

Entrevista  
César Kano

“Mis rutas de senderismo acaban convirtiéndose en un descubrimiento de tesoros”



Historia oral  
José Santana trabajaba como peón

La cueva se hundió y la presa reventó, pero Pepito escapó a las dos catástrofes

Atlántico  
Atlas gastronómico

De pesca en el Bistró de Antonio Aguiar



# pellagofio

Edición especial para La Provincia y La Opinión de Tenerife

2ª época - nº 66 - julio 2018

Pozo al que se accede por una galería del antiguo balneario de Azuaje, Gran Canaria (foto: César Kano).



Patrimonio hidráulico  
en Canarias, una  
ingeniería inmensa

## Rutas

• *Chip de morena*

Francisco Belín

## Algo tiene ese gofio gomero, o crónica evocadora de un catador

Molino de Gofio Imendi de millo, trigo, cebada, garbanzos y avena, de La Gomera..." Así empezaba la nota oficial informando acerca de la muestra que se alzó entre el conjunto de 73 variedades (de 13 molinos de todas las islas, excepto de La Palma). En las fases previas, en los corrillos, se hablaba de gofio, claro (de matices y gustos, algunos insólitos, por cierto), y mucho de La Gomera ciertamente. "Elaborado por Cristina María Mendoza –continuaba la información–, ha sido elegido Mejor Gofio de Ca-

narias 2018 en el IV Concurso Oficial de Gofios Agrocanarias, organizado por la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias a través del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA)".

Un gofio gomero ganador del certamen regional, bien. En una evolución claramente ascendente en cifra de participantes, desde la primera convocatoria de 2015, además del indudable mérito del molino, podría decirse que es un dato más para la historia de los cuatro concursos ce-

lebrados hasta el momento.

Si no fuera porque... en 2017, el Gofio Gomero, elaborado con mezcla de trigo y millo por Rayco Herrera Chávez, se hiciera con el máximo galardón. Si no fuera también porque... de los 18 grandes premios de 2018, 15 corresponden a la Isla Colombina... ¡Aplastante! Algo tiene ese gofio de

### De los 18 grandes premios en 2018 del IV Concurso Oficial de Gofios Agrocanarias, 15 corresponden a la Isla Colombina... ¡Aplastante!

La Gomera, algo tiene.

Después de perderme la segunda y la tercera, he de decir que la primera experiencia de valorar gofios (después de verme en tantas catas de tan diversos productos) me dejó un recuerdo impactante.

Impactante por lo evocador de los gofios, por los aromas, las texturas, por ese al-

go indefinible. Por cómo cambia con el caldo de pescado, la leche, el potaje de berros; pero también con la neutralidad del agua que se exige en el concurso.

Impactante por lo que comunica con apenas un poco del líquido elemento en unos gránulos: un tueste, un cereal... "El espíritu del gofio", diría.

Se preguntarán ustedes –y con razón– si se puede echar uno tanto gofio entre pecho y espalda. ¡Se puede! Cada catador lo afrontará a su manera. Yo abro el tarro precintado a la vez que tomo el aroma en seco, en busca de algún rastro (tueste, humedades, cereal, hierba, frescura...).

Suele ser algo muy sutil, porque será con el agua cómo conseguiremos registros pronunciados. Revuelvo con la cuchara y ahueco con la mano para advertir aromas más profundos. Pruebo una porción; me concentro, puntúo en borrador; vuelvo a repetir la operación. Así con más de una treintena de muestras. Es enriquecedor, les puedo prometer. ¡Qué interesantes los contrastes de gustos entre isleños!

• *Virtus Probatu Florescit*

Carlos Cologan Soriano

## Un Emmy para el general español Bernardo de Gálvez

Hace unos días que se entregaron los Emmy, galardones norteamericanos que premian anualmente la excelencia en la industria de la televisión estadounidense. Una de las agraciadas fue la periodista tinerfeña María Rozman (Santa Cruz de Tenerife, 1971), que se hizo con dos de los prestigiosos premios, uno por el reportaje sobre un boxeador y otro sobre "un general español" clave para la independencia de los EEUU.

### Con George Washington

Ese general, de nombre Bernardo de Gálvez y Gallardo, fue un militar muy querido y apreciado por George Washington, pues su ayuda fue decisiva en las campañas contra los británicos durante la Guerra de la Independencia (1776-1783). Posteriormente, en 1785 se convirtió, nada menos, que en virrey de Nueva España, actual México.

Ese mismo año los canarios ya conocían la feliz noticia del nombramiento y no dudaron en hacérselo saber. Desde México escribió Bernardo a Tenerife el 26 de diciembre de 1785, para agradecer a su buen amigo y tocayo Bernardo Cologan Valois sus palabras.

*Mui estimado Amigo mío. Con el mayor aprecio he recibido las dos Cartas de 25 de agosto, en que me felicita Vuestra Merced por el ascenso a este Virreynato con expresiones, que confirman el buen afecto que debo a Vuestra Merced, y a que*

**Tal fue su aportación a la independencia americana que los propios Padres Fundadores ordenaron que su cuadro fuera colgado en las paredes del Capitolio**



Retrato del general Bernardo de Gálvez realizado en 1783-1784 por Mariano Salvador Maella. | ILLUSTRACIÓN ARCHIVO CARLOS COLOGAN

*co-respondo reconocido como debo, asegurándole también de la que verdaderamente le profeso, y de que en todas dis-*

*posiciones me hallará siempre dispuesto a complacerle en cuanto dependiese de mis facultades.*

*Por supuesto hasta donde ellas me lo permitan no dexaré de atender a todos los Ysleños, en que se comprende su recomendado de Vuestra Merced Don Antonio Ponte, pero particularmente a nuestro común amigo Don Pedro Franchi, cuja familia me merece sin duda la maior estimación.*

