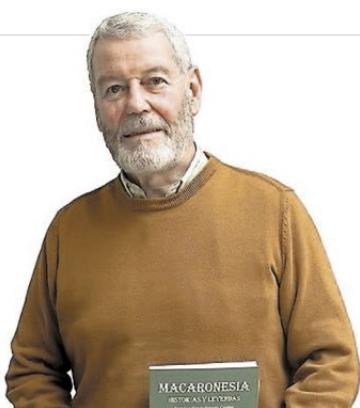


Entrevista

Fco. García-Talavera

“Por historia y hasta por genética somos macaronesios, pero no tenemos conciencia de serlo”



Rutas

En la columna de Francisco Belín

Esto sí que es fruta de Canarias, un homenaje al sector primario

Patrimonio

Arqueología

Retos y paradojas en Zonzamas



pellagofio

Edición especial para La Provincia y La Opinión de Tenerife

2ª época - nº 73 - marzo 2019

Cabras palmera y majorera (arriba) y las dos variedades de la tinerfeña, sur y norte (fotos: Tato Gonçalves).

En busca de las razas canarias del mundo rural Islas de cabras



Rutas

• *Chip de morena*

Francisco Belín

Esto sí que es fruta de Canarias, un homenaje al sector primario

Días atrás saltaba la noticia de que España se colocaba a la cabeza como "país más saludable del mundo", confirmados unos indicadores de bienestar en los que se incluía, claro está, la alimentación sana. Canarias creo que suma de algún modo en este liderazgo de dos formas. Facilitando la comercialización de frutas (particularmente las exóticas) a otros mercados peninsulares y que en la Comunidad Autónoma se constata el progresivo aumento de consumo de frutas, verduras y hortalizas, tal y como reco-

mienda la OMS.

Así las cosas (también reconociendo que los canarios tenemos que erradicar asuntos pendientes como la obesidad), el hecho de que el Archipiélago sea una de las regiones del mundo más ricas en biodiversidad, tanto silvestre como agrícola, hace que, enseguida, nos venga a la mente un tropel de frutas exóticas. Mangos, piña tropical, mamey, papaya, aguacates, pitaya... son especies que se han adaptado a las islas, tanto en aptitudes de cultivo, como en alegría de consumo interior.

Polvorón de Tejada texturizado, croqueta líquida acompañando un cremoso y aporte de papaya de la finca del chef Borja Marrero; o el tinerfeño Safe Cruz, que resalta en una ponencia su novedoso aguacate sopleteado relleno de medregal, son exponentes de un uso específico en la cocina canaria actualizada de variedades

raciones por los agricultores isleños. Si repasamos con detenimiento tendremos lo que es un buen puñado de diversidad frutícola.

No olvidemos las manzanas reinetas o las castañas de Tenerife; las ciruelas y albaricoques de medianías de Gran Canaria; la expansión del aguacate en La Gomera. Nos imaginamos la fuente de la salud y la nutrición en una gran fuente colmada de estas piezas frutales, a la que la tierra canaria confiere matices y dulzores muy especiales. También en una expansión nada desdeñable que llama la atención: mermeladas y confituras. Datos sabrosos también, que no dejan de ser anécdota hoy de lo que se movía no hace muchos años atrás. Algunos paisanos recuerdan que desde Tacoronte se exportaba manzana para Las Palmas, también naranjas que había en Los Silos.

Mi homenaje a esas frutas canarias, cuando pateaba en mi juventud parajes naturales de Güímar y me hidrataba con nésperos maravillosos.

Nos imaginamos la fuente de la salud en una gran fuente colmada de piezas frutales a las que la tierra canaria confiere matices y dulzores muy especiales

que aquí desarrollaron lo más óptimo de sus respectivos fenotipos.

Pero seduce asimismo una tabla de quesos con higos frescos, que nos hace caer en la cuenta de la excelencia de esas otras frutas que también enriquecieron los terruños y paisajes canarios, algunas seleccionadas y sostenidas durante gene-

• *Virtus Probata Florescit*

Carlos Cologan Soriano

Una momia para el emperador Maximiliano I de México

Érase una vez una vieja historia que me contaban mis mayores, a la que no prestaba demasiada credibilidad. Me decían que, en un día gris plomizo de diciembre de 1859, un antepasado nuestro paseaba distraídamente por La Orotava y que ese día el destino le llevó a conocer a un emperador y a mantener con él una amistad de por vida.

Aquella tarde la lluvia le sorprendió y comenzó a arrear con gran intensidad, obligándole a refugiarse en uno de los soportales del pueblo. Casi inmediatamente le siguió una segunda persona con la misma intención de guarecerse. Pasaron los minutos y como el temporal no remitía, surgió de forma casual una cortés conversación sobre lo inoportuno del clima. El español se presentó: "Me llamo Diego Benítez de Lugo".

El extraño, alto, muy alto y de apariencia regia, dijo su nombre y tras las cortesías habituales la conversación derivó al idioma francés, lo cual agradó a Diego, que dominaba varias lenguas y que pocas veces tenía la oportunidad de ejercitar. Tras esperar a que amainara la lluvia continuaron juntos el paseo, terminando ambos en un animado almuerzo. El extraño le indicó que estaba en Tenerife de paso, en espera de un barco que lo trasladaría a América, por lo que estaba abierto a realizar varias excursiones por la isla y, de camino, indagar sobre algo que le apasionaba, la antropología.

"Será para mí el más grande regocijo, lo de haber estas semillas sembradas en el jardín de Miramar y de verlas crecer como tantos recuerdos florecientes de mi visita a esa isla benigna de Tenerife"



El emperador Maximiliano I de México, en un óleo pintado por Franz Xaver Winterhalter. | WIKIMEDIA COMMONS

La educación, el conocimiento de varias lenguas, incluido algo de español, y unas maneras muy distinguidas le atraje-

ron y, por unos días, se convirtieron en inseparables compañeros.

Pasaron los días, se sucedieron varios almuerzos y numerosas excursiones, destacando entre todas ellas la particular visita a unas cuevas en el Teide. En el transcurso de la misma surgió de las conversaciones una chispa que desató la pasión común de ambos, los guanches, los primitivos habitantes de las islas Canarias. Diego, que disponía de varias fincas en la isla, sabía que en ellas se podían encontrar numerosos vestigios aborígenes.

