Entrevista

Andrés Rguez. Berriel

"Los mayores te metían tal miedo que recuerdo de niño encender mi primer fósforo"

Atlántico

Gastronomía de Cuaresma en Canarias

El sancocho en dos versiones, tradicional y creativo, según Benito Benítez

Gastroclub

Bodegas Monje

Vinos con historia, uvas de terruño

pellagofio

Edición especial para La Provincia y La Opinión de Tenerife

2ª época - nº 62 - marzo 2018

Braulio Simancas, David Moraga y Jesús González con un galludo para tollos (foto Tato Gonçalves).

Cocina de la pesca con tres chefs "5 estrellas" de Tenerife

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

Rutas

• *Chip de morena*

Francisco Belín

Sin 'ir a freír chuchangas', pero curioso por probar los caracoles

He de empezar, necesariamente y como es de ley, recordando la etapa de todo un quinquenio, recientemente cerrada, en la que residí en La Mancha, concretamente en Ciudad Real; eso sí, con idas y venidas muy frecuentes desde aquellas tierras a Canarias.

Lo digo porque en aquellos lares sí era más o menos habitual tomarse unos botellines de cerveza con caracoles aliñados, que era un no parar. En aquellos feudos manchegos tomaba esos caracoles, matizada su insipidez por ese aderezo ligero cargado de hinojo; se apuran como pipas, apetecibles como son, con cerveza fría o un vino blanco. Los más grandes tienen "su cosa" –no suelo ser escrupuloso con casi nada a la hora de probar–, con esas salsas rotundas y aparejadas con tomate, encebollados, vinagres y embutidos –no tanto en el archipiélago–. En realidad, lo exactamente idóneo para sopetear con pan.

Confieso que en esta especialidad culinaria me pierdo del todo y escribo de ello precisamente por la curiosidad: para que ésta me lleve a descubrir los caracoles, vamos a llamarlos "a la canaria". Me espolea también para esta columna de *Pellagofio* haber leído la información –con desconsuelo, lo confieso– acerca de la séptima edición de la Fiesta del Caracol de Agüimes, celebrada el pasado mes de enero, y a la que de buena gana hubiera acudido.

Para saciar la curiosidad y el antojo, en cuanto pueda me largo derechito a Agüimes o a Valleseco para probar el recetario 'caracolil' y conocer un poco más del tema

Por de pronto, he de guarecerme en la voz isleña de *chuchangas*, que planteados así los gasterópodos comestibles parecen más apetitosos. De hecho, les diré que cuando mencioné eso de "¡vete a freír chuchangas!" entre varios sobrinos adolescentes, ni imaginaban lo qué podía significar. Valga la anécdota de que aparte de que las chuchangas fritas serían impensables, la exclamación viene a suplir a la de "¡vete a freír espárragos!", con menos gracia a todas luces.

Después de las correspondientes pesquisas, se puede dar por buena una conclusión: no se diferencian demasiado respecto a otros lugares de la Península. Me decía doña Eugenia –prefiere mantener el apellido en el anonimato la buena señora–, que a lo mejor pudiera darse un "detalle isleño" como es ese de agregar a los animalillos en cuestión un majado que llevaría pimienta de la pm, pimentón, cominos y algunas hierbas, entre las que estaría muy presente el hinojo.

Lo que les venía diciendo entonces: hay que saciar la curiosidad y el antojo, y en cuanto pueda me largo derechito a Agüimes o a Valleseco (que no a freír chuchangas). No sólo para probar el recetario *caracolil*, sino para conocer un poco más acerca de los que realmente saben de estas ciencias, entre ellos el mismísimo Yuri Millares.

• *Virtus Probata Florescit*

Carlos Cólogan Soriano

Diario del ataque corsario que sufrió el 'Ceres' rumbo a Tenerife

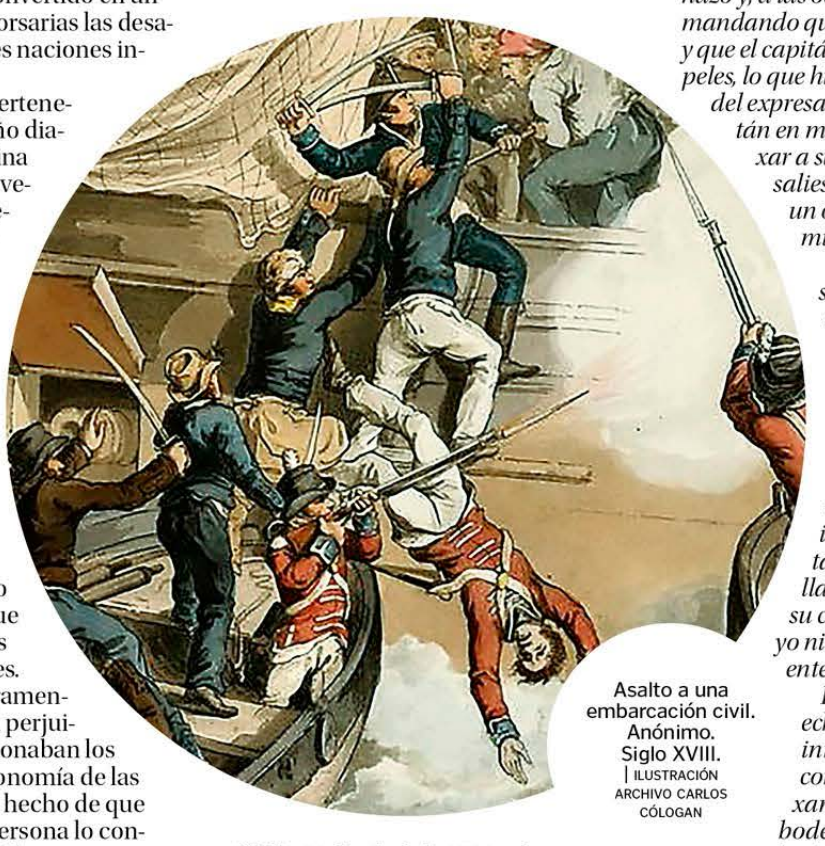
No hay nada más fascinante que encontrar unos papelitos que directamente te narren un episodio que casi podría corresponder al guión de una película de aventuras. El hecho que se relata sucedió en mayo de 1799 en el transcurso de la guerra anglo-española y con los franceses como aliados. En aquel año la navegación se había convertido en un caos, pues las acciones corsarias las desarrollaban por igual las tres naciones involucradas en la guerra.