*Yo estoy bien satisfecho de que en lo general me la profesan en esa Ysla, y así tampoco dudo que los contertulianos de Vuestra Merced se distinguiesen en el júbilo al saber la última gracia que deví a la piedad del Rey, y Vuestra Merced les dará muchas en mi nombre.*

### De niño, a Tenerife

La relación de Bernardo de Gálvez con las islas se remonta a muchos años antes, pues su padre, Matías de Gálvez, se trasladó a vivir a Tenerife junto a su mujer Josefa Gallardo en 1757. El joven Bernardo llegó con ellos a la isla con tan solo once años y aquí permaneció hasta 1762, cuando fue reclamado por su tío José de Gálvez iniciando su fulgurante vida militar. En los pocos años de su niñez fraguó varias amistades que le acompañaron el resto de su vida y que fueron muy aprovechadas por los isleños.

Sus amistades tinerfeñas también se vieron reforzadas por las de su padre, que permaneció en la isla hasta 1778 en cargos muy relevantes. En ese año el hermano menor de Matías, José de Gálvez, era ministro de Indias y la persona de confianza de Carlos III para su imperio americano, y así el destino de Matías pasó por Centroamérica donde combatió y expulsó a los británicos.

**Soldados canarios en Luisiana**  
Pero lo más significativo fue el traslado de numerosos soldados canarios para dotar los batallones españoles

en la Luisiana y su poblamiento por orden de José de Gálvez. Así pues, fueron los Gálvez quienes establecieron los primeros asentamientos de canarios en Norteamérica.

Tras la guerra, en 1783, Matías fue nombrado virrey de Nueva España hasta su prematura muerte un año más tarde. Mientras, su hijo se encontraba en España recibiendo las aclamaciones y el reconocimiento de Carlos III, y siendo Conde de Galveston conoció la grave enfermedad de su padre. De regreso, como siempre hacía, recaló en Tenerife recibiendo el reconocimiento del pueblo y de la Real Sociedad Económica de Amigos del País de Tenerife. En esos días Bernardo tuvo tiempo para saludar a sus amigos e irse con lo más preciado de la isla, sus vinos.

*El Señor Gálvez se a embarcado a quien se le entregó los 4 barriles de Vino conferidos en precisión; de parte de Vuestra Merced, e advirtiéndole que no se podía valer de mejor ocasión para ofrecer dos de dichos barriles al Señor Virrei que se sirviere dirigirlos quando tenga oportunidad y se lo entregó las de Don Bernardo Ascanio para el Señor Virrei.*

### Su cuadro, en el Capitolio

A su llegada a la Habana, conoció la noticia del fallecimiento de su padre y se convirtió en 1785 en el nuevo Virrey de Nueva España. La gloria de Bernardo eclipsó a la de su padre y la de su tío y ha sido él quien pasó a formar parte de la gran historia de España, pues tal fue su aportación a la independencia americana que los propios Padres Fundadores ordenaron que su cuadro fuera colgado como homenaje en las paredes del Capitolio.

Ese hecho no sucedió, pues por diversos avatares se olvidó durante dos siglos hasta que en 2008 el investigador malagueño Manuel Olmedo Checa redescubrió un documento que demostraba que el Congreso Continental había prometido, el 8 de mayo de 1783, colgar un retrato de Bernardo de Gálvez en su sede como agradecimiento por su ayuda logística y militar en la independencia.

La española Teresa Valcarce Graciani culminó de forma desinteresada y ciertamente épica que el Congreso americano cumpliera su promesa olvidada.

# Cita con Canarias

## César Kano

Fotógrafo de cuevas

Arquitecto de profesión, su afición a la fotografía artística no tiene como modelo el patrimonio arquitectónico. Al menos el urbano. Él indaga, busca, explora el patrimonio que le ofrecen sus caminatas por el campo: el arqueológico, el hidráulico, el etnográfico. Y lo comparte en las redes sociales, porque su curiosidad la quiere hacer llegar a quienes no pueden acceder a los sitios que llega él: el interior de una galería de agua, el fondo de una cueva llena de colores o el borde de un estanque que desafía las alturas.

## “Mis rutas de senderismo acaban convirtiéndose en un descubrimiento de tesoros”

YURI MILLARES y  
TATO GONÇALVES

— **Fotógrafo y arquitecto, ¿una cosa llevó a la otra, o van en el mismo paquete?**

— Profesionalmente no tiene nada que ver, aunque en arquitectura se ha trabajado siempre la fotografía (fotografía urbana, maquetas), a la fotografía artística empecé hace cuatro o cinco años. Para mí ha sido una explosión, básicamente cuando empecé a caminar y ha saltado la chispa.

— **Tan pronto te adentras en las profundidades de la tierra como te asomas a tocar el cielo, sin dejar de pasar por la orilla de la marea. ¿Dónde está tu hábitat favorito?**

— Mi atractivo es el mundo subterráneo. Es un mundo con mucho por descubrir. Enseñarlo en las redes tiene su cosa positiva porque haces divulgación entre quienes les gusta la arqueología, pero tiene su parte negativa y es que no podemos revelar las ubicaciones para evitar que se conviertan en sitios de peregrinaje y la afluencia de gente provoque daños.

— **Las cuevas y el agua han sido durante miles de años los recursos básicos desde que habita mos estas islas en medio del Atlántico. Tú los reu-**

**nes en tu colección de imágenes, también de estanques subterráneos, excavados en oquedades que impresionan cuando ahora las vemos sin gota de agua...**

— El patrimonio hidráulico, sí.

