

**Entrevista**  
Francesca Fort (y 2)

“En un mapa de las uvas, la población mundial está en un cuadrante y en otro, a lo lejos, Canarias”



**Rutas**  
Midiendo el Teide en la columna de Cologan

El agriado Cook y el simpático Borda, viajeros europeos en el Tenerife de 1776

**Patrimonio**  
Arqueología

La primera ejecución hallada in situ, del s. XI



# pellagofio

Edición especial para La Provincia y La Opinión de Tenerife

2ª época - nº 72 - febrero 2019

Las vacas 'Palmita' y 'Maravilla', de las razas canaria y palmera, respectivamente (foto: Tato Gonçalves).

En busca de las razas canarias del mundo rural

## Vacas de la tierra y vacas palmeras



## Rutas

• *Chip de morena*

Francisco Belín

## Madrid Fusión 2019, la talega llena de buenas sensaciones

Saben algunos que me conocen que viajo, escrupulosamente, con equipaje liviano. Exiguo es ese soporte de la mochila y no lo iba a ser menos para *patearme* de arriba abajo el Palacio Municipal de Congresos de Madrid y, posteriormente, hilvanar esta crónica periodística. Bien es verdad que, a la vuelta, esa talega lleva más peso –en su mayoría información y algunas muestras comestibles–, además de sensaciones, vivencias y datos todos recogidos en el cuaderno de rigor.

Como afirmé durante una conexión con

una radio de las Islas, “Canarias, sin exagerar la nota, se está dejando notar en esa especie de inabarcable zoco multigastronómico que constituye cada edición de Madrid Fusión”. No es moco de *pato* esto, advertir que el Archipiélago va haciéndose un hueco en el interés de congresistas, gastrónomos, periodistas especializados y chefs ilustres. La gente pregunta y mucho sobre nuestro producto. No hace más de una década, la presencia de Tenerife era *rara avis* y la del resto de representaciones, inexistente.

En Madrid Fusión 2019 he podido acordarme en los stands de Tenerife, Lanzarote y Gran Canaria, en la zona de destinos de Saborea España, así como en la estructura habilitada para talleres. Probar; elaborar un escaldón, incluso. De hecho, nada más llegar al recinto, y después de saludar a diestro y siniestro, me propusieron un

### La gente pregunta mucho sobre nuestro producto. No hace más de una década, la presencia de Tenerife era ‘rara avis’ y la del resto de islas, inexistente

refrescante vermú lanzaroteño de malvasía volcánico que me levantó el espíritu. No en balde, por ahí andaba Martín Beraategui, con quien creo haber cultivado una grata amistad a lo largo de más de 20 años. ¿Hace un cacharrazo?, le invité.

El chef con tres restaurantes en Tenerife (MB\*\*, Txoco y Melvin) declinó el envite,

momentáneamente, atareado como estaba haciéndose *selfies* con todo el que se lo solicitaba. Luego exclamó su soflama de vamos allá, concretamente ese “¡garrote!” que estila de toda la vida, y se deleitó con el elixir venido de la Isla de los Volcanes. Tanto le pudo encantar que pidió los datos para llevárselo a su restaurante Lasarte de San Sebastián.

Así se mueven algunas de estas cosas, ya ven.

Fuerteventura, también Tenerife, estaban mecidas por el incesante vaivén de sus stands. Los majorereros, seleccionando lo mejor de sus quesos y los tinerfeños, con el paraguas de la marca Gastro Experience del Cabildo, en un continuo trasiego de preparaciones vernáculas a cargo de chefs coordinados por Acyre Canarias.

Si hubiera que sintetizar, al margen de buenas sensaciones, Canarias ofreció su impecable repertorio [ver edición digital en [pellagofio.es](http://pellagofio.es)], en torno a pivotes como la papa antigua; quesos de flor y trashumancia; o el producto local de Lanzarote.

• *Virtus Probata Florescit*

Carlos Cologan Soriano\*

## El agriado Cook y el simpático Borda, excursionistas en 1776

Dos meses después de que se firmara la independencia americana, la vida en Tenerife seguía más o menos igual y, en aquel verano de 1776, particularmente caluroso. Atareados con embarques de vinos y el habitual comercio con Europa, los comerciantes eran reclamados, de vez en cuando, para atender visitas muy recomendadas desde Europa. En el mismo mes nos agasajaron con dos, cada una de diferente nacionalidad y, desde luego, con distinto talante. Sin querer tomármelo en serio, cada uno dejó su impronta y, por ello, escribo estas líneas de manera muy ligera y algo jocosa.

El primer visitante fue un tal James Cook, que pasó por la isla con su *HMS Resolution* casi de puntillas, como si no quisiera que se advirtiera a dónde iba, y no era a otra cosa que a plantar su bandera británica en los confines del planeta, allá en la lejana Oceanía.

Lo cierto es que recalaba por pura necesidad y en poco, o nada, se involucró en sus escasos dos días y menos se prestó a un paseillo. De carácter distante y militar hasta la médula, sus informes de la escala en Tenerife fueron muy escuetos, si no fríos y de un pragmatismo muy británico. Así lo reflejó en sus notas.

### Atareados con embarques de vinos y el habitual comercio con Europa, los comerciantes de Tenerife eran reclamados, de vez en cuando, para atender visitas muy recomendadas desde Europa



Borda midiendo la altura del Teide desde los Llanos de la Paz, junto a la casa de Tomás Cologan donde se alojó. | ARCHIVO

En una palabra, me ha parecido que los navíos que emprenden largos viajes deberían hacer escala en Tenerife antes que en Madeira; aunque en mi opinión, el vino de

esta última isla sea tan superior al de la primera, como la cerveza fuerte lo es a la cerveza ligera. Pero el precio compensa es-

ta diferencia, pues compré el mejor vino de Tenerife a doce libras esterlinas y la Pipa del de Madeira de mejor calidad me hubiese costado más del doble.

