

Entrevista
Inés Martín Junge

“La primera vez
que visité una
granja intensiva
de cerdos... me
hice vegetariana”



Historia oral
Pepe Guedes y sus
recuerdos del campo

Caldo de pichón
para la parturienta...
y el zorrocloco, en
la cama

Gastroclub
Un aperitivo distinto

Musale, con sabor y
aroma a plátano



pellagofio

Edición especial para La Provincia y La Opinión de Tenerife

2ª época - nº 65 - junio 2018

El chef Manuel Tenllado 'saca' del agua un cherne rome-
rete, el cherne de Canarias (foto Tato Gonçalves).



Cocina de Maestros, de la afición, profesión

Rutas

• Chip de morena



Francisco Belín

Crónica viajera de vinos que me removieron cimientos gustativos

No hace mucho de la oportunidad de patearme las siete de cabo a rabo, de Lanzarote a El Hierro, en 15 días. Así que aún me quedan reflejos del moreno que cogí en todos y cada uno de nuestros terruños y, créanme, da orgullo decirlo y escribirlo. Pero, después de esto, volvía a El Hierro. Ya puedo presentarme las veces que sean menester: llegar al aeropuerto de La Estaca sobrecoge en el magnífico sentido de la palabra. Hay un no sé qué de naturaleza monumental de la que no se puede rehuir, o desprender.

Mis pertrechos, como casi siempre, los justos en mochila ligera, fueron a parar a la parte de atrás del coche. Muy temprano me había dejado el *Pejeverde* de Binter, pero también la cita como catador del Certamen de Vinos de la Isla del Meridiano estaba ajustada a la 10.00 am en el Ayuntamiento de El Pinar.

Café negro de urgencia en la Villa de Valverde. Ligero con coche deportivo que dista de mis prestaciones al volante –aunque uno tiene sus mañas, no crean–. Me picaba el gusanillo de esa liturgia previa y

de la expectativa. Uno ya ha estado en unos cuantos certámenes y paneles de distintas vertientes, aunque aquí, en tierras herreñas, sabía que me esperaban sorpresas. E inquietudes.

Me recibía Alfredo Hernández, técnico del consejo regulador y, posteriormente, Carmelo Padrón, director del certamen.

Volvía a El Hierro. Llegar al aeropuerto de La Estaca sobrecoge en el magnífico sentido de la palabra. Hay un no sé qué de naturaleza monumental

Todo dispuesto. Ya Alfredo me había pasado una copa con el prodigioso baboso blanco, durante la fase final del Campeonato de Cocineros de Canarias que a la postre se llevó el brasileño-conejero João Henrique Faraco.

Todo dispuesto y allí estábamos los catadores –locales y de otras islas– y los co-

legas periodistas Federico Oldenburg y Antonio Casado. Afinando la concentración. Eran 22 elaboraciones, cuatro categorías (blancos jóvenes secos; blancos semidulces y semisecos; tintos jóvenes; y dulces y licorosos, de la que saldría el Mejor Vino de El Hierro, Bodega HM Las Vetas). Pronto empecé a hablar para mí mismo, señal de que aquello era distinto. Comenté alguna peculiaridad con un compañero de al lado. Oldenburg se removía en su asiento. Esto era diferente, a fe que lo era.

Me dije, “me voy a venir un par de días, mejor cuatro, pero con cuaderno de viaje y páginas en blanco para apuntarlo todo”. Para sentarme y catar, y catar, y preguntar por qué este matiz en nariz, por qué este comportamiento en boca, qué conforma esa paleta cromática en los dulces, o qué es la magia que le echan a ese baboso blanco, o a ese verjadediego...

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

• Virtus Probata Florescit



Carlos Cologan Soriano

El discurso de Napoleón con sus planes para España, y Tenerife

Quizás el título pueda parecer un reclamo publicitario, porque Napoleón no vino jamás a la isla a dar ningún discurso. Sin embargo, el 25 de octubre de 1808 el emperador francés se prestaba a dar una arenga ante el Cuerpo Legislativo francés antes de entrar con sus tropas en España, y eso convirtió ese discurso en un texto crucial para el devenir de la historia de nuestro país.

En la mente del emperador ya anidaba la intención de conquistar España, por tanto, es muy probable que los servicios secretos españoles se temieran lo peor y algún agente seguía con discreción los movimientos franceses. Todo eso pudo ser, pero lo relevante es que en Tenerife no éramos ajenos a la peligrosa situación y alguien se hizo con una copia de ese discurso y lo hizo llegar a la isla.

Decía así:
Las últimas leyes han echado los cimientos de nuestro sistema de Hacienda. Este es un momento de poder y de grandeza de Francia. En lo sucesivo podremos cubrir los gastos que las circunstancias exigirán, aun en caso de una coligación general de Europa, con solas nuestras rentas anuales, jamás nos veremos reducidos a los fatales expedientes del papel moneda, de los empréstitos, o de anticipaciones de dichas rentas. En este año he reparado y abierto más de mil millas de camino.