— **¿Nostalgia de lo que fuimos o la huella de un sentimiento muy isleño?**

— Las dos cosas. Por una parte, está el deseo de descubrir lo que fuimos, sobre todo en el tema de la arqueología, pero también con el patrimonio hidráulico, aunque hay arqueólogos que no lo valoran. A mí me gusta la confluencia de todo, porque al final todo el patrimonio es Canarias: ya sea etnográfico, hidráulico o arqueológico. Y por otra tiene una parte emocional, mostrarlo a los demás me reconforta, porque hay gente mayor o con problemas de movilidad que no pueden acceder a ciertos lugares.

— **Antes has dicho que indagas, que buscas el patrimonio que retratas. ¿Eres un senderista que holla caminos y va descubriendo, o ya te ha dado alguien alguna pista?**

— Cuando empecé hacía caminatas con un grupo de amigos.

Eran rutas de senderismo que al final se convierten en descubrimiento de tesoros: una edificación en ruinas, un pozo con maquinaria antigua, una cueva o un

Esta entrevista con César Kano tiene continuación en [pellagofio.es](http://pellagofio.es)

“

Por el patrimonio arqueológico se ha hecho más que por el hidráulico, pero por los yacimientos estrella”



• Ojo de pez



Tato Gonçalves

## Un corazón de la talla XXL

Después de un recorrido virtual por los espacios que le apasionan de la “arquitectura de bonanza” (como él la llama) nos queda la esperanza de que todo este patrimonio, en desuso y, a veces, mal cuidado quedará bien documentado para las futuras generaciones. Un chapó bien grande por este hombre con talla y corazón XXL.

yacimiento. Cuando llegaba a casa los estudiaba y volvía para hacer fotografías más concretas, más artísticas. Otras veces investigo a partir de una fotografía antigua o de un inventario de patrimonio, o por el boca a boca. “¿has ido a tal sitio?”

— **Son paisajes poco conocidos, lugares que no han visto muchas personas hasta que tú los sacas a la luz. ¿A ti qué te ha impresionado más?**

— Tengo un ejemplo que es la reina. Y se llama precisamente así, la cueva Mora o cueva Reina. Está en la costa y hace unos días me han pedido una vez más la ubicación. Yo la llamo la Cueva de los Mil Colores. Tiene un juego cromático impresionante y un matiz de nexo con la arqueología muy especial, porque tiene un charco redondo que es un círculo tan perfecto que no pue-

“

Todo el patrimonio es Canarias, ya sea etnográfico, hidráulico o arqueológico”

de ser artificial, seguramente lo ha originado el mar que le ha dado forma con la erosión. Y la leyenda vincula este charco con el baño de las harimaguadas [mujeres púberes de la sociedad aborigen gran Canaria, que vivían recluidas y sólo salían de su encierro para bañarse en el mar, participar en algunos actos rituales o casarse].

— **Trabajas en color, pero a veces te muestras en blanco y ne-**

**gro, ¿qué quieres expresar?**

— Trabajo el color porque en la oscuridad no se ve nada y cuando pones una luz saltan los colores. El blanco y negro es una faceta que todavía estoy explorando, me sirve cuando hay elementos superfluos que en color distorsionan el encuadre de una imagen, entonces pruebo a usar el blanco y negro para que esos elementos se integren.

— **Terminamos: un recuerdo dulce.**

— En un libro publicado hace veinte años salía una foto de un tubo volcánico que me llamó la atención. Fuimos varias veces en su busca y no dábamos con él. Localicé al autor del libro y me lo indicó. Volví a buscarlo y tampoco lo encontré a la primera. La bauticé Cueva de los Murciélagos por los reflejos de las telarañas en el techo.

# El reportaje



Estanque  
cueva en una  
finca de Jinámar  
(Gran Canaria).  
CÉSAR KANO

## Patrimonio hidráulico en Canarias, ingeniería inmensa

“Nuestras grandes obras hidráulicas merecen ser conocidas”, dice el investigador Jaime González, que cifra en 114 el número de grandes presas en el Archipiélago. Se trata de un patrimonio enorme de decenas de presas, millares de estanques, pozos y galerías y una red extensísima de canales, cantoneras...

YURI MILLARES

“Contar grandes presas es complicado”, afirma Jaime González González, geógrafo, vocal colaborador del Comité Nacional Español de Grandes Presas y el mayor conocedor en Canarias del tema por su dedicación e investigación de años, manejando y comparando una documentación amplia y compleja.

Para empezar, ¿qué es una gran presa? Según la normativa española es aquella que tiene una altura superior a 15 m, incluidos sus cimientos, o que con una altura de entre 10 y 15 metros tenga una capacidad de embalse superior a un millón de metros cúbicos, caso que no se da en el archipiélago.

De las **1.062 grandes presas en España** según datos del registro mundial ICOLD, 111 estarían en explotación en Canarias (71 en Gran Canaria), según los datos que manejaba este experto en la ponencia que presentó a las X Jornadas Españolas de Presas celebra-

das en Sevilla en 2015.

Desde entonces ha podido actualizar esa cifra, añadiendo tres más en Gran Canaria después de haber documentado que superan los 15 m. Sumando las 24 en La Gomera, 12 en Tenerife, dos en Fuerteventura, una en Lanzarote y una en La Palma, con las 74 confirmadas en Gran Canaria el número total sería de **114 grandes presas en el archipiélago**.

Las más antiguas son la de Pinto I en Gran Canaria (1910), la de los Cocos en La Gomera (1914) y la de Tabares en Tenerife (1915), tres “piezas maestras del patrimonio hidráulico en explotación en Canarias”, destaca. Las últimas que se construyeron datan de los años 1984 (una en Gran Canaria) y 1990 (cuatro en La Gomera). La historia y características de tantas presas es tan variada como elevado su número.

