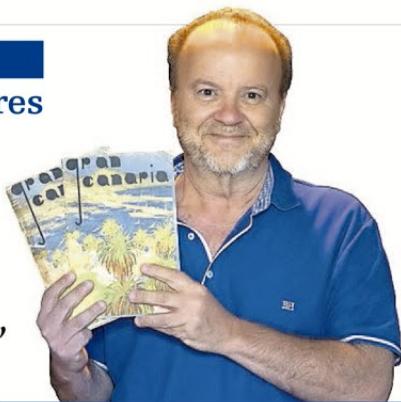


Entrevista
Míchel Jorge Millares

“La riqueza fácil que trajo el turismo cegó los ojos de muchísima gente”



Atlántico
Walter Ortega cocina en el Club Náutico

Que la gente sepa lo que come, pero que lo vea de otra manera

Arqueología
La huella aborígen

Muchos rastros y pocos huesos de los perros indígenas



pellagofio

Edición especial para La Provincia

2ª época - nº 76 - junio 2019

Perros presa canario, majorero, podenco enano herreño y podenco canario (fotos: Gonçalves/Casassa).

En busca de las razas canarias del mundo rural

Perros guardianes y cazadores



Rutas

• *Chip de morena*

Francisco Belín

Morena pintada de campeonato que no acabó en chips

He de decir que mi faceta como miembro de jurados, en diversos certámenes de cocina, me ha brindado un cierto bagaje para entender cómo esos aspirantes a conseguir el máximo galardón *tiraban*, en cada caso, de técnicas, audacia, desparpajo o carácter, pero no me había visto yo ante un novel que se atrevía con un tremendo ejemplar de morena pintada. ¡Y vaya si se fajó Daniel Tejera!, a la postre vencedor en el Campeonato de Jóvenes Cocineros Binter 2019 con esa pieza a la que, el estudiante de Hecansa en

el Hotel Escuela Santa Cruz, le quiso rendir homenaje inspirado en sus recuerdos de chico en La Palma.

La receta ganadora, elaborada en su totalidad con producto local, mostraba una base de mojo verde de La Palma, bolitas de gofio con miel y brandy, queso herreño y un bizcocho de sifón de espirulina que imitaba al mar. Una apuesta con la que “buscaba reinventar la utilización de materia prima de la gastronomía local, aplicando técnicas actuales que no transformen en exceso la esencia original”, subra-

yó Tejera.

Natural de Los Llanos de Aridane, mostró una inusitada sangre fría despiezando y desespinando la morena que era digno de ver in situ, más aún con los nervios que implica –y atenazan– durante un certamen en el escenario central, con el público en las gradas y el jurado –en el que se en-

Daniel Tejera: “De pequeño comía morena frita con mojo y papas. La morena me parece que casi ni se ve en la cocina canaria, a pesar de ser un productazo”

contraba un servidor– de aquí para allá. Eso impone. Pero Daniel es que ni se inmutaba.

“Era lo que yo comía y saboreaba en La Palma cuando era pequeño: morena frita con mojo y papas, y eso era el fundamento del plato. Es que la morena me parece que casi ni se ve en la cocina canaria, a pesar

de ser un productazo. Apenas aparece en los restaurantes de playa, pero no en los considerados vanguardistas –yo no conozco desde luego–. Todo gira alrededor de los chips de morena, pero no en otras recetas más complejas’.

Me decía Tejera que quería convertirse en defensor de la cocina canaria, del producto local y del sabor. “En los últimos tiempos he podido advertir cómo nos invadían corrientes y tendencias asiáticas, peruanas, fusione... y, sin embargo, mi opción va dirigida de forma incontestable hacia la cocina de raíz y actualizándola”.

En esos campeonatos, en los últimos se habla a veces de los jóvenes que se lucen más que los veteranos. Y a la vista está que los chicos y chicas marcan el paso con rotundidad. “Nosotros vamos tirando por arriba gracias a la formación que recibimos”. El futuro inmediato de Daniel pasa por culminar el curso y viajar a Marbella donde seguirá formándose en prácticas, concretamente con el cocinero Dani García.

• *Virtus Probata Florescit*

Carlos Cologan Soriano

Negocios de guerra y trapicheos con vino para la Royal Navy

Como si de una película se tratara, los hechos narrados en este artículo son verídicos y sucedieron en febrero de 1795 en el Puerto de la Orotava (Tenerife). Pertenecen a un tiempo en el que, en gran medida, el vino de la isla era el sustento de muchos, si no su modo de vida, y los comerciantes mandaban, moviéndose en un entorno geopolítico desconocido para otros.

En este año también fueron frecuentes las llegadas de navíos de nacionalidad danesa, sueca e, incluso, algunos rusos que venían siendo contratados, secretamente, desde hacía más de un año por los exportadores de vinos de esa localidad. Sólo dos compañías tenían conocimiento de la llegada de esos barcos, y sus agentes en Santa Cruz y el Puerto de la Orotava (hoy Puerto de la Cruz), es decir Patricio Murphy y Charles Rooney

Acuerdos secretos

Las empresas de Tomás Cologan y Archibald Little mantenían en completo secreto sus acuerdos, de forma que nadie en las islas supiera de sus tratos con el gobierno inglés, más concretamente con el Almirantazgo. Bueno, tal vez sí lo sabían aquellos que tenían la opción de detenerlos, pero ya tenían su comisión y nada ni nadie lo pondría en riesgo.