No hay nada más fascinante que encontrar unos papelitos que directamente te narren un episodio que casi podría corresponder al guión de una película de aventuras

Las siguientes líneas pertenecen a un singular y extraño diario de un capitán de marina mercante que, en una travesía desde Londres a Tenerife, sufre un ataque corsario. Los tres folios están escritos en un perfecto español con muy buena caligrafía y ortografía. Pese a que no están firmados, estimo que podrían pertenecer al bergantín *Ceres*, cuyo capitán era Juan Jacobo G. Wahltedt. Este marino, a su llegada a Tenerife el 31 de mayo de 1799, narra el episodio a Tomás Cólogan para que éste lo pueda remitir a los aseguradores londinenses.

La crónica es verdaderamente singular, pues refleja el perjuicio económico que ocasionaban los ataques corsarios a la economía de las Islas Canarias, aunque el hecho de que esté escrito en primera persona lo convierte en un verdadero hallazgo.

Encabezado por un "Extracto del libro de abordo", dice así:



Asalto a una embarcación civil. Anónimo. Siglo XVIII. | ILUSTRACIÓN ARCHIVO CARLOS CÓLOGAN

El día 28 de abril de 1799 salimos de Londres: El navío estaba bien acondicionado y propio para hacer viaje. (...) El 16 [de mayo] a las quatro de la mañana; quando caló el viento, entrando entonces en la latitud de 44 grados, 8 minutos y la longitud de 12 grados y 17 minutos al Oeste de Londres. A las cinco y media de la mañana, vimos un navío a sotavento que tenía sus juanetes, los que arrió luego que nos alcanzó a ver.

La mañana estaba nublada, pero ya empezaban a disiparse las nubes y entonces el mismo barco cambió sobre nosotros, puso bandera encarnada y aunque no estábamos a una legua de él no pudimos oír el ruido, y sí solo ver el humo quando, temiendo que no fuese un corsario, eché al agua todos los papeles sobre que pudieran haberme buscado.

Un cañonazo

A las seis y tres quartos disparó un cañonazo y, a las ocho, se acercó y me habló, mandando que echásemos el bote al agua y que el capitán fuese abordo con sus papeles, lo que hice. Quando llegue a bordo del expresado barco, me habló el capitán en mal francés y me obligó a baxar a su cámara, y a mi gente que saliese del bote, y doce hombres y un oficial bajaron y pasaron a mi Navío.

Luego que llegaron a bordo, supe que habían quitado los encerados de la boca de escotilla, y que la habían abierto, rompiendo la tabla clavada que la cerraba; y el oficial con ocho hombres baxaron a la bodega quedando los otros quatro marineros sobre combés. Pocos instantes después subió el citado Oficial, tomó la bocina y llamó al Navío hablándole a su capitán en una lengua que ni yo ni mis marineros podíamos entender.

Entonces el barco referido echó su lancha al agua, la que inmediatamente fue abordo con diez hombres más. Y baxando estos con los demás a la bodega de mi Navío, sacaron ocho barricas de agua y las metieron dentro de la lancha. Después baxaron a la cámara de víveres y sacaron 2 barriles de vaca, 2 barriles de puerco, 2 barriles de manteca, quatro sacos de biscocho, 3 piezas de xarcia menuda, el uno a 3 pulgadas, otros de dos y el tercero de una; y se llevaron el todo para su navío con las dos lanchas.

Una vez de embarcados los reglones citados, volvieron otra vez a bordo de mi Bergantín; y en varios viajes sacaron de la cargazón los siguientes: un cable de 6 ½ pulgadas y 120 brazas, 2 piezas de lona, 6 barriles marcados I.W. con los números 51, 52, 53, 54, 55, 62; 3 Caxas marcados I.W., 22, 23, 24 (...); 2 Cestos de quesos marcados del mismo modo; 20 Cestos de cervezas.

Y siguieron pasando estas mercancías a su bordo hasta las tres y media de la tarde, quando el corsario que se hallaba a sotavento de mi navío, cambió y se puso a barlovento; ignorábamos el motivo; pero luego juzgamos fuese el de descubrir una vela a sotavento.

Una vela a sotavento ahuyenta al capitán corsario

El viento empezó a refrescar y con marejada, y la referida vela, vista a sotavento, parecía dirigirse hacia nosotros. Entonces el Capitán de dicho corsario llamó a su oficial que estaba a bordo de mi Bergantín, hablándole siempre en una lengua desconocida (...) y a mí que saliese de la cámara y me fuese a mi Bergantín diciéndome que tenía bastantes razones para llevarme a Francia y que yo sería condenado; pero que como allá había bastantes barcos viejos, y que no podría vender este fácilmente, me lo regalaba; y que si acaso encontrábamos la vela que se avistaba y le participáramos algo de lo sucedido, me echaría a pique sin misericordia siempre que me volviese a encontrar.

Me fui a bordo con mi lancha algo maltratada y llena haciendo agua. El Corsario subió la suya; hizo fuerza de vela, y se separó de mí.

El otro barco a la vista siguió igualmente su rumbo y no nos volvimos a ver. El Corsario luego después baxó sus juanetes. Este era un Bergantín de doce cañones y 4 pedreros pequeños de fábrica Ynglesa o Americana, y era tal la astucia con que andaba, que solo a mi corta distancia se podría divisar su artillería pareciendo más bien de lejos un barco mercante.