Las hay inacabadas (caso de las Peñitas, en Fuerteventura), se realizaron numerosos recriminientos sobre los proyectos iniciales



Un ganado trashumante cruza la presa de los Hornos (Gran Canaria).  
| ISIDORO JIMÉNEZ



Construcción del aliviadero de la presa de Agulo (La Gomera). | SERVICIO DE VIGILANCIA DE PRESAS

(como en los Hornos o Chira en Gran Canaria) y existe un dominio de la planta curva frente a la recta. Construidas en mampostería con mortero de cal o mixto en las primeras décadas, a partir de los años 60 se hicieron de hormigón mampostado (algunas con grandes piedras) o de hormigón.

La de Soria (1975), en Gran Canaria, es la única tipo bóveda construida en Canarias y la mayor de todas con 132 metros de altura (ocupa el número 12 en España entre las más altas) y una capacidad de embalse de 32 millones de metros cúbicos que nunca ha podido llenar (su máximo histórico ronda la mitad de esa capacidad).

“Muchas presas antiguas son obras hidráulicas de gran interés cultural por su diseño, construcción y formas estructurales e hidráulicas. Lo extraño es que en Canarias ninguna presa ha sido declarada Bien de Interés Cultural”, se lamenta [ver artículo en página siguiente].

### La primera rotura del s. XX

En la historia de las roturas de presas españolas hay diez nombres, siete de ellas en el siglo XX, la primera de las cuales fue la de Granadillar, en Gran Canaria (en febrero de 1934). Anteriormente habían fallado las de El Gasco (río Guadarrama, en 1799) y Puentes (río Guadalestín, en 1802).

Conocida como la Catástrofe del Toscón, la presa de Granadillar “está en el registro mundial de las grandes presas derruidas [lo que] dice mucho de su interés técnico”,

señala González González. Su "alto valor cultural y técnico está en la permanencia en el paisaje del muro derruido cuya rotura se llevó por delante la vida de cuatro niños y cuatro adultos. Es el monumento pétreo de las víctimas", defiende.

Entre la documentación que ha podido consultar, figura el dictamen técnico emitido por dos peritos asignados por el Juzgado de Las Palmas, con fecha de 15 de marzo de 1934, que señala como causa de la rotura que "al llenarse el embalse durante un invierno excepcional, tras varios años de sequía y calores, hubo un corrimiento del terreno por las fisuras producidas en la arcilla. Y al fallar el terreno del cemento intervino la segunda causa: el empuje de abajo arriba del agua, la subpresión".

José Santana, peón que trabajó en la presa, recordaba en 2001 que oyó un trueno grande. "A las diez y tantas voló, se marchó porque no tenía peso atrás". [ver sección *Historia Oral* en este suplemento].

#### En Gran Canaria, a millares

Tras siglos de aprovechamiento de unos acuíferos que empezaban a ser insuficientes para regar la agricultura de exportación (con el cultivo a gran escala de plataneras y tomateros), a finales del s. XIX se hizo evidente la necesidad de construir toda clase de infraestructuras hidráulicas.

En su libro *Valoración del patrimonio hidráulico en Gran Canaria: presas, estanques, pozos, gale-*

#### La presa de Soria, única tipo bóveda en Canarias, ocupa el número 12 entre las más altas de España con sus 132 m de pared

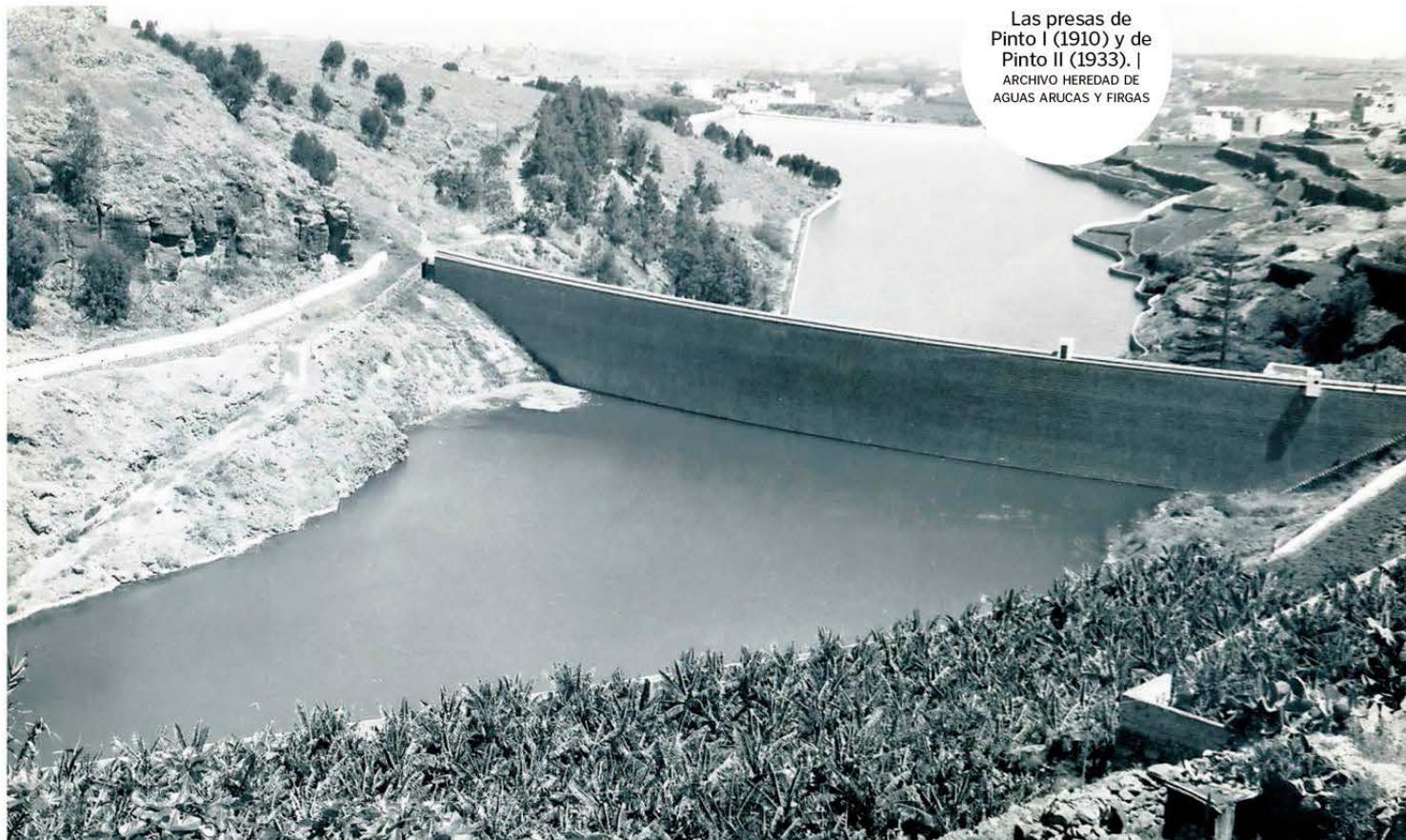
*rias, canales y tuberías* (2012), Jaime González divide en cuatro las etapas hidráulicas por las que atravesó esta isla hasta llegar a las grandes obras (en volumen y extensión) del siglo XX.