Así pasaron animados los días buscando rastros y antigüedades de los primitivos canarios. Pero el viaje finalizaba y el europeo debió abandonar el valle de la Orotava para trasladarse junto a sus acompañantes a Santa Cruz, donde le aguardaba el navío *Elisabeth*. Este fue su primer y único encuentro, pues nunca más se volvieron a ver. Meses más tarde Diego recibió esta carta.

Trieste a 3 de Octubre de 1860

Señor Don Diego Benítez de Lugo a Tenerife

Muy señor mío,
Tengo mucho placer en contestar a Ud. el recibo de su carta de fecha 9 de mayo, prueba más graciosa y más satisfactoria que Ud. no hubiera ya olvidado al viajero que visitaba aun muy de paso la lindísima Villa de Orotava en el mes de diciembre del año pasado, y el cual, por lo que toca a su persona, se recuerda aun con mucho gusto la gratitud la acogida sincera y afectuosa que Ud. había preparado en su deliciosa casa de campo.

Quédeme también, muy sorprendido y honrado del precioso regalo de un cráneo de Guanche, descubierto en una cueva en la Cumbre de las Cañadas, de la isla de Tenerife, y remitídomelo por conducto de nuestra Embajada a Madrid. Este recuerdo muy raro y curioso de un pueblo de pastores salvajes pero valientes, cuyo origen está envuelto en tantos misterios y dudas, este recuerdo digo, regalo muy estimado

ha sido puesto con otros objetos curiosos, traídos del mismo viaje, en mi museo etnográfico adornándolo todavía y marcado todavía con el nombre del generoso donador. ¿Quizá si este hueso insignificante en apariencia ahora, no fuera el cráneo de un achimeney o de un fayacán, ocupando en el tiempo antiguo un destino poderoso? La historia de Canarias, cuya publicación, según Ud. me dice en Su carta, será probablemente hacia el año entrante nos dará sin duda algunos nuevos informes y explicaciones sobre aquel pueblo extinto.

Acepto con mucho agradecimiento la oferta de Ud. de regalarme también con una momia más o menos entera en caso que se encontrase una en adelante en las cavernas descubiertas algunas veces por casualidad por montañeses y pastores.

Su bondad y atención sin límites quiso además alegrarme con algunas semillas de árboles que ofrecen mayor interés por la naturaleza Canaria, como también con algunas cristalizaciones que suelen encontrarse en Teide a donde Ud. tiene la intención de subir tan luego que la desaparición de las nieves se lo permita.

Debo a Ud. muchos reconocimientos por todas estas atenciones y finuras, asegurando a Ud. en el mismo tiempo que será para mí el más grande regocijo, lo de haber estas semillas sembradas en el jardín de mi sitio a Miramar y de verlas germinar y crecer como tantos recuerdos florecientes de mi visita a esa isla benigna de Tenerife como tantas pruebas olorosas de las cortesías graciosas de uno de sus más nobles y distinguidos habitantes.

Y en cuento a la manera en que usted me ha recibido a la Villa de Orotava, es el trato y las buenas prendas las que marcan y distinguen al verdadero y más perfecto caballero; acogiendo al viajero curioso, enteramente desconocido de Ud., con toda la sensibilidad y cortesía a un caballero de sangre(...)

Con estos sentimientos de aprecio y gratitud tengo en honor de firmarme.

Señor,
Su muy afectísimo Fernando Maximiliano Archiduque de Austria.

Patrimonio

Arqueología | La huella aborigen

YURI MILLARES

Entre 2018 y 2019 se desarrolla una amplia intervención arqueológica impulsada por el Servicio de Patrimonio Histórico del Cabildo de Lanzarote en el yacimiento más emblemático de la isla e, incluso, de los más llamativos del archipiélago canario. El objetivo es doble, por una parte, investigar todo lo que permitan las huellas dejadas por los majos –como se conoce a los indígenas de Lanzarote y Fuerteventura– en el poblado de Zonzamas, para conocer e interpretar este asentamiento; por otra, la puesta en uso social del mismo para las futuras generaciones, dotándolo de un centro de interpretación.

La parte más conocida de este yacimiento, por haber permanecido a la vista desde que sus primeros habitantes lo ocuparon, es un complejo estructural formado alrededor de un cerro rocoso circundado por una impresionante pared ciclópea que se denomina la Peña de Zonzamas. Conocido también como el Palacio (o el Castillo) de Zonzamas, esa “gran muralla es, posiblemente, la más grande que hay en Canarias en un yacimiento, pues está hecha con piedras que tienen un par de toneladas cada una”, dice Marco Moreno, uno de los directores de la excavación. “Esa peña es lo único que se veía hasta los años 70 del siglo XX”, añade.

“El topónimo aparece ya en *Le Canarien* –crónica elaborada entre 1404 y 1420, la primera documentación escrita sobre la conquista de Canarias– y también lo cita Torriani a mediados de 1592. Es un lugar arqueológico que estuvo habitado por los majos y es un espacio que se sigue habitando después de la conquista normanda”, detalla la arqueóloga Verónica Alberto.

Dataciones

Las diversas dataciones realizadas en Zonzamas permiten configurar una cronología de su poblamiento y uso que se dilata durante un gran período de tiempo: se construye en el siglo V, se abandona en el VIII, en el X ya no se ve –como consecuencia de que el espacio se colmata de sedimentos y tapan sus estructuras– y en el XII hay una reocupación –que construye sobre lo que ha quedado tapado–, estima Marco Moreno, aunque las dataciones más antiguas, obtenidas en anteriores excavaciones realizadas a finales del siglo XX, habría que actualizarlas en base a los nuevos protocolos de trabajo establecidos más recientemente.

Lo curioso del yacimiento donde estaba el “palacio del rey Zonzamas” es que, según dicha cronología, “Zonzamas nunca lo vio”, apunta como posibilidad este arqueólogo. “Es lo que llamo la Paradoja de Zonzamas, porque en su época (mediados del siglo XIV) el yacimiento no se ve por estar sepultado. Sólo se veía la peña y no sabemos si más estructuras”.