Vale, estamos de acuerdo que no le gustó mucho el vino, pero al menos nos recomendamos para que, años más tarde, nos convirtiéramos en los proveedores de la Royal Navy. Por eso le perdono y porque, tras dejar las islas, realizó su último y famosísimo tercer viaje al Pacífico, pues allí falleció a manos de los nativos de Hawái.

### Matemático y explorador francés

Desde luego no hizo lo mismo otro explorador, en este caso francés, que llegó un mes más tarde. Tal vez fuera porque había pasado por la isla años antes, pero lo cierto es que Jean Charles Borda era un militar, matemático y explorador de categoría que sí se prestó a patear la isla y a todo aquello que le pusieran por delante.

Llegó con sus dos pertrechados navíos *La Boussole* y *L'Esplégle* y una pléyade de científicos y técnicos. Como enlace en la isla contaba con el empalagoso cónsul francés Pedro Lecomte, que le servía de enlace con los locales y le preparaba concienzudamente las excursiones científicas y otras algo más lúdicas. El caso es que escribió al comerciante Tomás Cologan precisamente para que echara un cabo.

Muy Señor mío:  
Haciendo hecho presente don Patricio Murphy, al Cavallero de Borda y a mí, los favores de Vuestra Merced en querer incomodarle cuando pasamos al Puerto, debo dar a Vuestra Merced anticipadas gracias en mi nombre y de ese comandante. Aprovechamos su buena voluntad, y mediante el favor de Dios, nos pondremos en marcha el viernes próximo, para ir a comer en el Valle de Guerra, y de ahí seguir hasta el Puerto. Mess. de Borda no se ha podido negar a que la mayor parte de su oficialidad fuesen de viaje, de manera que la comitiva se compon-

drá de 15 a 16 personas, número demasiado incómodo para quien quiere favorecerle, con que me encarga de suplicar a Vuestra Merced interesarse con sus amigos para que se pueda divertir dicha comitiva. Vea Vuestra Merced que ya empezamos a abusar de su casa, de su buena voluntad y a darle chasco, que será cuando estemos allá. (...)

Santa Cruz de Tenerife, octubre 24 de 1776. Besa la mano de Vuestra Merced su mayor y más afectuoso y seguro servidor. Pedro Lecomte.

La comitiva pasó muchos días en la isla y, como buenos franceses, consumieron y degustaron de su gastronomía, se bebieron todos los vinos que les pusieron delante y, por supuesto, realizaron todo el trabajo científico que tenían previsto llevar a cabo, entre el que estaba medir la verdadera altura del Teide, cosa que hicieron con gran precisión.

### Y un barril de malvasía

El señor Borda se quedó tan encantado que incluso se llevó varios souvenirs para sus amigos...

... además de Sr. de Montluc me encarga de solicitarle a usted, cuando regresemos de Tenerife, un barril de 60 a 80 botellas de Malvasía. Me despido, señor, y le reitero mis sinceros agradecimientos a la vez que le ruego tenga por seguro mi consideración hacia usted por toda mi vida.

En Santa Cruz de Tenerife, el 16 de octubre de 1776. Su muy humilde y obediente servidor. Charles de Borda.

Lo cierto es que el talante de ingleses y franceses era diametralmente opuesto, pero a ambas naciones les unía un interés desenfrenado por colonizar y explorar el planeta. Tenerife era, simplemente, la última escala (antes de perderse en los mares del sur) donde aún se podía disfrutar de los placeres de la civilización.

Una cosa más. A Borda le debemos las tablas trigonométricas decimales y las tablas de logaritmos, los senos y tangentes que se cruzan, a raíz de la división de los cuadrantes de 100 grados. Eso, para quien los use, claro.

\* Escritor e investigador especializado en el comercio del vino de Tenerife.

# Patrimonio

## Arqueología | La huella aborígen

YURI MILLARES

El hallazgo casual de unos huesos humanos por unos pescadores, que caminaban bajo el acantilado de La Tonina (al sur de las dunas de Corralejo), llevó a la Guardia Civil hasta el lugar, también a técnicos de Patrimonio del Cabildo. Se trataba de un esqueleto facial, un fragmento de cráneo y un fémur. ¿Qué había ocurrido? ¿A quién pertenecían esos restos? Al certificar los técnicos que su antigüedad era superior a 100 años, dejó de ser un caso policial para quedar en manos de los arqueólogos que han tenido que reconstruir los hechos, igualmente, mediante técnicas forenses.

El descubrimiento tuvo lugar en 2014 y la datación de los huesos, realizada por la empresa Tibicena Arqueología y Patrimonio, situó al individuo entre los años 1030 a 1210, es decir, entre el siglo XI y principios del XII. La excavación arqueológica propiamente dicha comenzó en 2016. Lo primero que se descubrió es que el lugar del enterramiento había sido alterado con posterioridad al hallazgo de los pescadores y los restantes huesos – que debían estar aún enterrados – habían desaparecido de la fosa.

Alguien que se identificó como “aficionado a la arqueología” los sacó y los amontonó muy cerca y tapó bajo unas piedras, para evitar, argumentó, que la tumba fuera saqueada “y los huesos se perdieran”. Como resultado de ello se eliminó una parte importante de la información que la posición original de los huesos habría aportado.

### Enterramiento no habitual

Localizados dichos huesos, destapada la fosa del enterramiento original y analizado el contexto en que se sitúa, los primeros datos comienzan a sorprender a los arqueólogos. Se trata de un enterramiento solitario – en vez de lo más habitual, en necrópolis colectivas o en cuevas funerarias – al pie de un acantilado de muy poca altura, donde la erosión ha creado un hueco, que no llega a ser cueva, de 17 metros de largo y un metro de fondo. Apenas está a unos metros del mar pero resguardada de la influencia marina gracias a un gran bloque caído del acantilado justo al lado.