La primera "fue **indocta y espontánea**, con un recurso (las aguas continuas) que fue derivando a través de surcos". La segunda etapa fue de "transición, de los surcos al **subsuelo**" con minas de barranco y pozos que derivó a estanques para almacenar el agua.

La tercera etapa "fue grandiosa, sorprendente, enorme, gigantesca, explosiva. Fue, en palabras de un presidente del Cabildo Insular de Gran Canaria, el tiempo de **la minería del agua**" del s. XX. La cuarta etapa, en los 70 y 80 de ese siglo, "fue la de **la terminación**" de grandes obras hidráulicas de mampostería y de hormigón.

Con más de siete mil obras hidráulicas, Gran Canaria tiene "un patrimonio cultural de carácter hidráulico único, grandioso, gigantesco" en apenas 1.558 km<sup>2</sup> destaca este investigador.

**Más información**, en la edición digital (en [pellagofio.es](http://pellagofio.es))



Las presas de Panto I (1910) y de Panto II (1933). | ARCHIVO HEREDAD DE AGUAS ARUCAS Y FIRGAS

## Las grandes presas, 'joyas de la corona' sin reconocimiento

Las Islas siguen sin promover a la categoría de BIC ni un solo elemento de su rico y numeroso patrimonio hidráulico. Sólo Gran Canaria ha iniciado la primera incoación

Y. MILLARES

A falta de alguna iniciativa en este sentido por las instituciones públicas, el investigador Jaime González González ha solicitado como ciudadano, algo que le permite la Ley de Patrimonio Histórico Español, la incoación de varios expedientes para la declaración de algunas grandes presas de Canarias como Bien de Interés Cultural (BIC) debidamente documentado.

Empezó en 2011 proponiendo como BIC la primera presa de embalse pública construida en Gran Canaria entre 1936 y 1945: la de Cuevas Blancas. La respuesta fue un informe desfavorable del técnico con el argumento de que no está comprobada la construcción de la cimentación. Y ello pese a que aportó la documentación que sí lo demostraba.

A esa le siguieron ocho nuevas solicitudes para otras tantas presas

de esa isla, la mayoría de ellas igualmente rechazadas con argumentos peregrinos o poco justificados (San Lorenzo, Soria, Caidero de la Niña, Salvia India y Granadillar). Sí tuvo éxito con sus dos últimas propuestas, incoadas en 2017 por el Cabildo de Gran Canaria como conjunto en la categoría de Monumento, "Las Presas del Panto".

En las islas de Fuerteventura y La Gomera también ha presentado sendas solicitudes igualmente

rechazadas. La mayorera presa de las Peñitas (1940), porque se iba a incluir en un inventario de bienes culturales "con un nivel de protección integral".

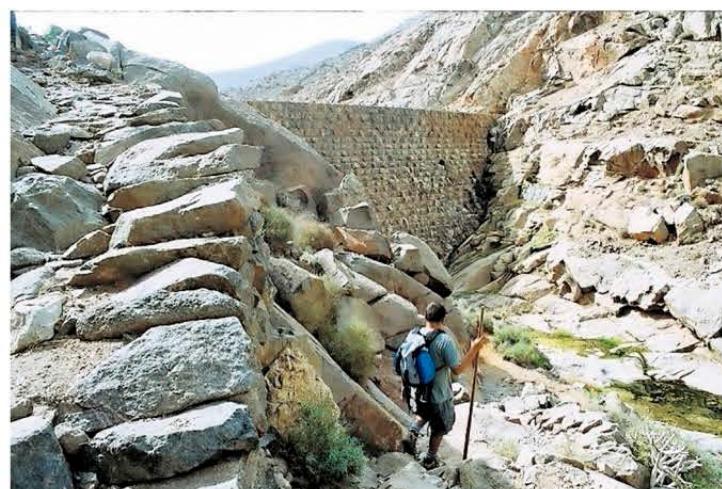
La gomera presa de los Cocos (1914) porque "es una edificación normal, sin ningún tipo de relevancia" (sic): sólo tiene más de 100 años de historia (la segunda que se construyó en Canarias, figura entre las cien más antiguas de España); está ubicada en el interior de un barranco angosto sin carreteras que incrementa aún más su valor técnico, histórico y cultural; tiene la singularidad de haber sido diseñada por un arquitecto, en vez de por alguno de los proyectistas que solían hacerlo en el s. XX (ingenieros de caminos, ayudantes de obras públicas o ingenieros militares); y es la única gran presa canaria que incluye en su diseño dos contrafuertes portentosos, explica.