En 1795 se esperaba la llegada del bergantín inglés *Johanna* (*Juana* en el libro

En 1795 el bergantín ‘Johanna’ debía transportar vino que dos comerciantes de Tenerife enviaban a la Royal Navy en el Caribe, pero el capitán del buque tenía sus propios planes y negocios con terceros

ambas compañías. La guerra entre Inglaterra y Francia era muy lejana, pues se desarrollaba en el Caribe, y sólo algunos bien informados conocían que los ingleses habían destacado allí a miles de soldados para arrebatar las islas de Martinica y Guadalupe a los franceses. En la isla de Tenerife pocos sabían de su existencia, salvo estos dos comerciantes que tenían parte de su negocio depositado en esa misma guerra.

Hacia un año que una enorme flota británica se había desplazado hacia el Caribe y en su sigiloso paso por Madeira despachó varias cartas a Tenerife, dirigidas a Cologan y Little, a fin de que dispusieran lo necesario para poner en marcha el acuerdo firmado previamente en Londres por su bróker.

Dirigían las tropas el almirante John Jervis y el general Charles Grey y ambos habían dado la orden para que, desde Tenerife, partieran los vinos con que proveer a sus tropas. Por aquel entonces se habían anulado otros contratos con los portugueses, por ser más caros, y desde ningún otro lugar de Europa se iba a abastecer a sus marinos, salvo Tenerife. ¿Por qué? Bueno, eso es tema para otra entrega...

Vidueño contra la disentería

Siendo estrictos, lo preciso sería decir que los vinos iban destinados más a curar que a alimentar, pues su consumo principal era en los hospitales de campaña. El motivo era que las bajas se debían más al escorbuto y a la disentería que a las balas y las cuchilladas, y sólo el vino les aliviaba.

Antes de vino habían probado a darles brandy, luego cerveza, también algo de ron y algún que otro licor llamado Porter, pero nada les daba mejor resultado que el vidueño. Ello era debido a su adecuada graduación alcohólica, a su sabor agradable y, sobre todo, a su durabilidad, que superaba a los otros. Cualquier cosa menos beber de un manantial

de agua del Caribe.

Finalmente, el sábado por la mañana apareció el bergantín y fondeó fuera del conocido como Puerto Viejo, junto a la Real Casa de la Aduana del Puerto de La Orotava.

Una lancha se aproximó hasta el *Johanna* con la intención de recoger el contrato de fletamento y ver los detalles del embarque. Las caras de los marineros reflejaban cierta tristeza y cuando Luis Lavaggi accedió a la cubierta vio la caja fúnebre. El asiduo capitán John Hunter había fallecido durante la travesía desde Londres, tomando el mando el piloto Juan Belgrafe. Se acercaban problemas, pues todos conocían al rastrero y conflictivo nuevo capitán.

El enfado acabó en bronca

Dos días después aún no se habían podido subir a bordo las 232 pipas y 20 medias pipas contratadas a Juan Cologan e Hijos y a Pasley & Little con destino a la isla de Barbuda. Por el contrario, Belgrafe había cerrado varios negocios con otros proveedores fuera del contrato de fletamento. El enfado de ambos comerciantes con el nuevo capitán acabó en una bronca, debiéndose tomar medidas. Juan Belgrafe no era dueño del barco ni tenía poder para rebatir los contratos estipulados desde Londres, es más, sus negocios en la isla no tenían más interés que sacar beneficio económico.

Temerosos de que se malograra el envío para Barbuda, llamaron al escribano Nicolás de Currás y Abreu para que diera fe de las irregularidades, por no decir trapicheos del piloto.

Los testigos declararon ante el notario que éste aprovechaba la escala para llevar, además de las 132 pipas y 20 medias pipas de contrata, otros vinos por cuenta de terceros, algo que prohibía su contrato y que le lucraba a espaldas del propietario del barco.

Al final cargó lo obligado y lo demás, y se dio parte al fletador de las maniobras del piloto sustituto. El navío siguió su travesía y llegó a la isla de Barbuda, siendo entregadas las pipas de vino al agente de la Royal Navy, Henry Papps, para luego ser repartidas entre los hospitales de campaña británicos.



Anotación contable de la empresa Juan Cologan e Hijos donde aparece la mención al bergantín ‘Juana’. | ARCHIVO FAMILIA COLOGAN

contable) para cargar vinos, pero ya era jueves y el susodicho barco no aparecía por el horizonte: los nervios atenazaban a

Cita con Canarias

YURI MILLARES

— **¿Cómo empieza la aventura que te especializa en turismo?**

— Fue en 1991, cuando Diego Talavera, después de acceder a la dirección del periódico, no puede hacerse cargo de una nueva guía que le había encargado El País-Aguilar y sugiere que sea yo el que la haga. Fue a partir de ahí cuando empecé a coleccionar folletos, guías y material para documentar el contenido que podía tener.

— **En aquel momento estabas en la sección de Región del periódico, llevando Gran Canaria, con lo cual conocías la isla por tu actividad periodística...**

— Y porque había sido perito verbenero -ríe.

— ...
— Yo dejé los estudios en sexto de Bachiller y estuve unos años sin estudiar. Me dediqué a patear y conocer la isla, iba a las fiestas. Por eso digo lo de perito verbenero. Durante todo ese tiempo, a pie, en autostop y en guagua me había recorrido la isla de Gran Canaria y casi todas las otras islas. Después me matriculé en COU, hice Periodismo.

— **¿Esa primera guía dio lugar a otras, o la cosa acabó ahí?**

— Todo lo contrario. Vinieron más, y muchos artículos en revistas especializadas.

— **¿Los editores ponen líneas rojas en cuanto a críticas que podrían ser negativas, todo tiene que ser bonito en una guía?**

— Una guía turística es promo-

Michel Jorge Millares

Escritor y coleccionista de guías turísticas

Periodista antes que escritor, antes fue “perito verbenero”. Precisamente fue el profundo conocimiento de su isla natal por lo que le proponen escribir su primera guía turística de Gran Canaria. Meticuloso y concienzudo, buceó tanto en otras guías en busca de información que no hallaba en otras fuentes que ha terminado convertido en un ávido coleccionista de guías y folletos de tiempos pretéritos llenas de curiosidades y, por supuesto, en un especialista imprescindible de la realidad turística de Canarias.