El texto localizado debió pertenecer a

Los canarios estábamos muy alarmados ante las malévolas intenciones de Napoleón y esta copia de su discurso se guardó en el archivo familiar hasta hoy en día



Detalle del cuadro 'Abdicación de Napoleón en Fontainebleau' (1845), según el pintor francés Paul Delacroix. | ARCHIVO

Juan Antonio Cologan de Franchi (1793-1854), uno de los miembros de la Junta Suprema de Canarias. La junta, en ausen-

cia de un gobierno legítimo en España, buscaba otras posibles salidas viables para el archipiélago canario. En el seno de la misma, las opiniones eran discutidas y la opción de entregarnos en los brazos de los ingleses, como potencia extranjera solvente, tomaba forma. De hecho, Juan Antonio era un fiel seguidor de los usos y costumbres británicas. Pero al margen de tan cruciales debates, lo que me cautiva o, tal vez, me llama la atención, es apreciar la incidencia que sobre las islas tenían las decisiones del por entonces incontestable emperador de Francia.

El plan del emperador

Así pues, los tinerfeños y todos los canarios estábamos muy alarmados, por no decir agobiados, ante las malévolas intenciones de Napoleón y, por medio de algún agente o quizás un amigo, esta copia de su discurso se guardó en el archivo familiar hasta hoy en día.

Desde luego que esto no hace sino motivarme más y más preguntas que no sabría contestar. Lo cierto es que el emperador ejecutó su plan y, por primera vez desde la expulsión de los musulmanes en el siglo XV, nuestro país volvió a ser invadido por una nación extranjera.

Proseguía diciendo el emperador:

La Paz de Presburgo, la de Tilsitt, el ataque de Copenhague, los planes de Ynglaterra contra todas las naciones en el Océano, las diferentes revoluciones de Constantinopla, los negocios de España y Portugal; todos estos sucesos han tenido un influjo grande sobre los negocios del mundo.

Rusia y Dinamarca se han unido conmigo contra Ynglaterra. Los Estados Unidos de América han preferido abandonar el comercio y el mar, más bien que reconocer su esclavitud.

Parte de mi Ejército ha marchado contra el que Ynglaterra ha formado en España, y ha desembarcado en aquel

país. Es sin duda a favor señalado de la providencia que ha protegido constantemente nuestras armas, el que la pasión haya cegado el gabinete Ynglés hasta el punto de abandonar la defensa de los mares y mostrar por fin su Ejército en el Continente.

Dentro de pocos días voy a ponerme al frente de mi Ejército y con el auxilio de Dios, a coronar un Rey de España en Madrid y plantar mis águilas sobre los fuertes de Portugal.

El caso es que lo que dijo se cumplió, pero, como todos los dictadores, el francés murió empachado en su propio ego y su discurso ya daba muestras de ello. El presidente del Cuerpo Legislativo le alababa el sermón:

Señor, la mano que os ha conducido de milagro en milagro hasta la cima de la grandeza humana, no habrá de abandonar a Francia ni a Europa, que todavía os necesita por mucho tiempo.

A lo que Napoleón respondió:

Mi deber y mi inclinación me inducen y obligan a que participe de los peligros de mis soldados. Somos mutuamente necesarios unos a otros. Poco pienso en las fatigas, cuando pueden contribuir a asegurar la gloria y grandeza de la Francia.

El resto fue historia, la Junta Suprema de Canarias se desmanteló y el emperador con sus ínfulas fue derrotado por los británicos en la batalla de Waterloo de junio de 1815. El propio Wellington decía que la presencia de Napoleón en el campo de batalla equivalía a 40.000 soldados. Si bien era un genio militar, con una innata capacidad de intuir lo que el enemigo iba a hacer, no pudo volver a realizar muchas más hazañas.

Preso por los británicos, fue desterrado en julio de 1815 a la isla de Santa Helena. Allí sobrevivió con una cohorte de seguidores y murió, dicen que envenenado, el 5 de mayo de 1821. Quince años más tarde, en septiembre de 1837, hacía escala en Tenerife el joven teniente de la marina francesa Francisco de Orleans, príncipe de Joinville, hijo de Luis Felipe I, último rey de Francia (1830-1848). Iba camino de Santa Helena a buscar los restos fúnebres del emperador. Juan Antonio, entonces, recordó la carta relativa a aquel discurso que tanto le atemorizó, y se sonrió.

Atlántico

Macarofood | Atlas de ciencia, pesca y cocina



Últimos detalles del plato de camarón cabezudo con caviar y lechuga de mar en Qué Leche. | TATO GONÇALVES

Mario Rodríguez con un medregal negro que después cocinará marinado en cítricos. | T. G.



meros años –que hicieron el 14 de octubre de 2017– hemos evolucionado de una manera muy intensa”, explica Mario.

Pero a las influencias y querencias por cocinas del mundo, en su delicada, fresca y novedosa propuesta culinaria –donde encontramos frecuentes guiños a la gastronomía asiática–, se ha terminado por incorporar el producto canario, que para el propio Mario era poco conocido. “Mi familia es de fuera: mi abuelo, burgalés; mi abuela, brasileña; mi madre, vasca. Me siento canario porque he nacido aquí, pero me siento del mundo y la influencia que yo tengo en casa es más del norte de España”, dice. Sin embargo, Jennise y Mario no han podido sustraerse a la realidad del lugar en el que se encuentran.

Así, a sus platos más identificativos, como su atún macerado tipo tartar (una *tuna poke*, receta típica de Hawái), añaden la evolución de otros clásicos suyos como su chipirón sahariano (ahora con queso curado de cabra canaria, en vez de parmesano). A Mario, además, le gusta mucho trabajar producto del mar y el proyecto del Atlas le ha “emocionado” tanto como para implicarse más en pescado y marisco de Canarias y “fusionar la tendencia actual por la gastronomía asiática, que nos apasiona, con el producto canario, que también nos apasiona”.