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

Cita con Canarias

Andrés Rguez. Berriel

La memoria de un sabio

Con una novela ('Los majalulos'), un cuento ('Gotadeagua') y numerosos artículos publicados centrados todos en su isla natal, Fuerteventura ("Nací el 18 de julio de 1936, que en la actualidad soy el único que lo celebra", bromea), su memoria y gran conocimiento de su paisaje, tradiciones, datos históricos e incluso curiosidades y anécdotas, lo convierten en una gran fuente de información. 'Pellagofio' se acercó a él para hablar de camellos y cabras majoreras para un libro, pero además nos habló de lo que sigue.

"Los mayores te metían tal miedo que recuerdo de niño encender mi primer fósforo"

YURI MILLARES

— Naciste en esta casa ¿no?

— Sí, en aquella habitación de allí –señala a una de las puertas que se asoman al antiguo patio de la casa, ahora el salón del hotel rural Era de La Corte–. Hasta los ocho años, que me fui a Las Palmas, viví aquí. Mi padre era masón y quería que los hijos estudiáramos, así que nos mudamos a Las Palmas.

— Pasaste fuera muchos años.

— Sí. Volví después de casarme, con 32 años. Lo que pasa es que venía a Fuerteventura en todas las vacaciones en el "correo de los pobres", el *Guanchinerfe* –ríe.

— Una isla que te has pateado de cabo a rabo, de niño y adulto.

— Por la afición a la cacería. Prácticamente me recorrí toda Fuerteventura cazando, incluso en los jables de Jandía en la época que Winter cerró aquello con una alambrada y no dejó cazar durante dos años: los conejos casi se lo comen a él. Entonces abrió, para que fuera todo el mundo a cazar. Hasta regalaba las cajas de cartuchos.

— ¿Para librarse de la plaga?

— Aquel día, a las cinco de la madrugada, ya estábamos todos los cazadores allí. Me acuerdo que fui con un tío mío y cuando se abrió el portalón la tierra parecía que se movía, no había más que conejos. Subido encima del coche de mi tío gasté la caja de cartuchos. Y un primo mío los cogía con la mano en la madriguera, porque no cabían y el último que entraba tenía el culo fuera –ríe.

— ¿Pero, tantos había?

— Sí. Uno que era teniente coronel de la Guardia Civil, de Las Palmas, se sacó una foto con el tricornio sobre la cabeza y debajo era una pirámide de conejos.

— Y seguiste yendo después, ya de mayor, con tus hijos

— Sí. Yo perdí la afición un día cuando tres capitanes y un teniente de la Legión casi nos matan a mi hijo Andrés y a mí, que estábamos cazando en Betancuria y nos vimos entre una serie de tiros cruzados que tuvimos que tirarnos al suelo.

— Tu abuelo tendría camellos, que era agricultor

— Él prefería *labrador*: "yo labro la tierra" decía. Sí, tenía seis o siete. También tenía vacas, burros, en fin, todos los animales que se usaban en aquel entonces. Se pasó la vida trabajando y comprando fincas y llegó a ser un gran terrateniente en Fuerteventura. Tenía un amigo, don Fausto Carrión, en Casillas, y aunque eran muy amigos se trataban de don y de usted. "Don Fausto, ¿cómo compra usted esos terrenos que van desde aquí en Casillas hasta Puerto Cabras, eso son fincas que no sirven para nada?". Y don Fausto le contestaba: "Don Rafael, a mí me gusta montarme en el burro en Casillas e ir hasta Puerto Cabras montado por mis terrenos". Y mi abuelo, al contrario, compraba fincas que fueran productivas.

— ¿Por qué lo que se comía todos los días era gofio y el pan era sólo para las fiestas?

— Porque era grano tostado y molido que se podía llevar al campo y amasarlo en el momento, y comerlo de diversas maneras: con un potaje, con un caldo, con leche, con suero. Podías comer gofio de mil maneras.

— De la antigua sabiduría agrícola queda poco.

— Había curiosidades. Por ejemplo, de cuando llevaban las vacas y los burros a abrevar. Iban por el camino y de repente la vaca cagaba. Venía el cristiano detrás, metía la mano debajo a la bosta de la vaca, se iba a la pared del camino y la ponía ahí. Cagaba otra más adelante y hacía lo mismo. Esas bostas de vaca o los moñigos del burro sabía cada uno más o menos dónde las había ido dejando y a los dos o tres días, cuando ya estuvieran secas, venía con un saco y las recogía. ¿Sabes para qué? Combustible para hacer la comida. Y se respetaba.

— ¿Cómo hacían el fuego?

— Estaba el chisquero: tenías que encender una mecha de soga con una piedra, ¡chas-chas!, soplar y después prender una llama con un papel o algo. Pero también estaba el fósforo. Los mayores te metían tal miedo que recuerdo cuando encendí mi primer fósforo, con siete u ocho años.

— Terminamos, un recuerdo dulce.

— Pues mira, aquí en Antigua había unas señoras que hacían un pescado de almendras. Machacaban la almendra con azúcar, también le ponían miel, creo. Le daban forma de pescado, le hacían las escamas, el ojo, todo. Y lo metían en el horno. Mi madre siempre se lo encargaba a las señoras estas por Navidad, las Linares se llamaban.

Esta entrevista con **Andrés Rodríguez** tiene continuación en **pellagofio.es**

> "Lo de la Legión no tenía nombre. La isla era muy tranquila y muy apacible hasta entonces"

> "Las bostas de vaca y moñigos de burro se dejaban en paredes a secar y se respetaba"

• *Ojo de pez* — Tato Gonçalves

'Tratado de usos y costumbres'

Nos vimos con Andrés en un bello salón, grande y acogedor que, a pesar de ser un espacio de descanso de turistas alojados en esta antigua casona, esta íntimamente ligado a la familia: nos encontrábamos entre recuerdos, rodeados de fotografías personales. Escucharlo es como abrir un *Tratado de usos y costumbres de Fuerteventura*.