Sumados los huesos que ese alguien amontonó en una esquina a los minúsculos huesos y restos que quedaban en la tumba (el yunque y el martillo del oído, dientes, piezas ínfimas de cráneo y mechones de pelo, entre otros) reconstruyen un cuerpo con unas medidas y complejidad física llamativas.

Se trata de un joven de unos 17 años y de gran estatura: 1,81 m de altura. “Los cronistas y los estudios antropológicos constatan que los majos era la población más alta de todo el archipiélago, pero este individuo era realmente alto”, dice la arqueóloga forense Verónica Alberto.

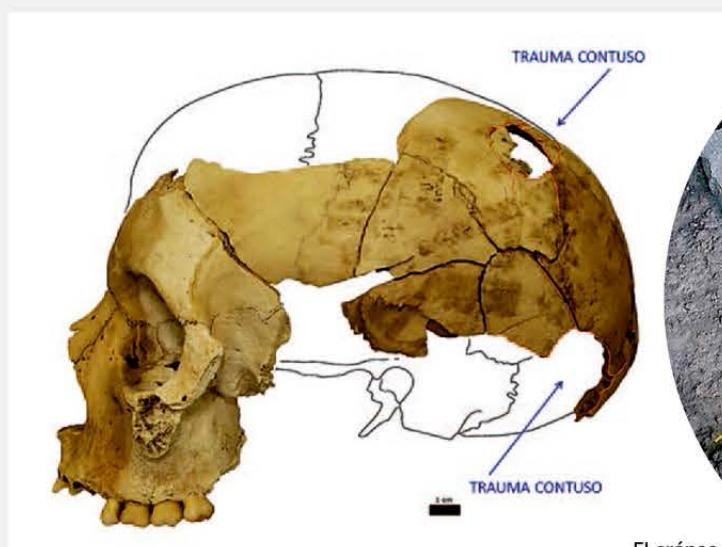
Además, “era una persona robusta que hacía un trabajo físico duro y los huesos tienen huellas de pato-



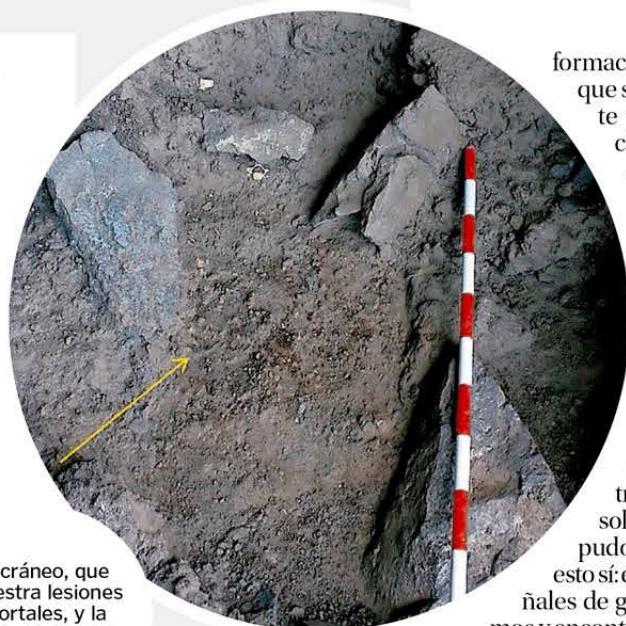
Recreación fotográfica del acantilado donde fue hallado el esqueleto. | TIBICENA

## La primera muerte violenta hallada in situ, datada en los siglos XI-XII

¿Qué papel juega la violencia en las sociedades indígenas de Canarias, como mecanismo social regulador en el contexto de un territorio de recursos muy limitados y de aislamiento? Es lo que está investigando desde hace unos años un grupo de historiadores y arqueólogos. Más allá de los restos óseos y objetos que estudian en los museos, la única evidencia localizada hasta ahora en su escenario original está en un acantilado de Fuerteventura.



El cráneo, que muestra lesiones mortales, y la fosa, de apenas 1,35 m. | TIBICENA



**“El tipo de herida, con violencia tan extrema, hace pensar en un hecho con una carga ritual, de violencia reglada: una ejecución”**

logías relacionadas con ese esfuerzo mecánico de los huesos”, afirma.

### Tumba de relegación

Esta fosa aislada es de reducidas dimensiones, apenas tiene 1,35 m de largo y 25 cm de hondo y no cabe un cuerpo estirado. Fue excava-

da sin dedicarle un especial esfuerzo y, más curioso aún, es que el cuerpo fue enterrado tan largo era, dejando las piernas fuera pero cubiertas también con piedras – razón por la que al esqueleto, casi completo, le faltan las extremidades inferiores, salvo el fémur izquierdo, que no se han conservado. “Cuando pusieron el cuerpo ahí simplemente lo taparon con piedras”, dice Verónica Alberto.

Considerados todos los datos vistos hasta ahora, la conclusión es que podría tratarse de “una tumba

de relegación o castigo”, afirma. “Las comunidades entierran a sus muertos agrupados en cementerios de carácter colectivo. Este lugar, abierto y expuesto al mar, indica un tratamiento especial. El tamaño de la fosa también es elocuente, un lugar de reposo que no está adaptado a su cuerpo”.

### Ejecución

Al estudiar los huesos, especialmente tras la reconstrucción de lo que quedaba del cráneo, toda la in-

formación encaja e indica que se trata de una muerte violenta por ejecución. “Tiene heridas *antemortem*, es decir, que las sufrió en vida, pero se recuperó y sobrevivió.”

