

Entrevista
Pepe Guedes

“Si la paloma de patio era un lujo en la casa, cuatro o cinco gallinas eran un tesoro”



Patrimonio
Risco Caído y las Montañas Sagradas

Cielo y tierra en un potente paisaje cultural que sigue vivo pese al incendio

Atlántico
Atlas gastronómico

Merluza y morena, estrellas en El Risco



pellagofio

Edición especial para La Provincia

2ª época - nº 78 - septiembre 2019

Dos de las variedades de gallina canaria que hay en las Islas: aperdizada y rubilana (foto: Tato Gonçalves).

En busca de las razas canarias del mundo rural La gallina campera canaria



Cita con Canarias

YURI MILLARES

— **Ahora tienes palomas mensajeras. ¿Antes qué palomas tenía la gente en los campos?**

— Depende de los gustos de cada persona. Yo hasta hace poco tiempo tenía palomas de todas las clases, porque todos los bichitos me gustan. Tenía la paloma de patio, palomas buchúas, mensajeras y la bravía...

— **¿Cuál es la paloma de patio?**

— La gente con patios grandes tenía esta paloma, que volaba muy poquito. Hacía el nido en el suelo, debajo de una planta o en una esquinita. Se tenía como decoración, porque eran grandes, vistosas, preciosas. El que tenía antes la paloma de patio tenía un lujo en la casa.

— **¿Se tenía como recurso para comer?**

— También, porque había muy poca gente que tenía las cosas sólo de decoración, no había ni tiempo, ni medios, ni dinero.

— **También tienes gallinas.**

— Sí. La que hemos tenido desde nuestros abuelos. Renovando de las que ellos nos dejaron y las he ido cruzando, pero siempre con gallinas del país y cambiando gallos.

— **La gallina sí se tenía en la casa para los huevos y...**

— La casa de familia que tenía cuatro o cinco gallinas tenía un tesoro en la casa, porque tenía los huevos, el pollito, la sopa; se alimentaba con los granos que no se aprovechaban, limpiaba los terrenos de insectos... Es una cadena de apro-

Pepe Guedes

Pasión por la tierra y los animales

De niño ya se iba de trashumancia con las cabras (y la vaca, las gallinas, los cerdos, el gato) y acompañaba a sus padres a plantar tomates a la costa. Como muchos de su generación, dejó la vida humilde y sacrificada en los campos isleños para acudir a la llamada del turismo y hacerse cocinero. Jubilado, ha vuelto a sembrar y cuidar animales, su pasión. Convertido en todo un sabio de la tierra, habla aquí de los animales que tenían en casa, en especial un perro bardino que cuidaba el ganado... ¡y hasta de las vidas de los niños!

“Si la paloma de patio era un lujo en la casa, cuatro o cinco gallinas eran un tesoro”

vechamiento desde el punto cero, pero tienen que estar donde no estropee otras cosas, porque las metes en cualquier campo y lo viran del revés.

— **¿Los huevos eran para venderlos o cambiarlos?**

— Hacíamos trueque. Las madres esperaban a que hubiera media docena de huevos para mandarte a la tienda y cambiarlos por aceite, por azúcar, por gofio, por petróleo para los *clínquillos* y en la tienda te daban la cantidad que ellos consideraban como cambio. Y si le pedías más te lo apuntaban.

— **¿Qué perros tenían antes?**

— Antes sólo teníamos el bardino para las cabras, porque ese perro era un compañero, era un ayudante, era un guardián... Era el perro más completo. En los campos, los pastores y los agricultores teníamos esos perros. Después con los cruces han creado un perro de 50 kilos que sirve para exposición y para poquito más. Sigue teniendo nobleza, pero lo que queremos es un perro que sea hábil.

“El perrito que teníamos antes, estabas arando y se te *rebellaba* una novilla o un novillo nuevo (se te echaba en el suelo), le echabas el perro y el perro iba a la oreja, la pellizcaba y la vaca se levantaba otra vez. A ese perro tú lo educabas y le decías “¡venga, a la oreja!” y le iba a la oreja, “¡suéltala!” y la soltaba. Pegaba un pellizconcito y ya está. Que al final sólo con mandarlo no hacía falta ni que pellizcara...”

— **¿Tu padre tenía bardino?**

— Se llamaba *Bardino*. ¡Era bardino total! Te voy a contar una anécdota.

— ...

— Mis padres hacían trashumancia, iban a la costa en la época de tomates. Un día, yo tenía dos añitos según me contaron, fueron a plantar tomates a la playa del Cabrón [en Agüimes]. Para amarrar

“Antes sólo teníamos el bardino, ese perro era un compañero, un ayudante, un guardián”

los tomates, la gente hacía las latadas con tiras de platanera que se iban a remojar a la orilla de la playa, que estaba cerca, para que estuvieran suaves. Yo iba con mi madre, muchas veces me lavaba. A veces me llevaba alguna vecina: “María, voy a llevar al niño a la playa conmigo”. Pero un día era la hora de recoger y llamando al niño y el niño no contestaba. El niño no aparecía.

