

Entrevista

Fernando G. Alba

“Los caballos serán bonitos, pero no lo inteligentes y listos que son los burros”



Historia Oral

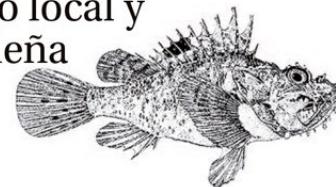
Recuerdos de juventud de Juan Capote

La ‘jaquita canaria’, el equino isleño del que sólo quedan fotos

Atlántico

Atlas gastronómico

Gastroclub El Cortijo, producto local y gusto a leña



pellagofio

Edición especial para La Provincia

2ª época - nº 75 - mayo 2019

‘Novelero’, burro majorero de 14 meses de edad, de Gran Canaria (foto: Tato Gonçalves/Agustín Casassa).

En busca de las razas canarias del mundo rural
Burro majorero



Rutas

• *Chip de morena*

Francisco Belín

Intolerancias reales y otras "encubiertas"... ¡abrimos la lata!

Vivimos tiempos del auténtico *star system* del producto canario. Qué buenos momentos y vivencias, por ejemplo, los de la última incursión por las medianías y cumbres del norte de Gran Canaria siguiendo alguna ruta de la trashumancia del ganado ovino que, al fin y al cabo, da carácter y contenido a esos quesos de flor y de cuajo... Formidables las elaboraciones queseras (las de flor se las comería uno a cucharadas), únicas en su concepto y contexto y, además, con el avituallamiento desde Fontanales con un

mojo de cochino espectacular, oveja sucu-lenta y sabrosa y carajacas. También todo un homenaje catar y saborear esos quesos magistrales.

El caso es que con la compañía de gente que admira todo este universo, entre tan-ganazo de vino y bocado de cocina de pas-tores, se generan charlas y algunas de en-jundia. Allí estaban Juan Carlos y Jonathan Padrón de El Rincón de Juan Carlos (Los Gigantes, Tenerife, una estrella Michelin), entre otros cocineros de las Islas, pasando un ratillo y empapándose del producto.

Parece mentira que cada uno, en su co-metido, llevemos hombro con hombro in-contables charlas acerca de la gastron-omía desde hace más de 20 años. Esta vez, la conversa discurrió por otros derroteros, por otra trashumancia que diríamos.

A cuenta de alguien a quien encantaba el queso y no podía probarlo por su intole-

Juan Carlos Padrón: "Nos estamos viendo algo desprotegidos en los restaurantes ante comensales que aluden a supuestas intolerancias y son sospechas"

rancia a la lactosa, surgió el hilo conductor de cómo se trata este aspecto en la restau-ración profesional. Juan Carlos Padrón abrió la lata de cuestiones, más allá de la alta cocina u otras temáticas, teniendo en cuenta que para él tiene la relevancia que merece: ¡intolerancias y alergias que, en ocasiones, no son tales!

"En los restaurantes nos estamos vien-do algo desprotegidos frente a casos de comensales que aluden a supuestas into-lerancias y son sospechas de que algún in-grediente les puede sentar mal, que obli-gan a que el engranaje de trabajo interno en cocina, ya de por sí muy meticuloso, cambie para adaptarnos a esa circunstan-cia puntual". Quizá en tiempos en los que se diagnostican más casos, en las cocinas profesionales se desarro-lla un cuidado extremo en la praxis y así lo resalta este chef.

"Al hacer la reserva se pregunta es-pecíficamente por las alergias, para tener constancia de cómo vamos a preparar uno de los pases destinado a ese particular; probablemente un miembro de nuestro equipo se centre en ello. Si se detalla directamente esta cues-tión intentaremos arreglarlo, pero no con el trastorno que supone lo de una alergia en toda regla. Los restaurantes toman to-das sus precauciones y algo que no agrada es otra cosa. En tal caso se prescinde de ese plato y se pasa al siguiente.

• *Virtus Probata Florescit*

Carlos Cologan Soriano

El encuentro de dos embajadores isleños tras los 55 días en Pekín

Tras más de seis largos años en Pe-kin, y habiendo cumplido todos los mandatos del Gobierno, el embaja-dor Bernardo Cologan se trasladó a Takú y desde allí a Shanghái, para embarcarse en el *Armand Behie*, de la compañía na-viería francesa Messageries Maritimes, al mando del capitán Le Orapellier.

Tras esta parada y cruzando el mar de la China y el océano Indico, Bernardo Có-logan atravesó el Mediterráneo para lle-gar al puerto de Marsella a primeros de diciembre de 1901. En España se le esperaba con ansiedad, pues era el único testigo di-recto de las negociaciones del Protocolo Bóxer, trata-do firmado por todas las potencias occidentales con China.

El diplomático había sido el negociador jefe, dirigiendo las sesiones y, además, interactuó con los representantes chinos por ser el decano y hablar un mínimo de mandarín. En Mar-sella se le entregaron decenas de cartas de bienvenida y los periodis-tas se agolpaban para co-nocer su testimonio directo.

Desde Marsella, y contra todo pronóstico, Bernardo deci-dió seguir hacia París para visitar a Fernando León y Castillo, embaja-dor español en Francia, en vez de ir a Es-paña. La relación entre ambos es aún una incógnita y desconozco por qué fue a ver-le. La prensa de la época los calificaba co-mo los más grandes diplomáticos que ha-bían dado las islas Canarias en su historia,

En París, el grancañario León y Castillo fue el primer español que supo de las penalidades del tinerfeño Cologan a su regreso de la capital china tras la rebelión de los bóxers



El cuerpo diplo-mático en Pekín, reunido el 28 de agosto de 1901 durante la rebelión de los bóxers. | ARCHIVO FAMILIA CÓLOGAN

pero también se ocupaba de enfrentarles por sus tendencias políticas y por un in-ventado pleito insular. A Bernardo le ta-

chaban de anglófilo y a Fernando, de fran-cófono, en unos años en que ambas po-tencias europeas pugnaban por los terri-torios del norte de África. Estoy muy segu-ro de que ambos no mantenían conflicto alguno y que, por el contrario, les unía su profesión y amor por las Islas.