Pero también tenía unos dientes astillados en lo que es una herida *perimortem*, que se produjo en el momento de la muerte al caer contra el suelo. “Esto por sí solo no nos dice mucho, pudo caerse y morir. Pero esto sí: el cráneo presenta señales de golpes, lo reconstruimos y encontramos las evidencias de dos traumatismos deprimidos contusos muy importantes que le ocasionaron la muerte”. Se trata de dos golpes simétricos asestados con la misma arma.

“El golpe fue tan fuerte que se rompió el esqueleto facial y la misma base del cráneo. Este tipo de herida, con violencia tan extrema, nos hace pensar en un hecho con una carga ritual, de violencia reglada: una ejecución”, concluye.

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

# El reportaje

El Arca de la Atlántida | En busca de las razas canarias del mundo rural

YURI MILLARES

Las islas Canarias cuentan con dos razas de bovino consideradas autóctonas, ambas en peligro de extinción y actualmente circunscritas a tres islas del archipiélago. En Gran Canaria y Tenerife está la práctica totalidad del ganado vacuno de la raza canaria (también llamado “basto”, por contraposición al selecto importado que se llama “fino”) y en La Palma, el de la raza palmera.

El origen de ambas, fruto del cruce de las que llegaron tras la conquista, sitúa a las primeras en Andalucía (por ejemplo, la retinta), lugar desde donde solían embarcar, y en Galicia y Portugal (por ejemplo, la rubia gallega y similares), de donde vinieron a Canarias muchos colonos y trabajadores; estas últimas son las que conformaron, de modo más claro, la actual raza palmera.

“Ambos genotipos eran en el pasado de triple aptitud: carne, leche y trabajo, siendo esta última en la que más destacaban. En la actualidad, aparte de su uso en actividades lúdico-deportivas, la vaca palmera se usa exclusivamente para carne, mientras que en la canaria predomina la producción lechera”, explica el veterinario e investigador Juan Capote.

“Morfológicamente tienen claras diferencias—añade—, empezando por el color de la capa, más claro en la palmera; el tipo de cuernos, más robusto en la canaria; y las derivadas de su uso. La vaca palmera es más compacta, mientras que la canaria es más longilínea con una mayor alzada a la cruz.”

## Raza bovina canaria

La vaca oficialmente denominada canaria (y por los ganaderos, también *de la tierra, del país, basta* y, a veces, *criolla*) se distribuye geográficamente de modo muy desigual. El censo de animales inscritos en el Libro Genealógico de la raza era, a principios de 2019, de 673 ejemplares en Tenerife (el 98% concentrados en el noreste: La Laguna y municipios cercanos), de 532 en Gran Canaria (repartidos por toda la isla, aunque más en el norte y noreste) y 13 en Fuerteventura (en una sola granja). En total, 1.237 animales inscritos.

Si sumamos los no registrados, el censo real podría estar en unas 3.500 cabezas, según estima la Asociación Nacional de Criadores de la Raza Bovina Canaria, que en un estudio realizado sobre las explotaciones ganaderas destaca que “ha sido recuperada de su casi extinción gracias a su aptitud de trabajo, vinculado con el acervo cultural del pueblo canario”, ya que, hasta mediados del siglo XX y con una cabaña ganadera entonces de más de 50.000 cabezas, era la que proveía de carne y leche a la población de la mayoría de las islas y el tractor de sus campos (salvo en Lanzarote y Fuerteventura, donde *competía* en esa fun-



Venancio Rodríguez y su vaca 'Jermosa', de dos años y medio (Las Mercedes, Tenerife). | y. m.

## Carne, leche y trabajo, triple aptitud de las vacas isleñas

Dos son las razas bovinas autóctonas de Canarias, creadas tras el cruce de las que llegaron hace siglos de Galicia y Andalucía, también de Portugal. En peligro de extinción por la competencia de razas más productivas, su rusticidad y manejo tradicional hacen que destaquen por la mejor calidad de su leche o de su carne.

ción con el camello).

Se caracterizan, destaca dicho estudio, por ser “animales de marcada rusticidad, carácter manso y gran longevidad” y trabajan para procurarse su propio sustento (aran sus cosechas de cereales o pastan) y se tienen, sobre todo, por

**A mediados del s. XX la vaca canaria proveía de carne y leche a la población de las Islas; en la actualidad sólo quedan 3.500 cabezas**

el gusto de tenerlos y participar en fiestas populares y, en menor medida, en concursos de arrastre. Pocos son los animales destinados al abasto de carne (en Tenerife) o a la producción de leche para elaborar queso (en Gran Canaria).

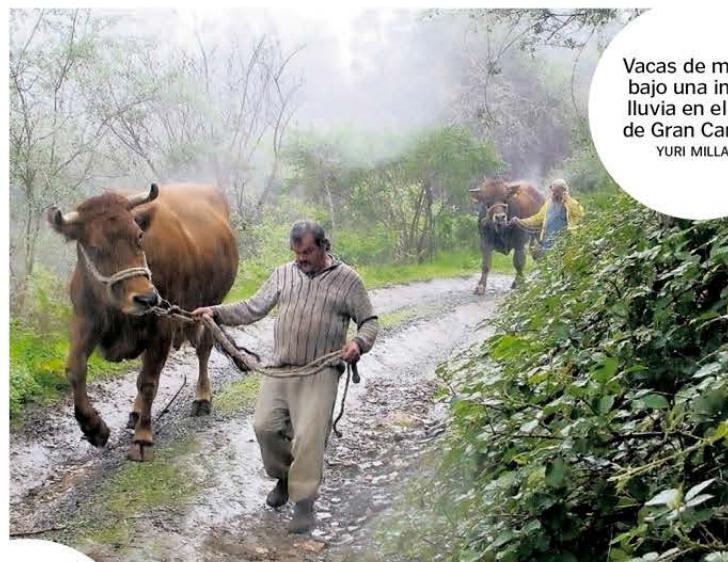
**Venancio Rodríguez**, es tractorista y tiene media docena de ellos en Jardina, cerca de Las Mercedes.