“Mi madre desesperada por un sitio, mi padre por otro. Fueron al encargado: “¡Ay, Constantino!” (ya murió el pobre) “¡que no tengo a mi niño!”. “Pero Mariquita...” “¡Ay que mi niño se habrá ido para la playa!”. Todo el mundo para la playa a buscar al niño. Buscando por las orillas y por el cultivo... —Pepe interrumpe el relato unos segundos, con lágrimas en los ojos.

— **Te emocionas al acordarte...**

— Me emociono porque cuando eres padre... ¿lo entiendes no?

— ... [Asiento con la cabeza.]

— Ya estaba acercándose la noche y dice el encargado: “Juanito, ¿usted trajo al perro hoy? Pues el niño va a estar donde está el perro. Yo voy a llamarlo y ustedes pónganse en los altos para ver de dónde sale”. Había muchos barranquillos y en aquella época se hacían muchas dunas de arena cerca de la playa, por las corrientes de aire. La gente plantaba calabaceras en las orillas de los tomates y las echaban para el barranco y aquello se quedaba como un bosquecito hermoso.

“Yo tenía frío y debajo de las calabaceras me quedé frito —rie—. Y el perrito se echó al lado mío. Llamaron al perro y salió del barranquillo que estaba muy cerca, al lado de las calabaceras de mi madre, a menos de treinta metros de ellos —solloza y ríe a la vez— y yo allí, frito. Y esa es la anécdota, me la contó mi madre, está viejita ya. Lo recuerdo y se le salen las lágrimas.

— **Terminamos: un recuerdo dulce tuyo.**

— Son tantos. Me encantaba cuando iba a la escuela... las pocas veces que me mandaban. Como en aquella época las tierras estaban todas cultivadas, me encontraba yuntas de vacas o de toros arando, o a los ganados sueltos en la época de cría comiendo con los corderitos o los baifitos. Me sentaba sobre una pared y se me olvidaba ir a la escuela.



• Ojo de pez

Tato Gonçalves

La entrevista tiene continuación en pellagofio.es

“Mi abuelo clavaba el garrote, le decía al bardino que se echara a cuidar el ganado y allí no se levantaba nadie”

Entre el sachó y el cucharón

Hombre de campo y maestro de la tierra que alterna el sachó con el cucharón, relata su infancia bajando a la costa con su bardino sereno y protector para poco después invitarnos a un caldo de pi-chón recién hecho y nos sentimos unos privilegiados. En la cueva cocinó y en la cueva nos lo comimos, las manos fuertes y surcadas por mil grietas se comportaron delicadas al servir el caldo para la foto, mil gracias.

El reportaje

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

YURI MILLARES

No hay constancia de cronistas ni arqueológica sobre la presencia de gallinas en época anterior a la conquista castellana del archipiélago canario. Si la hay desde que esta conquista da comienzo, pues conquistadores y colonos las introdujeron entre la amplia variedad de animales domésticos que trajeron consigo.

“En 1588, Torriani escribe que además de numerosos burros y cabras, había en Fuerteventura «infinitas gallinas». Pero el dato más bonito que he encontrado es cuando Isabel la Católica ordena a Cristóbal Colón y a todos los capitanes que repartieran a los indígenas (tanto a la población canaria como a los indios americanos) «una docena de gallinas y un gallo, para que los críen y gocen del fruto», explica Antonio Morales Pérez, presidente de la Asociación La Campera para la Recuperación de la Gallina Canaria.

A este dato hay que añadir que los Reyes Católicos fundan en Sevilla (año 1503) la Casa de la Contratación para controlar el comercio con tierras de ultramar (lo que llamaban las Indias, pero también las islas Canarias y la costa africana). Los barcos que hacían esas rutas partían de la capital andaluza y se abastecían para sus viajes de ida, en gran medida y en el caso de animales, de corrales cercanos en toda la franja del río Guadalquivir. “El origen de nuestra gallina es, pues, la cabaña andaluza”, estima Morales Pérez, aunque también había “cierta influencia de aves de Portugal”.

Fruto de diferentes cruces y adaptada a las distintas islas del archipiélago canario, las gallinas han formado parte desde entonces de la economía de subsistencia, de una sociedad eminentemente rural hasta bien entrado el siglo XX, criadas en los patios o alrededores de las viviendas, incluso en rudimentarios gallineros en las azoteas de las casas de las principales ciudades a medida que éstas fueron creciendo por la migración campo-ciudad, al ritmo del impulso comercial que supuso el desarrollo de la actividad portuaria.

De doble aptitud (huevos y carne eran el aprovechamiento de estos animales), los huevos se cambiaban en las tiendas de los pueblos por otros alimentos básicos como azúcar o aceite; con la carne de los pollos o de los propios ejemplares adultos se nutría una gastronomía que se reservaba para ocasiones especiales, o como refuerzo de la dieta en momentos de salud delicada o para mujeres que acababan de dar a luz.