Ducha, cena y conversaciones

El caso es que Bernardo tomó el tren y, dos días después, se presentó ante su co-lega en la sede de la embajada. Ambos ca-narios disfrutaron, durante varios días, de algo del asueto y las añoradas comodida-des de la sociedad europea que, como contaba por carta el propio Bernardo, es-taban lejos de la situación en la China de finales del siglo XIX. Así que ducharse, ce-nar, tomar una copa de vino y fumar un puro fueron para él un alivio tras tantos años de restricciones.

En esas conversaciones, León y Castillo fue el primer español que supo de las pe-nalidades que se sufrieron los diplomá-ticos de España, Inglaterra, Francia, Ita-lia, Bélgica, Rusia, Imperio Austro-Húngaro, Alemania, Países Bajos, Estados Unidos y Japón en los ya famosos 55 días del asedio bó-xer al Barrio de las Delegacio-nes de Pekín y de cómo se gestó la larguísima negocia-ción que consumió más de un año tras el enfren-tamiento.

Cada cuatro o cinco días se reunían los represen-tantes de todos estos países a debatir cada punto y cada coma que Bernardo, con su diplomacia y experiencia, luego trasladaba al gobierno chino, liderado por la emperatriz Ci-Xi. Los chinos, más punti-llosos aún que los europeos, cam-biaban de idéntica forma sus condiciones y vuelta a empezar. Así una y otra vez.

Más de 60 reuniones queda-ron transcritas y enviadas por telegrama a cada potencia en Europa, Norteamérica y Japón para que tuvieran conocimiento de cada avance. Finalmente, el Tratado se firmó el 7 de septiembre de 1901 y conclu-

yó con una fabulosa fortuna en compensa-ciones chinas a las potencias occidentales.

Gracias a ese tratado, Bernardo recibió las distinciones de todas las naciones, in-cluso la Legión de Honor de Francia, pero, ¡qué curioso!, ninguna de Gran Bretaña, el país que más ventajas sacó.

También el tinerfeño y el grancañario departieron sobre la situación en España y sus cambiantes gobiernos. Desde Madrid llegaban a la embajada parisina múltiples telegramas, como este del 4 de diciembre de 1901, del Ministro de Estado al Embaja-dor de España en París:

Ruego V.E. que en mi nombre y en el de to-do el personal del Ministerio salude al Se-ñor Cologan y le felicite por su llegada a Eu-ropa después de las penalidades sufridas en Pekín donde tan alto puso el prestigio de Es-paña y su carrera diplomática, dirigiendo con sin igual acierto como Decano, las Con-ferencias internacionales que han dado por resultado el restablecimiento de la paz con el Celeste Imperio. Almodóvar.

Durante esos días, Fernando León y Castillo hizo un alto en su compleja tarea de hilvanar los intereses de la decadente España de principios de siglo con los de las agresivas potencias europeas, cuyo desen-freno colonial vivía su apogeo. Así contestó el 6 de diciembre al Ministro de Estado.

He visto al Señor Cologan, le he saludado y le he felicitado en nombre de V.E. (...) y pro-fundamente reconocido me encargó envíe a V.E. las gracias más expresivas...

Ambos, amigos y compañeros de pro-fesión, se dejaron ver por París durante tres semanas. En sus paseos les abordaban los periodistas de toda Europa, ávidos de co-nocer al personaje del momento. Entre ellos numerosos diarios españoles, como *La Época* de Madrid, que publicaba el 9 de diciembre de 1901:

... Como se han publicado ya numerosas relaciones y diarios del asedio de las Lega-ciones, no podía el Sr. Cologan, en el breve espacio de la interview con un periodista, decir cosas ni dar pormenores de verdadera novedad. El movimiento contra los extran-jeros no lo atribuye a la acción exclusiva de los bóxers, sino que le da, como la mayoría de los que han estudiado el problema chino, el carácter de un verdadero movimiento na-cionalista contra la invasión comercial o guerrera de los europeos...

Cita con Canarias

YURI MILLARES

— **¿En qué momento se cruzan en tu camino los burros?**

— Toda esta estupenda aventura comienza con el primer programa Leader [de la Unión Europea] que se hizo en Canarias. En Gran Canaria el Leader I abarcaba toda la cuenca de Tejeda, donde trabajábamos en desarrollo rural y fue cuando hicimos la primera feria en La Culata de Tejeda, con los animales del entorno. Allí aparecieron algunos mulos y algunos burros. Al segundo año hicimos la feria de nuevo y después no se hizo ninguna más. Entonces me decía Momo — conocido por su quiosco de carretera en la cumbre de la isla, donde vende bocadillos de chorizo de Terror y queso canario— “ay, Fernando, si te vas ahora esto se acaba y decae”. Le dije, “no te preocupes, vamos a hacer una feria especialmente para los burros, que están en peligro de extinción y desprotegidos. Fueron los tractores de todas estas islas y con la llegada de la maquinaria ya no le interesan a nadie”. Y así fue como empezamos...

— **Sí, pero, ¿cómo llegas tú a interesarte por los burros antes de eso? Vamos al principio.**

— Al principio de todo yo nací en Icod de los Vinos. El pueblo tenía un motor impresionante que era el bosque, donde se aprovechaba mucho la pinocha; también se acarreaba mucho bocoy y pipa de vino; y todo eso era a base de animales. Yo de chico recuerdo ver siempre el

Fernando G. Alba

Centro para la Recuperación del Burro

Escultor y cocinero, su tercera gran pasión es trabajar en favor de un animal del que reivindica su nobleza, inteligencia y capacidad de sacrificio. Fundador en 2002 de la Asociación Feria Equina La Culata, este mes de mayo celebran la XXIII edición de la feria que les da nombre y está en el germen de la labor que desarrollan en el Centro de Recuperación del Burro, en unas instalaciones cedidas por el Cabildo de Gran Canaria en los llanos de la Pez y Pargana (Tejeda).

