

Entrevista
Sergio Aguiar

“La mayoría de las donaciones a la Biblioteca son de enciclopedias obsoletas”



Patrimonio
La huella aborígen y la Antracología

Pinos y dragos en la vida y la muerte de la población indígena de Canarias

Atlántico
Cangrejo remador

La invasión que llegó con el cambio climático



pellagofio

Edición especial para La Provincia

2ª época - nº 79 - octubre 2019

El palomo 'Pizarro', de la raza buchón canario, del colombicultor Fernando Rivero (foto: Tato Gonçalves).

En busca de las razas canarias del mundo rural
**Palomo buchón canario,
el 'buchúo' o 'robón'**



Historia oral

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

Para verlos volar, mirar cómo
'robaban' y hasta pintarlos

"Cosas de chiquillos", coinciden en describir dos veteranos palomeros (uno de Arucas, el otro de Guía) sus inicios como criadores de palomos ladrones, con los que atraían hembras a sus palomares hechos con cajas de coñac y cañas.

YURI MILLARES

La expresión "antes no era como hoy" aparece en cuanto Fernando Falcón (70 años) comienza a relatar cómo se las agenciaban los niños para conseguir las palomas y fabricarse sus palomares. Con siete años de edad ya tuvo su primera pareja. "Es que todos los chiquillos vivíamos para las palomas. Esperábamos a los polleros y les comprábamos", recuerda.

Manuel Santiago, ex luchador (el *Pollo de Guía*, 86 años) recuerda que, de niño, "compraba las palomas a tres reales y a peseta y media en La Montaña. Las pintaba de azul y de encarnado con anilina, ¡cosas de chiquillos!"

Pero no sólo tenían mensajeras, "antes se usaba mucho el palomo ladrón", dice. "Yo tenía un palomo ladrón negro que eso era una máquina". Lo describe "pequeñito, cortito, con un buchito precioso (no de esos *desagrado*) y volaba mucho. Lo ponía en un jaulón aparte, lo soltaba y el palomo cada vez que veía una paloma iba detrás de ella y buscaba la forma de



• Hablar canario

Cogiendo pichones salvajes escalera en mano

La paloma que caía presa de las artimañas del palomo ladrón no era la salvaje. "Es difícil que venga a las casas", explica Manuel Santiago. Aunque de chiquillo sí se iba a coger a los nidos. "Una vez cogí una escalera, que podía pesar 30 kilos, y me fui a la Cueva de la Virgen porque había un casar de palomas, el palomo era **cardúo*** y la paloma era azul. Fui a coger pichones".

Con más frecuencia solía acompañar al médico Ramón Jiménez que era aficionado a cazar palomas. "Íbamos a la Cueva de Juan Paulino. Yo, un pollillo, iba para llevarle el cesto de la comida y hacerle la caseta. Tenía perro cazador y una escopeta y cuando la paloma iba a beber, le tiraba y la mataba".

"Una vez le hice una caseta en el barranco de Valerón y no le gustó. Le dije '¡pues hágala usted!' y allí lo dejé. Yo ya era medio hombrillo –y se fue mascullando:– ¿qué se cree éste...?"

cardúo. Sin citas. "Puede ser un pelorrata, que se asemeja al caballo cardón", opina el colombicultor Fernando Márquez (*Cardoso* se usa para cabra o caballo "de pelo negro y blanco", cita el *Tesoro lexicográfico del español en Canarias*).

verguilla. "Alambre grueso o varilla metálica. (...) Una jaula de verguilla" (Luis Millares Cubas, *Cómo hablan los canarios*).

Fernando Falcón con un palomo buchón canario, de los llamados antes 'ladrones'. | GONÇALVES



Manuel Santiago, el 'Pollo de Guía', con un viejo palomo ladrón que todavía le queda. | MILLARES

traerla a la casa. ¿Por qué? "Para tenerlas, por la ilusión de tener las palomas y verlas volar. Si era de alguien, se la dábamos... o las cogíamos, las cosas de los chiquillos".

Fernando Falcón relata que "empezamos a tapar los palomos, los poníamos al oscuro para que cogieran un celo impresionante y fueran a buscar palomas. Yo tenía uno rodado, que según le quitaba una, iba a buscar a otra". Y se quitaban los palomos unos niños a otros. "La mayoría de los palomos no los teníamos anillados, pero sabíamos quién nos lo robaba porque veíamos que se iba para la casa del otro –ríe–. Las perrerías de los chiquillos".