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

Qué Leche, la vuelta al mundo con producto canario

Cocineros inquietos y –sobre todo ella– trotamundos gastronómicos, Jennise y Mario unieron sus destinos personales y profesionales, tras cursar estudios en el Basque Culinary Center, para afincarse en Las Palmas y descubrir una inesperada despena.

YURI MILLARES

A Jennise Ferrari y Mario Rodríguez Ureña les apasiona la gastronomía “desde pequeños”, explica él la mañana en la que elabora dos platos para el recetario del *Atlas gastronómico de la pesca en Canarias*. No lo sabían aún, pero sus destinos se unirían unos años más tarde. Ella, vene-

zolana, primero iba a recorrer mundo en una formación continua por México, Costa Rica, Argentina y Estados Unidos, también por Europa y Australia.

“Ha viajado un montón, en una formación que yo he empezado a desarrollar con más intensidad desde el momento en que me junté con ella” tras coincidir en el Bas-

que Culinary Center, relata él, canario, que hasta entonces había tenido la curiosidad de formarse con destacados chefs en España (con José Rojano en Las Palmas, pero también en Península en locales como el Martín Berasategui o el Celler de Can Roca).

En cuanto llegó, a Jennise “le encantó Canarias” y decidió invertir

en su proyecto relacionado con los productos lácteos (cuyo nombre original era Cremería Qué Leche), al tiempo que Mario sumaba el deseo de desarrollar sus ideas. Dificultades con la maquinaria que querían instalar para la elaboración de helados definieron finalmente la carta de lo que, desde un principio, conocemos sencillamente como restaurante Qué Leche.

“Nos hemos centrado en la propuesta gastronómica del restaurante, dándole unos pequeños guiños a lácteos, desarrollando de manera evolutiva nuestras ideas, y sentimos que durante los tres pri-



T. GONÇALVES

JENNISE FERRARI + MARIO RODRÍGUEZ = QUÉ LECHE

En octubre de 2014 Jennise y Mario abrieron el restaurante Qué Leche, un nombre que sintoniza con los guiños lácteos que quisieron imprimir al local en sus orígenes. De aquellos inicios queda su cremosa y apreciada tarta de queso, todo un sello de identidad que permanece en la carta. Sin embargo, un mundo de espectaculares quesos canarios se ha ido sumando últimamente a sus pasiones culinarias, de la mano del maestro quesero Isidoro Jiménez, que se los ha ido presentando.



T. GONÇALVES

MACAROFOOD Y MARISCOMAC EN ACCIÓN

El proyecto Macarofood para la valorización de productos marinos de los archipiélagos macaronésicos le brindó la oportunidad a Mario de embarcar una mañana a bordo de un pesquero artesanal (donde él mismo recogió de la nasa el medregal negro que iba a cocinar para el Atlas gastronómico) y se familiarizó con los cangrejos de profundidad del proyecto Mariscomac (buey, centolla de patas largas y, el que más le ha gustado, el rey, “por la carne, más que otros de la misma especie de otros lugares”).

El reportaje

Macarofood | Atlas de ciencia, pesca y cocina

YURI MILLARES

Las 10 de la mañana de un día laborable normal una curiosa comitiva se reúne a la orilla del mar: cuatro cocineros, un biólogo marino, un fotógrafo... Ya hay algunos turistas paseando —no en vano se trata de la playa de San Agustín en plena ciudad turística del sur de Gran Canaria— y se quedan expectantes ante la escenografía que se preparaba: el biólogo sacaba unos pescados de una nevera portátil, el fotógrafo montaba el soporte de un gran flash y los cocineros se ponían sus chaquetillas de trabajo.

El objetivo no era otro que ilustrar las recetas que iban a elaborar para el Atlas tres de los chefs con las especies citadas: iban a ser retratados con un cherne romerete y un cantarero entre sus manos.

Un par de horas después se reunían todos en la sede de la Sociedad Gastronómica Cocina de Maestros para cocinarlos. Tres cocineros de la isla con unas historias personales y profesionales tan curiosas como entusiasta es la afición de todos ellos por la cocina y al mismo con que tratan el producto: Manuel Tenllado (conocido como el “chef del arroz”... y no porque se dedique a las paellas), Doramas González (excocinero de la flota atunera japonesa) y Juan Santiago (excocinero del primer ministro escocés).

El “chef del arroz” no tira nada

Chef ejecutivo del hotel Nachosol Atlantic y su restaurante La Princesa, en Puerto Rico (Gran Canaria), **Manuel Tenllado** es un cocinero tan inquieto como polifacético. Bautizado hace unos años como “el chef del arroz” por el conocimiento que tiene de este grano (en su colección tiene unas 47 variedades, tanto de España como de otros países), también colabora con la Universidad Nacional de Colombia para hacer casas con la piel del plátano, de la que se saca un tipo de silicona...