“Los caballos serán bonitos, pero no lo inteligentes y listos que son los burros”

pueblo lleno de mulos y burros, con un gran trasiego. A la plaza de la Pila de Icod venían los burros a cargar agua para llevar a las casas. Nosotros jugábamos allí y tuve mucho contacto con los burros, es un animal que me fascinó.

— **A estas alturas, quedarán muy poquitos burros en Gran Canaria.**

— Sí, aunque también hay un par de safaris-burro con cierta cantidad de animales. Nosotros, con el protocolo de la FAO [*El burro como animal de trabajo. Manual de capacitación*, Food and Agriculture Organization of the United Nations, Roma, 2000] vamos bastante bien y lo hemos sacado adelante. Estamos distribuyendo machos por la isla. Somos una asociación sin ánimo de lucro con muchos gastos y pocos ingresos. Quien nos echa una mano en todos los aspectos es el Ayuntamiento de Tejeda y el Cabildo de Gran Canaria.

— **¿Qué admiras de estos animales, su forma de ser, su carácter, su sacrificada labor como trabajadores?**

— En el burro veo a un animal enormemente noble; tiene un poco de cara triste, parece que lleva el peso del mundo sobre sus hombros; y, al final, te digo una cosa, los caballos serán todo lo bonitos que tú quieras, pero no son lo inteligentes y listos que son los burros. Está mal dicho cuando llamas a alguien “burro” porque no sabe nada. Le podrán decir que “es un caballo”, pero no “un burro”. Y eso de que el burro

hay que caparlo porque se vuelve malo, nada. Los que cedemos nosotros es bajo un contrato que prohíbe caparlos. Los animales son el reflejo del amo. Si lo tratas bien, te trata bien.

— **Aquí tienen burros majeros, ¿se dedican a la cría y conservación del burro majero?**

— Claro. Estamos intentando re-

“
Los chiquillos que tenían problemas intestinales tomaban antes leche de burra”

cuperar la raza, que no se pierda la línea más pura.

— **¿Los burros majeros que tienen aquí, son de la isla o los han traído de Fuerteventura?**

— Aquí tenemos un semental que trajimos de Fuerteventura, el *Canario*. Pero había burro majero en todas las islas.

— **¿El burro que había antes en las islas era éste? ¿Ers el que tú veías en Icod de niño?**

— Sí, había burros con zebra duras en las patas.

— **Pero también había burros más grandes. ¿Los cruzaban?**

— El burro majero es descendiente del africano, que, a su vez, es descendiente de la cebra. Y es un burro cortito, más bien bajo, de pelo corto, que tú lo pones al sol y al sol se queda. Es un animal muy resistente, como las cebras. Está acostumbrado a pasar penurias.

— **¿Por qué lo cruzaban con burros grandes que se trajeron de la Península?**

— Esos burros se trajeron para sacar mulos, porque son burros con mucho porte, muy fuertes y que cargan el doble. El mulo es un cruce de burro con yegua. Ese es el bueno; el cruce de caballo con burra es malo, sale un burdégano.

— **¿Es un animal con futuro? Una vez que han dejado de ser útiles, van desapareciendo.**

— Yo le veo futuro porque cada vez vamos tendiendo más a lo natural y el estiércol de equino es muy preciado (y no *canta*, no huele mucho). Tener uno o dos burros en una finca no es tanto trabajo, y ayuda a eliminar la hierba a la vez que abona.

— **¿La leche de burra tiene alguna utilidad?**

— Sí, mucha. En la última feria vendimos jabón y gel de ducha de leche de burra hecho en Península. ¡Y cuántos niños se han salvado gracias a la leche de burra!

— **¿Dónde?**

— Aquí mismo. Antes, chiquillos que tenían problemas intestinales tomaban leche de burra y les sentaba estupendamente bien.

— **Terminamos: un recuerdo dulce.**

— Después de mucho tiempo, ver un parto que me impresionó, porque la burra no se deja ver y suele parir por la noche o al amanecer.



• Ojo de pez



Tato Gonçalves

El cuidador que quisiéramos

Legamos en un espléndido día, luminoso, fresco y limpio. Y los oíamos antes de que llegara Fernando. Los conoce por su nombre, su carácter, su forma de ser y la edad. Fernando es el cuidador que todos quisiéramos tener para asegurarnos de estar bien atendidos. Los acicaló y arregló para las fotos, quería que obtuviéramos unas buenas fotografías de sus burros majeros y al final así fue.

La entrevista tiene continuación en pellagofio.es

“

El parto de una burra es precioso, conserva todavía su memoria salvaje y son muy madres”

El reportaje

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

YURI MILLARES

La raza asnal mayorera –el único equino autóctono de Canarias, ya que la jaca canaria desapareció del archipiélago en los años 60 del siglo XX [ver artículo de Juan Capote en pág. 6]– fue reconocida por el Real Decreto en noviembre de 1997 y es una de las seis de burros incluídas en el Registro Oficial de Razas de Ganado de España. De su conservación y recuperación se ocupan, en Fuerteventura, la Asociación Soo Grupo para la Conservación y Fomento del Burro Mayorero y, en Gran Canaria, la Asociación FERIA Equina La Culata, si bien hay animales en casi todas las islas del resto del archipiélago.