Pero como ocurrió con otras razas en Canarias (el cochino negro canario o la abeja negra canaria), la introducción de razas foráneas y de líneas híbridas comerciales más productivas en la segunda mitad del siglo XX, provocó la paulatina desaparición de la gallina en



Gallinas aperdizada (izq.) y jabada. | T. GONÇALVES/A. CASASSA

Gallinas camperas canarias, asilvestradas y resistentes

Casi todas las razas españolas de gallinas están en peligro de extinción –la excepción sería la raza denominada gallo combatiente– y entre ellas está la que agrupa en Canarias a cinco variedades de gallina local, con unas mismas características morfológicas, pero distinto color: jabada, jabada dorada, negra, aperdizada y rubilana.

los hogares de los isleños hasta su casi extinción.

Con la incertidumbre y la inquietud de que en los últimos años “se estaban recuperando una serie

de razas, pero la gallina canaria estaba olvidada”, Antonio Morales y otros criadores se reúnen en 2013 y fundan la asociación. El censo que realizaron en 2015 incluyó

unas 1.500 gallinas y 500 gallos.

Actualmente se están realizando los análisis de ADN y un estudio de restos óseos en yacimientos aborígenes para comprobar la po-

sible existencia de restos de gallináceas en esos tiempos

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



Jabadas y negras

Siendo el marfil el color común de las plumas en la variedad jabada (distribuida por todo el archipiélago), lo habitual es que las combine con plumas negras; si la combinación de colores es con pluma dorada ya sería de la variedad jabada dorada, más localizada en La Palma. La gallina negra (con reflejos irisados verdeazulados) es una variedad que suele criarse con la jabada.



Aperdizada o colorada

Es una variedad donde el dimorfismo sexual es más acentuado (macho con plumaje llamativo, hembra color terroso camuflaje). Su ancestro el ‘Gallus gallus bankiva’, la gallina silvestre domesticada en China hace más de 7.000 años, dio lugar al actual ‘Gallus gallus domesticus’. Distribuida en todo el archipiélago, la aperdizada también es conocida como negra colorada.



La rubilana es mayor

Es la gallina típica de Lanzarote y Fuerteventura –aunque hay criadores repartidos por el archipiélago que también la están recuperando–. Un poco mayor en peso que las otras, “tiene una coloración de base blanca, los cuellos arañados negros y la cola también de coloración negra; las plumas suelen oscilar del blanco al asalmonado”, la describe el criador Antonio Morales.

Historia oral

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

Todos iban de trashumancia: cabras, cerdos, vacas, gallinas...

“Iban hasta los gatos”, ríe Pepe Guedes cuando hace memoria de aquellas trashumancias en las que su familia se mudaba con enseres y animales desde las tierras de medianías en Ingenio a la costa de Agüimes, o a la inversa.

YURI MILLARES

“Mis padres hacían trashumancia, iban a la costa en la época de tomates y en la época en que se secaban venían al campo a recoger la cosecha. Así estuvieron montones de años con las cabras”, relata Pepe Guedes en la entrevista en la que habla de los animales que formaron parte de su vida cotidiana [ver página 2], en una infancia en la que fue poco a la escuela y aquí ampliamos con detalles de esas mudadas en las que participaba la familia al completo, con niños, enseres y todos los animales de la casa.

“Nos íbamos a hacer la trashumancia con las cabras de un sitio para otro. Iban hasta los gatos”, dice, porque tenían gatos, gallinas, cabras y vacas, sin olvidar los perros pastores, “y para donde quiera que íbamos, iban todos”.

Cada animal o grupo de animales se comportaba de distinto modo y había que estar pendiente de todos para que se integraran en la caravana que se formaba en cada viaje por pistas y senderos y que ninguno se perdiera.



• El detalle

Aquel caldo de pichón para personas delicadas

“Antes, una persona delicada o las mujeres cuando daban a luz, lo primero que tomaban era caldo de gallina o caldo de pichones”, nos había contado Pepe Guedes en una visita anterior. Tras pedirle que cocine la receta para documentarla, una nueva cita me reúne con él en la casa-cueva que tiene en las tierras donde cultiva sus propios granos y legumbres y donde tiene las palomas “para hacer la sopita de pichones”.

“Este plato lo conocí desde muy temprana edad porque se servía en casa de mis abuelos y en casa de mis padres. Era un manjar, sano, nutritivo, ligero”, explica, y detalla la receta:

–Se doran un poco los pichones en el caldero en

aceite y sin agua, con la espalda en contacto con el fondo del caldero. Después se retiran y esa grasita que sueltan se aprovecha para dorar un poco dos o tres ajitos y media cebollita que quede blanquita.

–Se añade agua (1,5 litros para 4 personas) y se ponen a hervir los garbanzos (que hemos puesto en remojo el día antes). Cuando estén medio cocinados se les añade el pichón y zanahoria y se dejan al fuego hasta que conseguir el guiso total.

–Luego se echa un poco de pimienta, hierbahuerto y se mira el temple del colorante y de la sal. Casi al final se le echan 50 g de fideos del nº 1 o nº 2 y se dejan los minutos que necesiten de cocción. Y ya está.