“Yo las selecciono para que no vengán cruces de la vaca frisona, porque entonces a la primera o a la segunda generación te sale con una pinta, o larga de cogote”, explica.

Para él la “vaca basta tiene que ser derecha, que tenga gatillo, cortita de cabeza, que tenga cabeza y trascuerno para que el yugo no le moleste; que tenga altura sí, pero sobre todo que tenga vara, que es la longitud”.

“Si la cuidas bien —continúa— vive un promedio de 16 a 20 años. Yo tuve una que duró 28. Y las cuadras tienen que ser aireadas, como ésta —señala la suya en la finca La Ponderosa—. ¿Tú viste olor en la cuadra? ¡Y todo sequito! Antes eran cerradas, pero estaba el animal todo el día fuera y no venía sino a dormir”, añade.

**Manolo Ortega** es agricultor y ganadero en la finca de Osorio, en Teror (Gran Canaria). “El ganado tiene ahora mismo el pelo un poco más basto, un poco largo, porque sabe que está en invierno. Cuando



Vacas de mudada bajo una intensa lluvia en el norte de Gran Canaria. | YURI MILLARES

Sesión de fotos con 'Palmita', vaca del ganadero Manolo Ortega, en la finca de Osorio. | y. m.



Llega la primavera-verano le sale un pelito finito”, dice un día fresco a comienzos del invierno. Aunque no siempre tienen los cuernos igual, a él le gustan “enroscados y alegres: es como el sombrero para atrás, lo ves y dices: este hombre va de romería, va de fiesta”, ríe.

Como “el ganado basto en cualquier sitio de España, se ha usado para labranza y por naturaleza tiene esa nobleza –destaca de su carácter–. Pueden enyugarse mixtos, pero normalmente buscamos yuntas de dos vacas y de dos toros. El toro tiene más poder y es más tranquilo si es noble, aunque alguno hay que quitarlo porque se pone a cornear”.

### Raza bovina palmera

Con sus ancestros situados en Galicia y Portugal, llegó a La Palma “como animal de abasto para mantener el suministro de la gran cantidad de mano de obra encargada de los astilleros, tan importantes en la época. Se asentó posteriormente en la zona norte de la isla, con clima y capacidad forrajera muy parecida a las de la tierra de procedencia de los animales de origen”, podemos leer en un artículo que firman varios investigadores de la ULPGC y el ICIA.

Su carne es el único aprovechamiento que tiene hoy día (además de participar en fiestas y arrastres) y sólo se consume en su isla. “Y aquí no da... –dice el vicepresidente de la Asociación Nacional de Criadores de Ganado Selecto de Raza Palmera, **Luis Martín**–. Sólo tenemos unos 30 mil kilos de carne al año. Si lo dividimos por los habitantes, nos toca a medio kilo de carne al año”.

El censo de la raza bovina palmera ronda los 480 animales, de los cuales apenas media docena de yuntas trabajan aún la tierra. “Antes de la guerra (en el 36), yo calculo que había entre 750 y 800 yuntas en la isla de La Palma –dice Luis Martín–, porque antes no las criaban para tener un montón, sino que en cada familia tenían dos o tres vacas y dos crías”, según este ganadero.

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

**CARNE**  
Con el certificado “Raza Autóctona 100%” del Ministerio.

**CAPAS**  
De rubio a retinto suave; muy extendido el rubio cremoso.

**ORIGEN**  
La vaca rubia gallega y razas similares de Portugal.

**CENSO**  
En peligro de extinción, con unas 480 cabezas.

‘Maravilla’, vaca de raza palmera. | TATO GONÇALVES



### Yunta de trigueña y blanca

Para tener una yunta con la que arar, “antes se mezclaba lo que tuvieras, si tenías un mulo que utilizabas para bajar monte y tenías una vaca, pues los enganaban para poder dar el rejo”, dice el ganadero Luis Martín un día que pone el cango a sus vacas de raza palmera ‘Maravilla’ y ‘Panadera’ en la Cruz del Manchón (Breña Alta), para sembrar judías.



### Queso de vaca canaria

Mientras en Tenerife la prefieren para las fiestas, en Gran Canaria el ganadero aún la cría por su leche e, incluso, unos pocos aún elaboran queso sólo con ella, sin mezcla de oveja o cabra (es el caso de Juan José Arencebia, en la foto). “Da menos cantidad, pero tiene más extracto seco y más grasa, lo que transmiten a la calidad del queso”, dice el maestro quesero Isidoro Jiménez.



### Mudada, papas y estiércol

La vaca de la tierra se sigue utilizando en los campos canarios para coger las papas. “Se dice rayar el surco con el arado y se van echando las papas para atrás”, explica Venancio Suárez (en la foto con su mujer), conocido criador que también ha practicado toda su vida la ‘mudada’ para cambiarlas de cuadra entre fincas con comida “y para hacer estiércol y limpiar las orillas”.

RECUERDA, BÚSCANOS LOS MIÉRCOLES

MUNDO RURAL GASTRONOMÍA ETNOGRAFÍA EL MAR DE CANARIAS NATURALEZA

pellagofio  
Suplemento mensual

El primer miércoles de mes con... **LA PROVINCIA** **La Opinión** de Tenerife

# El reportaje

El Arca de la Atlántida | En busca de las razas canarias del mundo rural

YURI MILLARES

Es costumbre antigua en los campos de Canarias que, ante determinadas labores agrícolas que requieren mano de obra de apoyo (una vendimia, una trilla o una trasquila), familiares, vecinos y amigos sean convocados el día de la actividad que se vaya a realizar para echar una mano. Ese día, la familia anfitriona tiene preparadas viandas, bebida y comida para atender a quienes acuden en lo que comienza como una intensa jornada de trabajo y termina en una celebración de hermandad y buena vecindad.