¿No volvía la paloma robada al palomar de dónde procedía? "Muchas sí; pero muchas no porque le hacían sacar pichones", explica el truco para retenerlas. Eso cuando no iban directamente a la cocina para ingrediente de alguna sopa.

"Yo no soy amante de matar palomas –asegura Manuel–. Aunque bastantes pichones que le di yo a muchas vecinas: antes se usaban mucho. Yo las cogía y me iba a la ermita de San Sebastián –muy cerca de donde vivía–, las soltaba y las palomas venían a mi casa; volvía, las cogía otra vez y me iba a San Sebastián de nuevo y así me pasaba el tiempo", ríe.

En las azoteas y patios tenían los niños sus palomares. Iban por las tiendas buscando cajas de coñac. "Don Tomás, ¿tiene una cajita de coñac que le sobre por ahí?", le preguntaba Fernando a su tendero. "Es para hacer un palomar". También con cañas de barranco, tirillas de madera y, para hacer los frontales de los palomares, con **verguillas*** amarrando una a la otra, o tela metálica de la grande los que tenían dinero, porque la mayoría de los chiquillos no teníamos nada".

Con "cañas y cachos de tablas" se hacía Manuel, también, sus palomares. "Ahora tengo un palomar con diez metros de largo, que lo hice de obra", muestra el que se hizo en la azotea de su casa, donde llegó a tener 250 palomas y aún tiene unas pocas. "Unas diez me quedan: dos o tres correo, otras mezcladas de ladronas...", dice.

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

• Baúl del lector



Carlos Santana Jubells

España, ni una,
ni grande, ni libre

Podría tirarme un rato largo hablando de tardes de domingo paseando por el muelle con mis padres y mis hermanos, de ir a echarles de comer pan duro a los patos que había en el parque a la entrada del muelle, del olor de la grasa y el gasoil, de la fascinación por aquellos barcos de nombres con letras raras y que terminaban todos en "maru". Pero no. La intrahistoria del remolcador que protagoniza la escena es demasiado golosa. Se llamaba *España II*.

El *España II* no era uno. Probablemente hubo un *España I*. El segundo de su nombre fue fabricado en 1926 en los astilleros del Puerto de



El remolcador 'España II' entre los barcos de la flota de pesca japonesa en Las Palmas. | ARCHIVO

La Luz y sirvió fielmente a su cometido hasta que, en 1987, fue hundido fuera del puerto para que no molestara.

El *España II* no era grande. Eslova, 25,50 m. Manga, 4,95 m. Velocidad: 9 nudos.

El *España II* no era libre. No se dedicó a heroicas travesías de alta mar, ni recaló en puertos exóticos ansioso a la correspondiente amante.

Sí hubo una ocasión en la que el *España II* surcó aguas allende las radas. Corría la mañana del 18 julio de 1936 y en algún lado de su minúscula estructura viajaba el Capitán General de Canarias en dirección a Gando, donde le

esperaba un De Havilland DH89 *Dragon Rapide* que lo trasladaría a Tetuán para que tomara el mando de las tropas alzadas contra el legítimo gobierno de la República. Iba por mar, porque si lo hubiera hecho por tierra, a lo mejor no hubiera pasado del túnel de La Laja. Poca culpa tuvo de todo aquello el segundo, pequeño y cautivo remolcador. Otro día les hablo de la máquina. La verdad, el barquillo era precioso.

El reportaje

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

YURI MILLARES

La colombofilia ha sido, históricamente, una afición muy popular en Canarias desde que en 1884 fueron introducidas las primeras palomas mensajeras desde Lieja (Bélgica) en La Laguna y en Las Palmas. La afición se extendería rápidamente en unas islas de orografía agreste, con escasas y deficientes comunicaciones, en las que la paloma mensajera tuvo rápida aceptación.

En 1900, un grupo de aficionados funda en Las Palmas la –pionera en el archipiélago– Sociedad Colombófila de Gran Canaria, cuyo primer presidente fue el entonces comandante de infantería Santiago Cullen y Verdugo. En su libro *Nociones de colombofilia y estudio de telegrafía alada aplicada a las islas Canarias*, publicada ese mismo año, escribe sobre los enemigos de “nuestrasavecillas”, entre los que se encontrarían los cazadores y las rapaces, pero también “una raza odiosa de palomas mensajeras llamadas buchonas”, añade citando a su vez al “Sr. Castelló en su magnífica obra *Colombofilia*”.