Pepe Guedes sigue criando un par de cerdos, como antes hacían sus padres.
| TATO GONÇALVES



El famoso caldo de pichón que antaño se comía en Canarias como reconstituyente. | GONÇALVES

“Como fueran las cabras y la vaca, a los gatitos no había que hacerles nada, donde ibas tú iban todos”, explica. Para las cabras, que eran pastoreadas a diario con ayuda del perro Bardino (ese era su nombre, “era bardino total”, ríe Pepe), era una rutina cada cierto tiempo que formaba parte de su cotidiano caminar.

La vaca iba caminando detrás de las cabras sin mayor problema, “y los gatos iban detrás de nosotros –añade–, porque los teníamos acostumbrados: o bien a la leche de las cabras o bien a la leche de la vaca, tú ordeñando y el gato al lado; cuando tú terminabas él sabía que tenía su racioncita de leche”. Hasta el perro también recibía su “pizquito” de leche.

Más complicado era llevar las gallinas y los cerdos. “Las diez o doce gallinas que teníamos las cogíamos por la noche y las amarrábamos en un palo, al gallo primero: les amarrábamos las patas y después le metíamos el palo por las patas, las empatillábamos”, las enganchábamos al palo boca abajo. Mi padre, que era el más fuerte, se las echaba arriba y al llegar las soltabamos”.

No las tenían en gallinero, así que tenían que ingeniárselas para se quedaran con ellos al llegar a un nuevo lugar. “Les poníamos el agua y unos granitos al lado de las cabras y ya se quedaban allí. Al gallo lo amarrábamos dos días al lado de las cabras, para que las llamara y las gallinas no se alejaran. A los dos días soltabamos el gallo y todo el mundo en paz allí”.

Trasladar a los cerdos era un poco más complicado. “Los niños éramos quienes lo hacíamos: los llevábamos con dos cartones o un saco, uno por cada lado como si fueran dos orejeras, pero sin rozarlos. Le dejábamos un pasillo y el cochino mira nada más que para delante, iba detrás de las cabras y las seguía. Y al regreso venía solo detrás de los animales”.

¿Y a la escuela? Los niños iban cuando podían, eran tiempos en los que muchos de ellos también trabajaban en los tomates o cuidando las cabras. Pepe Guedes era uno de estos niños...

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

• Baúl del lector



Carlos Santana Jubells

Zombis, no; pero buen pescado, sí

Contaba Víctor Grau-Bassas en una carta dirigida a Juan de Padilla en marzo de 1886 (que se conserva en El Museo Canario) las peripecias de una expedición al sur de Gran Canaria, en busca de restos arqueológicos, que los llevó a pasar un par de noches en la playa de Mogán: “En otros tiempos había pescadores y alguien que hiciese comida; hoy no hay más que casas deshabitadas. (...); los pocos habitantes que quedan son momias, no hombres; la miseria más espantosa reina en absoluto en la playa de Mogán”.

No pretendo porfiar al insigne Grau-Bassas. Es evidente que los pai-



Barcos y casas de pescadores en la playa de Mogán (años 50). | ARCHIVO FUNDACIÓN NÉSTOR ÁLAMO

en un remedo de una famosa ciudad italiana con canales. Permítase-me la licencia, con todo respeto, de decir que no hay cosa que me repatee más que escuchar o leer ese aberrante símil urbanístico. Pero al menos en Mogán se sigue comiendo buen pescado y ya no hay zombis momificados deambulando por las callejuelas en plan *The walking dead*; aunque dudo que alguna vez los hubiera, don Víctor.

Rutas

• Chip de morena



Francisco Belín

Elocuencia culinaria con raíces y un mapa-guía en el Taste 1973

Es lo que tiene eso de conocer al cocinero –Diego Schattenhofer– y a buena parte de su equipo desde hace años –entre ellos, el gran Diego Maderna–, la filosofía, el concepto, la evolución y ese no parar en la pesquisa para encontrar la llama del conocimiento culinario claramente trasladada al plato.

Genio e ingenio basados en un planteamiento concienzudo, el de Schattenhofer. No hay más que mantener una conversación animada y luego ponerse en sus manos (esas con las que hilvana el menú de-

gustación del Taste 1973, buque insignia del hotel Villa Cortés, en el municipio de Arona). La cocina vista al comensal da pistas acerca de un grupo de trabajo que ves al ajetre del emplatado como en una pinta humana, atendiendo a un punto concreto –el plato– casi a modo de los tiempos muertos del basket.

Una cocina que ha querido apuntar a las raíces de la isla de Tenerife y de Canarias. De hecho, en el Taste 1973 el comensal va a contar con la guía de un mapa en el que la nomenclatura indica de qué y cómo

parten esas elaboraciones (que, por cierto, están basados en ires y venires del cocinero y, también, enriquecido con investigadores de la ULL).

Juega Schattenhofer y equipo con la remembranza de sabores marinos, salobres, basada en productos que el cocinero encuentra en sus habituales incursiones por

Si vamos a uno de los platos representativos de Taste 1973, ese es sin duda es el de los ñoquis, un caldo que podría decirse que se basa en ¡cómo sabría Tenerife!

la isla. Ostras con aire de escabeche de alga, elocuente spray marino con el llamado “gofio de vidrio”; esa electricidad que deja entrever las esencias de la emulsión de almeja y mejillón. Junto al fícoide glacial, recuerda a esas salinas de la zona en la que hoy está enclavado el hotel Villa Cortés.