En el siglo XVIII había construc-



Vista aérea de la peña rocosa que se conoce como Castillo de Zonzamas. | TIBICENA

Retos y paradojas en Zonzamas, el más singular poblado de los majos

“Zonzamas es mucho más de lo que hay a la vista”, insisten los arqueólogos, de nuevo trabajando en uno de los asentamientos indígenas más llamativos de las islas Canarias después de 20 años en los que este poblado de Lanzarote, habitado y reutilizado desde el s. V al XX y de dimensiones aún por descubrir, ha estado “dormido”, sepultado por la ceniza de erupciones volcánicas y de excavaciones anteriores que lo taparon para protegerlo.



Restos de cerámica aborigen decorada y el inicio de uno de los sondeos. | TIBICENA

Zonzamas se construye en el siglo V, se abandona en el VIII, en el X está tapado y ya no se ve y en el XII hay una reocupación

ciones no sepultadas que estaban en uso, como se ha podido comprobar tras la campaña de 2015 (cuando se inició la realización de una veintena de sondeos arqueológicos “en puntos dispares e inéditos del yacimiento”) y se localizó una que había quedado sepultada

en 1731 tras la gran erupción que sufrió la isla de 1730 a 1736. Sus ocupantes la abandonaron precipitadamente y allí pudo desenterrar el propio Marco Moreno una botella de cerámica intacta, apoyada sobre un plato originario del alfar de Candelaria (Tenerife). “En 1850, cuando se elabora el diccionario estadístico de Madoz, nombra a Zonzamas y dice que hay nueve familias viviendo. Y hay un señor muy mayor todavía vivo que recuerda haber visto gente viviendo allí. Así que es muy probable que hasta principios del XX todavía hu-



biera gente. De hecho, están las casas”.

Retos de un misterio

Entre el siglo V de la primera datación conocida y los primeros años del XX van, nada menos, cerca de quince siglos en los que este lugar ha sido habitado y abandonado sucesivamente. “Zonzamas es un misterio”, afirma Moreno.

Sobre uno de los poblados indígenas más grandes de Canarias, reutilizado tras la conquista, “hay

muchos retos de cara al futuro”, añade Verónica Alberto, pensando en todo el trabajo que hay por delante para definir su emplazamiento completo, desentrañar el uso que tuvieron sus espacios, cómo se explotan y se consumen los recursos marinos y animales, cómo son las producciones alfareras...

La excavación arqueológica de la campaña 2018/19 pretenda dar las primeras respuestas a esos interrogantes. En una isla donde casi no se han encontrado enterramientos de la población indígena (“¿Dónde están sus muertos”, se suelen preguntar los arqueólogos), aquí ya se han hallado dos recién nacidos. La datación de estos restos humanos los sitúa entre finales del s. VII y principios del VIII.

Uno de los elementos inéditos, documentados en las nuevas excavaciones que se están haciendo ahora, es el hallazgo de dos grandes agujeros donde se realizaron actividades de combustión, con fragmentos cerámicos, industrialítica y fauna terrestre y marina.

El reportaje

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

YURI MILLARES

La cabra es el animal predominante, en número, en la cabaña ganadera de Canarias desde que el archipiélago está habitado por el ser humano. Llegaron con los primeros pobladores, cuya economía se basaba en gran medida en el aprovechamiento de su leche y su carne, también su piel y hasta huesos. En la actualidad, con más de un cuarto de millón de cabezas repartidas entre todas las islas, sigue aportando la mayor parte de la leche que se emplea para la elaboración de sus muy apreciados quesos, artesanos e industriales.

De aquellas primeras cabras, cuyas descendientes más directas se extinguieron a mediados de los años 60 del siglo XX, sólo quedan dos ejemplares disecados en 1935 y expuestos en El Museo Canario.

Las que hoy forman la cabaña ganadera de estas islas proceden de aquellas, aunque con una evolución y cruces que han terminado por confluír en tres grandes razas: la palmera, la tinerfeña con sus variedades norte y sur; y la majorera, especialmente adaptada a paisajes áridos, la más extendida y de mayor producción lechera.

'Stepping stone' (saltando)

Al preguntarle al veterinario e investigador Juan Capote, explica que la numerosa población caprina que hay en Canarias se conformó con lo que se llama *stepping stone*, "como el charco de agua con piedras que cruzas saltando de una piedra a otra, la población va pasando de isla a isla, por lo que el poblamiento simultáneo en todas las islas es imposible". Así lo confirma el análisis de ADN antiguo realizado a muestras procedentes de yacimientos arqueológicos.

Estima Capote que "el acervo histórico de las cabras canarias podría considerarse un endemismo producto de un fuerte efecto fundador combinado con un prolongado aislamiento geográfico, siendo muy distinto del caracterizado en otras poblaciones ibéricas y africanas".

Ese aislamiento de la población caprina canaria tras su distribución por las distintas islas, que no recibió otras influencias o cruces hasta muchos siglos después con la conquista europea, es la razón por la que "las distintas razas caprinas canarias poseen un patrimonio genético común -señala-, de tal forma que un animal fósil de Lanzarote conecta totalmente con la cabra palmera actual y con la cabra que está disecada en El Museo Canario, son iguales genéticamente en la secuencia mitocondrial".

Además, añade, "va perdiendo variabilidad de oriente a occidente [del archipiélago]", de modo que la más lejana de la costa africana en este caso, la palmera, "es la más claramente de origen nativo, aunque con alguna influencia de cabras del sur de Portugal (la cabra algarvía)".



Cabra de la raza palmera fotografiada en el barranco de Gallegos. | TATO GONÇALVES

Canarias, islas de cabras con un patrimonio genético único

El estudio del ADN antiguo y su comparación con el ADN de las actuales, confirma que las cabras del archipiélago llegaron con los primeros pobladores desde el norte de África, saltando de isla en isla, y está en el origen de las razas caprinas actuales: la majorera, la palmera y la tinerfeña con sus dos variedades.