F.G.V. (ARCHIVO JAIME GONZÁLEZ)

#### CAIDERO DE LA NIÑA (1957), CON DISEÑO MODERNO

"Es la primera gran presa de embalse construida en un barranco principal y con unos criterios de diseño modernos", describe J. González en su solicitud de 2012 para incoarla como BIC. También es "la primera gran presa de hormigón mamposteado que se construye en Gran Canaria" y "según los especialistas, en el barranco más importante de Canarias", el de La Aldea.



YURI MILLARES

#### LAS PEÑITAS (1940), EN "EXPLORACIÓN DIVINA"

"Parece que estamos ante la única gran presa de España con embalse colmatado que no ha sido puesta fuera de servicio y que está en explotación divina", escribe J. González de esta presa, encajonada en un impresionante "desfiladero de granito" (como describió el lugar en el s. XIX la viajera inglesa Olivia Stone) y visita "obligada" para los miles de turistas que llegan cada año a Fuerteventura.

## Historia oral

## La cueva se hundió y la presa reventó, pero Pepito escapó

A finales de los años 20 José Santana trabajaba en la platanera, pero lo pusieron a extraer ceniza de un cono volcánico para construir un embalse en El Toscón. Con su agua se iba a regar la finca de aquellas plataneras...

YURI MILLARES

En el año 2001, investigando el origen de la **piquera**\* conocida como Cuvón de la Arena, junto al barrio del Toscón (Las Palmas de Gran Canaria), conocí a uno de los lugareños que había trabajado en ella. Fue uno de los peones que abrió y excavó sus galerías a golpe de pico: José Santana Trujillo, conocido entre sus vecinos como *Pepito*. Tenía 92 años y no había vuelto al lugar en siete décadas, pero accedió a acompañarme para contarme lo que ocurrió allí. "Le había cogido coraje a esto", dice.

Nos situamos a finales de la década de 1920. Pepito es un muchacho de apenas 20 años que trabaja en la finca Los Barranquillos, en lo que entonces era el municipio de San Lorenzo. "Me dedicaba a las plataneras", dice, pero los dueños lo llamaron a él y a otros tres hombres, también vecinos del Toscón, para excavar un cono volcánico y extraer picón, pues querían construir una presa para regar la finca.

Sin casco y sin nada para alumbrarse, con sus cabezas cubiertas apenas "con un gorro de trapo", describe, comenzaron a abrirse paso en el cono volcánico a golpe



## ● Hablar canario

## Por cinco pesetas al día y comiendo gofio y cebolla

Pepito Santana tenía que estar a las siete de la mañana en su puesto de trabajo, pero su jornada empezaba bastante antes. "Me levantaba todos los días a las seis, echaba de comer a los animales y ordeñaba" unas cabras que tenía.

Desayunaba su leche con gofio y después era cuando se dirigía a las plataneras o, mientras duró la construcción de la presa, a la cueva donde extraía el picón, de donde salía a las seis de la tarde. Once horas de jornada laboral trabajando de lunes a sábado por un jornal de cinco pesetas diarias, "seis duros a la semana, los sábados venían a pagar".

"A las 12 hacíamos el almuerzo y a trabajar otra vez, comiendo lo que se traía de casa en una bolsa de tela, muchos de los días sólo gofio, amasado con agua

que cogía "con un cacharrito de la fuente de Hermana Simona", señala unos árboles presa arriba.

A veces la bolsa venía algo más llena y acompañaba el gofio con un poco de queso y cebolla. Al final del día, cuando regresaba a casa tenía que salir al campo para buscar la comida de los animales, "donde quiera la cogía", dice

**piquera.** Aquí, cueva para la extracción de picón. Sin citas. Sí aparece *piquero* como "operario cuyo oficio era excavar pozos, estanques, cuevas, solares, etc." (G. Ortega, *Léxico y fraseología de Gran Canaria*).

**polvajera.** También *polvacera*. "Significa lo mismo que polvareda" (Agustín Millares Cubas, *Cómo hablan los canarios*).

Pepito señala la marca de los "picazos" en la cueva que casi lo sepulta. | y. m.



José Santana junto a lo que queda de la presa de Granadillar, en El Toscón, en cuyas obras trabajó y que reventó en cuanto se llenó. | y. m.

de pico hasta horadar una entrada que después se fue bifurcando en varias galerías a distinto nivel. Por el hueco abierto entraba un carro de dos ruedas, tirado por tres mulas. "El carro entraba de culo, porque no podía dar vuelta aquí. Un carro de volteo, de un señor de Tenoya. Se llamaba Antonio, pero los apellidos no sé", va desgranando sus recuerdos.

Casi un año estuvo sacando picón de aquí, ahondando las galerías más y más en todas direcciones, superpuestas unas sobre otras hasta que el cono, todo agujerado, no aguantó su propio peso.

Una mañana "el compañero salió a dar del cuerpo y vio todo eso rajado -señala unas grietas a la entrada-, y dice: ¡Salgan, salgan de ahí que se va a caer esto! Caía como bombas. Nosotros saliendo y esto cayendo. Una **polvajera**\* que daba miedo".

El trabajo se interrumpió aquel día, pero al siguiente estaban allí otra vez. "Vinimos a ver si se podía hacer algo porque, si no, había que parar [la obra de] la presa, porque no había picón. La cueva se hizo para la presa nada más".