Es lo que llevó, una fresca pero soleada mañana de domingo, a un grupo de criadores a la finca Zamorana, en La Esperanza, donde Domingo Cruz los había convocado a celebrar una arada. Él apareció con sus vacas *Rubia* y *Manzana*, mientras que su hermano José Luis llevó sus toros *Dorado* y *Moreno*. Y, como ellos, otros nueve hombres con sus yuntas, hasta reunir aquel día once yuntas con sus respectivos arados.

“Yo tengo las mías para trabajo y romería; arrastre no hago, no me gusta”, decía Domingo a este periodista. Hoy tocaba trabajar. “Esta siembra es para los animales”, concretó. Y, en efecto, en cuanto los animales estuvieron enyugados comenzaron a caminar en fila, una yunta detrás de otra, dibujando los primeros surcos, pero abriendo cada yunta el surco siguiente a la que abría la de delante. Algunos hombres, a su vez, se encargaron de colgar de sus hombros sacos de tela con semillas de avena negra y también iniciaron su labor, dispersándolas sobre los surcos según iban sacando el puño del saco.

“Cada uno va en un surco, para ir tapando la semilla. Y después se pasa una yunta con un palo para emparejar toda la tierra”, me explica uno de los ganaderos que estaba surcando. “Domingo es el dueño de esta tierra y venimos todos a ayudarlo. Y para sacar las vacas también, porque si no, no salen”, añade. Todos ellos disfrutaban participando en aradas. “Es lo nuestro”, dice el aludido.

Estamos a finales de diciembre y para junio espera tener la cosecha. Entonces hará la trilla para sacarle la semilla y tendrá la paja para la comida del año de los animales. “Estas son de tu pueblo”, señala a una de las yuntas, indicando que procedían de la vecina isla de Gran Canaria. Es habitual el intercambio de toros y la compra-venta de reses entre los ganaderos de ambas islas. El propio Domingo lo hace. “¿Conoces a Juan, el de San Mateo, que tiene un toro bonito grande? Lo tuve aquí tres meses para torear a las vacas. ¡Era fuerte animal! Yo me llevo bien con Juan y por eso lo hacemos”.

Acabada la arada y antes de comer, todavía les quedaron ganas de llevar sus yuntas hasta un llano cercano, más pequeño, para arar la tierra de un vecino.



Los hombres se dirigen con las yuntas a una de las fincas, apoyando la reja del arado sobre el yugo. | Y. MILLARES

## Crónica a pie de surco de una arada de ganado basto canario

En el noreste de Tenerife, donde se concentra el ganado vacuno de la raza canaria que hay en esta isla, los criadores las tienen, sobre todo, para participar en romerías. Para alimentarlas siembran cereal y cuando llega la época se dan cita grupos numerosos que aran juntos, como ocurrió con las once yuntas de este encuentro.



Y. MILLARES

### TOROS Y VACAS EN LA FINCA ZAMORANA

Domingo Cruz guía a 'Rubia' y 'Manzana', su yunta de vacas. Detrás de él, la yunta que forman los toros 'Dorado' y 'Moreno' de su hermano José Luis.



Y. MILLARES

### LA SIEMBRA, CON AVENA NEGRA

A la par que las yuntas removían la tierra y abrían los surcos, algunos de los hombres se encargaron de echar la semilla.



Y. MILLARES

### LA PAUSA DE MEDIA MAÑANA

Los ganaderos conversan y reponen fuerzas con sardinas asadas, carne fiesta, vino de La Esperanza y pan de Ravelo.



Y. MILLARES

### VACA NEGRA, VACA COLORADA

Antonio Rivero hace girar a la llamativa yunta que componen sus vacas 'Romera' (la de capa negra) y 'Centella' para iniciar un nuevo surco.

# Historia oral

El Arca de la Atlántida | En busca de las razas canarias del mundo rural

## Las vacas de la yunta que ara, de dos colores y a la mano

Arar con yuntas es una práctica agrícola cada vez más rara, pero que todavía practican quienes se dedican a la cría de las razas autóctonas de bovino. Una actividad con usos que varían según la isla, como el tipo de yugo.

YURI MILLARES

La isla de **La Palma** no sólo tiene una raza bovina autóctona diferente a la del resto del archipiélago, incluso la enyugan de modo diferente para trabajar, por la influencia gallega y portuguesa que está en el origen de la propia raza. En vez del clásico yugo que une a las reses por la testuz, utilizan otro que une a los animales por el cuello y en las otras islas emplean para camellos y burros: la **canga**.

“Hay una canga para labrar y otra que es para tirar, más corta”, explica **Luis Martín De Paz** una tarde que acaba de arar en la Cruz del Manchón (Breña Alta). En la pequeña parcela a donde ha llevado a *Maravilla* y a *Panadera* quiere cultivar judías de semillas antiguas de la isla “que antes teníamos en la casa y ahora nos intercambiamos en la Red de Semillas”, dice.

Mientras él guía a la yunta, que arrastra un arado al que ha puesto “ramaje” junto a la reja para hacer el surco más ancho, su primo **Francisco Sanfiel Martín** lleva una pequeña lata de donde va sa-



• Hablar canario

### La vaca “rompe la fuente”, pare y luego bebe pasote

Recuerda el ganadero Luis Martín que a las vacas “solían darle algunas hierbas, pero ya no: ahora llamas al veterinario”. Les daban “brebajes con una botella”: si se ponía alguna “mala del estómago se le daba aceite, ceniza y azufre para intentar que revuelva. Y cuando paría, agua de **pasote**” para que no le diera pasmos. Cuando se acerca el momento del parto la vaca “se abre y hay que estar siempre pendientes, por si [el becerro] viene mal o viene virado. Si viene mal se avisa al veterinario, si no, nos encargamos nosotros”, añade.