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

El reportaje

Macarofood | Atlas de ciencia, pesca y cocina

Jesús González y la vieja con salsa de cangrejo que llevaba tiempo queriendo hacer. | TATO GONÇALVES

Cocina de la pesca con tres chefs "5 estrellas" de Tenerife

Jesús González (pionero en la actualización de la cocina canaria), David Moraga (todo un referente para conocer la culinaria tradicional de las Islas) y Braulio Simancas (Mejor Chef de Canarias 2017, según sus compañeros de profesión) reivindican el producto del mar como estrella en su cocina y de la gastronomía del Archipiélago.

YURI MILLARES

El *Atlas gastronómico de la pesca en Canarias* ha hecho su primera incursión en Tenerife, recabando la colaboración de tres grandes cocineros que desarrollan su trabajo en hoteles cinco estrellas del sur de esta isla. En varios días de intensas jornadas en los que el estado del mar no era el idóneo para obtener las diferentes especies que querían cocinar, se consiguió todo el producto necesario gracias al esfuerzo de los pescaderos y pescadores con los que estos chefs trabajan habitualmente.

La clave está en una palabra: *fidelidad*. "El cocinero, aparte de saber cocinar, tiene que tener fidelidad con su proveedor. Y si su proveedor es directo del sector primario ya lo bordamos", explica Braulio Simancas.

Cocina de autor con raíces

Jefe de cocina del hotel Las Madrigueras, **Jesús González** inició su formación en Alemania a donde se fue a aprender el idioma en un momento en que la isla se le hizo pequeña. "Mis padres tenían un restaurante, pero en esa época no me gustaba la cocina", confiesa.

Fue allí donde le entró "el gusanillo". Tanto que regresó para realizar cursos en la Península "con distintos cocineros punteros", entre ellos Ferrán Adrià, que le hizo reflexionar: "Yo no soy partidario de la globalización gastronómica, me gusta que cada sitio tenga su identidad y en Canarias tienes medios y productos que te lo permiten. Un plato puede ser bonito y estar bueno, pero si tiene historia es la leche".

Es lo que hizo durante los casi 20 años que estuvo al frente de su propio restaurante, El Duende, "y lo hago ahora, porque me parece lo más potente", afirma. "Aquí tengo un menú canario todos los martes en el restaurante Boogie, pero también trabajo teniendo en cuenta el tipo de cliente que tenemos", añade. Fue en su restaurante donde marcó un camino que revolucionó la gastronomía de las Islas. "En El Duende se actualizó la cocina canaria. Dicen que fui el pionero... Hombre, allí se escribieron un par de canciones buenas", sonríe. Él define su cocina como "de autor" y así ha enfocado las dos recetas que aporta al Atlas.

La primera la ha llamado "lomo de vieja sobre puré rústico de calabaza, salsa de cangrejo blanco, perlas de gofio, mojo de pimienta verde, lapas y papa negra arrugada", un plato, insiste, "que encierra mucho lo que es la cocina canaria". El otro plato lo elaboró con un pescado muy popular y humilde. "Los pescados son maravillosos todos, y los chicharros, por ejemplo, me encantan".

Cocina de producto local

El hotel GF Victoria, que abrirá sus puertas este 23 de marzo, tiene a su primer y segundo jefes de cocina, Pablo Aznar y **David Moraga**, con todo un proyecto en marcha que quiere revolucionar el concepto de

ASÍ SE HIZO

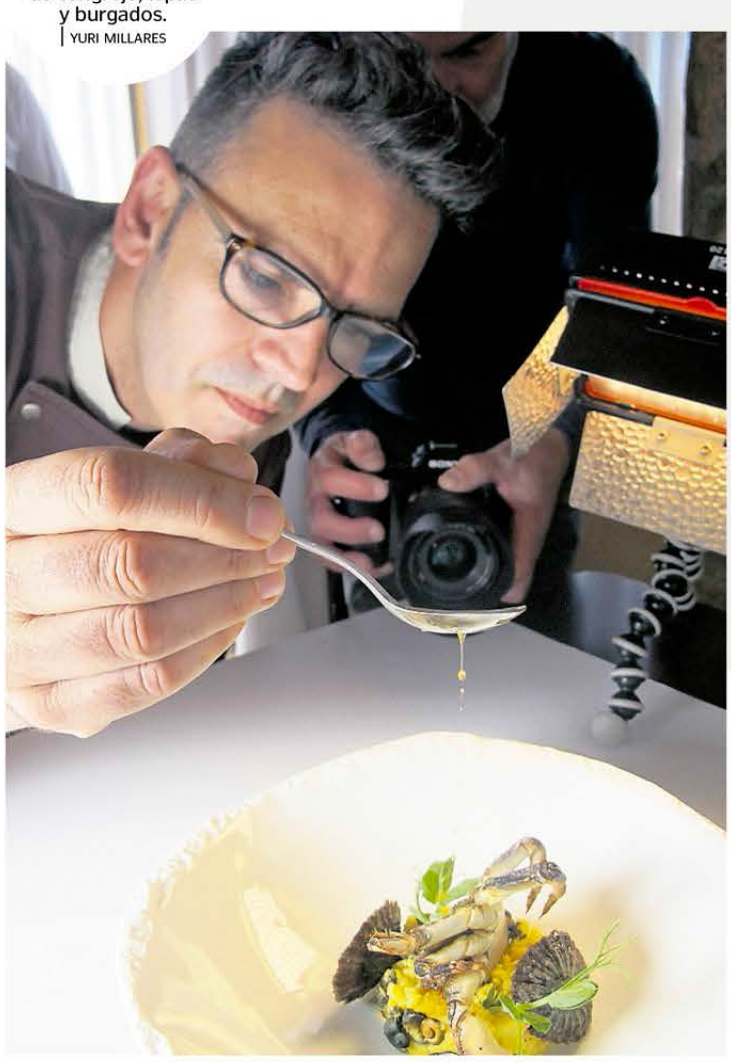
CITA EN LA PLAYA
Braulio Simancas, David Moraga y Jesús González (de izq. a dcha.), posaron con un galludo (uno de los pescados con los que se elaboran los tollos, popular y antiguo plato de la gastronomía canaria), cuando el equipo de trabajo del 'Atlas gastronómico de la pesca en Canarias' los citó en la playa de La Caleta para un retrato de los tres juntos. El galludo ('Squalus megalops') es un pez cartilaginoso frecuente en las islas Canarias donde se obtiene mediante la pesca tradicional de palangre de fondo, aunque no se realizan grandes capturas ya que, más allá de su uso ocasional para elaborar tollos, no tiene salida comercial.