Al estudiar el ADN de esta cabra, dice, "se ve que es muy peculiar, se diferencia genéticamente de todas las cabras del mundo". Pero se parece, añade, a la tinerfeña, "una cabra bastante relacionada con las cabras aborígenes y muy parecida morfológicamente a la que se en-

Las cabras palmera y tinerfeña están ligadas muy claramente a la cabra primitiva, la majorera también pero con aporte europeo

cuentra ahora en la región del Atlas". Ambas, palmera y tinerfeña, "están ligadas muy claramente a la cabra primitiva, transformada morfológicamente, pero poco genéticamente (sólo en lo que tiene que ver con la producción lechera, que ahora es mayor)".

En el caso de la cabra majorera, señala, "hubo una introgresión

posterior [la introducción de otros genes diferentes], porque el porcentaje de animales con marcadores genéticos canarios es muy inferior". Así, las cabras palmera y tinerfeña están en torno al 85-95% y la majorera en torno al 60%. "Hay un marcador genético que es canario puro (una variante de un haplotipo) y estos animales tienen un poco menos", precisa.

Singularidad majorera

Fue hablando con el escritor e investigador majorero Andrés Rodríguez Berriel que pudo confirmar la razón, gracias al conocimiento que tenía éste del proceso evolutivo de la cabra canaria común a islas como Lanzarote, Fuerteventura o Gran Canaria durante el s. XX, cuando se configuró la actual raza majorera.

En el transcurso de varias entrevistas entre los años 2000 y 2018, también a mí me detalló cuáles fueron los factores históricos que intervinieron en la conformación de dicha raza.



Pastoreo con cabra tinerfeña norte (y algunas ovejas) en las afueras de La Laguna. | MILLARES

Cabras majoreras en la gambuesa, tras una apañada en el llano del Sombrero. | Y. M.



Ellos resume en tres: "el cruce de las cabras europeas de mucha producción con la cabra autóctona, resistente y de poca comida; el sistema tradicional de los cabreros aborígenes, que todavía se practica, de intercambiar sementales entre zonas de la isla para evitar la degeneración por endogamia y utilizar baifas de las jairas de azotea; y que durante 30 años Jamete compró todos los *pifos* (animales viejos) de la cabaña mayorera para revenderlos en el Sahara".

Para comprender mejor el relato, tenemos que profundizar en esos factores. El primero tiene su origen en la construcción de los puertos de Las Palmas de Gran Canaria y Santa Cruz de Tenerife entre finales del XIX y principios del XX, que atrajo a mucha mano de obra mayorera y conejera, obligada a emigrar en busca de sustento.

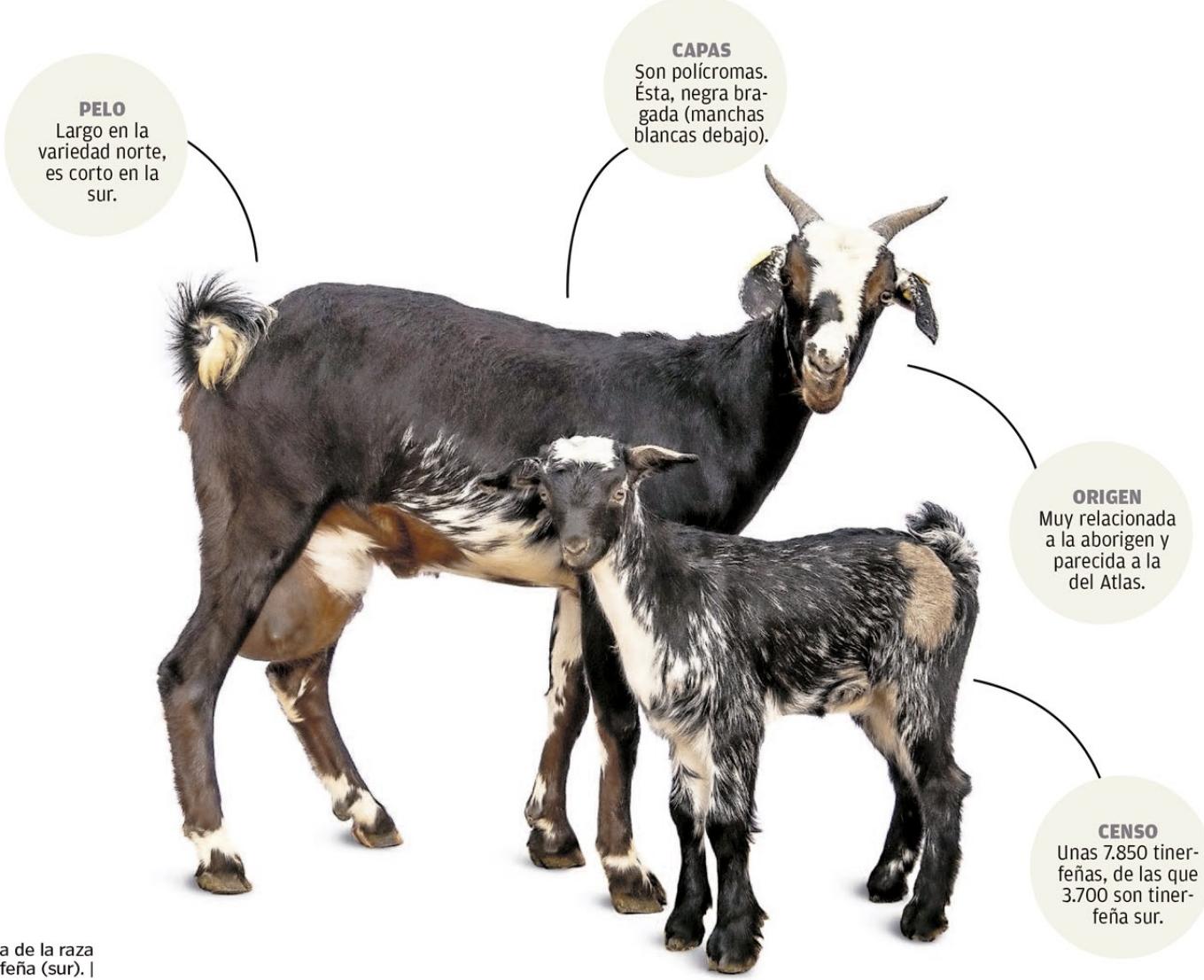
Con cada familia también venía la *jaira*, una cabra que les daba leche y que se criaba con los desperdicios de la casa y algún puño de alfalfa. Así fue como en Las Palmas y algo menos en Santa Cruz (que "conservaba la tradición de las lecheras" que bajaban de las medianías), la cabra se va imponiendo en las azoteas y solares y se cruza con la que "mayordomos y marineros que trabajaban en los barcos frutereros" traen a su vez de Europa.