“Se cita el año 1450 como el de su introducción, realizada a través de la isla de Fuerteventura, por conquistadores asentados en las islas en sus frecuentes incursiones a las costas africanas (...). La característica raya de mulo en la espalda, la banda crucial y las cebraduras en las patas, así parecen indicarlo”, señala el informe del Departament de Ciència Animal i dels Aliments de la Universitat Autònoma de Barcelona (UAB), con quien la Asociación Soo Grupo para la Conservación y Fomento del Burro Mayorero había firmado un convenio para determinar las características morfológicas que identifican al burro mayorero.

Una propuesta de estándar racial del asno mayorero que quedó definida, en cuanto a sus características generales, como: “Descendiente del asno norteafricano. Su alzada oscila entre 100 y 120 cm a la cruz, con pesos comprendidos entre 125 y 175 kg. Apariencia proporcionada. Muy armónicos, y aunque puedan parecer frágiles, son animales muy rústicos, longevos y sobrios. Perfectamente adaptados a los suelos semidesérticos y volcánicos. Vivaces, enérgicos y resistentes a las privaciones.”

El burro mayorero es descendiente del asno africano (*Equus asinus africanus*), señala el veterinario Gabriel Fernández de Sierra al redactar un “Programa de conservación de la raza asnal mayorera” en 2013.

“Si bien inicialmente los burros fueron introducidos en Fuerteventura –escribe–, los mismos se distribuyeron al resto del archipiélago adaptándose a las distintas condiciones: islas escarpadas de abundante vegetación y terrenos agrícolas dispuestos en sistemas de terrazas, en el cual un animal de pequeño porte se convirtió en el principal animal de trabajo en la agricultura, y, por otra parte, islas semidesérticas, de orografía más o menos llana donde un animal pequeño y de gran rusticidad constituía principal medio de transporte, carga y trabajo agrícola.”

Fue en la isla mayorera donde “encontró su mejor hábitat, de tal forma que en un momentollegó a constituir un problema para sus habitantes debido a los destrozos



Arando con burros mayoreros en Llanos de la Concepción (Fuerteventura, 2005). | YURI MILLARES

Burro mayorero, de apariencia frágil, muy rústico y resistente

La raza equina asnal mayorera, denominación oficial del autóctono burro mayorero, llegó a Fuerteventura desde África tras la conquista y después se extendió por el resto del archipiélago. Seis siglos después se encuentra en peligro de extinción. Dos asociaciones trabajan para su conservación en las Islas.

que causaban sobre los cultivos el gran número de ejemplares en estado salvaje”, añade, en referencia a un dato que leemos en la obra del navegante del siglo XVIII George Glas, traducida al español como *Descripción de las Islas Canarias 1764*. Se trata de un episodio que

habitantes, con perros, en la isla, para dedicarse a destruirlos; en consecuencia, mataron a no menos de mil quinientos. Desde entonces no ha habido en la isla más que los necesarios para ayudar a los habitantes.”

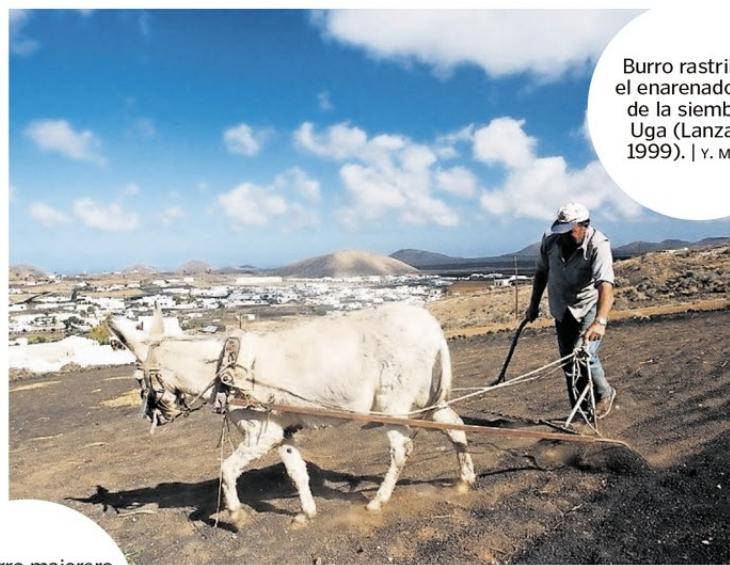
Libro Genealógico incompleto

En la actualidad no existe un censo de este animal en el archipiélago canario. En Fuerteventura, la Asociación Soo retomó su actividad hace tres años después de haber estado a punto de desaparecer y procedió a la apertura del Libro Genealógico. “Actualmente nos encontramos con el libro fundacional abierto –explica el veterinario de esta asociación, José Luis G. Gómez-Nieves al ser consultado–. Tenemos inscritos en este momento 112 hembras y 29 machos. Todos ellos han sido valorados morfológicamente e identificados.”

Estos datos provisionales se han volcado, añade, en el programa

“Se distribuyeron por las Islas, adaptándose a las islas escarpadas de abundante vegetación y a las semidesérticas de orografía llana”

cita la Historia de la conquista de las siete islas de Canaria de 1630 y firma Abreu y Galindo: “Los asnos traídos a Fuerteventura aumentaron tan pronto que se criaron salvajes en las montañas, e hicieron tanto daño a los nativos, comiéndose su maíz y otros cereales, que en 1591 [en realidad, 1580] se vieron obligados a reunir a todos los



Burro rastrillando el enarenado antes de la siembra en Uga (Lanzarote, 1999). | Y. MILLARES

El burro mayorero ‘Pancho’ tira de un carro con verduras (Fuerteventura, 2005). | Y. M.



ARCA del Ministerio como “raza en peligro de extinción y esperamos cerrar esta fase en breve, para abrir el libro de méritos. Si bien esto no nos gustaría hacerlo sin visitar antes a las otras islas, para dar la oportunidad de inscribirse en el libro fundacional a aquellos animales que cumplan con el estándar morfológico de la raza”.