T. GONÇALVES / Y. MILLARES

Trabajo en equipo
El hotel GF Victoria volcó a parte de su equipo de cocina para elaborar siete platos. De izq. a dcha.: Pablo Aznar (jefe de cocina central), Juan Manuel Martínez (jefe de partida), Fernanda Pérez (jefa de partida en el bar-piscina Amaina), David Moraga (2º jefe de cocina central) y Francisco Expósito (jefe de cocina del restaurante gastronómico Donaire).

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

David Moraga da los últimos toques a un arroz caldoso de cangrejo, lapas y burgados. | YURI MILLARES



Braulio Simancas con unos chicharros que preparó en mojo hervido al estilo de La Gomera. | GONÇALVES

cocina de un gran hotel. Y lo pondrán en práctica en los tres restaurantes que albergará: el gastronómico Donaire; el bar-piscina Amaina; y el buffet Chaboco.

Como aquel político español que insistía en "programa-programa-programa", Moraga habla de "producto-producto-producto", pero aplicado al buffet y cocinado al momento. Quieren destacar tanto en carnes (cochino negro, cabrito) como en pescados (siete u ocho tipos diferentes cada día, aunque también habrá de Península). Pescados, insiste, "enteros, es lo que va a marcar la diferencia, que lo identifiques, lo conozcas, lo veas, y este sale en filetes, ese sale en rodajas y el otro sale en tacos.".

Porque, dicen Pablo y David, "vas a cualquier buffet y no ves la cabeza de un pescado nunca, sólo vez texturas con salsas. Que el turista que se va con el buen recuerdo de la vieja que se come en [el pueblo pesquero de] Tajao, también se lo lleve de aquí".

Para el Atlas, David Moraga (en colaboración con el equipo de cocina del hotel) ha elaborado varias recetas con diferentes especies de pescados y mariscos que le han hecho llegar sus arrieros y pescadores. Empezó con un *carpaccio* de gambas canarias y siguió con un típico plato de pescadores, arroz caldoso de cangrejo, lapas y burgados. Después llegaron unas potas en salsa típicas del norte de Tenerife, unos tollos en mojo hervido ("un plato antiguo que se hace ya en pocos sitios, la hicimos con la receta de mi madre", dice Fernanda Pérez, jefa de partida del Amaina en el hotel)... Y así hasta siete.

Cocina canaria evolucionada

Jefe de cocina del restaurante Las Aguas, en el Gran Hotel Bahía del Duque, **Braulio Simancas** reivindica el producto canario en la alta cocina. Y lo pone en práctica con su equipo, porque lleva a rajatabla las tres filosofías que se marcó como orientación de su trabajo: "que sea canario, que haya una cultura detrás y que sea la evolución de la cocina".

"En la gastronomía canaria el producto estrella está en el mar, por una razón muy simple: somos pequeñas islas rodeadas de océano, está en nuestra cultura, en nuestra gastronomía; nuestro territorio es el mar. Tenemos en la cocina pescados capturados, como mucho, el día anterior. ¿Quién tiene eso hoy en día en Europa?"

Durante muchos años, insiste, "los cocineros hemos dado la espalda al mar. Y es algo que a mí, cuando empecé en este mundo, me parecía ilógico". La primera receta que elige preparar para el Atlas, chicharro en mojo hervido, tiene para él una historia, "la de un pueblo de pescadores de La Gomera de donde procede mi padre y donde, en parte, me he criado. En mi casa se hace actualmente y es de mis platos preferidos", dice.

Un mojo con un matiz dulce, "porque en Playa Santiago, entre las familias de pescadores, se le añadía un poquito de azúcar".

A partir de ahí aporta algunas innovaciones al mojo, "evolución de recetario y tradición", las define.

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

Cazuela de bicuda con papas negras
"Un platito que se come por todos lados", saborea David Moraga después de montarlo así para la sesión fotográfica y verter él mismo un chorrito del caldo. "Un plato de vigilia", añadía Fernanda Pérez. Con bicuda por ser pescado de temporada, "aunque con cherne o congrio también queda muy bueno", dijeron.

"Esta es la buena"
"Es uno de mis pescados preferidos", nos contó el chef Jesús González después de someterse con buen humor a la sesión de fotos (chicharros en mano) en la piscina del hotel Las Madrigueras Golf Resort&Spa, en Playa de las Américas.

Reivindicando el escolar
Pez 'maldito' en Canarias por su fama de laxante, "está tan instalado en la alta cocina asiática que, de repente, se ha puesto de moda", dice un siempre sorprendente y creativo Braulio Simancas, que en el restaurante Las Aguas del Gran Hotel Bahía del Duque lo presentó así para el Atlas.

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

Atlántico

Macarofood | Atlas de ciencia, pesca y cocina

El sancocho clásico (aquí con calabaza) y, debajo, el creativo, que incluye mojos de manga y aguacate. | MILLARES / GONÇALVES

El sancocho canario en dos versiones de Benito Benítez

Toda una leyenda de la gastronomía canaria –fue de los primeros isleños en entrar en la cocina de emblemáticos hoteles del sur grancanario como el Folías y el Oasis–, aquí presenta el plato estrella de la gastronomía de Cuaresma en el archipiélago.

Y. MILLARES

En la sede de la Asociación de Cocineros, Reposteros y Panaderos Mojo Picón fundada y registrada en 1986 por Benito Benítez (en San Fernando de Maspalomas), el cocinero recibe al equipo que elabora el *Atlas gastronómico de la pesca en Canarias*. La propuesta que se le hizo, preparar un sancocho canario, tuvo réplica en una contrapropuesta: "¿Quieren el tradicional o uno más creativo?". No pudimos menos que pedirle las dos versiones.