“La riqueza fácil que trajo el turismo cegó los ojos de muchísima gente”

ción de un lugar con sus encantos y tú llevas un autocontrol, no haces un alegato medioambientalista... que podrías hacerlo y de hecho se cita. Al igual que explicas qué significa llamar *godo* a alguien y la diferencia entre un godo y un peninsular. Eso está dicho en la guía.

— **¿Cuando recomiendas visitar una serie de lugares de la isla, ¿huyes del sur-cemento y los envías a la cumbre-naturaleza o lo incluyes en tu recorrido?**

— Entra todo. Hace 55 años en Maspalomas no había nada de nada, no había actividad económica. Más arriba lo que había eran tomates y de ahí para abajo, un pedregal y unas arenas. Ahora es el sector que da trabajo, directamente, a casi el 40% de la población de nuestra isla. Lo que está urbanizado no llega al 6%, pero es llamativo porque está concentrado justo en el litoral. Porcentualmente es muy pequeño y si lo comparas con el puerto, donde hay actividades económicas verdaderamente peligrosas, nocivas, insalubres y molestas, es una “industria blanda”.

— **¿Del primer turismo en Maspalomas en los años 60 a la actualidad, qué se hizo bien y qué se hizo mal?**

— En aquel tiempo había una comisión de urbanismo en la que estaba la familia condal con sus asesores y el propio alcalde de San Bartolomé, que en realidad era un empleado del Conde. Utilizando las propuestas que habían ganado el concurso internacional de ideas,

que proponía construir pequeñas villas de alto standing repartidas en distintas zonas y mayor capacidad de alojamiento en la zona de Costa Meloneras, empezaron. Pero una vez que comienza la actividad turística el ayuntamiento “se hizo grande” y empieza a modificar y alterar las ideas que estaban plasmadas en los proyectos. La gestión adminis-

“La defensa del turismo como un elemento de civilización se ha hecho mi pasión”

trativa de Maspalomas Costa Canaria, cuando la asume el ayuntamiento, empieza a romper todo el proyecto y la planificación que habían previsto los iniciadores, con empresarios y ejecutivos suecos que construyen los primeros complejos en San Agustín con cierta coherencia y construcciones adaptadas al territorio. Después, en los años 70, vino el desbarajuste. Ya no había una coherencia en los volúmenes y en el territorio, sino construir porque la rentabilidad era tan alta y rápida que la riqueza fácil cegó los ojos de muchísima gente.

— **Hablemos del presente.**

— El presente es que existe un turismo de bajo costo. Además, se está produciendo la gentrificación, la expulsión del residente de determinadas zonas porque el alquiler turístico es más rentable. Eso está provocando la turismofobia, una reacción que no es exclusivamente por el turismo. Ahora la sociedad civil está rechazando la actividad turística, cuando lo que tiene que hacer es implicarse y luchar por que mejore.

— **¿Las guías tienen un estilo distinto según el interés de sus nacionales a la hora de viajar?**

— Todas son muy observadoras en torno a lo auténtico, a lo identitario. Hay una guía del Centro de Iniciativas y Turismo de Gran Canaria que contrató a una extranjera, Elizabeth Hopkinson, y habla de cómo se colonizaron las islas con una libertad y una sinceridad que no he visto en autores canarios. Parece que los canarios teníamos el complejo de decir que somos colonizados, víctimas y verdugos a la vez, porque somos descendientes de indígenas y conquistadores. Sin embargo, esta mujer lo dice abiertamente en el año 1964 en su *Guía turística de Gran Canaria*.

— **Terminamos: un recuerdo dulce.**

— Cómo me ha cambiado la vida todo esto. La historia y la defensa del turismo como un elemento de civilización se ha convertido en mi pasión. El ser humano siempre se ha estado desplazando y el turismo es el máximo logro que ha desarrollado esa evolución del ser humano. ¿Qué tiene sus problemas? Sí. ¿Qué puede generar situaciones indeseables? Por supuesto.



• Ojo de pez

Tato Gonçalves

Mil cosas, mil anécdotas

Carreteras serpenteantes que sólo conocen los residentes locales y llegamos al bello pueblo de Arbejales y a la entrevista y la sesión de fotos. Allí, entre la tradición y la abstracción, en un entorno con encanto rural entre libros de viajes y guías muy sugerentes de Gran Canaria, Michel nos enseña mil cosas y nos cuenta otras tantas anécdotas, como cuando perdimos al turismo norteamericano y por qué.

La entrevista tiene continuación en pellagofio.es

“Se hicieron infraestructuras sin capacidad para lo que venía y el territorio presenta disfunciones”

El reportaje

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

YURI MILLARES

En el proceso de reconocimiento de las razas caninas canarias y con el interés añadido por conocer su origen, se han venido realizando diversos análisis genéticos en los últimos años con unas conclusiones sencillas. “Se ve que son perros diferenciados, pero nada más”, señala el veterinario Juan Capote. “Creemos que, igual que las cabras, los perros, sobre todo los lupoides, tienen un origen en el perro aborigen. Posiblemente, el majorero, el herreño y el palmero tengan ese origen”, añade.

En esta ocasión vamos a centrarnos en cuatro razas isleñas que podemos agrupar por sus cualidades como guardianes (en un sentido amplio, tanto para el ganado como para casas y fincas) y como cazadores (una actividad íntimamente ligada al modo de vida del campo isleño).