El maître despliega animados ritmos vi-

nícolos dentro del menú degustación a partir de vinos con personalidad, como los de Bodegas El Sitio de espléndida frescura. Si vamos a uno de los platos representativos de Taste 1973, ese es sin duda es el de los ñoquis, un caldo que podría decirse que se basa en ¡cómo sabría Tenerife! El arroz marino y caldo corto de anchoa Nardín con el bogavante thermidor y ese guiño de la espina crujiente se asocian a las mil maravillas con el baboso blanco de la Finca La Vega, una variedad de uva que está diciendo mucho en El Hierro (y en este surtinerfeño, por lo comprobado). De aguas herreñas venía la tableta (palometa roja) que iba acompañada por una borralera de batata de La

Palma –diríase boniato, por tanto–. Royal de cochino negro. Expresa mucho de su elemento principal con una salsa perigord ajustada a los cánones. La carne del emblemático animalito se podría cortar, digamos, con cuchara.

Una curiosidad, 1973: 1+9=10; 7+3= 10. Dos dieces. Por algo será.

• Virtus Probata Florescit



Carlos Cólogan Soriano

Abordaje y matanza en ‘La Mutine’, refugiado en Tenerife

Hay dos formas de conocer la Historia. La primera es matricularse en la facultad, oír al profesor durante años y leer unos cuantos libros escritos por los demás donde te relatarán lo que según ellos sucedió y como se debe interpretar. De esa forma tu cabeza se estructurará adecuadamente para proseguir tus siguientes investigaciones. Es un camino perfecto y predecible para luego llegar a ser un historiador serio.

La segunda vía es menos ortodoxa y mucho, mucho más laboriosa. Es sencillo, te sumerges en los archivos y lees unas miles de cartas que sabes que fueron escritas por los que vivieron lo que investigas y tú mismo después sacas tus propias conclusiones. Esto, claro, puede asustarte, pero debes sobreponerte porque al final siempre hay premio.

Las dos opciones valen, aunque la segunda es, por decirlo de alguna manera, más excitante ya que nunca sabes lo que puedes encontrar. Pero lo más interesante, al menos por mi experiencia, es que muchas de esas cartas, la mayoría inocuas y sin mayor trascendencia, a veces desvelan una gran historia y, seguramente, inédita.

‘La Mutine’ busca refugio

Era mayo de 1797 y las islas Canarias permanecían acosadas por buques de guerra británicos que, en aquellos días,

Mayo de 1797. Con el pretexto de parlamentar, fuerzas británicas se acercaron al puerto de Santa Cruz para observar de cerca al navío francés, al que después, por la noche, atacaron y sometieron



Barcazas de la Royal Navy en otro abordaje, en este caso atacando al guardacostas americano ‘Surveyor’ en 1813. | WIKIMEDIA COMMONS

también bombardeaban Cádiz esperando interrumpir la conexión de España con sus Indias. Colándose entre éstos

apareció un bergantín francés armado, llamado *La Mutine*, de 18 cañones y una dotación 148 hombres bajo el mando del capitán Louis Estanislao Xavier Pomies. Camino de Coromandel en la Indias Orientales llegó buscando refugio en Santa Cruz de Tenerife. Ambos países estaban inmersos en una guerra fratricida y nuestro país permanecía del lado francés, algo que siempre nos trajo la ruina.

Avistado en el puerto el navío francés a las dos de la tarde del sábado 27 de mayo, dos navíos ingleses –el HMS *Minerva*, con 44 cañones y al mando del capitán Benjamin Hallowell, y el HMS *Lively*, de 38 y con el capitán George Cockburn– se acercaron a la costa manteniéndose fuera del alcance de la artillería.

La estratagema de los ingleses

Los ingleses tenían una treta, pues a bordo de unos botes enarbolaron bandera blanca y solicitaron parlamentar. Al frente de esta misión iba el propio Hallowell, que ya conocía el puerto pues lo había visitado en 1790 y entregó al capitán del puerto, Juan Adam, una misiva para el comandante general Antonio Gutiérrez de Otero, solicitándole la entrega de los prisioneros ingleses que hubiera en la ciudad y asegurando que ellos habían trasbordado prisioneros españoles a barcos neutrales.

Evidentemente la propuesta fue rechazada y lo que se rebeló después es que era una estratagema para observar más detenidamente al navío francés. Patricio Murphy, agente portuario en la capital lo detalla en una carta dirigida al Puerto de La Cruz:

Ya sabrán Vuestras Mercedes como antes de ayer vino un bote con bandera parlamentaria con pretexto de suplicar que le diesen los prisioneros Yngleses que hay aquí, pero el verdadero objeto era examinar este bergantín [La Mutine] e imponerse de su fuerza para saber cómo atacarlo.

La jugada les surtió el efecto deseado y pronto volvieron a sus navíos. Esperaron a la oscuridad de la noche, el 28 de mayo, para regresar mientras todos dormían.