Y es que, como él mismo dice



Davi Lugo, presidente de la asociación de cocineros Mojo Picón, “pescado” por sus colegas. | GONÇALVES

Cocina de Maestros, de la afición, profesión

La sede de la Sociedad Gastronómica Cocina de Maestros, en San Fernando de Maspalomas, ha sido escenario del encuentro de algunos chefs miembros de la misma para elaborar diversos platos del ‘Atlas gastronómico de la pesca en Canarias’. Una cita que comenzó a la orilla del mar para retratarlos con las especies que iban a cocinar.

del aprovechamiento de los supuestos desechos orgánicos, “en mi cocina no se tira nada”. Así, en el restaurante La Princesa sólo tiran el producto que viene devuelto desde las mesas, porque las sobras de cocina se

vuelven a reestructurar. “Las mondaduras de las papas o la piel de la manzana se sirven al cliente”, afirma. Pero que nadie ponga cara de susto. “La piel de la papa es espléndida fritita con sal y pimentón de La Vera y es un snack”,

explica. “La piel de manzana tiene mucha pectina, para dar brillo y consistencia a los caldos. Merma cero; aprovechamiento total”. Natural de Barcelona, llegó a Gran Canaria en 1999 de vacaciones “y me enamoré por el clima, y

cuando vine en 2001 me enamoré del producto, que no lo hay en ninguna otra parte del mundo”, dice riendo, afincado ya aquí.

En la capital catalana tuvo “la suerte de estudiar con grandes chefs del momento. No éramos

ASÍ SE HIZO

EL CHERNE QUE VOLVIÓ AL MAR

Al chef Manuel Tenllado le gusta servir al cliente pescado capturado en las aguas canarias. Cuando es posible. Si no, tiene del que llega de Mauritania. “No cogemos de piscifactoría, sino salvaje; y si puede ser de pesca artesanal, incluso mejor. Pero te pueden coger una semana y estar diez semanas sin coger nada de lo que quieres. Nosotros ultracongelamos todo para después servir”, explica. Para hacerse la foto con este cherne romerete (el cherne canario) no dudó en volver a meterlo en el agua y mojarse con él.



T. GONÇALVES / Y. MILLARES



Para un bizcocho con almendras

Tras el remojón, el cherne romerete vuelve a tierra ayudado por el también chef Doramas González, que se hizo cargo del postre: bizcocho de cherne y almendras con gel de placton, espuma de vainilla y de ganaché de chocolate blanco, galletas de escamas rellenas de espirulina y caviar de fumet y algas rehidratadas.

Sinfonía de cantarero: en un mismo plato, tres bocados distintos del mismo producto. | GONÇALVES



“Del mar lo tenemos todo”, dice Juan Santiago, retratado aquí con un cantarero. | TATO GONÇALVES



ayudantes, sino que entrábamos de pinches, con el cacito a calentar la leche al chef y así íbas aprendiendo”, explica. Para el Atlas elaboró una chistorra de cherne romerete en línea con su filosofía de “aprovechamiento total”, porque la chistorra “es una forma de poder utilizar las mermas del pescado”.

Chef canario, técnica japonesa

Para hablar de cocina asiática y el exquisito tratamiento del producto del mar en ese otro lado del mundo, nada mejor que hablar con **Doramas González**, segundo jefe de cocina del hotel Baobab, en Meloneras. Su vida profesional

transcurrió, inicialmente, por derroteros muy distintos a los de la cocina. Su mundo era el de las emergencias y la primera vez que pisó suelo en territorio de un país asiático fue cuando trabajó como cooperante de ayuda humanitaria en Sumatra, tras el gran tsunami de 2004. “En 2006 pedí una excedencia, porque estaba ya un poquito saturado de trabajar en emergencias y me fui con una empresa japonesa...” ¡a trabajar en cocina!

Entró en la división en Las Palmas de la Japan Tuna, vinculada a la flota atunera japonesa, en el catering que daba de comer a las tripulaciones de los barcos e incluso

lo enviaron a formarse a Kyoto y Aomori (Japón). “Tienen una cocina totalmente diferente a la nuestra. El pescado lo tratan con una delicadeza que aquí, que se le da mucha leña, ni se imagina”, explica.

Para el Atlas sorprendió a todos con un postre ¡de cherne romerete! “Fue un reto: soy cocinero, no repostero. Quería que al comer este postre te sintieras al lado de la playa.” ¡Y vaya si lo consiguió! Allí había galletas hechas de escamas deshidratadas del cherne y bizcocho de cherne y almendras, con ganaché de chocolate blanco y yuzu [un cítrico asiático].

En ‘la Moncloa’ escocesa

Estudiante “regulín” en el instituto, confiesa, **Juan Santiago** encaminó su formación profesional hacia la cocina “porque me encanta comer”, ríe. Y no le ha ido nada mal. Su primera oportunidad le llegó en el Gran Hotel Bahía del Duque, de Tenerife, junto al chef madrileño Salvador Gallego. Pero decidido a aprender inglés, se marcha al Rei-

no Unido. “Tuve mucha suerte y trabajé para el Gobierno de Escocia”, relata. “Fue el año en que mister Alex Salmond luchaba por la independencia de Escocia y se celebró el famoso referéndum. Él iba todos los jueves al Parlamento y yo iba todos los miércoles a su residencia, a su *Moncloa*, para entenderlos, a cocinar para su círculo de

asesores mientras preparaban sus ponencias del día siguiente”.

Con amplia experiencia como docente de cocina en Hoteles Escuela de Canarias, ahora es “chef corporativo y asesor gastronómico” de una de las grandes empresas de maquinaria de hostelería, la alemana Rational.

El sabor a pescado le “encanta”,

en especial cocinado al vapor, también a la parrilla por los aromas ahumados. Para el Atlas cocinó un cantarero de tres maneras: pastel, mus y al vapor.

Más información en la edición digital (en pella-gofio.es)



Atún con mojo de kimchi

Mientras se hacía el arroz, Doramas González improvisó una tapa con lomos de atún y mojo de kimchi coreano hecho con col china fermentada, pimentón dulce y picante, vinagre de arroz, puré de manzana, comino, azúcar y harina de arroz al que añadió un poco de cilantro, ajos y aceite de semillas.

