentón. En Canarias denominamos **jurel** (*Pseudocaranx dentex*), a veces denominado jurel de Guinea, a un pez común, muy apreciado, que alcanza 6,4 kg.

En Azores y Madeira es conocido como **encharéu** o **charéu**. En Cabo Verde es **falso bonito** o **roncador**. Pero las aguas de Cabo Verde atesoran una gran variedad de carángidos de aspecto similar a nuestro jurel. Destacaremos tres especies cabo-verdianas comunes: el **bonito** (*Caranx crysos*), hasta 5,1 kg, que en castellano es el jurel ojón; el **enforcado**, **forcado-preto** o **xaréu** (*Caranx lugubris*), hasta 17,9 kg, equivalente al jurel negro; y el **salmão** (*Elagatis bipinnulata*), hasta 46,2 kg, macarela salmón en castellano.

En aguas de Cabo Verde el medregal negro y el medregal limón son conocidos como esmoregal-rosa y esmoregal-preto

Los chicharros canarios son jureles en la Península, mientras que el jurel canario recibe allí el nombre de jurel dentón

Como consecuencia del calentamiento global de los océanos y del fenómeno de tropicalización de las aguas canarias, estas especies aparecen con cierta frecuencia por nuestras costas y, obviamente, son objeto de consumo culinario.

En Canarias denominamos "chicharro" a ciertas especies de peces pelágicos costeros de tamaño mediano (alcanzan 50 cm de talla y 1,3 kg). Las más comunes en nuestras aguas son: el **chicharro del alto** (*Trachurus picturatus*) y el **chicharro norteño** (*Trachurus trachurus*).

Las diferencias morfológicas entre ambos son difíciles de observar, incluso para estudiosos. En la práctica, ambas especies se comercializan como chicharros.

En Azores y Madeira son igualmente conocidos como **chicharro** o **carapau** (= cara de palo). En Cabo Verde habita el **carapau-de-fundo** (*Trachurus trecae*), aunque el más común y muy popular es el **olho-largo** (= ojo grande) o **chicharro** (*Selar crumenophthalmus*), que alcanza 70 cm de tamaño.

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

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