Oy de madrugada hemos tenido repetida la misma de la noche que el Príncipe Fernando fue tomado por los Yngleses, pues estos se vinieron entre las dos y tres con ocho o más lanchas, y atacaron al bergantín francés al abordaje y después, en un reñido combate con armas blancas, quedaron los Yngleses dueños del barco y se encaminaron con él hacia fuera, sin embargo del fuego que se hizo de tierra que estuvo pronto, pero no tan feliz que lo lograra echar a pique. El capitán y otro oficial estaban en tierra y también algunos de la tripulación, pero abordó había más de cien hombres.

La matanza se consumó y se desconoce qué fue de aquellos desgraciados marinos franceses. Siendo un bergantín armado, seguramente los pasaron a cuchillo en previsión de que estos hicieran lo mismo en las costas de la India. Quién sabe, pero lo seguro es que habrá otra carta por ahí, entre las miles del archivo, que nos desvelaría lo que les sucedió y ponerse en la piel del capitán francés que, en cuestión de horas, no solo perdió su navío, sino a toda su tripulación en una acción vergonzante para él.

Y, después, vino Nelson...

Pasaron los días y con cada barco que venía de Península los chismes iban aportando información a cuentagotas, como que al parecer no todos fueron asesinados. También quedó desvelado que en la isla había prisioneros ingleses que no se sabe bien que hacían aquí. En fin, cotilleos del puerto que sin duda eran y aún son la mejor de las realidades. Y mientras los chismes corrían de taberna en taberna, el capitán Hallowell se chivaba a Horacio Nelson de lo que vio en el puerto y, unas semanas después, dio pie a que este se aventurase a atacar Santa Cruz.

Las cartas de Patricio Murphy no cambian para nada la historia del ataque, pero, desde luego, a mí me acercan mucho más a aquellos días que un frío y desnaturalizado relato de Historia. Por eso me apasiona mucho más leer simples cartas como un veraz y apasionado presente.

Patrimonio

Arqueología | La huella aborígen



Visita guiada al almogarán del Bentayga durante el equinoccio de otoño. | CABILDO DE GRAN CANARIA

Cielo y tierra en Risco Caído, la potencia de un paisaje

La declaración de 17.982 hectáreas de “imponentes riscos, profundos barrancos y formaciones volcánicas monumentales” en Gran Canaria como Patrimonio de la Humanidad se gestó en una propuesta elaborada por científicos y expertos que reconoce la grandiosidad de un paisaje cultural moldeado por la población indígena.

YURI MILLARES

Con el fin de “identificar y proteger el patrimonio natural y cultural más importante de nuestro planeta” la Unesco ha reconocido ya más de un millar de sitios en 167 países como Patrimonio de la Humanidad. Desde el 7 de julio de 2019, entre esos sitios se encuentra el que ha sido denominado “Paisaje cultural de Risco Caído y los espacios sagrados de montaña de Gran Canaria”.

La propuesta fue evolucionando, modificando el ámbito de la misma desde su gestación hasta su aprobación por el Comité del Patrimonio Mundial de la Unesco.

Centrada inicialmente en una cueva singular del poblado troglodita de Risco Caído como templo conectado con el cielo, acabó reconociendo la grandiosidad aún mayor del paisaje cultural que moldeó la población indígena en todo el territorio que la circunda. Una propuesta que fue sometida a escrutinio y recomendaciones de

contenido por científicos y expertos de la Unión Internacional para la Conservación de la Naturaleza (UICN) y del Consejo Internacional de Monumentos y Sitios (Icomos, una organización mundial no gubernamental asociada con la Unesco).

Siendo Risco Caído el origen de la propuesta “se llega a la conclusión de que, siendo importante y pieza clave para una lectura nueva del mundo aborígen [en Canarias], lo que no existe en otros sitios del planeta es una cultura bereber aislada durante quince siglos que da forma a un paisaje que, además, es muy potente”, explica a *Pellagofio* José Guillén, uno de los arqueólogos del Cabildo implicados en el proyecto.

Fue así como la propuesta de Patrimonio de la Humanidad para un monumento (las cuevas de Risco Caído), derivó en un paisaje cultural (las montañas sagradas de los indígenas isleños) “con unos elementos simbólicos todavía hoy como los roques Bentayga y Nublo:

bajo el paraguas de un espacio sagrado con connotaciones astronómicas está todo un mundo cultural aborígen con un nexo hasta la actualidad: casas-cueva, cerámica, pastoreo, trashumancia, incluso se cultiva la misma cebada de los aborígenes”, destaca Guillén.

Tras el júbilo... el incendio

Apenas un mes y medio después de que la noticia llenara de júbilo a todos los canarios, el 17 de agosto la noticia de un terrible incendio forestal afectó de lleno al recién nombrado Patrimonio Mundial. El arqueólogo José de León, inspector de Patrimonio del Cabildo y director técnico del proyecto, realizó varias visitas a la zona en cuanto las condiciones lo permitieron, para evaluar los daños.