Esa visita a las otras islas es lo que llevan pidiendo hace varios años, precisamente, criadores y propietarios de burro mayorero del resto del archipiélago. En especial la otra entidad que se dedica a la conservación del asno autóctono canario, la Asociación FERIA EQUINA La Culata, en Gran Canaria, que tiene su germen en la única feria del archipiélago dedicada específicamente a burros (en la que también participan mulos y caballos) y que este mes de mayo de 2019 celebra su XXIII edición [ver entrevista a Fernando G. Alba en pág. 3].

Aníbal Vega, veterinario en esta asociación que inicialmente se dedicaba a la recuperación del burro de modo general y, desde hace unos años, centra sus esfuerzos en el burro mayorero, dice que “hay más burros de lo que la gente se piensa”. En Gran Canaria estima que puede haber cerca 300, de los cuales mayoreros entre 100 y 150, que siguen sin poder inscribir en el Libro Genealógico porque “nos dijeron que por falta de recursos no podían venir a otras islas; los dueños de aquí estaban dispuestos a pagarles el viaje para que vinieran a valorar, pero todavía nada”.

En islas como El Hierro estima Aníbal que hay en torno a 45-50 ejemplares “y tampoco los vienen a valorar, que me llaman a mí para preguntarme porque también lo están intentando”, explica Aníbal.

Su propuesta, que hicieron llegar al director general de Ganadería del Gobierno canario es crear una federación para que todas las islas puedan desarrollar su labor de conservación. *Pellagofio* le ha trasladado la pregunta, sin respuesta en el momento de cerrar esta edición: ¿Por qué no se crea una federación –como ocurre con la cabra mayorera– para facilitar la tarea de conservación del burro en todo el archipiélago?

RAYA MULAR
Le cruza toda la espalda de adelante atrás.

CRUZ
Ligeramente prominente y con banda crucial a los lados.

DETALLES
Orejas medianas y levantadas. Crines cortas y no levantadas.

PELO
Corto y fino, con capa torda que va del gris claro al oscuro.

PATAS
Finas y robustas con cebraduras. Cascos estrechos.

‘Rufina’, burra mayorera preñada. | GONÇALVES/CASASSA



Conservación y fomento

En Fuerteventura se está desarrollando un amplio plan de actividades: legalización de explotaciones ganaderas, programa sanitario de vacunación, la inclusión en la base de datos de los Colegios Oficiales de Veterinarios de Canarias (Zoocan), la recuperación sanitaria y alimentación de los burros asilvestrados de Jandía... explica el veterinario de la Asociación, José Luis G. Gómez-Nieves.



La primera inseminación

En el Centro de Recuperación del Burro, en Gran Canaria, el veterinario Aníbal Vega realizó por primera vez en Canarias una inseminación artificial completa de una burra (se extrajo el semen a un asno y después se procedió a inseminar a ‘Cumbrerita’ –en la foto–, en este caso una burra mestiza), como experiencia para después aplicarla en la recuperación del equino mayorero.



Burroterapia y turismo

La Asociación Equina La Culata está desarrollando nuevas utilidades para el burro. Una es la asinoterapia, para niños con discapacidades físicas o psíquicas. Otra es la recuperación y conservación de senderos y caminos vecinales y turísticos mediante el uso de burros mayoreros actuando como limpiadores de maleza y cortafuegos, a la par que se alimentan. Y hay más.

RECUERDA, BÚSCANOS LOS MIÉRCOLES

GASTRONOMÍA
ETNOGRAFÍA
EL MAR DE CANARIAS
NATURALEZA
MUNDO RURAL



pellagofio
Suplemento mensual

El primer miércoles de mes con... **LA PROVINCIA**

Historia oral

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

La 'jaquita canaria', el equino isleño del que sólo quedan fotos

El 'caballo de la tierra' fue un equino que llegó tras la conquista y se adaptó al Archipiélago, adquiriendo características propias. Desapareció para siempre de los campos y pueblos de las Islas avanzado el siglo XX.

JUAN CAPOTE

Al menos dos genotipos canarios de especies ganaderas han desaparecido en el siglo XX. El primero es la cabra *guanil*, cuyo último reducto fue la Caldera de Taburiente. Sólo quedaba un ejemplar macho y fue abatido por un grupo de ignorantes para poder "pegarse una *jartada*" a su costa. El otro fue la conocida como *jaquita canaria*, un tipo de caballo que abundó en las islas hasta que el ejército, con un obvio sentido militar, introdujo y distribuyó sus sementales en el archipiélago.

Se supone que estos ejemplares descendían de la población traída por los conquistadores que, en aquella época (sobre todo en el sur de la Península), tenía gran influencia del caballo bereber. Con el tiempo, como sucedió con otros genotipos, fue adaptándose a las condiciones canarias y adquiriendo características propias y diferenciales.

Como todo el mundo sabe, no hace mucho tiempo la caballería hipomóvil era fundamental en los



● El detalle

La carrera más famosa de 'Chispita', invencible jaca

Chispita, en La Palma, fue un caballo que sólo fue batido en su primera carrera, cuando aún estaba apotrado y falto de preparación. Eran los años 60 y todas las competiciones se hacían a pelo. Los equinos pugnaban de dos en dos, siendo todos nacidos en la isla, producto de los mencionados cruces entre hembras descendientes de las antiguas jaquitas canarias y sementales del ejército. *Chispita* no fue una excepción, pero era el mejor, imbatible.