Venancio Rodríguez dice que “ocho o nueve horas antes del parto, la vaca *parte*. Después hay que esperar a que *rompa la fuente*, no meterte a sacarle la cría

sin que rompa la bolsa. Cuando ella rompe la bolsa y le dé los dolores, si pare bien es mejor que la dejes quieta que ella pare sola, pero si viene trabada o viene cruzada hay que ayudarla”.

**canga.** “Yugo de pescuezo para dos animales” formado “por un palo horizontal que tiene a los lados dos palos más menudos que van hacia abajo, llamados *cansiles*, donde va el pescuezo del animal”, cita el *Tesoro lexicográfico del español de Canarias*.

**pasote.** “Nombre de una planta olorosa que dicen es buena en infusión para los dolores de barriga”, describe Pancho Guerra en *Léxico de Gran Canaria*.

Venancio corre con ‘Jermosa’, que suele pastar suelta en Las Mercedes (Tenerife). | Y. M.



Luis con sus vacas ‘Maravilla’ y ‘Panadera’ enyugadas con el cango (La Palma). | Y. M.

cando las semillas de judía y echándolas a la tierra. “Ponemos un surco de judía y otro de millo para que quede más claro el millo y le de sombra y frescura a la judía, porque en julio el millo ya está grande”, explica éste.

Las dos vacas palmeras de Luis son de colores que él define como “blanca” una, “más trigueña” la otra, así que “se identifican un poquito, pero hay yuntas en las que las vacas son casi iguales y lo que se procuraba antes es que tuvieran distinto color, así sabías cuál era la de la derecha y cuál la de la izquierda”, explica. En el libro genealógico de esta raza bovina “se mantienen las blancas un poco trigueñas o tostadas, pero no pusieron una que había aquí más colorada, porque la yunta se hacía casi siempre de una colorada con una blanca o tostada, para no equivocarse”.

En **Tenerife**, el tractorista **Venancio Rodríguez Dorta** también se dedica a criar vacuno en Las Mercedes, en este caso de la raza canaria, y a sembrar para tener con qué alimentarlo. “La vaca basta, como le decimos aquí a la vaca canaria, es siempre para trabajos: para arar y para tirar de las carretas y traer la comida de los animales y la casa; y para leche (aunque no da como una frisona). Santa Cruz se abastecía de la leche de Las Mercedes”.

En su finca, en Jardina, tiene media docena de vacas canarias. Es un ganado que vive suelto, incluso en verano las tiene en el prado, aunque no haya que comer. “No importa, las suelto para que cojan piernas”, dice. “¿Tú no viste cómo brincan, que están elásticas?”, dice señalando a *Jermosa*, una vaca de dos años y medio con la que ha echado una carrera para que le hiciera unas fotos.

Las tiene enseñadas “desde chicas y sin pegarles, son animales mansos si les das cariño”, explica. Ara con ellas “para barbechar las tierras y después sembrar”. Hay vacas, dice, “que se enseñan a una mano y vacas que se enseñan a otra, que trabajan a la derecha o a la izquierda. Si la enseñaste a la izquierda siempre tienes que enyugarla por la izquierda”.

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

• *Baúl del lector*



**Carlos Santana Jubells**

### Surrealismo palmero y bovino

**P**ellagofio va dedicado este mes a las razas bovinas de Canarias. En esta foto de los primeros años del siglo XX les presentamos a una yunta de vacas palmeras arrastrando un trieno-carrucha. Para más datos, por favor lean la revista. En otras palabras: lo siento mucho, pero ante esta foto no voy a hablar de vacas.

En 1909 fue publicado en Londres un libro de viajes (género que hacía verdadero furor en la Britania colonial) llamado *In the Canaries with a Camera*, escrito por Margaret d’Este, con ilustraciones y fotografías de la señorita R. M. King. Viajan las dos inglesas soñadoras durante



El Barco de la Virgen, en Santa Cruz de La Palma (1909). | R. M. KING (ARCHIVO BIBLIOTECA DE EL MUSEO CANARIO)

seis meses por Gran Canaria, Tenerife y La Palma. En la página 164 se narra cómo se dieron un paseo en burro por Santa Cruz de La Palma, “on the outskirts of which, at the mouth of a dry riverbed, we came to a strange ship or barge built of stone”.

Escrito en una extraña tercera persona, la autora se refiere a sí misma como “la señora”; así, en un español que chirría inserto en un exquisito inglés que ya resulta arcaico. Me imagino a la señorita King organizando con cierto frenesí la escena antes de tirar la foto. No me negarán que un barco y una yunta de vacas en rumbo de colisión no tienen toda la gracia

del mundo, con todos mis respetos por el Barco de la Virgen y, por supuesto, por los bovinos palmeros. Y ya el detalle del grumete en la proa oteando el horizonte es para nota. Y es que La Palma –isla en la que he pasado algunos de los mejores momentos de mi vida y a la que amo con toda el alma– siempre ha tenido un aura surrealista, a la que esta imagen rinde un homenaje exquisito e indiscutible.

## Cita con Canarias

YURI MILLARES

— En Canarias, la más abundante históricamente ha sido la listán blanco, que llegó de la Península y es la palomino, creo.

— Exactamente, la variedad palomino fino, de origen andaluz.

— Esta listán blanco imagino que, al cabo de siglos de evolución, es diferente. ¿O cinco siglos es poco todavía?

— Para que la teoría de la especiación de Darwin se dé, se necesitan miles de años, pero aquí, a mucha menor escala, se empieza a ver la diferencia. Tenemos palominos procedentes de Lanzarote y procedentes de La Gomera y ya se ve la especiación. Las mutaciones llegan a un punto en el que, cuando hay menos de un 90% de coincidencia [en la secuencia de ADN], ya es una nueva variedad para la ciencia.