Esas cabras, que a veces "llamaban holandesas porque venían de Holanda -precisa Juan Capote-, eran inglesas, sobre todo la saanen y, seguramente, la anglo-nubia".

Al llegar el verano, familias y cabras viajaban de vuelta. "Yo recuerdo -me contaba Andrés- que las dos cabras que teníamos en la azotea veraneaban con nosotros, se machaban en Fuerteventura y volvían otra vez con nosotros, preñadas". En este caso, con los sementales que se intercambiaban de norte a sur en una isla donde no se consumía mucha carne de cabra y los animales viejos o que daban poca leche se enviaban al Sahara.

De este modo, se fueron seleccionando y dejando las mejores, confluyendo al final los tres factores para conformar la raza actual.

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



PELO
Largo en la variedad norte, es corto en la sur.

CAPAS
Son policromas. Ésta, negra bragada (manchas blancas debajo).

ORIGEN
Muy relacionada a la aborígen y parecida a la del Atlas.

CENSO
Unas 7.850 tinerfeñas, de las que 3.700 son tinerfeña sur.

Cabra de la raza tinerfeña (sur). | TATO GONÇALVES



Palmera, pelo largo y tupé

Raza exclusiva de la isla de La Palma, está en peligro de extinción. El censo actual es de unos 7.950 ejemplares. Adaptada a moverse en territorios abruptos y montañosos, es de pelo largo, en la cabeza suelen tener tupé y la capa predominante es la roja en diferentes tonalidades, también negras. Ésta es graja joriscana (negra con las orejas manchadas de blanco).



Tinerfeñas, de norte y sur

La raza tinerfeña, en peligro de extinción, presenta dos variedades, adaptadas a los distintos paisajes y climas de Tenerife, norte más húmedo y frío y sur árido y más cálido. Por eso, la norte (en la foto), con un censo de 4.150 cabezas es de pelo largo y predominan las capas de color negro y castaño; la sur, con un censo 3.700 cabezas, es de pelo corto y capas policromas.



Mayorera, la más extendida

La más abundante y presente en todo el archipiélago, reconocidas como tales e inscritas en la Federación Nacional de Criadores de la Raza Caprina Mayorera hay 14.000, repartidas entre Fuerteventura, Gran Canaria, Tenerife y Lanzarote. De pelo corto y cuernos en forma de arco, presenta una treintena de capas y está entre las más productoras de leche del mundo.

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

Historia oral

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

Cuervina, Chilindrina o Vistosa son nombres de cabra

Ganaderos y pastores conocen a cada una de las cabras de sus rebaños. Las identifican y nombran por sus colores y otros detalles (cuernos, orejas, etc.), pero en la isla de La Palma, además, suelen ponerles nombre.

YURI MILLARES

Después de 22 años visitando y conociendo a ganaderos palmeros, no deja de llamarme la atención que no importa el número de cabras de la manada, pueden ser seis o sesenta, les gusta ponerles nombre, que eligen por muy variadas razones. Algunos de esos pastores y cabreros que visité entonces eran padres de niños que, transcurridas dos décadas, son el relevo generacional de un oficio sacrificado en el que perviven usos y tradiciones que se transmiten de generación a generación.

A **Jorge Luis Rodríguez** lo conocí una mañana de octubre de 1998 que estaba ordeñando a sus cabras en el barranco de Gallegos, en el municipio de Garafía. Hacía entonces un queso al día, “de 10 kilos o así”, en su caso sin ahumar. “Ahumados son más bien los quesos pequeños para las tiendas, pero éstos, que son para embarcarlos, van al aire. El mío lo mandan para Las Palmas”, me decía.

De niño ya ayudaba a su padre, que ordeñaba en una cueva. “Allí se



2018. Brenda Rodríguez, hija de Jorge, el relevo generacional 20 años después. | Y. M.

1998. Jorge Rodríguez atiende a sus cabras en el barranco de Gallegos. | MILLARES



• Hablar canario

Tunanta, Besota, Cucaracha y Manolita, también

Escribir una guía de nombres de cabras palmeras es una labor que no tendría fin, porque a los que se repiten en todas las manadas por tradición, hay que añadir todos los que cada cabrero o pastor elige para sus animales por infinitas razones.

Jenaro Hernández (en Lomo Machín, Garafía, 1997). “Aquí, los pastores como si tenían 200, cada cabra tenía su nombre”, me decía. A su mejor cabra la llamaba *Altamira*, “será por la elegancia física que tiene, se la compré a mi hermano y él no le tenía nombre”.

—*Besota* “porque tiene el beso blanco”.

—*Ramalluda*, “por la lana; una cabra que fuera lista no se llamaría así”.

—*Tirana*, “es una cabra muy *metiona* de ser traicionera. En todas las manadas, la cabra que se llamara *Tirana* se observaba y era de cuerno por debajo”.

—*Tunanta*, “por el poder físico”.

Santiago Pérez (en Breña Alta, 1998).

—*Manolita*. “Mi madre se llama Manola y ella crió a la madre de esa cabra”.

—*Milagrosa*, “porque es un milagro que esté viva, pequeña no pesaba ni un kilo”.

Carlos Álvarez (en Jedey, Los Llanos, 2018)

—*Cucaracha*, “porque es chiquitita, *tamalluda*”.

—*Bailarina*. “Cuando entra al ordeño siempre da la vuelta antes de trabarse [en la ordeñadora]”.

hacía todo. Los sueros se llevaban en cueros de cabra, odres, que los llevaban casi siempre las mujeres por un camino malísimo, que no sé cómo caminaban con aquello en la cabeza y sin agarrarse. Y los quesos los llevaban los hombres al hombro. No había otra forma, ni carretera ni nada”.