Toda una leyenda de la gastronomía canaria a sus 64 años, su recorrido profesional comienza cuando apenas tenía 12 y vivía en un pequeño pueblo del norte de Gran Canaria: Moya. Su padre, hombre de campo (con ganadería de vacas, cabras y ovejas), quiso que su hijo fuera lo que él no pudo ser: camarero. Así fue como a esa edad lo sacó del colegio y lo puso a trabajar en el bar de un amigo. "Yo empecé y me gustaba".

Benito Benítez mientras elabora los dos sancochos para el 'Atlas gastronómico de la pesca...' | GONÇALVES

Con 15 años entró en el hotel Folías y con apenas 16 años ya había pasado al Oasis. Fue de los trabajadores que lo inauguraron. "Todos los cocineros vinieron de la Península, en cocina sólo habíamos dos canarios. En aquella época había pocos cocineros canarios", relata.

Su vida profesional continuó por otros muchos hoteles (también en Península), aunque regresó a los fogones del hotel Oasis en muchas ocasiones, donde casi era una institución.

En su última etapa profesional antes de jubilarse estuvo en Hecansa (Hoteles Escuela de Canarias), que en 1998 le encarga inaugurar el Centro de Perfeccionamiento Hotelero de Maspalomas, al frente de cuya cocina estuvo 14 años.

Entre sus récords están la mayor pella de gofio nunca hecha (en La Puntilla de la playa de las Canteras: participaron 60 cocineros, tenía 1.800 kilos y comieron de tres a cuatro mil personas).

Y a propósito de la pella de gofio, vayamos ya al popular sancocho canario del que también forma parte.

La celebración de la Semana Santa en Canarias ha convertido a este plato en protagonista casi exclusivo de la mesa el Viernes Santo, al menos entre quienes sirven el que es considerado como menú más tradicional en los campos de las Islas, el día en el que el pescado es la alternativa a la abstinencia del consumo de carne.

"Hay costumbres diferentes según las islas, aunque, generalizando, la base del sancocho es pescado salado, batata, papas y su pella de gofio, acompañada de sus mojos verde con cilantro y el rojo picón de siempre –explica–. En Tenerife se utiliza la calabaza, en La Palma se utiliza el ñame".

El sancocho creativo que ha elaborado lleva ñame caramelizado, pescado salado sin espinas (que ha sofrito con un poco de orégano, tomillo seco y aceite de oliva virgen extra de Gran Canaria), y sendos mojos de manga y aguacate.

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

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

Historia oral

Nacido para pescar, Torano se come la vieja hasta rebozada

Cuando apenas tenía 12 años, Victoriano ya embarcaba con su padre a bordo del 'Reina Ico', un barquito de seis metros de eslora. Desde entonces nunca ha perdido las mañas de la pesca, menos aún a cocinar el pescado.

Victoriano Santana y su hija Débora sujetan sendos ejemplares de cherne romerete (el cherne canario) en El Golfo. | TATO GONÇALVES

Torano, provisto de hacha y cuchillo, muestra cómo limpia y prepara un pescado. | GONÇALVES

YURI MILLARES

Playa Blanca es como se conoce desde hace siglos una pequeña playa de arenas rubias en contraste con sus vecinas de Ásife al este y de La Campana y Bajo Montaña al oeste, "de gravilla de color gris oscuro las dos primeras y de arena rojiza la última", según las describe Agustín Pallarés, investigador de la toponimia y la historia de Lanzarote en su artículo "El territorio de Rubicón y sus topónimos".

De ella toma su nombre el pueblo que creció en esa misma orilla, cuando a principios del siglo XX se asentaron allí pescadores "de las aldeíllas de Papagayo y Berrugo, a los que se fueron agregando sucesivamente otros de Corralejo y Tostón en Fuerteventura y algunas familias más de los pueblos vecinos de Femés y Las Breñas", escribe Pallarés.

Entre quienes allí fundaron su hogar estaban el pescador Salvador Santana (de Fuerteventura) y su esposa Dolores Cabrera (de Lanzarote). Allí nació su hijo Victoriano hace 67 años, cuando este pueblo del norte de Lanzarote aún no conocía el turismo y los pescadores del lugar varaban sus barquitos en la playa. *Torano*, como llamaban a ese niño –y lo siguen llamando hoy– ya empezó a acompañar a su padre "a la pesca con nasas y con anzuelos", relata.

Unos años después ("cuando empezaron a llegar los turistas por allí", recuerda Torano, que entonces tendría ya los 16 o 17) sus padres abren Casa Salvador, un restaurante y pequeña pensión de diez habitaciones que enseguida se convirtió en lugar de una apreciada gastronomía marinera y popular. Allí mismo estaba, incluso, el almacén de la sal de Janubio a donde la iban los marineros a buscar para llevarla a barcos que fondeaban frente a aquella playa.

Torano siguió pescando y cuando no iba con su padre, ocupado atendiendo Casa Salvador, "iba con un padrino mío, Mateo". Y no sólo aprendió a pescar, también a preparar el pescado ("Yo he arreglado muchas cienes de toneladas de pescado", ríe) e incluso a cocinarlo con su madre, que era quien cocinaba en el restaurante ("Trabajábamos la sopa de marisco; la **vieja sancochada***, frita o rebozada; y lo típico, que es el caldo de pescado que se hacía con mero. No había otra cosa", añade).

"En ese entonces había un montón de pescado en Lanzarote –sigue contando–. ¡Mucho! Meros, los que querías. Iban los barquillos y, el que menos, traía siete o nueve. Y congrios, cuando iban a pescar congrios. Y con las nasas venía mucha chopa, abades, jureles, la sama **morretúa*** grande".

Victoriano hace mucho que tiene su propio restaurante donde él mismo es quien cocina, Casa Torano. Allí sirve el pescado que le abastecen varios arrieros, pero cuando puede, también pesca para sí mismo. "Yo he nacido marinero y me gusta pescar, tengo más cordeles que cualquier marinero". Como curiosidad, prepara la vieja de cuatro maneras diferentes: a la espalda, frita, sancochada y –cosa poco habitual– rebozada ("Con vieja grande, en filetes que envuelve en harina y huevo y no se deshacen, yo no sé la magia. Y queda tan jugosa que parece merluza", dice su hija Débora).