Su carrera más famosa fue la que le enfrentó al *Jerezano*, caballo de Garafía hasta ese momento ganador de todas las competiciones que había hecho, incluso una en la que batió a tres monturas que se re-

levaron. La salida se iba a dar junto a la plaza vieja de El Paso y la meta estaba en el Pino de la Virgen, donde se celebraban las fiestas. En el ecuador de la carrera, el *Jerezano* ya le había sacado una notable distancia, entre 200 y 300 metros. Sin embargo, a partir de ese momento *Chispita* aceleró de tal forma que, cuando llegaron a la parte final, muy empinada, la ventaja se había reducido a la mitad y terminó adelantándolo entre el rugido del público.

Los que nos involucramos más tarde en competiciones de resistencia equina y teníamos memoria vieja, a veces comentábamos con nostalgia hasta donde podíamos haber llegado con aquellas jaquitas

Jaca canaria en Los Llanos de Aridane, montada por el dr. Kábana (1913). | ARCHIVO JUAN CAPOTE



El autor del artículo subido a 'Chispita' en El Paso (La Palma, 1965). | ARCHIVO JUAN CAPOTE

ejércitos. Debido a ello, el Arma de Caballería tenía a disposición de los propietarios de yeguas algunos sementales con las características para ellos deseadas. Los ayuntamientos solicitaban la creación de una parada, proporcionaban las instalaciones para el animal y su cuidador y corría con los gastos de mantenimiento, todo ello supervisado por un veterinario.

En los años 60 del pasado siglo existía una buena distribución de paradas en el archipiélago debido a lo cual, paulatinamente, la jaquita canaria fue siendo absorbida por otras razas, de tal forma que, dos décadas después, era difícil encontrar fenotipos puros.

Los nuevos sementales eran principalmente árabes, españoles y, posteriormente, angloárabes o pura sangre ingleses, ya que el hispano-bretón fue poco utilizado en las islas. A excepción de un artículo de Miguel A. González, es muy difícil encontrar bibliografía al respecto, aunque algunas fotografías pueden ayudarnos a recordar sus rasgos morfológicos.

Eran animales pequeños y, a tenor de las labores para las que se criaban, debían ser rústicos y bastante duros. Su uso como equinos de montura probablemente fue menor que en labores de campo, donde una excesiva alzada le perjudicaba a la hora de ser cargados sobre la albarda. Competían con los mulos, más sobrios y resistentes, si bien éstos necesitaban una población de yeguas madres para su existencia.

Congrupas algo derribadas y articulaciones finas, también fueron utilizados en carreras de gran resistencia, que a veces iban desde el mar hasta la cumbre. Hace mucho tiempo me hablaban de una antigua competición que finalizaba en las Cañadas del Teide. Al final de la misma, cuando ya estaba el primer equino adentrándose en Ucanca, su rival pudo observar, desde atrás y lejos, cómo el cuadrúpedo que iba en cabeza caía reventado. El jinete de cola, animado por la posibilidad de ganar la carrera, aumentó la velocidad del suyo con el mismo resultado que el anterior: el caballo muerto.

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

● Baúl del lector



Carlos Santana Jubells

La magia del pan en la puerta

Parece ser que el reparto de pan a domicilio a lomos de équidos fue una práctica extendida en Gran Canaria hasta mediados del siglo pasado. Hoy toca repartir el pan por Tafira Alta y sus alrededores a lomos de caballo (o yegua, la composición de la foto impide determinarlo), probablemente miembro o "miembra" de la raza jaca canaria, dada por extinta a partir de los años sesenta.

Aquí los ojos se te van directos al caballo (o yegua), que llena la escena poderosamente y con nervio, y a su jinete. Posiblemente sea este el orgulloso panadero, compañero de trabajo de la bestia, en una pose al-



El panadero y su jaca junto a la abacería de la plaza de Tafira (hoy, tasca El Zarcillo). | ARCHIVO

go forzada de solemnidad ante la cámara que en todo caso sirve para que hombre y animal se dignifiquen mutuamente.

Y para dignidad, la del oficio de ambos. El uno haciendo el pan y el otro repartiéndolo. Y lo escribo yo, miembro de una familia de panaderos que ha redescubierto y se ha reconciliado con el pan. Pero el de verdad, el que te llevas en cartucho de papel de verdad y el que tú eliges con un "no, dame ese que está más tostado".

Es una lástima que ya sea difícil encontrar buen pan, pero también lo es que en los entornos urbanos su reparto esté casi tan extinto como la jaca canaria. Yo he estado viviendo muchos años en un pueblo en el que, aún hoy en día, te dejan el pan en una bolsa colgada de la puerta, que aparece como por arte de magia antes del alba. Siempre he pensado que hay un pacto social no escrito en torno a este ritual cotidiano: por mucho pan que veas desprotegido y tentador colgado de puertas ajenas, ese es el pan de tus vecinos. Y si el caballo no se presta, el pan no se roba.

estado viviendo muchos años en un pueblo en el que, aún hoy en día, te dejan el pan en una bolsa colgada de la puerta, que aparece como por arte de magia antes del alba. Siempre he pensado que hay un pacto social no escrito en torno a este ritual cotidiano: por mucho pan que veas desprotegido y tentador colgado de puertas ajenas, ese es el pan de tus vecinos. Y si el caballo no se presta, el pan no se roba.

Patrimonio

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

YURI MILLARES

Aníbal Vega, veterinario de la Asociación FERIA Equina La Culata (en Gran Canaria) realiza su tesis doctoral sobre la inseminación artificial en burros en la ULPGC. Como trabajo de fin de carrera ya había realizado el estudio morfológico y morfométrico del burro majorero.

“Mi abuelo siempre ha tenido burros y yo de niño me crié con ellos. El burro es un animal que siempre me ha encantado. Ellos los llamaban *burros canarios*, pero la denominación es burro majorero; el burro canario no existe como tal”, explica su vocación y dedicación a estos animales.