No dejé de preguntarle si le ponía nombre a sus cabras. “Sí, todas tienen su nombre”, respondió, y los elige “por muchas cosas, por la forma... Tengo una niña de diez años que se los sabe todos. Hay una que ella viene y se acuesta al lado de ella. Le puso *Chilindrina*”.

• Joven ganadera

Veinte años después, en mayo de 2018, me vi en el mismo lugar. Había quedado con una joven ganadera, presidenta de la Asociación de Criadores de Cabras de Raza Palmera, **Brenda Rodríguez**. “Desde pequeña siempre estaba con mi padre, que es ganadero. Mi abuelo también fue ganadero, mi bisabuelo no sé, pero creo que también. Soy el relevo generacional”, me estaba explicando, orgullosa de su trabajo, cuando vi llegar a su padre. ¡Era Jorge!

La manada ahora es mucho más grande (300 cabezas) y en vez de un perro pastor tiene tres, de raza garafiana. “Cuando teníamos ciento y pico cabras y se ordeñaba a mano, les poníamos nombre a todas —explica—. Las llamabas por el nombre y venían. Ahora con la ordeñadora, no tanto”. Aun así, muchas siguen teniendo nombre.

“No es difícil [reconocerlas], es como el que trabaja con mucha gente y conoce a todos. Yo estoy con las cabras todo el día, como para no conocerlas”, ríe.

Según las capas, les va poniendo nombre. “A las negras las solemos llamar *Fulita* o *Cuervina*. Luego, *Presumida* a una que es bonita; la *Vistosa* una que la miras y dices ¡ños!; la *Celadora* y la *Mantigua* son dos nombres que siempre hay en todas las manadas; y tenía una de chiquitita que la llamaba *Chilindrina*, que era morisca [pelo blanco y gris oscuro], y después siempre he tenido una *Chilindrina* que es morisca”.

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

• Baúl del lector



Carlos Santana Jubells

De cotidiano a impensable

A modo de reflexión inicial, diré que siempre me ha resultado llamativo cómo el paso del tiempo es capaz de convertir lo que en su momento fue cotidiano en algo curioso e, incluso, casi impensable. ¿Se imaginan a un cabrero ordeñando en plena calle medio litro de leche de cabra porque se lo han encargado los del quinto izquierda? Buen disfraz de carnaval, seguro que triunfo.

Dos cabras —berrenda la de la izquierda (negra con manchas blancas) y rucia la de la derecha (canosa o gris)— se dejan hacer por dos cabreros para dar lo mejor de sí mismas y abastecer a la población de Las



Ordeño para la venta de leche puerta a puerta en las calles de Las Palmas. | ARCHIVO MMM-BALL

Palmas de Gran Canaria, de leche más fresca imposible.

Los profundos cambios culturales y posiblemente algún tipo de impedimento en el ámbito de la salud pública, han hecho que esta imagen nunca se vuelva repetir (salvo distopía postapocalíptica, tan en boga de la mano de Netflix y HBO). Pero baste de decir que el que les escribe frisa la cincuentena y aún recuerda ver esta escena en determinados barrios de la ciudad. Tampoco hace tanto; y con lo buena que está la leche cruda, a lo mejor los que estamos metidos en una distopía postapocalíptica, sin saberlo, somos nosotros.

En cualquier caso, pueden encontrar leche de cabra semidesnatada de una conocida marca en su supermercado de confianza. Lo que ya no puedo asegurar es si se trata realmente de cabra o de un ultraprocesado cargado de aromas y saborizantes de cabra sintética. De lo que no cabe duda es que lo que estaban dando la berrenda y la rucia, cuando se les tomó esta foto, era leche de cabra “te lo juro por mi madre”.

Gastroclub

Libros Pellagofio | Quesos imprescindibles de Canarias

YURI MILLARES

Gran Canaria se prepara para celebrar el I Foro Gastronómico Internacional del Queso los días 1 y 2 de abril. El archipiélago canario (y especialmente la que será isla anfitriona del mismo) llevan muchos años triunfando en los principales concursos mundiales de este producto. En 2019, por cierto, "se cumple una década desde que Gran Canaria acogiera la celebración de los premios World Cheese Awards –recuerda el presidente del Cabildo, Antonio Morales– un evento en el que la sociedad grancanaria se volcó y sirvió para presentar al mundo un producto, hasta ese momento, desconocido en el concierto internacional".

"Diez años después –destaca Morales–, el Foro del Queso recoge el testigo de aquel prestigioso evento para conocer las tendencias del sector y sentar las bases de un encuentro profesional que cuenta con potencial para consolidarse en el tiempo como una cita de referencia".

Tras la inauguración del Foro por el propio presidente insular, se abrirá el turno para una mesa redonda titulada "El queso en España: la evolución continúa", con la participación, entre otros, del maestro quesero afinador José Luis Martín, prologuista, precisamente, de un libro que se ha convertido en referencia –*Quesos imprescindibles de Canarias*–, con una selección de queserías del archipiélago.

Las islas Canarias "son un territorio tan variado en lo paisajístico como para tener toda la gama que uno se pueda imaginar entre lo desértico y lo selvático, desde la costa a la alta montaña. Y todo ello en apenas 7.493 km² de un suelo hollado desde hace siglos por las patas de diversas razas ganaderas autóctonas, la mayoría de ellas destinadas a la producción de leche. El resultado de toda esta mezcla de variables es una riqueza inmensa en lo que a tradiciones pastoriles y tipos de queso se refiere", explicábamos los autores en la introducción del libro (el periodista e investigador Yuri Millares, el maestro quesero Isidoro Jiménez y el fotógrafo Tato Gonçalves).

Una publicación que queremos recordar en el número de *Pellagofio* que dedicamos a las cabras de razas canarias, el principal aporte de la leche de todos esos quesos (a los que se suman singularidades como el queso de flor y otras producciones con leche de oveja o, también, de vaca).