Arroz caldoso de la mano de Benito Benítez

Al fundador de Cocina de Maestros no le tocaba presentar receta, pero agasajó a los presentes con un arroz bomba con chocos y mejillones, aceite de oliva de Temisas, su majado de ajo, perejil, limón y azafrán y, cómo no, caldo de cabeza de cherne.



Raviolis y hasta una chistorra con su picante

La carne del cherne romerete le sirvió a Manuel Tenllado para elaborar unos raviolis de pasta wonton rellenos del pescado con salsa de codium y espirulina. E incluso una chistorra con su toque picante, una forma, dijo, de aprovechar las mermas del pescado a tono con su filosofía de cocina: “No se tira nada”.



Historia oral

Caldo para la parturienta...
y el zorrocloco, en la cama

Pepe Guedes, sabio de la tierra que ya ha estado antes en estas páginas, cocinero jubilado, hombre de campo, muestra ahora sus animales y sus muchas utilidades, tanto para las cosechas como para las personas.

YURI MILLARES

“Aquí es mierda, pero en la tierra es oro”, dice José Guedes entrando a la cuadra de su vaca, pala en mano, en las cuevas de Lomo del Caballo donde tiene sus animales y guarda los sacos de grano.

Estamos muy cerca de La Pasadilla, en Ingenio (Gran Canaria), rodeados de huertos donde cultiva desde hierbas medicinales a calabacinos, pasando por sus 26 variedades antiguas de granos (trigo, chícharos, lentejas...). “La papa tiene que tener estiércol, si no, no sirve. Este refrán no es mío, pero se dice. Es de un gran maestro, Jairo Restrepo Rivera [especialista internacional en Agricultura Orgánica]. Él decía: ‘Con agua y mierda no hay fruto que se pierda’. Chanito Sánchez en paz descansa –cita ahora a un vecino–, tenía unas vacas pequeñas y decía en su época: ‘Esta vaca chiquita es mía y vale su peso en oro, llegando a las medianías tiene fuerza como un toro’.

Subimos unas estrechas escaleras que nos conducen al gallinero y el palomar. “Son gallinas canarias: las jabaditas, las cenizas, las pintorreadillas, las del cuello pelado, las negras, las negras con el pecho do-



Pepe Guedes recoge el estiércol de su vaca: “Aquí es mierda, en la tierra es oro”. | Y. M.



Decía un vecino de Pepe: “Esta vaca chiquita es mía y vale su peso en oro, llegando a las medianías tiene fuerza como un toro”. | Y. M.

rado... Las tenía la gente antes en los patios, pero las han cambiado por gallinas de granja, que ponen más huevos que las nuestras pero su vida es muy corta: cuando llegan a un año y medio o dos tienes que quitarlas. Yo tengo ahí de seis y siete años todavía.

Eso sí, él las alimenta “diferente”, dice, y las quiere “para que pongan huevos y para verlas porque me gustan, porque no tiene nada que ver la belleza y el encanto de estas gallinas con esas otras de granja, que desde que llega un poco de calor las ves tiradas, hay un poco de frío y las ves todas **engruñadas**”.

No faltan “unos conejitos y, aquí, las palomas para hacer la sopita de pichones, el asaderito de pichones”, señala según vamos caminando.

La sopa de pichón, precisa, antes era costumbre darsela “a una persona que se ponía muy delicada”. Especialmente, insiste, y por lo que es más conocida en el imaginario colectivo de las gentes del campo en Canarias, “a las mujeres cuando daban a luz: era lo primero que tomaban: el caldo de gallina o el caldo de pichones. ¡Así parían cada nueve meses: la mujer se tomaba el caldo y el hombre se comía todo lo demás! –bromea–. Mi abuela tuvo 17 hijos”.

“Muchos maridos se tomaban en serio el zorrocloco, que paría la mujer y ¡ellos! se acostaban en la cama para recibir los regalos. ¿No ha oído hablar de eso?”, ríe pensando en tan absurda situación y da más detalles: “El zorrocloco era que la mujer daba a luz y el marido se acostaba en la cama a tomar chocolate y a recibir las visitas y los regalos de todo el mundo que venía. Estaba tres o cuatro días en la cama que no se levantaba”.

Los animales eran “nuestra cuenta de ahorro”, dice, de modo especial los cerdos. “Les echábamos todo lo que no podíamos aprovechar para otra cosa. Y cuando te hacía falta para la familia, lo matabas y tenías la carne para un montón de tiempo”. Ahora, “el cochino negro es para la familia y el rosado pasa al matadero y lo envío a la carnicería, luego, con el dinero compro dos más: uno para casa y otro para la carnicería otra vez”.

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

● Hablar canario

Dinero no, ¿para comprar qué? Mejor tener semillas

“Depende de la época del año y de cómo viniera, sembrabas y se te daba la sementera mejor o peor”, relata Pepe Guedes. “Yo tenía muchas semillas de una variedad y otro en Lomo Magullo o en Tirajana tenía de otra. Entonces de lo más que yo tenía y tú no tenías, pues cambiábamos y todos comíamos”.

“Muchas de las veces que estaba escaso de semillas y no había dinero (el dinero no lo querías porque no había nada que comprar)”, continúa, “le decías: ‘Mira, llévate la semilla que te tengas que llevar, ¿5 kilos de trigo, 3 kilos de lentejas, 3 de chícharos y 4 de centeno? Vale. Llévatelo y para el año cuando lo cojas me das otra vez los kilos a mí”.