De allí, lo pusieron a trabajar en la propia presa, donde había muchas cuadrillas. Y hacia allí nos dirigimos el día en que recorrimos juntos el lugar, donde un emocionado Pepito siguió relatando la historia como la vivió, asomado a lo que queda de la presa.

"Aquí se amasaba y con carretilla se llevaba para allá. Con cemento, arena y el picón. Con cal no". Una inscripción en el cemento dice: "Terminada la construcción de la presa, 6 de octubre 1930".

Y Pepito volvió a las plataneras. Pero la noche del miércoles 21 de febrero de 1934, recuerda que "se oyó un ruido como el de un trueno grande". En su casa "había un ventanillo que daba para el barranco y lo fechó todo para dentro que hubo que destrancarlo con un escoplo, del aire que llevaba. A las diez y tantas voló, se marchó porque no tenía peso atrás". Se llevó por delante dos casas de familia y causó ocho víctimas mortales, algunas de ellas eran niños... "¡Un crimen, coño!" dice mirando los restos.

Continúa en la edición digital (en [pellagofio.es](http://pellagofio.es))

## ● Baúl del lector



Carlos Santana Jubells

## Pinares fruto del esfuerzo humano

Asadero en los Llanos de la Pez; todo un clásico gran-canario. Caravanas de vehículos con familia y amigos, carretera del Centro para arriba, con las ganas puestas en pasar un día comiendo y bebiendo bajo los pinares. Los olores de la carne a la brasa se asocian con el aroma típico del pinar, creando una mezcla aromosa que forma parte de la memoria sensorial de muchos gran-canarios.

Pero no todos saben que, hace apenas 60 años, los Llanos de la Pez -al igual que gran parte de la cumbre de Gran Canaria- presentaban un aspecto muy distinto, desprovisto de esos pinares bajo los que nos



Niños de Tejada riegan la repoblación de pinos en Gran Canaria en los años 50. | JAIME O'SHANAHAN (ARCHIVO PELLAGOFIO)

tumbamos a reposar el emboسته en torno a las cuatro de la tarde.

Las imágenes existen por sí mismas, pero sobre todo por su contexto. Así y gracias a que conocemos ese contexto, un conjunto de jóvenes (muy jóvenes) llenando baldes de agua desde una cuba, se convierte en una escena de las repoblaciones masivas que se desarrollaron en la cumbre a partir de 1950. Es agua para regar los plantones de pequeños pinos que hoy en día nos acogen en nuestros asaderos.

La peonada de esa repoblación procedía mayoritariamente de Tejada; los chiquillos, en sus horas no escolares, trabajaban acarreado el agua necesaria para que las pequeñas plantas arraigasen, muchos descalzos por pobreza extrema. Con esta información, puede que la próxima vez que vaya de asadero a la cumbre aprecie ese paisaje de otra manera, revalorizándolo como un producto del esfuerzo humano, doblemente digno de ser preservado, cuidado y respetado: por sus valores naturales y culturales.

# Gastroclub

YURI MILLARES

A sus 88 años Catalina González, *Lina*, todavía recuerda cuando empezó a trabajar en la panadería de su familia. "Desde niña, con siete años", dice. No ha conocido otro oficio entre lo suyos, pues el origen de la actividad la remonta a su bisabuela, cuyo nombre ha quedado demasiado lejos en el tiempo como para recordarlo, después a su abuela María del Rosario, a la que seguiría su madre Dorotea y, al fallecer ésta, su tía Juana, que "nos recogió porque nosotros nos quedamos huérfanos y fue quien me la dejó a mí", relata.

Aquí siempre han sido mujeres las que han hecho el pan. "Los hombres, a lo mejor echaban una mano de madrugada, pero se iban a trabajar a los pozos", añade su sobrino Amaro Rodríguez.

De niña, Lina estuvo primero "haciendo mandados" y después "amasando, siempre, porque me gustaba, apuñando en el lebrillo y después, en una mesa grande, se hacía el pan a puño. Pequeño, redondo, como ahora", detalla. Hasta que, en 1994, "cuando estaba cansada ya", le dice a su sobrino: "¿Amaro, a ti te gusta la panadería?" Recibió un sí por respuesta, así que le dijo: "Pues ahí la tienes, cógela".

Amaro Rodríguez González tenía entonces 26 años. "Me acordaré siempre, me dijo mi tía: 'Ahí tienes diez saquitos de harina y arranca tú ahora'. Como ella, había empezado en la panadería desde niño. "Con nueve o diez años yo le repartía el pan por las tiendas del pueblo, en un saco o en una cesta. Y en la mesa larga me ponían una banqueta y le ayudaba a hacer los panes chiquititos", recuerda él.

La panadería de Lina pasó a convertirse en Panadería Artesanal Amaro, con el mismo horno de piedra que desde hace más de 250 años calientan con leña, pero con un segundo horno más moderno, también de leña, que estrenó con el nuevo siglo (y vamos ya por el XXI).

Entonces repartía el mismo con un pequeño utilitario Seat Panda Marbella, ahora tiene cinco repartidores y en la panadería hay dos turnos para poder hacer cada día siete mil panes (los sábados hasta once mil; los domingos descansan), con los respectivos amasador y hornero, más un correturnos que



Amaro saca, del viejo horno que usaba su tatarabuela, pan de puño tipo barra pequeña para bocadillos. | YURI MILLARES

## El pan de puño de El Sequero, ahora como hace 250 años

Cinco generaciones después, la panadería de este barrio de Ingenio (Gran Canaria) amasa a mano con los mismos ingredientes y guisa en el mismo viejo horno. Su pan ha sido reconocido como uno de los 10 mejores de España.

realiza ambas tareas.