“Las tres razas de perro más antiguas son los perros tipo lobo, los podencos de los faros y los mastines—explica Alby Monserrat, vicepresidente de la Asociación para la Conservación del Perro Majorero, en este caso, también un mastín—. Los mastines son originarios del Tíbet y se extendieron por Europa y el norte de África. ¿Cuándo llegó a Canarias? No lo sé. El resto de las razas se crearon en los siglos XIX y XX”.

El majorero, “de pocos amigos”

Reconocido como raza con la denominación “majorero”, en Fuerteventura y en el resto del archipiélago se le conoce también como perro bardino, por su capa que va del verdoso al beige con franjas atigradas.

“El perro majorero tiene características de mastín, de los que hay muchos en el mundo; suelen ser perros muy grandes, el majorero es de los más pequeños”, dice Alby Monserrat. Tiene las típicas características de los mastines, detalla, como los espolones o anillas en las patas traseras; la forma del cuerpo con pecho amplio, abombado, al contrario que los perros de presa; y, por lo más conocido, tiene un temperamento hostil con las personas desconocidas en su territorio. “Es muy conocido en Canarias por ser de pocos amigos”.

Históricamente, sus funciones en Fuerteventura eran las de perro pastor y guardián. “Pero el sector primario se ha ido abandonado y cada vez hay menos pastoreo. Ahora se usa mucho en la labor de guarda en fincas”, señala.

El censo ronda los 250 ejemplares inscritos y reconocidos como tales, repartidos entre Fuerteventura y algunas islas más. “Gran Canaria es la isla con más aficionados”, dice.

Imponente presa canario

Musculoso, fuerte y tan imponente que sólo por su aspecto hace de guardián sin proponérselo, en realidad es más tranquilo de lo



Miguel Marrero entrena a sus podencos canarios en las faldas de La Atalaya (Guía). | TATO GONÇALVES

Islas Canarias, islas de perros: guardianes y cazadores

La simbiosis entre perro y ser humano tiene en este archipiélago a ambas especies trabajando en común desde los primeros pobladores. Siglos de convivencia, cruces y evolución han conformado una serie de razas tan especializadas como los presa canario, majorero, podenco canario y, derivado de éste, el podenco enano.

que parece y “después se va con cualquiera”, sonríe Clemente Reyes, criador, secretario del Club del Perro de Presa Canario de Las Palmas e investigador interesado en conocer la historia, aptitudes y curiosidades de esta raza.

Es un perro que, aunque se le

“Los que tuvieron perros de presa... no los darán a esclavos, mozos de soldada ni muchachos para que los lleven a apañadas”

atribuye algún cruce con el majorero, “vino de fuera, eso lo tengo clarísimo—afirma—. Creo que procede del perro de presa español que vino con los conquistadores y los colonos. Está datado que había perros de presa en esa época y no antes de la conquista. Eran perros que en la Península se utilizaban para monterías, para sujetar las re-

ses bravas”.

Esos orígenes lo sitúan, documentado, ya en Canarias en el siglo XVI, “sobre todo por las ordenanzas de los cabildos que se han conservado y regulaban ese tipo de cosas”. En esos documentos se habla de perros de presa y se dictan normas para tenerlos. “Mandaron que los que tuvieren perros de presa no los traigan sueltos, sino los tengan a recaudo, de suerte que no dañen los ganados. Sus dueños no los darán a esclavos, mozos de soldada ni muchachos para que los lleven a apañadas”, podemos leer, por ejemplo, en unos acuerdos de 1618 que firman en la Villa de Betancuría el gobernador y los regidores.

Histórica y tradicionalmente, lo usaban en los campos para manejar las vacas, pero también para guardar y, cada vez más, para peleas, una afición muy extendida y popular hasta mediados del siglo XX. En la actualidad se trabaja con ellos en obediencia y protección y



Gran Canaria es la isla más aficionada al perro majorero, muy utilizado por pastores. | GONÇALVES

Alby Monserrat (Asoc. para la Conservación del Perro Majorero) en Tetir con ‘Mezque’. | v. m.



“con la información que nos dan a través del adiestramiento vamos seleccionando las líneas que más respondan a lo que estamos buscando: perros de guarda con instinto y a la vez equilibrados”.

Eficaz podenco canario

El origen del perro podenco se sitúa en el Antiguo Egipto y fueron los fenicios quienes lo difundieron por todo el Mediterráneo, dando lugar a las diversas razas modernas de las que hay cuatro reconocidas en España: el andaluz, el gallego, el ibicenco y el canario. El podenco canario es el perro con el censo más numeroso en el archipiélago al ser un animal de utilidad muy vigente por los aficionados a la cacería. La cifra se sitúa entre los 25 y 30 mil ejemplares.