“Se quemó más del 50% de la zona núcleo, pero desde el punto de vista del Patrimonio Mundial, las montañas sagradas y los yacimientos arqueológicos se han visto muy poco afectados. Otro tema es el patrimonio etnográfico o el pinar, que ha sido más castigado, pero el paisaje cultural está vivo, la trashumancia, la agricultura, el centro locero”, responde al ser preguntado por *Pellagofio*, señalando que urge “poner en marcha un plan estratégico de apoyo al sector primario” [ver artículo en página siguiente].

La huella aborígen pervive

El “Paisaje cultural de Risco Caído y los espacios sagrados de montaña de Gran Canaria” ocupa una extensa zona montañosa del cen-



En el almogarán de Risco Caído, la cúpula de la cueva 6. | CABILDO DE GC (FOTO TAREK ODE)



Grabados de triángulos públicos en la cueva 6 de Risco Caído. | CABILDO DE GC

tro de la isla, delimitada por la Caldera de Tejeda e incorporando gran parte de su cuenca, el cauce y laderas de Barranco Hondo y el macizo boscoso de Tamadaba, explica el documento con la “Propuesta de inscripción en la Lista del Patrimonio Mundial” que finalmente se presentó en Bakú.

“A pesar de la enorme presión poblacional y urbanística que ha sufrido la isla de Gran Canaria en las últimas décadas, el paisaje natural y humano” de este espacio, dice el documento, “se encuentra escasamente alterado, constituyendo una «isla» de autenticidad en la geografía insular”.

“La huella aborigen ha pervivido en este territorio a través del tiempo y el espacio, modelando el paisaje, manteniendo la cultura troglodita o conservando prácticas ancestrales de manejo de los recursos como la trashumancia, los singulares cultivos aterrazados o la gestión del agua y sus estanques cueva”, leemos.

Una huella que se remonta a una cultura insular desaparecida que evolucionó durante 1.500 años en total aislamiento, desde los primeros bereberes o amazíges que llegaron del norte de África, hasta que se produce la Conquista castellana en el siglo XV.

Los **critérios** en los que se ha basado y aceptado la inscripción de este paisaje cultural son dos de los posibles para incorporar un si-

“La huella aborigen ha pervivido en este territorio, manteniendo la cultura troglodita o conservando prácticas como la trashumancia”

tio en el Patrimonio Mundial de la Unesco. Son los denominados III (“Aportar un testimonio único, o al menos excepcional, sobre una tradición cultural o una **civilización viva o desaparecida**”) y V (“Ser un ejemplo destacado de formas tradicionales de asentamiento humano o de utilización de la tierra o del mar, representativas de una o varias culturas, o de **interacción del hombre con el medio**”), que la Propuesta desgana y argumenta.

“La investigación arqueoastronómica ha aportado evidencias suficientes sobre los santuarios con conexiones astronómicas que permiten deducir su uso como marcadores equinocciales y solsticiales”, insiste el documento.

Menciona “el uso de la posición del sol y la luna y, probablemente de algunas estrellas, como Sirio o las Pléyades, para el cómputo de tiempo que regiría las actividades agrarias”, aún hoy, citando una amplia bibliografía que nos remite a las aportaciones de numerosos investigadores.

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



Tamadaba, en el espacio declarado Patrimonio Mundial, durante el incendio. | GONÇALVES

Pese al devastador incendio, el paisaje cultural sigue vivo

El fuego que corrió veloz por la cumbre de Gran Canaria a mediados de agosto afectó al recién nombrado Patrimonio Mundial en su paisaje natural, pero no a las personas.

Y. MILLARES

“Todavía estamos en estado shock, aunque la tarea ahora es lanzar un mensaje positivo”, dice José de León pocos días después de recorrer la cumbre, para evaluar los daños ocasionados por el voraz incendio que prendió sus llamas en 9.200 hectáreas de la isla. Según el inspector de Patrimonio del Cabildo y director del proyecto que obtuvo la declaración de Patrimonio

Mundial para Risco Caído y los espacios sagrados de montaña de Gran Canaria, “el fuego no entró en los yacimientos arqueológicos al ser en cuevas, llegó a la puerta de Candiles, de Risco Caído, de Cueva Caballero...”

Es importante “valorar desde el punto de vista de los atributos del espacio cultural declarado por la Unesco –dice– que, precisamente la cultura de las cuevas, mayoritaria en esta zona, ha ayudado a que

el desastre no sea tanto”.

Habla de poblaciones como El Tablado, Juncalillo y otros pagos “donde ves el paisaje todo negro, pero los pueblos se han salvado, algo que tiene mucho que ver con ser cuevas, porque en el incendio de 2007 caseríos como Barranquillo Andrés o Ayagaures fueron muy castigados por el fuego”.

Por eso insiste en que “no se ha visto afectado lo sustancial; no ha afectado a la gente, que son los por-

tadores del conocimiento de esa cultura inmaterial. Si ha afectado a partes del paisaje natural y a la forma de vida de la población inmediata más implicada, con cortes de luz, cortes de agua, maquinaria agrícola quemada, infraestructura dañada”.

Según De León, “la Unesco se ha preocupado desde el primer momento y la directora ha escrito al Cabildo de Gran Canaria para ofrecer su apoyo. Son temas que estamos ahora gestionando, porque vamos a hacer el esfuerzo de recuperar este espacio”.