Versión más extensa en la edición digital (en *pellagofio.es*).

• Hablar canario

Emprender en un pueblo sin casas ni carretera

Si Casa Salvador inició su andadura en un momento en el que el pueblo de Playa Blanca comenzaba a recibir sus primeros turistas, cuando Victoriano Santana se instaló por su cuenta y abrió el bar (luego, restaurante) Casa Torano en El Golfo allí no había más que "cuatro chocitas", describe su hija Débora. "Mi abuelo Salvador le decía: ¡estás loco, a qué vas a ese pueblo que no hay nadie, por allí no pasa ni la carretera!".

Pero allí también empezaban a llegar turistas, dispuestos a recorrer aquella pista de tierra para ver el Charco Verde, una llamativa laguna de aguas verdosas por un alga y el azufre que contiene. Sin duda, uno de los atractivos paisajísticos de Lanzarote. Aunque, en 1981, reconoce Victoriano, "esto estaba vacío, no había más que un bar (que ahora se llama El Bogavante), que lo cogí yo y le puse Casa Torano. Después ya compré una casita vieja y la fui arreglando". Ahora hay carretera, once restaurantes, "y todos escapamos".

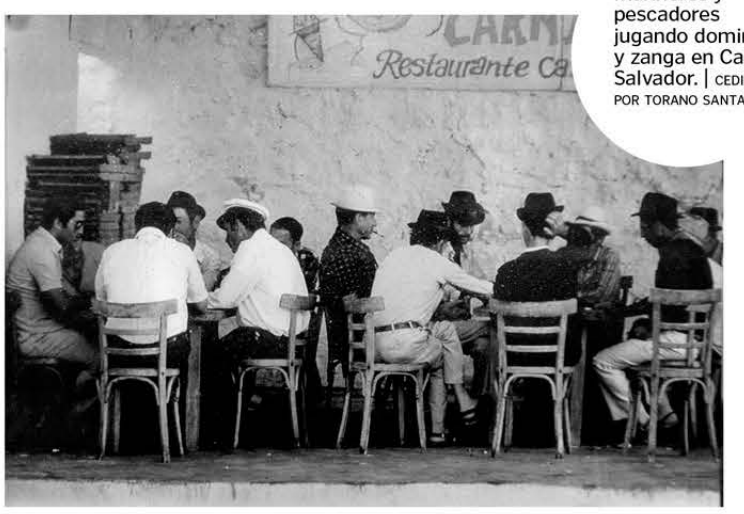
morretúo, -a. Con labios gruesos (Sin citas para esta acepción. "Morretuda" también es persona "testaruda, terca", cita el *Tesoro lexicográfico del español de Canarias*).

vieja sancochada. "Pez autóctono del litoral canario y el más apreciado por todos los isleños. Por ser su hábitat el 'marisco' y el 'veril' cercano a la orilla, es de carne blanca, fina y delicado sabor (…). Formas de prepararlas: Vieja jareada, vieja sancochada [guisada con agua], caldo de viejas" (Orlando García Ramos, *Voces y frases de las Islas Canarias*).

• *Baúl del lector*

Carlos Santana Jubells

A la zanga y 'encachuchados'



Marineros y pescadores jugando dominó y zanga en Casa Salvador. | CEDIDA POR TORANO SANTANA

Allá por las cuatro de la tarde, la terraza de la pensión-restaurante Casa Salvador comenzaba a aromarse con un olor extraño, no molesto en realidad, mezcla de sudor, pescado seco, salitre y tabaco sin filtro. En la conejera Playa Blanca de los años setenta del siglo XX algún guiri, de los que empezaban a dejarse caer procedentes del más norteño y urbanizado Puerto del Carmen (o La Tiñosa), pudo preguntarse si esa congregación de hombres *encachuchados* y que hablaban a gritos cortos tendría algo que ver con el carnaval que anuncia Casa Salvador y asoma en la fotografía.

Nada más lejos de la realidad. Tras haber pasado muchos de ellos la mañana en sus barquillos sacando del mar los sustentos, las tardes se pasaban en compaña, tomando *piscos*, charlando y cabreándose de vez en cuando con la mala jugada del compañero de dominó o zanga (o "sinseño", como parece que se le denominaba en Lanzarote) y que tiraba por tierra esa estrategia que se va desarrollando por sí sola a medida que avanza el juego.

Ahí están (muchos ya fallecidos) Mateo, Aurelio, Juan, Francisco, Manolo o Luis *el Capitán* (identificable por la gorra blanca que lleva). Como otros muchos hábitos cotidianos, ya es muy difícil encontrar a estas congregaciones de vecinos, conocidos, amigos o no tan amigos echando las tardes *patrás*, en un trasunto vigesimonónico de grupo de Whatsapp.

Aun intentando no resultar retrógrado, no deja de dar tristeza y asombro a partes iguales ver cómo han cambiado algunas cosas.

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

Gastroclub

Felipe Monje en la planta subterránea de la bodega dedicada a los crianzas. | GONÇALVES

Vinos con historia, uvas de terruño y los Monje que vienen

Recorrer las instalaciones de Bodegas Monje es una forma muy didáctica y amena de conocer una parte importante de la historia del vino de Tenerife: la que habla de viticultores y bodegueros transformando uvas singulares en vinos originales, en diferentes épocas y con un mismo fin: disfrutar de su calidad. No en vano estamos ante una familia que lleva elaborando vino desde hace cinco generaciones.

YURI MILLARES

Movidos por la curiosidad, repetimos visita a Bodegas Monje sabiendo que el año 2018 se presenta con muchas novedades… como si fueran *pocos* los buenos vinos que aquí ya se vienen elaborando desde hace mucho tiempo. Y cuan turistas en una visita guiada, nos dejamos llevar, una vez más, para recorrer sus instalaciones con Felipe Monje, bodeguero inquieto y emprendedor donde los haya.