"Yo insisto en mis charlas y conferencias –añadía José Luis Martín en el prólogo–, que para comunicar hay que haberlo vivido antes y este libro refleja las pequeñas historias que se esconden detrás de cada queso, donde el factor humano juega un papel primordial, manteniéndose un compromiso permanente con la tierra, los animales y el producto".



Quesos palmeros en el ahumadero, en este caso de la quesería El Manchón. | TATO GONÇALVES

Islas de quesos multicolores y mucha leche de cabra

"El mundo del queso artesano vive una revolución semejante a la del vino hace 30 años", opina el maestro quesero afinador José Luis Martín, prologuista del libro 'Quesos imprescindibles de Canarias', obra a la que califica de "soberbio trabajo de campo, donde se describen los mejores quesos de estas islas y recetas originales de platos".



GONÇALVES

QUESOS CON CORAZÓN

Pino y su hija Loli muestran los quesos que hacen con la mezcla de leche cruda de cabras y ovejas en la quesería El Buen Pastor (sur de Gran Canaria).



GONÇALVES

TRADICIÓN E INNOVACIÓN

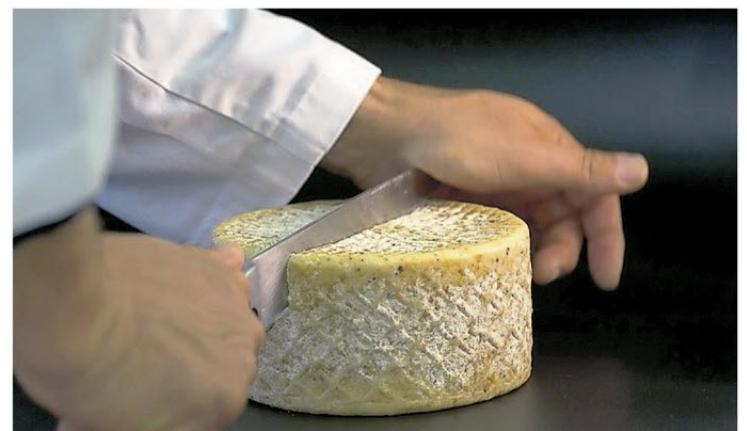
En la quesería La Villa (Fuerteventura), a los quesos con formatos tradicionales suman propuestas innovadoras como su "queso de trapo" (éste, untado en gofio).



GONÇALVES

CON HUMO DE BREZO, JARA Y TABAIBA SECA

Interior de la cabaña donde ahuman y curan los quesos en la quesería La Empleita (La Gomera), elaborados con leche cruda de cabras y ovejas.



GONÇALVES

HOMENAJE AL ARCHIPIÉLAGO CHINIJO

Queso Aleganza, de leche cruda de cabra y curado durante ocho meses, uno de los más tradicionales en la revolucionaria quesería Finca de Uga, en Lanzarote.

Cita con Canarias

Fco. García-Talavera

Geólogo, paleontólogo y explorador

Su último libro, 'Macaronesia, historias y leyendas', comienza a distribuirse por las librerías de Canarias. Desde su paso por el Instituto Español de Oceanografía y, después, por el Museo de Ciencias Naturales de Tenerife donde ha sido muchos años director y conservador, ha participado en numerosas campañas científicas tanto en las aguas como en la tierra firme de un espacio geográfico que se llama Macaronesia. Con esta publicación pretende contribuir a la "hermandad de todos sus pueblos isleños".

“Por historia y genética somos macaronesios, pero no tenemos conciencia de ello”

YURI MILLARES

— **Un territorio al que muy pocos de sus habitantes son conscientes de pertenecer, ¿qué es la Macaronesia?**

— Es un conjunto de archipiélagos situado en el Atlántico oriental constituido por Azores, Madeira, las islas Salvajes (unas pequeñas islas más cerca de Canarias que de Madeira, exactamente a 90 millas al norte de Tenerife y a 160 millas de Madeira, pero que administrativamente pertenecen a Portugal) y después Canarias y Cabo Verde.

— **¿Qué tienen en común?**

— Comenzaron a llamarse Macaronesia a partir del siglo XIX, cuando el botánico Philip Barker Webb (coautor, junto a Sabino Berthelot, de la magna obra *Historia Natural de las Islas Canarias*) empezó a utilizar el término, apoyándose en los archipiélagos que ya habían sido nombrados en el Pacífico como la Melanesia, la Polinesia, la Micronesia y, en el Índico, la Indonesia. La etimología de Macaronesia es griega, viene de *makáron* que significa felicidad o bienaventuranza, y *nesoi*, que equivale a islas. Por eso Polinesia (muchas islas), Micronesia (islas pequeñas), etc.

— **Entonces somos...**

— Somos macaronesios, unidos por

la geografía, la historia, la cultura y hasta la genética y, como bien dices, desafortunadamente no tenemos conciencia de pertenecer a esta región interesantísima no sólo por sus valores biogeográficos (como la existencia de la laurisilva, que también hubo en Cabo Verde aunque la perdió, y de otras muchas especies de flora y fauna), sino bioestratégicos, como explico en el último capítulo de *Macaronesia, historias y leyendas*, un libro escrito pensando en la población que habita en estos archipiélagos hermanos, para que nos conozcamos mejor.

— **¿Somos sólo islas en medio de un océano, o también una prolongación más benigna en lo climático del gran desierto que tenemos... al lado, delante, detrás?**

— Estamos enfrente, pero no tenemos nada que ver desde el punto de vista geológico, porque son islas surgidas de erupciones submarinas... y también, afortunadamente, en lo climático.