Estaban en todas las islas y todavía quedan, aunque “puros hay pocos”, dice. “Si quitas al majorero, lo más que se suele ver son mestizos de andaluces y algún andaluz puro, porque para los cruces con los mulos o para arrastrar carros se buscaban burros grandes. Sin embargo, a la gente que los usaba para caminos le gustaba más el majorero, ya que el andaluz era demasiado grande”.

El burro en las Islas

“La vida de los isleños de este archipiélago se escribe, en los últimos siglos, ligada a la presencia de un animal que aró la tierra, trilló el grano, movió molinos de gofio, sacó agua de pozos y la transportó, y un largo etcétera que incluye mantener vivo el fuego en el hogar, esa lumbre imprescindible para cocinar y dar calor que no siempre había con qué encenderla”, escribíamos años atrás en un número titulado “El burro en Canarias” de *Ruta Archipiélago*, la revista antecesora de *Pellagofio*.

Hacíamos entonces un recorrido por el archipiélago, isla a isla. En **Fuerteventura** es donde han tenido una presencia aún más singular, si cabe, por ser el punto de entrada desde África y la isla que da nombre oficial a la raza. Tiene incluso la única población de burros en estado salvaje, en este caso mestizos, que se encuentran en la actualidad sujetos a un programa de recuperación.

En diferentes operaciones de captura en Jandía, siempre supervisadas, explica el veterinario de la Asociación Soo Grupo para la Conservación y Fomento del Burro Majorero, José Luis G. Gómez-Nieves, se recogieron 16 ejemplares que fueron conducidos a las instalaciones del Cabildo de Fuerteventura en Pozo Negro.

“Se les ha desparasitado, vacunado, arreglado las pezuñas (que se encontraban en una situación extremadamente mala), se les ha diseñado un programa nutricional de recuperación y se han atendido a las diferentes patologías individuales de cada burro. En una siguiente fase del programa está prevista la reintroducción de los animales en una zona habilitada para ellos en estado de semilibertad, en el barranco de los Canarios”, resume.

En **Lanzarote** es un animal que siempre ha destacado por su participación en unas labores tradiciona-



‘Blanca’ y su hija ‘Parda’ aran un natero para millo (Fuerteventura, 2005). | Y. MILLARES

Aró, trilló, movió norias y molinos y su cagarruta dio fuego al hogar

La conservación de la diversidad de razas autóctonas tiene mucho que ver con el valor añadido al medio rural que aporta el patrimonio ganadero. El burro majorero es el único equino de Canarias y forma parte, desde mediados del siglo XV, de la historia y la memoria colectiva de un pueblo que convivió y sobrevivió con él en toda clase de circunstancias y en todas las islas, donde vivió y surcó esperanzas bajo el sol.



Burros en una trilla en Fuerteventura (1997) y llevando agua en Tenerife (1907). | A.

“¿Para qué diablos quiero yo el carné si no hay carreteras en La Gomera?” Y al volver de la guerra Ramón se compró un burro

les que incluyen la preparación de terrenos y siembra en enarenados de ceniza volcánica. Eufemio Acuña lo acostumbraba a llevar a la vendimia y cargar la uva hasta el lagar para hacer el vino. Para comer le daba hoja de millo, “es lo que más le gusta”, me contaba. “Y si fuera mi-

llo verde, más luego. El millo verde lo pone bonito, lo engorda”.

Ramón Cabrera Darías salió de **La Gomera** cuando tuvo que ir al cuartel en 1935 y la guerra civil hizo que su servicio militar se alargara ¡siete años! Pero considero que tuvo suerte, ya que estuvo asignado a las compras de su compañía y viajaba junto al conductor de un camión que, infinidad de veces, le aconsejó aprovechar la ocasión para sacarse el carnet de conducir. “¿Para qué diablos quiero yo ese carnet si en La Gomera no hay carreteras? Cuando vuelva, si pue-

do, lo que hago es comprarme un burro”, decía él, convencido de que eso era lo más sensato. Y eso hizo, se compró un burrito y siempre tuvo uno las siguientes décadas (llegó a sumar unos 20 a lo largo de su vida), hasta que, ya abuelo, lo cambió por una carrucha con motor.

En **La Palma**, Leoncia Díaz Brito me decía que en Tijarafe su padre tenía tienda y aunque “hoy es más fácil tener un coche que en-

tonces un burro, papá tenía siempre uno porque tenía que subir las cargas del porís, donde las dejaba la falúa para la tienda”, me contó.

En **El Hierro**, Juan Antonio González Rodríguez, que en marzo de 2004 había cumplido los cien años de edad, me decía que “antes aquí nunca se acababa el fuego, porque hoy me tocaba a mí, agarraba un tronco de higuera seco y lo tenía toda la noche encendido y después agarraba una cagarruta de un burro, seca, la abría, y ponía una brasita y venía usted con eso a encender en su casa. Eso después lo soplaba uno, armaba llama y le echaba unos pañucos o un trozo de tea y hacía el fuego”.

De este modo, los vecinos se turnaban para tener siempre un recurso vital. “Yo iba o mandaba a un chico: ‘Vete a casa del vecino y trae el fuego’. Y llegaba con el *moñico* ese, que le decíamos *moñico*, se le ponía una brasita y después eso agarraba fuego. Y esto se ríen si me pongo a contarlo, cosas que ignoran”, reía él también.

Atlántico

Macarofood | Atlas de ciencia, pesca y cocina



El chef Fabián Maldonado fotografiado con un cantarero en la costa de Telde... | GONÇALVES

...Que cocinó y presentó así para el 'Atlas gastronómico de la pesca en Canarias'. | TATO GONÇALVES



taurantes y asadores han hecho de él un cocinero autodidacta formado en la experiencia, con un máster en gastronomía tiempo después y una colección de libros de cocina que son su "tesoro". Experiencia que, por último, lo ha llevado, en sus propias palabras, "al primer emprendimiento de negocio propio" impulsando el área gastronómica en El Cortijo Club de Campo Golf, de Telde, en un entorno definido por un paisaje de palmeras centenarias.