Y siempre haciendo el pan de la misma forma: harina, levadura, agua y sal que se amasa a mano en el lebrillo (el original de piedra, muy gastado, hubo que sustituirlo por otro de cerámica), haciendo la cruz en el amasijo al terminar, dejándolo fermentar una hora y media y dando forma después a los panes también a mano: el pan de puño normal tierno y el de dos tapas especial para bizcocho, pero también uno de puño pequeño y otro tipo barra corta para bocadillos, además del de millo, el de puño doble con matahúga. Todos, salvo el de bocadillo, redondos.

A finales de 2017 fue puntuada por Panàtics la novena entre las 83 mejores panaderías de España.

Sigue en la edición digital (en [pellagofio.es](http://pellagofio.es))



Lina, cuarta generación de una familia de mujeres panaderas en Ingenio, enseñó a su sobrino el oficio. | Y. MILLARES



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

## Atlántico

Macarofood | Atlas de ciencia, pesca y cocina



Antonio Aguiar, retratado en el muelle pesquero de Puerto de la Cruz. | TATO GONÇALVES

Ya en la cocina, el chef se dispone a guisar unos camarones en su punto de sal. | T. G.



le dice un cliente que frecuenta su local en busca de esa buena mano. "Porque aquí la costumbre es hacer el pescado mucho-mucho-mucho. Pero mira éste como está", señala una cabrilla que acaba de freír y está en su punto óptimo, crujiente por fuera, jugosa por dentro.

Antonio Aguiar se define como "amante del pescado" y es algo que ha transmitido a sus propios hijos y sigue transmitiendo a quienes se sientan a su mesa: sus ya legendarias Jornadas de Cocina de Cuaresma, que convoca cada año desde hace más de un cuarto de siglo, son todo un acontecimiento gastronómico.

"A mis hijos se lo he inculcado desde niños. Les he enseñado a comer morena, por si encuentran alguna espina, que, aunque yo les quito las más grandes, les digo que cuando estén masticando la pasen por la punta de la lengua y es donde las van a detectar", explica orgulloso.

"El trato al pescado en la cocina ha mejorado", insiste, "igual que la calidad de los aceites en la mesa también ha cambiado mucho. Pero sí es verdad una cosa: todavía hay sitios donde cocinan bien, tienen buen producto, tienen buen aceite... pero un vinagre de no se sabe dónde". Toda "unalástima", dice, "porque los canarios, con el pescado, lo usamos mucho. Un buen pescado guisado tiene que llevar su buen aceite, su pimienta verde y un buen vinagre. ¡Todavía tenemos que mejorar mucho!"

## Mimando el pescado en cocina en vez de matarlo... dos veces

Cocina de mercado y mucho pescado. Es la fórmula que identifica el trabajo de Antonio Aguiar, pero con una premisa básica: tratar bien el producto. Y cada día lo tiene cerca pues el restaurante está junto al muelle pesquero del Puerto de la Cruz.

YURI MILLARES

Del muelle viene una mañana cargada con abadejos, alfonsiños, viejas, cabrillas, pulpos y camarones. Ha quedado ese día para preparar algunas recetas con destino al *Atlas gastronómico de la pesca en Canarias* y las capturas del día son las que van a definir el ingrediente principal

de cada uno de los platos que, mientras camina, va pensando cómo presentar.

Y van a ser tres, uno de ellos el muy popular en Tenerife camarón guisado en su punto de sal. Esto es, "con mucha sal para que el camarón la absorba y no tenerle que añadir luego. Hay quien lo cocina con poca sal y cuando te lo vas a co-

mer está insípido, soso, y si hay que añadirle después ya no es igual, no tiene tanto sabor", explica.

La mayor parte de los platos que sirve a sus clientes son de pescado -aunque también es un enamorado de los quesos canarios, especialmente de los de Gran Canaria- y en la carta lo ofrece de muy variadas maneras, pero lo mejor es

preguntar por el que llega del día y hasta por las croquetas -¿cómo no mencionar a esta *minidiva* de la cocina donde quiera que vayamos?- que también son sugerencia: de chipirones en su tinta, de caballa, de pulpo.

"No lo entiendo, pero es cierto", dice sobre el hecho de que los canarios somos los que menos pescado comen entre todas las comunidades autónomas de España. También reconoce que en estas islas se adolece de maltratar al producto en la cocina: "Canario, qué pena que en Canarias el pescado lo matan dos veces, una cuando lo pescan y otra cuando lo cocinan",



Y. MILLARES

### CABRILLA FRITA ESTILO CANARIO

"Aceite abundante muy caliente y nada más", explica Antonio Aguiar cuando presenta una de las cabrillas frescas que le han llegado la mañana de la sesión de fotos del 'Atlas'. Se trata de una cabrilla de ración, si fuera un poco más pequeña la serviría en una fritura de pescado variado que "es un manjar". En este caso, le pone un poquito de sal gorda y la fríe sola con un aceite de oliva suave para que no le quite sabor. "Nuestras frituras no llevan harina, y se salan con sal marina".



Y. MILLARES

### ROPAVIEJA DE PULPO

"Cada maestrillo tiene su librillo: si tú hablas con quince cocineros, los quince lo hacemos diferente", dice Antonio Aguiar al describir cómo hace su ropavieja de pulpo, un plato "que se estila mucho en Gran Canaria, Lanzarote y Fuerteventura", añade. Garbanzos y pulpo los fríe después de cocinarlos y, aparte, prepara una fritura a la que añade pasas, almendra frita, aceitunas y papas bonitas fritas en daditos, que completa con un poco de caldo del pulpo. "Pero se debe servir seca. Queda muy suave", precisa.