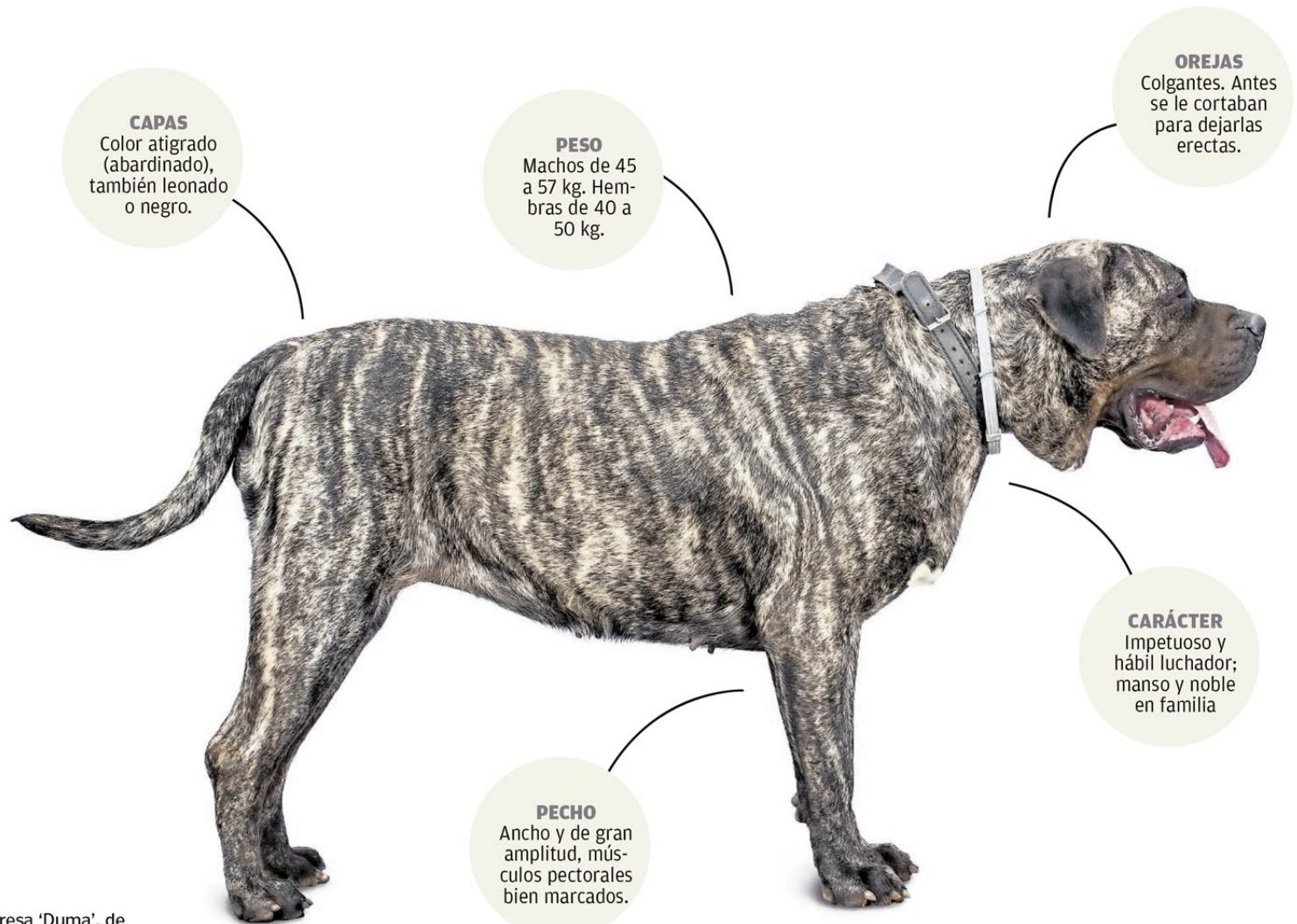
“No caza de vista, lo mejor que tiene es el olfato y la resistencia, con 38 o 40 grados puede estar cazando hasta las dos de la tarde tranquilamente”, explica el cazador tradicional Tito Monzón: sólo perro y hurón. “En cuanto detecta el olor de la pieza dentro de un tubo volcánico, entre unas piedras o debajo de una tunera, empieza a llamar”, sigue. Se le echa el hurón para que lo saque y el perro lo coge a la carrera.

En El Hierro, podenco enano

Manuel Pérez, investigador y criador de diversas razas de perro, es el fundador del Club Español del Podenco Enano. “Según entrevistas y averiguaciones –explicamos– hemos podido saber que la historia de esta raza comienza a principios de los años 30 del siglo pasado, cuando llega a Sabinosa una embarcación cuyo propietario trae consigo un sabueso que bajó a tierra y se cruza con una perra de la raza podenco canario”.

Las características de esa nueva línea de podencos que ya se está considerando como raza se resume en tener el cuerpo de un podenco canario, pero con extremidades cortas. Actualmente existen casi un centenar de ejemplares registrados, especialmente en El Hierro y en el sur de Tenerife.

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



CAPAS
Color atigrado (abardinado), también leonado o negro.

PESO
Machos de 45 a 57 kg. Hembras de 40 a 50 kg.

OREJAS
Colgantes. Antes se le cortaban para dejarlas erectas.

CARÁCTER
Impetuoso y hábil luchador; manso y noble en familia

PECHO
Ancho y de gran amplitud, músculos pectorales bien marcados.

Presa 'Duma', de Casa Pancho. | GONÇALVES/CASASSA



El negro, linaje antiguo

Los perros de presa canarios negros han estado los últimos años en regresión, sobre todo en Tenerife, por la creencia de algunos criadores de que no era su color tradicional. Sin embargo, consta en el estándar reconocido por el Ministerio de Agricultura y en Gran Canaria procede de líneas muy antiguas, que el criador Clemente Reyes trabaja para recuperar (en la foto, 'Raisa').



El bardino en el campo

“Sólo teníamos el bardino porque era un compañero, un ayudante, un guardián...”, describe Pepe Guedes el perro que tuvieron durante generaciones en su familia, en el sureste de Gran Canaria. “Era noble, inteligente, fiel. Estabas arando, se te rebellaba un novillo nuevo y se echaba en el suelo, lo mandabas y el perro iba a la oreja, la pellizcaba y la vaca se levantaba otra vez”.



El ladrido y el don

“El cazador tiene un don y es que cuando uno de sus perros saca un conejo ya sabe quién es por el ladrido”, dice el veterano Tito Monzón, que recuerda con especial cariño uno al que puso 'Ligero'. Un nombre habitual: igual se llama el de la fotografía, de Miguel Marrero, que a sus otros dos les puso 'Gabo' (por Gabriel García Márquez) y 'Ney' (por el futbolista Neymar).