“Lo que tú no te comías era para los animales. No quiero decir los desperdicios, porque antes no había

basura ni en la casa, no había nada. No había dinero para ir a comprar garbanzos o arroz al pueblo, tenías que adaptarte a lo que tenías y aprendías a comer de todo: el centeno, que tiene un gofio maravilloso, es una delicia; las lentejas las aprovechaba en los potajes, igual que los trigos. Y después tenías que coger para las gallinas, para los cochinos que se les echaba de remojo para que lo pudieran asimilar mejor, para las cabras en época que parían y no había otra cosa. Todo se aprovechaba”.

engruñarse. De *engrunhar*, encogerse, agazaparse, entre las “acepciones del portugués conservadas en Canarias con bastante fidelidad” (cita a José Pérez Vidal el *Tesoro lexicográfico del español de Canarias*).

Cabras atadas a los postes de una valla publicitaria en Las Palmas de Gran Canaria. | T. GONÇALVES



● Baúl del lector



Carlos Santana Jubells

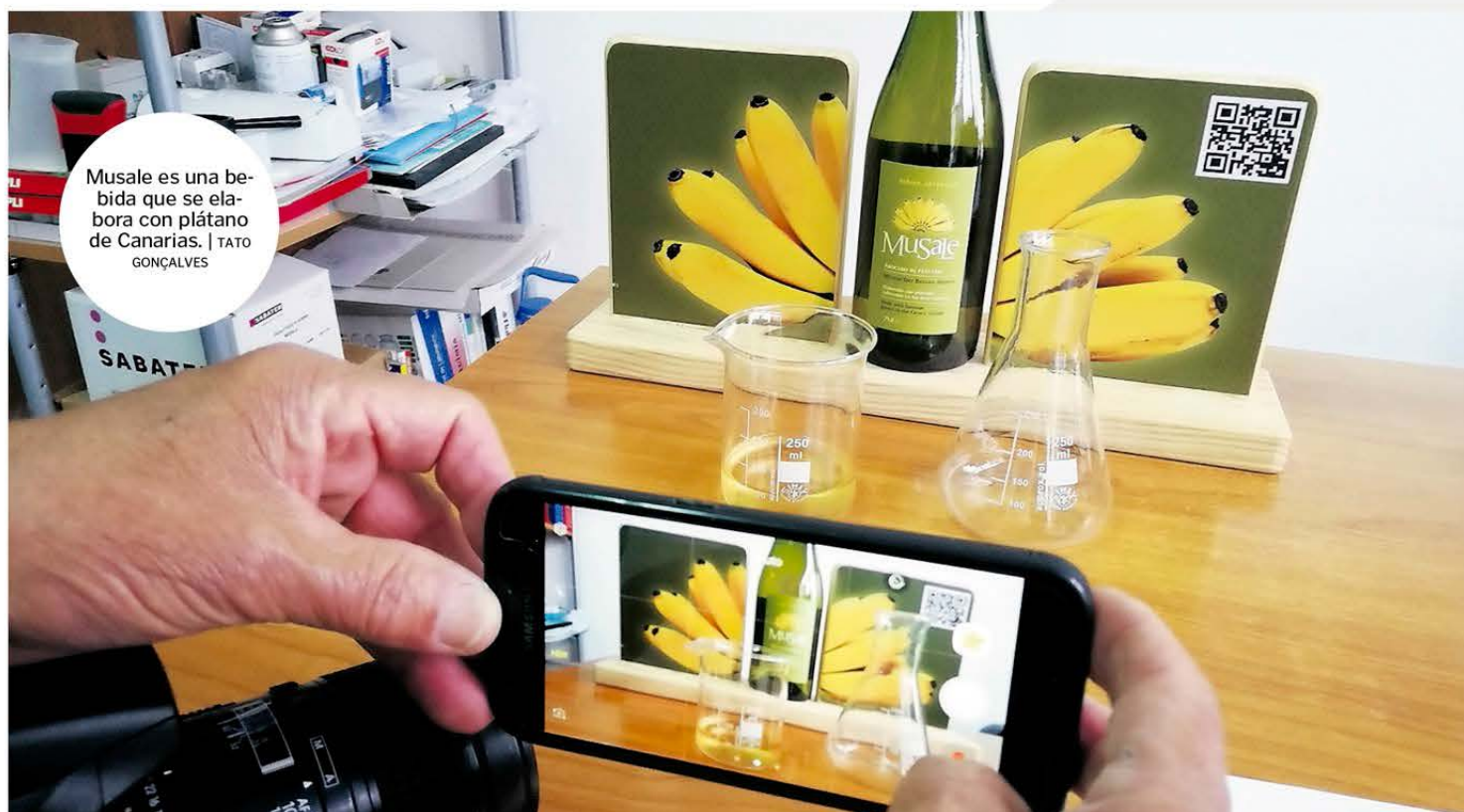
De la teta
al tetrabrik

La vis cómica de esta imagen es indiscutible. Yo casi me tiro al piso cuando la vi. Y es que poco hay que añadir a tres cabras, dadoras de deliciosa leche, atadas a una valla publicitaria que les hace competencia desleal ofertando una alternativa vacuna, “descremada” y “uperisada” (esto es, libre de pelos y gérmenes); y aún en aquella época y en un alarde de honestidad publicitaria, reclamando que “ayuda a no engordar” y no directamente que “no engorda”. Y aquí todos sabemos que lo único que no engorda es el agua, a ver si dejamos de dejarnos engañar.

sar. Vaya por delante que el consumo de alimentos con poco o nulo control sanitario es de todo menos recomendable. Pero me da algo de magia saber que los hijos que no voy a tener a estas alturas, ni los hijos de los demás, nunca vivirán esas escenas.