Cómo no, comenzamos por pisar el viejo empedrado entre antiguos envases de madera en lo que era la bodega de su padre: barricas de roble y de castaño que se aprovechaban cuando llegaban llenas a la isla, a bordo de navíos que comerciaban en rutas desde el Caribe o distintos puertos de Península, y ya vacías se remendaban y reutilizaban. Los cascos más viejos "son los de roble que decían de Virginia, y pueden tener 250 años tranquilamente", señala. Los menos viejos tienen 45 años, son de roble francés y su padre los compró nuevos en Huelva.

Era muy común antes escuchar a la gente aquello de "¡muchacho, tengo un casco de Virginia que me hace un vino buenísimo!". Felipe no puede evitar reír pensando que se atribuía la calidad del vino "no a la viña ni la uva, sino al casco de Virginia". Aunque, dice, "en cierta manera es verdad". De hecho, es parte del secreto de la personalidad de su vino Monje Tradicional, porque dentro de estos toneles viejos se han ido formando cristales de tartratos, cristalizaciones naturales procedentes de la uva que con el frío solidifican y "le dan otro toquito de sabor" a dicho vino, que todavía sigue pasando por estas viejas maderas.

En garrafones de cristal

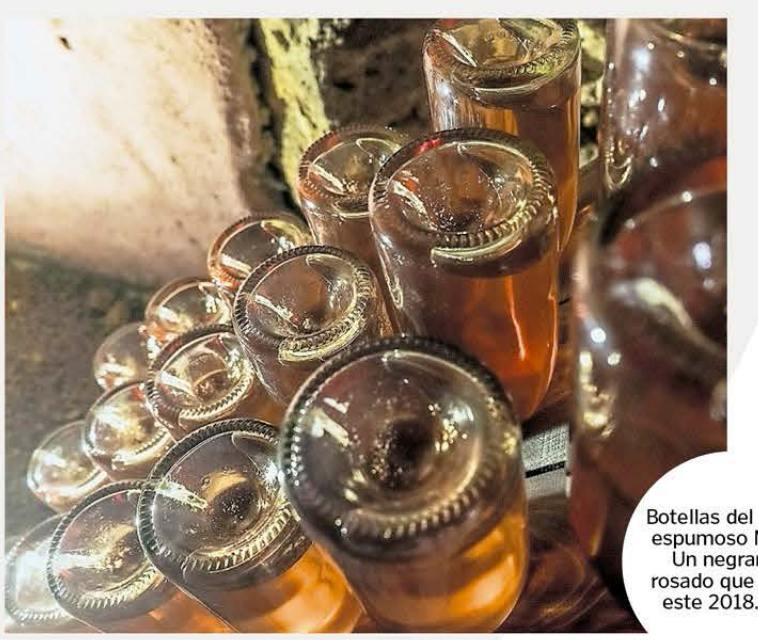
Cuando dejamos atrás la vieja bodega y entramos a la nave donde los vinos ya se empezaron a guardar en depósitos de acero inoxidable, encontramos también unos garrafones grandes de cristal en los que Felipe hizo su propia *revolución*.

"El primer vino blanco defangado de Tenerife fue el [Monje] Dragoblanco (y el segundo de Canarias, porque el primero fue El Grifo) –dice–. A partir de ahí hubo un antes y un después, porque los vinos de Canarias empezaron a llamar la atención cuando se empiezan a defangar, que es evitar que fermenten los mostos".

Y lo explica: "Limpias el mosto, fermentas la parte limpia y salen unos vinos más aromáticos, más frescos, con bonitos colores. La revolución del vino aquí se empezó a hacer palpable cuando los blancos y rosados empezaron a oler y no eran tan oxidados ni tan alcohólicos como hasta entonces".

Al entrar, por fin, en la nueva bodega subterránea, con tres plantas bajo tierra, todavía nos encontramos con otros envases que hicieron historia: los depósitos de acero inoxidable donde se realiza la maceración carbónica (con los racimos enteros). Con ellos se hicieron los primeros vinos de maceración carbónica de Canarias, Hollera Monje: "En 1991 empezamos nosotros, en 1992 lo hizo Teneguía [en La Palma, con su tinto García Escámez] y en 1994 sale el de Bodegas Insulares Tenerife".

La segunda planta subterránea es la de las barricas nuevas para crianzas en pequeñas producciones de sus vinos Listán Negro, Tintilla, Monje de Autor o Evento. Aquí estamos ya en el futuro, donde también ha tenido hasta su embotellado los primeros Bastardo Negro (variedad de uva pariente que, antes de estudiar su ADN en laboratorio, llamaba "tinta monje" y cultiva en la parcela La Mostaza, a 670 m. de altitud) y Vijariego Negro (de la parcela Mentiroso, a 600 m.), los nuevos vinos que van a salir al mercado en cuestión de días, a los que, antes de acabar el año, le seguirán el Monje de Autor Reserva 2012 y el primer vino espumoso Monje con uva negramoll rosada de la cosecha 2015.



Botellas del primer espumoso Monje. Un negramoll rosado que saldrá este 2018. | T. G.

Más información y cata del Vijariego Negro, en la edición digital (en *pellagofio.es*)

• *La cata*

Mario Reyes

Espectacular por exclusivo y original

Ficha técnica:
Bodegas Monje.
Marca: Bastardo Negro.
Tipo: tinto crianza 8 meses en barrica francesa de 300 litros.
Uva: bastardo negro.
Añada: 2013.
DOP: Islas Canarias.

De color rubí claro y aromas limpios con notas de fruta, flores y especias en los que aparece la madera, es un vino que está evolucionando de modo prometedor. Con un tanino bien pulido y muy agradable en boca, encontramos notas minerales, de nuevo las especias, la canela, fruta roja y negra (frambuesa, arándano) y algo de ciruela pasa. Un vino particular e interesante. Con buena evolución, todavía le vendrán bien un par de años en botella.

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