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

El perro pone instinto y olfato, el cazador el oído y la vista

La caza es una actividad muy arraigada en la cultura del isleño. Y no sólo con el podenco, perro cazador por excelencia; los majoreros usan también al bardino y los herreños a un cruce que llaman podenco enano.

YURI MILLARES

Tito Monzón tiene 73 años y lleva cazando desde que era un niño. Su padre estuvo cazando hasta los 85, y así se podría seguir remontando hacia atrás en su familia. En los campos canarios siempre ha sido una actividad muy tradicional y en épocas de escasez, además, era un recurso más para completar la dieta que tenía al gofio como ingrediente indispensable de la que se alimentaban personas y perros.

“La cacería tradicional es con podenco canario y hurón (sin escopeta) –insiste–. Con siete años empecé a ir a cazar porque a los chiquillos nos ponían el morral encima con la comida, así ellos iban más liberados. Y cuando cogían una pieza, le decían al chiquillo ¡vete y recógela! y el chiquillo estaba siempre para todo. ¡Vete a la fuente y trae agua! Éramos los ayudantes y cuando fuimos creciendo fuimos espabilados y nos quitamos el morral de encima y cada uno llevaba el suyo”, ríe Tito recordando.

Los perros, aún con su instinto y habilidad, son adiestrados para



● El detalle

Pastor de cabras, ovejas, vacas, camellos iy cazador!

“Es un perro auténticamente majorero”, me decía Andrés Rodríguez Berriel (en la última entrevista que le hice) del bardino, como se conoce popularmente a la raza de perro majorero. “Es lo que tú lo enseñes, es un perro muy inteligente”. No sólo es pastor de cabras, cuidaba las vacas y hasta los camellos, recalaba.

“Yo me acuerdo que en la finca Catalina García tenían siete u ocho camellos. Se escapaban a dos kilómetros de la finca y el camellero llamaba al perro, le daba un silbo y tres o cuatro gritos y salía el perro derecho a los camellos. Llegaba allí y los camellos doblaban y volvía a la finca. No los muerde, porque corre el peligro de que, si se acerca mucho a ellos, le dan una

patada y lo matan. Pero le van y al ratito estaban los camellos de vuelta.”

Andrés era muy aficionado a la caza y la practicó casi toda su vida. Tenía podencos canarios, pero igualmente iba con bardinos. “Son muy buenos cazadores. Me acuerdo de una perra que tenía, la *Celestina*, y otro que se llamaba *Tarzán*, que eran buenísimos de caza. Y como tienen más envergadura que el podenco canario pues avanzaban mucho más. El bardino –insiste– es lo que tú lo enseñes. Está la discusión del nombre bardino, porque era verdino, tirando sobre el gris verde. Es muy inteligente. A mí me extraña que no lo hayan cogido para perro lazarillo.”

Tito Monzón ya iba a cazar con 7 años llevando el morral con la comida de los mayores. | T. G.



Un podenco canario acaba de descubrir el rastro de un conejo. | TATO GONÇALVES

reforzar sus capacidades e incluso, en época de veda, van a campos de entrenamiento.

“Desde que tienen dos meses tienes que ponerle un conejito, ensayarlos. Siempre se suele decir que los perros viejos enseñan al nuevo, a donde apunta el viejo, apunta el nuevo. Y si cruzas buenos padres y madres, los hijos salen buenos.”

En el sur de Tenerife se encuentra quien durante los últimos 26 años ha sido el mayor criador del podenco enano de El Hierro en Canarias, Roberto Castro, conocido criador de podencos canarios y de perros presa canarios. Su tío Aurelio había ido a la isla del Garoé y trajo una pareja, macho y hembra, “y me dio por cogerlos y cruzarlos.”

Fueron los primeros podencos enanos en Tenerife. De esa pareja nació “el *Chulo* y salió muy bueno, y los hijos de él también, pero no había con quién seguir cruzando. ¿Qué hice? Busqué los podencos canarios de menor tamaño y empecé a cruzar y a sacar los enanos”. Y del color que le gustaba, la capa colorada, tras mucho trabajo de selección.

Empezó a llevarlo a exposiciones por los pueblos y la gente le decía: “¿Estos perros de dónde salieron, los emborracharon cuando chicos?” Pero a la gente le empezó “a entrar el gusanillo y a comprarme”. El podenco enano de El Hierro resume, “es un podenco canario, pero bajito, y con una deformidad en las patas de delante, doblaba los corvejones. Es un perro bueno donde haya maleza porque se desenvuelve mejor que los que son más altos”, asegura.

La selección que realizó no se limitó a la morfología y la capa, también al comportamiento. “En El Hierro cazan con lo que llaman *las salidas*: por donde pasa un conejo va el perro y cogía el rastro, yendo detrás hasta que daba con el sitio donde estaba y un campanazo, ¡hai! (un ladrido). Al rato hacía ¡hai! (otro ladrido). Eso se lo eliminé yo, porque para mí es un defecto. Porque en Tenerife cazamos con 12 perros a la vista, siempre cerca y son muchos, entonces el ladrido de uno hace que todos los demás acudan. Eso lo fui eliminando...”

Signe en la edición digital (en pellagofio.es).

● Baúl del lector



Carlos Santana Jubells

Fascinados por los aviones

Los canarios –aunque hace apenas dos generaciones–, hemos sentido una especial fascinación por el transporte aéreo. Es probable que por ser la gran panacea que rompe la insularidad que impone la geografía. Mi padre me solía llevar a mí y a mis hermanos más de un domingo a echar la mañana en la terraza del aeropuerto de Gando, allá por finales de los 70 y comienzos de los 80. A falta de centros comerciales, era una práctica bastante común.