"Es un gran sacrificio a nivel personal, porque no sólo es cocinar, sino también la parte de gestión. Pero puedes hacer las cosas a tu manera", practica lo que define como "cocina contemporánea" con influencias de Japón, Perú, México... "y los ahumados que son un poco mis raíces".

Pero, sobre todo, insiste, "con el plus añadido del producto local, esa es nuestra base. Trabajamos grandes productos como el cochino negro y el atún, que son grandes referentes; también las sales y aceites de Canarias. Cuidamos la calidad del producto sin enmascarar, porque a veces la cocina de vanguardia se convierte en un show y se pierde un poco el hilo".

"En este restaurante la parte de esferas y aires ya se quedó en el pasado, la cocina ha evolucionado en otro sentido que es cuidar el producto", resume.

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

Cocina contemporánea con producto local y gusto a leña

"Las esferas y los aires han quedado atrás, la cocina ha evolucionado en otro sentido: cuidar el producto", opina el chef Fabián Maldonado. En su caso, ese producto es el de la despensa canaria y así lo pone en práctica en su restaurante, Gastroclub El Cortijo.

YURI MILLARES

Para conocer la cocina que practica Fabián Maldonado en el restaurante del club de golf El Cortijo hay que conocerle primero a él. Uruguayo de nacimiento, desde pequeño cuando le preguntaban ¿qué quieres ser de mayor? ya decía que cocinero. "En esa época ni siquiera

existía la figura del chef. Pero fue un cocinero argentino, El Gato Dumas, la referencia que me llevó a ser cocinero hoy en día".

Cómo no, también en casa está ese germen vocacional: su otro referente "es haber estado desde pequeño con mi madre en la cocina, para freír, hornear, amasar y demás. En Uruguay tenemos cocina

italiana, española, algo de cocina inglesa y, sobre todo, cocina canaria, hay una gran riqueza en cultura gastronómica canaria".

Curiosamente, apenas con 16 años se le planteó "la oportunidad de venir a Canarias, a Gran Canaria en este caso, y lo primero que hice fue meterme en una cocina, que aquí tiene muchísima salida labo-

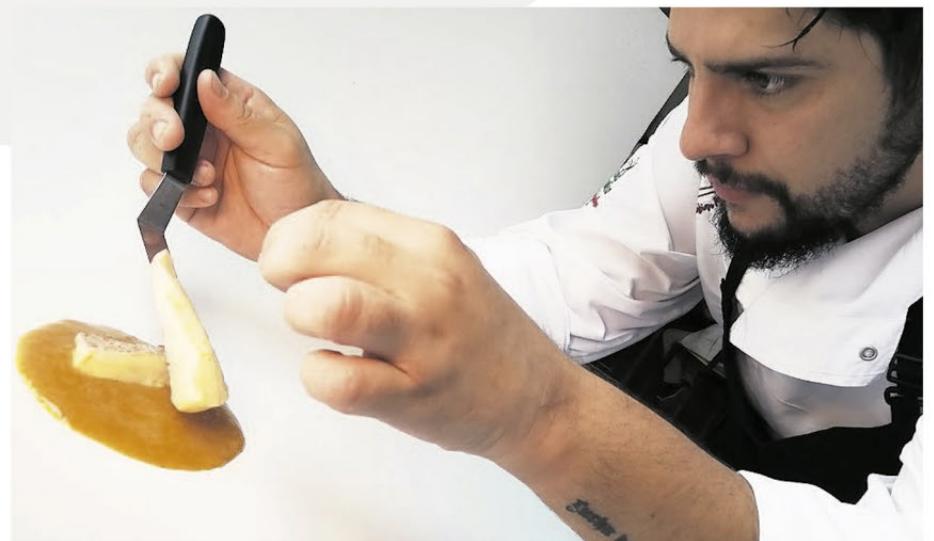
ral". Uruguay "es el país de la carne -sonríe-, pero también se come mucho pescado de agua dulce, tenemos la suerte de tener dos grandes ríos, el río Negro y el río de La Plata, así que tenía un buen abanico de recetas para defenderme". Pero sus inicios, como no podía ser de otra manera, fue de lo que se suele llamar *freganchín*. "Exactamente. Entré en el restaurante El Senador, junto al Faro de Maspalomas, a pelar papas y cebollas y en menos de un año ya estaba llevando las comandas con un micrófono y mandando a cocineros de larga experiencia". Su recorrido por diversos res-



Y. MILLARES

VEINTIDÓS COCINEROS PARA UN RECETARIO DE PESCADOS OLVIDADOS

La cocina del restaurante Gastroclub El Cortijo fue el escenario que reunió a los profesionales de la cocina que elaboraron el 'Recetario de pescados olvidados y emergentes de Gran Canaria', bajo el impulso del Aula Cultural Ciencia y Gastronomía de la ULPGC. En la imagen, el chef Fabián Maldonado con el biólogo marino José A. González, la cocinera Araceli Hidalgo y, debajo, la repostera Ivonne Hernández preparando su 'Alegoría azul' con pez sierra.



Y. MILLARES

CANTARERO, ALACHAS Y GALLO COCHINO PARA UN ATLAS GASTRONÓMICO

Cantarero con aguachile de maracuyá, ensalada de algas y aguacate y mango de Mogán es el plato que está montando Fabián Maldonado en el set preparado por el fotógrafo Tato Gonçalves para ilustrar el recetario del 'Atlas gastronómico de la pesca en Canarias', proyecto en el que colabora 'Pellagofio'. Una obra para la que también elaboró un mus de alacha en salazón y ahumada, así como un gallo cochino rustido sobre tosta de codium con paté de sus higadillos.