Como tarea inmediata hay que hacer un inventario para añadir, a la gestión del territorio declarado Patrimonio de la Humanidad, la recuperación de lo afectado por el fuego. “Sobre todo hay que transmitir amor a ese territorio y poner en marcha un plan estratégico de apoyo al sector primario”.



YURI MILLARES

LA TRASHUMANCIA, CULTURA ANCESTRAL Y CORTAFUEGOS

La trashumancia y los pastizales asociados –que contribuyen a detener el camino al fuego–, constituyen atributos destacados del Patrimonio Mundial de Risco Caído y los espacios sagrados de montaña de Gran Canaria, con una extensa red de caminos por los que también transitaban los antiguos canarios. Fotografía de un ganado trashumante atravesando un pinar quemado tras el incendio de 2007.



CABILDO DE GRAN CANARIA

PAISAJE DE CENIZA EN RISCO CAÍDO

Inspectores de Patrimonio del Cabildo de Gran Canaria visitan la zona afectada por el incendio en cuanto pudieron acceder para evaluar los daños. En esta imagen, tomada en los accesos a las cuevas de Risco Caído se aprecia cómo ha quedado todo ennegrecido por la huella del fuego. “Los terrenos agrícolas que resultaron más afectados son los que están abandonados”, explican.

Atlántico

Macarofood | Atlas de ciencia, pesca y cocina



Juan Perdomo, chef del restaurante El Risco, con una morena pintada junto a la playa de Famara. | TATO GONÇALVES

Merluza y morena, estrellas de Juan Perdomo en El Risco

Y sama, bocinegro, vieja y unas extraordinarias –por sencillas y exquisitas más allá de lo imaginable– elaboraciones con cantarero y cabrilla. Un chef sorprendente que antes fue pastor trashumante y, cómo no, también forma parte de sus vivencias.

YURI MILLARES

“Como no podía ser de otra manera” –repetiendo la expresión más usada y extendida en los últimos tiempos por todas aquellas personas que se expresan en público en España (políticos, deportistas o periodistas)–, el equipo del *Atlas gastronómico de la pesca en Canarias* ha visitado el restaurante El Risco, en Caleta de Famara, todo un ejemplo de la mejor cocina marinera del archipiélago de la mano de su jefe de cocina, Juan Perdomo.

Entregado de lleno al empleo de producto de cercanía en Lanzarote, está siempre pendiente de unos tomates, unas batatas de jable o unas papas que desea y busca en la pro-



Dos ejemplos de la cocina de Perdomo: chips de morena y merluza con caldo de cabrito. | TATO GONÇALVES

pia isla. “Las hortalizas son un poco difíciles de conseguir”, se lamenta por no poder tener tantos tomates conejeros como quisiera. “El pescado también falla a veces”, añade, al contrario que el queso, que tampoco falta en su cocina... *como no podía ser de otra manera* en alguien que ha sido pastor y trashumante desde niño, cuando acompañaba a sus padres, y que, incluso, hace unos años llegó a poner en marcha una quesería que en la actualidad le suministra. “Sí, la quesería Flor de Luz, que en su momento fue mía, la fundé en San Bartolomé”, asiente.

El pescado local es la estrella en El Risco y la habilidad de este chef

en los fogones suple con creatividad la irregularidad en el suministro de un producto que depende de lo que el pescadero le puede traer, según el estado de la mar y del cielo. “Hay veces que entra y veces que no; ayer mismo me entraron meros y jureles”, explica el día que le visitamos.

Con todo ese pescado que va entrando a su cocina hace auténticas maravillas, combinando tradición culinaria y cocina de vanguardia en sus elaboraciones. “El cantarero lo frío de una forma especial y parece que está teniendo mucho éxito, incluso hay quienes llaman por teléfono a Pedro [Nolla, su socio, que es el jefe de sala] a ver si tenemos”, dice con modestia de unos cantareros que sirve muy crujientes por fuera y en su punto perfecto por dentro.

Populares y significativos

Para incluirlos en el Atlas, cocinó dos de los pescados más populares y significativos de la pesca en Lanzarote y de su propia cocina: morena y merluza de La Graciosa. La morena frita en chips protagoniza la que quizás sea su receta más conocida y extendida. “La servimos así desde que un día hice el plato de casualidad para un aperitivo de unos amigos cocineros –explica–. Yo le pongo dos tipos de harina, harina simple para freír y gofio. Nada más. Con chips de batata y algo de perejil para que haya un contraste de color”.

La otra receta, lomo de merluza de La Graciosa con caldo de cabrito y cebolla de Lanzarote “es un plato que hice sobre la marcha”, dice, poniendo en práctica un juego de contrastes mar y tierra habitual en su cocina que “llama la atención”, en sus propias palabras.

RECUERDA, BÚSCANOS LOS MIÉRCOLES

GASTRONOMÍA
ETNOGRAFÍA
EL MAR DE CANARIAS
NATURALEZA
LA HUELLA ABORIGEN
MUNDO RURAL



pellagofio
Suplemento mensual

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