En fin... aquí estamos, sin descremar ni uperisar, entrando en años, un poco ñanga, pero con las analíticas niqueladas.

Gastroclub



Musale es una bebida que se elabora con plátano de Canarias. | TATO GONÇALVES

Musale, un aperitivo distinto con sabor y aroma a plátano

Hay un pueblo en África que se llama Musale, también hay una actriz india muy famosa que se llama Musale. Y ahora hay una bebida hecha a base de plátano en Canarias que luce en su etiqueta el mismo nombre, una similitud que no es sino un hecho casual, fruto de una combinación de palabras que definen su elaboración.

YURI MILLARES

“Es una combinación de palabras, *musa* del género de la planta, la platanera, y *ale* es la fermentación de tipo alta, igual que la cerveza”, explica Ian Love García, su creador, tinerfeño hijo de inglés y de gomera, que, curioseando por Internet, encontró similitudes casuales como las que se citan en la entrada de este artículo.

“Soy químico y uno de mis hobbies es la cerveza, como la de casi todos los químicos”, dice. “En la cerveza tienes que utilizar la malta en un proceso mediante el que le extraes el azúcar y aquí el proceso es muy parecido, del plá-

tano estás sacando también el azúcar de la pulpa”, explica.

Y eso fue al preguntarse un día: ¿por qué no se puede hacer algo con el plátano?

“Empecé a estudiar el tema y hace aproximadamente un año ya empecé a fabricarla. Probé con diferentes formas de elaboración, calentando, enfriando...” La idea, sigue, “era lograr algo que mantuviese el sabor y el aroma del plátano, porque, si no, ¿para qué?”

En el proceso de investigación hasta lograr esta bebida ¿se encontró algunos callejones sin salida?, quisimos saber. “Al principio intenté fabricarlo como un vino. Es muy fácil: coges los plátanos, los bates

una vez pelados, los pones a fermentar a baja temperatura y sale líquido igualmente y tiene alcohol. Mucho más sencillo, sin tener que hacer maceraciones. Pero pierde el aroma en el proceso. Fue una de las vías, que no seguí”.

En el local donde lo elabora, la maquinaria básica que emplea es un cuececremas de pastelería, para la maceración; un separador centrífugo, para separar la pulpa del jugo; y pequeños depósitos de acero inoxidable de 100 litros para ir fabricando según demanda.

Tuvo que probar con la selección de la levadura más idónea, con los tiempos de fermentación... Y probando una cosa y la otra fue llegando a su meta.

“Utilizo una levadura para vino blanco. En cuanto a la temperatura de maceración, es importantísimo, clave para saber la forma de extraer la pulpa del jugo y luego que el sabor final no se vea afectado. Ha sido un trabajito, costó llegar, pero estoy satisfecho”, confiesa Ian Love.

Laborioso proceso

Lo llama “aperitivo de plátano”. No puede ser vino, dice él mismo, “porque según la normativa legal el vino tiene que ser de uva. Tampoco lo fabrico como un vino. La forma de elaboración es mediante un laborioso proceso de maceración y fermentación natural. Primero hay que pelar los plátanos a mano, no he encontrado otro método –rie-. Después hay que batir todo y macerar durante varias horas para separar el líquido de la pulpa. La fermentación se realiza durante un mes. Es un proceso laborioso, tienes que separar y tienes que filtrar hasta tres veces”.

El resultado es una bebida algo untuosa, con un toque de dulzor y la graduación alcohólica de un vino (14,5º) que en boca casi no se percibe. “Eso es porque el plátano es bastante dulce y lo he elaborado como un semisecco, porque la gente interpreta que esta fruta tiene que ser dulce. Una bebida de este tipo, seca, no encaja demasiado bien”, precisa.

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



Ian Love entre los aparatos de maceración y de separación de la pulpa del jugo. | GONÇALVES

RECUERDA, BÚSCANOS LOS MIÉRCOLES

GASTRONOMÍA
ETNOGRAFÍA
EL MAR DE CANARIAS
NATURALEZA
MUNDO RURAL



pellagofio
Suplemento mensual

El primer MIÉRCOLES de mes con... LA PROVINCIA La Opinión de Tenerife

Cita con Canarias

YURI MILLARES

— ¿Qué episodio de tu vida te llevó a hacerte veterinaria? ¿O fue una casualidad?

— Desde pequeña mi madre me cuenta que siempre decía que quería ser o veterinaria o pastora de cabras...

— O sea, te gustaban las cabras más que un perro o un gato.

— Todo. Creo que pocas son las fotos que tengo de pequeña en las que no salga con algún bardinillo, un pollito, un baifo... Desde chiquitita sentía mucha empatía por los animales.

— Y creciste, te hiciste veterinaria y ¿te echaste al campo? ¿Cuáles fueron tus primeros pasos como profesional?

— Y crecí, y me hice veterinaria... La verdad es que durante la carrera nunca me planteé dedicarme a la clínica de campo. Tenía la idea de que era una faceta de la profesión fría y cruel, en la que los animales eran tratados como objetos inertes destinados meramente a producir beneficio económico, y cuyo bienestar o sufrimiento no importaba lo más mínimo. De hecho, la primera vez que fuimos a visitar una granja intensiva de cerdos me quedé tan espantada que me hice vegetariana. Yo no conocía ese tipo de ganadería. La que yo conocía era de cabras que vivían en corrales más bien grandes y que la mayoría de las veces se pastoreaban.