— **¿...Y en lo cultural, histórico, comercial?**

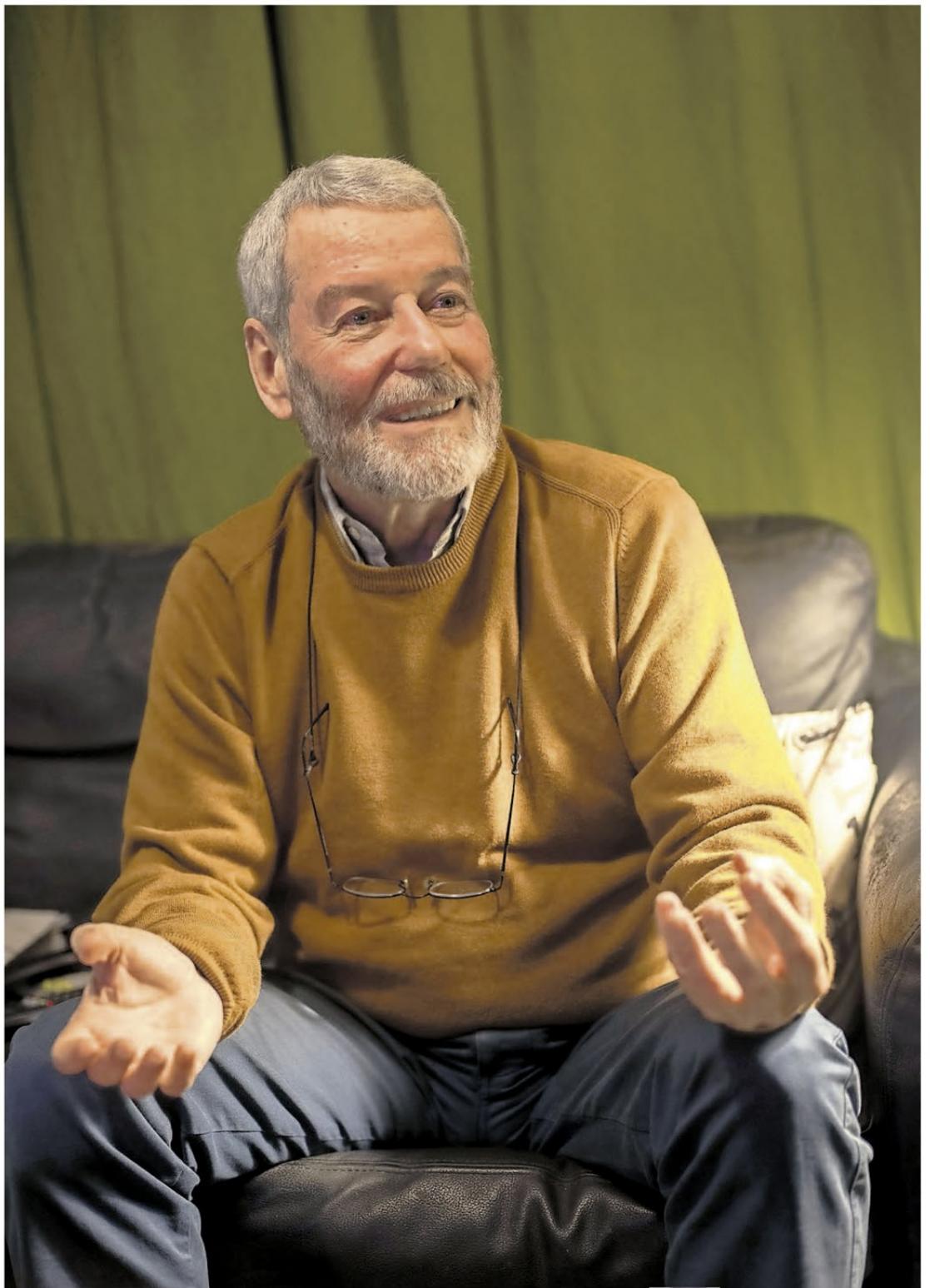
— Desde otros puntos de vista, por supuesto que sí. Canarias

Esta entrevista con Francisco García-Talavera tiene continuación en pellagofio.es

“

En el XVIII hacíamos migraciones forzadas para contrarrestar la expansión francesa o portuguesa”

es el archipiélago más cercano, estamos sólo a 96 kilómetros desde la punta de la Entallada (en Fuerteventura) a Tarfaya (Cabo Juby, en Marruecos). Precisamente en una expedición a esa locali-



• Ojo de pez



Tato Gonçalves

Aprendimos con escucharlo

La Laguna nos recibe con lluvia y sol como preparándonos para conocer en persona al protagonista de tantas campañas científicas por la cercana costa africana, la Macaronesia, Galápagos... Entre miles de libros, máscaras africanas y otros recuerdos de viajes que sólo podemos imaginar, escucharlo es visualizar tanta diversidad cultural.

dad en 1985, hablando con pescadores de allí, aseguraban que en días muy claros veían las montañas de Fuerteventura.

— **Yendo al libro, ¿qué hay de ciencia y qué hay de mitos en él?**

— Más que mitos, he escogido algunas cosas curiosas de cada archipiélagos, como el caso de las monedas púnicas que aparecieron en la pequeña isla de Corvo (una de las más occidentales de las Azores). Hay quien no está de acuerdo, pero es muy posible que un temporal arrastrara a alguna nave fenicia o púnica hacia el interior del Atlántico, porque esos pueblos eran grandes navegantes y bordearon Portugal para dirigirse al norte hacia las Casitéridas en busca de estaño. Mucho más tarde, fue así también como los portugueses descubrieron las Azores.

“

Esclavos guanches volvieron a Canarias a los ingenios con nombres portugueses”

“O el caso de los guanches llevados a los ingenios azucareros de Madeira. Los portugueses descubrieron Madeira en 1419 y llevaban ya años cultivando caña de azúcar cuando en 1483 se acabó de conquistar Gran Canaria, después La Palma y en 1496 Tenerife, las islas más pobladas. En ese lapso de tiempo los portugueses hacían razias en Canarias en busca de mano de obra esclava para sus ingenios en Madei-

ra, islas que estaban muy poco pobladas. Muchos de estos esclavos se convirtieron en maestros en sus oficios y sus hijos y nietos volvieron a Canarias tras la conquista, ya con nombres y apellidos portugueses, con el gran contingente de trabajadores portugueses que vinieron a los ingenios azucareros. Otros guanches fueron empleados en Madeira y Porto Santo como pastores. El colectivo de guanches en Madeira llegó a ser tan numeroso que, a finales del siglo XV, representaban un problema y recibieron una orden de expulsión. Es algo que no se conoce mucho.

— **Terminamos: un recuerdo dulce.**

— En una conferencia que di en Montevideo ver a mucha gente mayor [descendiente de canarios] emocionada, con lágrimas en los ojos.