En poco más de medio siglo Gando pasó de aeropuerto nacional con una pista de tierra de 700 m y un hangar capaz únicamente de alo-



Hangar del Aeropuerto Nacional de Gando en 1940. | ARCHIVO EL MUSEO CANARIO

jar a pequeños aviones de pistones en los que cabían cuatro gatos (y a los que, francamente, sólo me hubiera subido si no me hubiera quedado más remedio), a flamante aeropuerto internacional de Gran Canaria, con dos pistas (y amenaza de una tercera) de más de 3 km de largo y una sucesión interminable de terminales y de tiendas *duty free*.

Del evocador final de *Casablanca*, que bien podría haberse filmado en este hangar de Gando, a millones de hormigas que se mueven ordenadamente por kilómetros de pasillos para abordar aviones que ya parecen todos casi iguales. De madres empelucadas y niños con ropa nueva a hordas de pantalones cortos, chancas de playa y pelos con el salitre del último baño en el mar aún pegado.

Pero los canarios fijense, formamos la cola de embarque con media hora de antelación. Como si el avión de regreso se fuese a ir antes de tiempo y sin nosotros a bordo. Nunca he sabido si es ansiedad por ganas de volver, o porque cuanto antes se pasen los malos trances, mejor.

Patrimonio

Arqueología | La huella aborígen

YURI MILLARES

No sabemos exactamente cómo llegaron los primeros perros que habitaron el archipiélago. “Llegaron desde las primeras oleadas de arribada de población que llega a Canarias, aunque no tenemos datados los huesos de perro y no tenemos, por tanto, la constatación directa”, opina la arqueóloga Verónica Alberto, toda una experta en el estudio de la presencia o, mejor dicho, la huella de su presencia en los yacimientos de los antiguos canarios.

Hay evidencias indirectas que sitúan la presencia del perro muy temprano en ese primer proceso colonizador, destaca. “Por ejemplo, en Gran Canaria tenemos evidencias de restos humanos mordidos por perros de épocas bastante antiguas: el siglo IV”, dice.

No hay muchos datos, pero sí “es un tema que ha llamado bastante la atención” de los arqueólogos, reconoce. Sobre todo en los últimos años hay un interés creciente por saber y, precisamente, El Museo Canario está desarrollando un proyecto para abordar el estudio de los perros desde diferentes perspectivas.

Damos por sentado que llegan con esos primeros pobladores (y esas huellas de mordidas así lo confirman), pero además tiene su lógica “porque estas poblaciones vienen con la intención de quedarse, de colonizar y de tener éxito en esa colonización, por eso vienen con sus animales domésticos –como cerdos o cabras– y vienen con sus semillas para cultivar”. Y el perro “es un elemento indispensable”, insiste, en la vida cotidiana de cualquier población tradicional.

Asilvestrados y carroñeros

En ocasiones y por diversas razones, sin embargo, los perros se asilvestran. “Se vuelven salvajes y comienzan a producir daños en los ganados, incluso en las personas cuando entran en las cuevas de enterramiento durante los primeros estadios de descomposición [del fallecido], cuando el olor es más fuerte”, ha observado.

“Hay múltiples evidencias de este tipo de actividad de los perros en Tenerife y en Gran Canaria, sobre todo, en otras islas también. Si los perros están carroñeando quiere decir que no están siendo alimentados. Yo diría que hay miles de evidencias en los restos humanos que demuestran esa actividad”.

El carroñeo de los perros es un hecho conocido y recogido en las crónicas de la conquista. Ocurrió en Tenerife, “cuando las poblaciones están tan debilitadas que tenían que dormir en los árboles para que los perros no se los comieran, ya que esas poblaciones habían dejado de cuidarlos al no podían seguir manteniéndolos. Es un fenómeno que se produce en un momento de debilitamiento y desestructuración de la sociedad aborígen, pero relacionado con el proceso de conquista”, cita como ejemplo.

Pero el fenómeno de los perros



Cráneo de perro de una cueva funeraria en Guayadeque (s. VII-VIII). | EL MUSEO CANARIO

Miles de rastros de sus mordidas... ¿dónde están los perros indígenas?

Que los primeros pobladores del archipiélago canario trajeron consigo perros, además de cabras, ovejas y cerdos, nadie lo pone en duda. Tampoco que algunas de las actuales razas caninas de las Islas tienen algún grado de parentesco con aquellos perros. Sin embargo, aunque hay miles de evidencias de sus mordidas en huesos de cadáveres humanos y de ganado, seguimos sin saber cómo eran porque no aparecen sus huesos.



Restos humanos devorados por perros. Tumba de Montaña Mina. | TIBICENA ARQ. Y PATR.

“Para que los perros no se los comieran tenían que dormir en árboles durante la conquista ya que no podían seguir manteniéndolos”

asilvestrados también tuvo lugar con anterioridad a la conquista, pues hay innumerables huellas de sus mordidas en las tumbas de los siglos anteriores. “Es un fenómeno que está generalizado con anterioridad a ese periodo de conflicto armado. ¿Por qué se asilvestran? No

sabría decir, pero está sucediendo y no sólo en el periodo final de debilitamiento por la conquista.”

El carroñeo de los perros siempre se realiza sobre cuerpos frescos y en descomposición, no van a escarbar para hacerse con algún hueso en tumbas que llevan tiempo. “Y sabemos que son perros porque son unas marcas muy características y porque son los únicos carnívoros capaces de hacer eso en época aborígen.”