— Le envían las muestras, le dicen “esto es Listán blanco” y a partir de ahí dice “esto es una...” (lo que corresponda).

— Claro. A nosotros nos entran muestras con el nombre que sea y pueden ser otra cosa diferente. Hay otras muestras entradas con el nombre, por ejemplo, de “listán blanco” y si me llega más allá del 90% de coincidencia y no es idéntico, lo calificamos de mutación de listán blanco.

— ...  
— A los gomeros les haría especial ilusión encontrar su forastera tinta. De momento no se ha hallado. Todas las muestras que me en-

## Francesca Fort (y 2)

Experta en el ADN de las uvas canarias

¿La tan extendida en el Archipiélago listán blanco es una variedad canaria? ¿Existe la forastera tinta gomera? ¿Qué sorpresas ha descubierto en El Hierro o Tenerife? Son interrogantes con respuesta en esta segunda entrega de la entrevista que la genetista y profesora titular de la Facultad de Enología de la Universidad Rovira i Virgili de Tarragona (URV), coordinadora del área de Biología de la Vid del grupo de investigación en Tecnología Enológica de la misma universidad, ha mantenido con el director de ‘Pellagofio’.

“En un mapa de las uvas, la población mundial está en un cuadrante y en otro a lo lejos, Canarias”

tran como forastera tinta son listanes negros o prietos. Pero hay un ejemplar (no voy a decir el nombre del viticultor, pero estamos ahora terminando con las repeticiones para confirmarlo), que sí podría ser esta forastera negra. Si se confirmaran los resultados, sería muy importante para la isla. ¡Y en El Hierro hemos encontrado un marmajuelo tinto (ya descrito anteriormente por la dra. Rodríguez-Torres)!, que también lo vamos a... [confirmar], junto con otros ejemplares lanzaroteños, los cuales también cambian el color de su baya. La que sí está confirmada es una muestra tinerfeña entrada con el nombre de “marmajuelo rosado” y que resultó ser un listán rosado. O sea, hay muchísimas mutaciones de color

— ¿Y estas uvas que está viendo, como esa posible forastera tinta, o la marmajuelo tinta, tienen equivalente a la uva de otro lugar de la Península?

— No. Estos perfiles genéticos no sólo han sido cotejados en nuestra base de datos, sino que también se han comparado con individuos de la base de datos más importante a nivel mundial. En estos momentos podemos decir que son perfiles únicos. Si se hace una representación gráfica te queda la población mundial en un cuadrante, la población de la Península Ibérica en otro cuadrante y en otro cuadrante, allá a lo lejos, está Canarias. Esto se puede hacer porque tenemos la base de datos mundial que incluye a 24

países diferentes

— Y además tratándose de islas, cada una tendrá diferencias.

— Hemos hecho prospecciones en Lanzarote, en La Gomera, en El Hierro... y cada isla tiene su personalidad, lo que se llama el terroir (el terroir, en francés), por los microclimas, las condiciones edáficas, todo eso va configurando el perfil de cada individuo y al final del grupo de individuos.

“

El uval negro hallado en la isla de El Hierro se va de todo lo que se conoce”

— En el Hierro, una isla con uvas desconocidas y todavía por identificar, ¿ha encontrado sorpresas que nos pueda contar?

— Se tiene que publicar [primero], pero vamos a hacer una pequeña excepción. Los viticultores llamaban a lo que no conocían y era tinto “uval negro”. El nombre es como un gran cajón de sastre. Hay un uval negro (de todos los analizados) que da un perfil genético que se sale de todo lo canario. Si se confirmara, sería una gran sorpresa a nivel genético. Y nos podemos preguntar: ¿de qué les va a servir esto a los herreños? De poca cosa si no son capaces de trasladar esta singularidad genética a una copa de vino. Estoy de acuerdo que no todos los varietales van a tener el mismo potencial enológico, pero se tiene que intentar.

— ¿Hay una equivalencia de la forastera gomera, como la listán blanco es palomino?

— No, la forastera es única. Sin equivalencias. Pero sí se sabe que es el resultado de un cruce entre el verdelho branco portugués con palomino fino, para dar dos hijas (dos variedades) que son el albillo criollo [en La Palma] y la forastera blanca [en La Gomera], por lo tanto, ambas variedades tienen los mismos progenitores.

— Y para rizar el rizo, a cada uva la llaman distinto en cada isla. Eso lo complicará aún más.

— Claro. La Unión Europea tendrá que poner orden a todo este problema, que no sólo se da en Canarias. Pero que no sea excluyente, no podemos matar esta riqueza lexicográfica.

— Terminamos: un recuerdo dulce.

— Si tengo que manifestar uno, fuera del ámbito personal, es que en cada isla ha habido personas que han escuchado y apoyado los mensajes que les iba transmitiendo año tras año cuando venía a dar alguna charla. Desde viticultores y bodegueros, a técnicos de consejos y de cabildos, a políticos, etc. Año tras año hemos alimentado juntos una amistad que es verdadera y será duradera. Como científica no les vengo a “descubrir el agua caliente”, sólo soy un utensilio.



• Ojo de pez



Yuri Millares

La entrevista tiene continuación en [pellagofio.es](http://pellagofio.es)

“

Lo que hizo la cuenca mediterránea tras la glaciación, hace ahora Canarias: ser un centro de biodiversidad”

Uvas para vinos espectaculares

Hablamos de uvas de Canarias, muchas de ellas de variedades únicas en el mundo (porque se extinguieron en otros lugares por culpa de la filoxera o porque son mutaciones que se han producido aquí). ¿De qué sirve esta singularidad? “Hay que hacer un vino espectacular con lo que ya genéticamente es espectacular. No todos los varietales van a tener el mismo potencial enológico, pero se tiene que intentar”.