— ...
— Cuando terminé la carrera

Inés Martín Junge

Veterinaria de campo

Su empatía con los animales orientó su vocación profesional. Lo que no se imaginaba (incluso era algo que, en principio, repudiaba) era que se convertiría en una veterinaria de campo, visitando explotaciones ganaderas donde los animales, pensaba, no eran bien tratados. Pero descubrió otra realidad en el campo majorero, en su isla. Y habiendo crecido en un pueblo donde, hasta no hace mucho, las carreteras eran de tierra y había más cabras que gente, redescubrió Fuerteventura... Eso sí, con ayuda de un mapa.

“La primera vez que visité una granja intensiva de cerdos... me hice vegetariana”

volví a Fuerteventura. Al principio iba a empezar a trabajar en una clínica, pero por casualidad, comprando un queso me dijo la ganadera que se les iba el veterinario de su ADS [Agrupación de Defensa Sanitaria], con quien yo había hecho prácticas, y sobre la marcha lo llamé... Y así es como, poco después, me vi cambiando por completo mi vida profesional y comprando un mapa de Fuerteventura para marcar las granjas, porque me di cuenta de que me faltaba mucho por conocer de mi querida isla.

— ¿Cómo era esa Fuerteventura profunda y ganadera?

— Era y es preciosa, sus paisajes y su gente. Mucho más de lo que imaginaba. Me encontré sorprendiéndome de que siempre hubiera tiempo para parar lo que se estuviera haciendo, para tomar un café y hablar un ratito. Me encontré conduciendo de madrugada bajo unas noches a reventar de estrellas.

— ¿Y cómo recibía a alguien que era mujer y veterinaria?

— Cuando yo empecé a trabajar como veterinaria de campo ya habían pasado muchas veterinarias y veterinarios por las granjas. Por norma general, no he percibido que el hecho de ser mujer me condicionara de algún modo. Creo que, fundamentalmente, prima la actitud con la que uno se acerca a las personas y a los animales, independientemente del género. Al principio de la entrevista dije que nunca me imaginaba en el campo, porque creía que en las explotaciones ga-

naderas el trato a los animales no importaba. Incluso parecía que, al ser veterinario de campo, uno tenía que ser más bruto. Estaba muy equivocada. Por mucho que sean animales de abasto, destinados a producir leche o carne, o ambas cosas, la sensibilidad con la que se tratan sí se valora y se agradece.

“Me encontré conduciendo bajo unas noches a reventar de estrellas”

— Te vimos en un apañada de cabras de costa en el llano del Sombrero, integrada en una actividad ancestral de los pastores majoreros. ¿Cómo lo vives?

— Otra de las cosas que descubrí al empezar a trabajar en el campo fueron las apañadas. Son historia viva. La primera vez que participé en una me quedé muy impresionada. Sacan a relucir el profundo conocimiento que tienen estos ganaderos del territorio; de la ubicación y los movimientos del ganado en él; a la hora de marcar, de conocer el comportamiento de los animales, para reconocer a madres e hijas en un corral donde los animales están todos mezclados, de conocer las marcas de cada ganadero...

— En la foto apareces entre dos pastores, Jesús Cabrera y Vicente Hernández. Cuéntanos algo de ellos.

— Jesús Cabrera fue uno de los ganaderos con los que trabajé cuando empecé en campo. Vicente Hernández es la persona que conozco que más ha luchado y sigue luchando por la conservación de las apañadas en Fuerteventura. Siento mucho respeto y admiración por ellos. Me encanta la foto. Creo que representa mucho mi sentir con la gente del campo de Fuerteventura. Les debo mucho, me han enseñado muchas cosas.

— Terminamos: un recuerdo dulce.

— ¡Los rosquetes de Antigua Mesa! Son los mejores del mundo. Y los pestiños de Isabel y su familia. Y el pan y los roscos de Antonia... Pero la dulzura de verdad está en los ratitos: en la mirada pícaro de Agustín, cuando iba a enseñarme cómo estaban tapando las hormigas sus hormigueros porque iba a llover; en los brazos abiertos de Antigua, cuando llego a su casa y me enseña sus cabritas con orgullo; en los pasos de Basilio acercándose a mi coche para decirme que me había traído la manzanilla y el té canario que me había prometido... Tengo tantísimos recuerdos dulces que podría llenar muchas páginas. ¡Si supieran la de veces que me iba emocionada a casa, sin encontrar palabras para agradecer cuánto me estaban dando! Así que aprovecho la coyuntura para darles las gracias, ¡que no se contestarle a Yuri en su última pregunta!



La entrevista tiene continuación en pellagofio.es

“No se puede pretender defender las apañadas sin proteger la flora, la fauna, el entorno en que se desenvuelven”

• Ojo de pez

Después de la apañada

La conocimos en la apañada del llano del Sombrero, en Ajuy, a la espera de que trajeran a las moriscas, berrendas y *qué sé yo*. Después, entre el pastor Jesús y el comisionado Vicente, vimos a Inés, los tres con la lata, ya juntos una vez acabada la faena del apaño. El reportaje acabó con la gambuesa llena de cabras y la tarjeta de memoria de la cámara también llena, de imágenes y de muchas experiencias nuevas.



Tato Gonçalves