El caso más espectacular con el que se ha encontrado es el de la tumba solitaria de Montaña Mina,



brío con poca tierra, así que llegaron los perros y se lo comieron entero. Pero los majos [indígenas de las islas de Lanzarote y Fuerteventura] volvieron al sitio, recolectaron todos los huesos y los enterraron acumulados en un agujero un poco más hondo y teníamos casi todos los restos para poderlos estudiar”, resume. Unos huesos que pudieron datar entre los siglos XIV y XV.

“Una tumba de carácter individual, aislada, no era muy frecuente en las prácticas funerarias indígenas de Canarias. Pero era un momento de estrés, las prácticas funerarias, igual que cualquier tradición se alteran”. Y ese momento de estrés lo vivía Lanzarote en aquel momento, con una población diezmada. Había “un momento de debilitamiento y desestructuración de la sociedad indígena lanzaroteña, sobrevinido por el ataque de piratas y esclavistas que frecuentan la costa para llevárselos o, directamente por los normandos, que llegaron para someterlos.”

en Lanzarote. Se trata de una excavación realizada por la empresa Tibicena Arqueología y Patrimonio, después de que las obras para instalar una tubería de conducciones de agua se encontraran con un enterramiento. “La tristeza el día que llegamos es que la pala del tractor arrasó prácticamente con la tumba, pero la alegría es que descubrimos que había pasado algo extraño: el cadáver lo habían enterrado en una fosa que se cu-

Atlántico

Macarofood | Atlas de ciencia, pesca y cocina



El jefe de cocina del Rea Club Náutico de Gran Canaria, Walter Ortega, con una dorada... | TATO GONÇALVES

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

mente a los siempre populares calamares a la romana, toda una tradición aquí –“aunque el calamar sahariano viene de África, forma parte de nuestra cocina”–, y una tortilla española con mucho sabor –“no tiene nada diferente, es papa, huevo y cebolla, pero el condimento fundamental es el amor”, ríe–. En las papas arrugadas, en cambio, ha innovado la presentación con éxito, sin moverse un ápice de su identidad y sabor.

Mojos con otro toque

“Viene a ser un producto canario con el toque nuestro: los mojos van en sifón, son espumas de mojo verde y de mojo rojo donde lo único que cambia es la textura, más cremosa, queda mejor en boca y el sabor llega antes con los mismos ingredientes y cantidades”.

Dentro de esos platos canarios con toque propio, Walter destaca también como más simbólico las carajacas, “que hacemos con una espuma de su propio jugo y está gustando bastante”.

Entre las nuevas elaboraciones y en línea con las tendencias actuales en cocina, hay influencias de otras cocinas: “Japonesa como el tartar, peruana como el ceviche, pero con producto de aquí. Por ejemplo, nuestro ceviche es de vieja y nuestro tartar, aunque es de salmón, va con ingredientes de nuestra despensa, como el aguacate o el mango”.

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

Que la gente sepa lo que come, pero que lo vea de otra manera

Así resume el jefe de cocina del Club Náutico, Walter Ortega, su propuesta culinaria para el restaurante de esta centenaria sociedad, donde la “cocina canaria de siempre” combina platos “inamovibles” con elaboraciones con la huella del actual equipo.

YURI MILLARES

Walter Ortega es un profesional entusiasta de su trabajo, una actitud que transmite a sus elaboraciones y creaciones. “La cocina son representaciones y sensaciones y ser cocinero es lo que me hace exteriorizar esos sentimientos”, explicaba al equipo de *Pellagofio* durante su re-

ciente participación en el *Recetario de los pescados olvidados y emergentes de Gran Canaria*.

Para el *Atlas gastronómico de la pesca en Canarias* que coordina y dirige, para la ULPGC, el biólogo marino José Antonio González, se ha vuelto a encontrar con el mismo equipo, presentando dos nuevas y llamativas recetas con abae y dora-

da. En esta ocasión, la cita ha sido en el propio Real Club Náutico de Gran Canaria, de cuyo restaurante es jefe de cocina desde hace seis meses.

Con una amplia y variada experiencia, después de haber trabajado en distintas ramas de hostelería, recalca en una institución que ofrece lo que define como “la cocina de

siempre, típica canaria pero bien puesta, por así decirlo”, donde él quiere “que la gente sepa lo que come pero que lo vea de otra manera”.

Combinando el historial de platos que el club quiere mantener en carta y el hecho de contar un profesional en cocina con una personalidad y capacidad que desea ofrecer también novedades, “estamos en una fusión de productos y platos que llevan mucho tiempo en el Club Náutico y son una tradición, con otros”, explica.

“Y yo estoy de acuerdo en no quitarlos, por ser muy identificativos”, añade, refiriéndose, básica-



Y. MILLARES

LA PLAYA DE LAS ALCARAVANERAS COMO ESCENARIO

Un enorme dorado tomó el protagonismo durante la sesión de fotos con el cocinero Walter Ortega ante una playa de aguas muy tranquilas (que para eso las guardan los diques del puerto de La Luz y de Las Palmas). Primero con mini cámara de video, después llegarían los flashes. El plato que saldría después de la cocina, “un tartar de dorado con mucho sabor con picantes, dulces y salados de sabores muy diferentes como es mi hijo, un fenómeno”, a quien se lo dedicó.



Y. MILLARES

EL ABAE FLOTANTE (Y GIRATORIO) POR EFECTO DE UN IMÁN

La segunda receta que quiso aportar Walter Ortega al ‘Atlas gastronómico de la pesca en Canarias’ fue un bocadillo de abae a baja temperatura en tempura de tinta de calamar untado con chutney de pitahaya y una mayonesa ligera y pan de millo crujiente. “Una receta muy fácil de hacer”, asegura, aunque para darle emoción a la foto la presentó en un plato flotante gracias al efecto de un imán. Dedicada a su hija, la inspiración. De sabor intenso la energía llega después de probarlo.