Los “pichones vigorosos” de esta raza, añade, “a los tres meses, y tenidos en continuo celo privados de hembra, buscan ansiosos pareja y cayendo entre nuestros pichones, que, por defecto de raza son poco precoces, arrastran a las hembrillas jóvenes” que “siguen incautas al galán que las lleva a sus palomar donde quedan presas”.

Fernando Falcón, colombicultor y juez nacional de colombicultura, recuerda que “palomas, cabras y conejos había en todas las casas”, ya fuera en Las Palmas, Gáldar o en Arucas (en cuyo barrio de Santidad nació él en 1949).

Además de palomas mensajeras, confirma, “había mucha gente en los campos que tenía los palomos buchones, que los querían para que les llevaran palomas para comérselas. No se tenían para otra cosa –precisa–, no es como hoy que las tenemos para llevarlas a una exposición. Les decíamos palomos *buchúos* o *robones*, también buchón de la tierra o palomo ladrón”.

Recuerda Fernando a “los antiguos polleros que aprovechaban los viajes de los camiones que venían con tomates de La Aldea a Las Palmas. Cuando traían palomas, los chiquillos los estábamos esperando. «Adollito, ¿trajiste algo?» Traía palomos buchones de Gáldar. «¿Cuánto vale ese?». ‘Una peseta’. En los años 60 y 70 algunos palomeros introdujeron el colitejo, “un palomo con más buche, empezaron a hacer cruces y fueron deteriorando la raza en Gáldar. A partir de ahí algunos colombicultores nos reunimos para aunar criterios y dar forma al estándar”.

No fue hasta 2006 que la Real Federación Colombófila Española reconoció el estándar de esta raza. “El palomo buchón canario está formado por cruces. Se cree (y

BUCHE
Su tamaño es lo que diferencia hembras y machos adultos.

COLORES
Desde azules a pelorratas, pasando por blancos y pintos.

PLUMA
Suave, sedosa y apretada, por influencia de la bravía canaria.



‘Morita’ y ‘Chico’, pareja del criador Francisco Rivero. | T. GONÇALVES/A. CASASSA

Buchón canario, el palomo ‘robón’ con ojos de ‘bandido’

En las azoteas de las casas de pueblos y ciudades del archipiélago canario fueron muy abundantes los palomares, para la cría de palomas mensajeras entre los aficionados a verlas volar y superar pruebas; también –sobre todo entre la chiquillería–, de palomos ladrones, los hermosos ‘buchúos’ que hoy se destinan a exposiciones.

gran parte de su morfología así lo dice) que procede del rafeño, de la *Columba livia canariensis* (de la bravía canaria tiene su tamaño pequeño, la pluma apretada y el ojo

de bandido como un cernícalo) y del buchón valenciano antiguo – describe Fernando–. De hecho, es un palomo único: pequeño, corto, meloso, muy ardiente, con una

pluma muy apretada, una cabeza diferenciada de la mayoría de las razas y unas características que sólo el buchón balear y el rafeño (de donde vienen sus orígenes) se le

puede asemejar. Las demás razas difieren completamente”.

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



El nombre, por el color

“Ellos solos se van poniendo los nombres, por cualquier motivo”, explica Francisco Rivero (en la foto, en su palomar con Fernando Falcón). El famoso ‘Turbo’, que da nombre a la Sociedad Turbo del Buchón Canario, porque volando era “un turbo”, el ‘Bonito’ por la belleza que le granjeó premios... Pero es el color de su plumaje lo más habitual (‘Pizarro’, ‘Rodado’, etc.).



Colores, todos, pero...

El estándar de la raza admite toda la gama de colores, aunque cada colombicultor tiene sus preferencias. “Yo prefiero azules, negros y rodados, como la paloma salvaje en Canarias”, dice Veremi Rivero Rodríguez, que comparte afición con su padre desde que, en 1998, “era chiquitito y vino un día con una pareja de turbitos y los puso ahí en el palomar”, sonríe su padre Francisco.

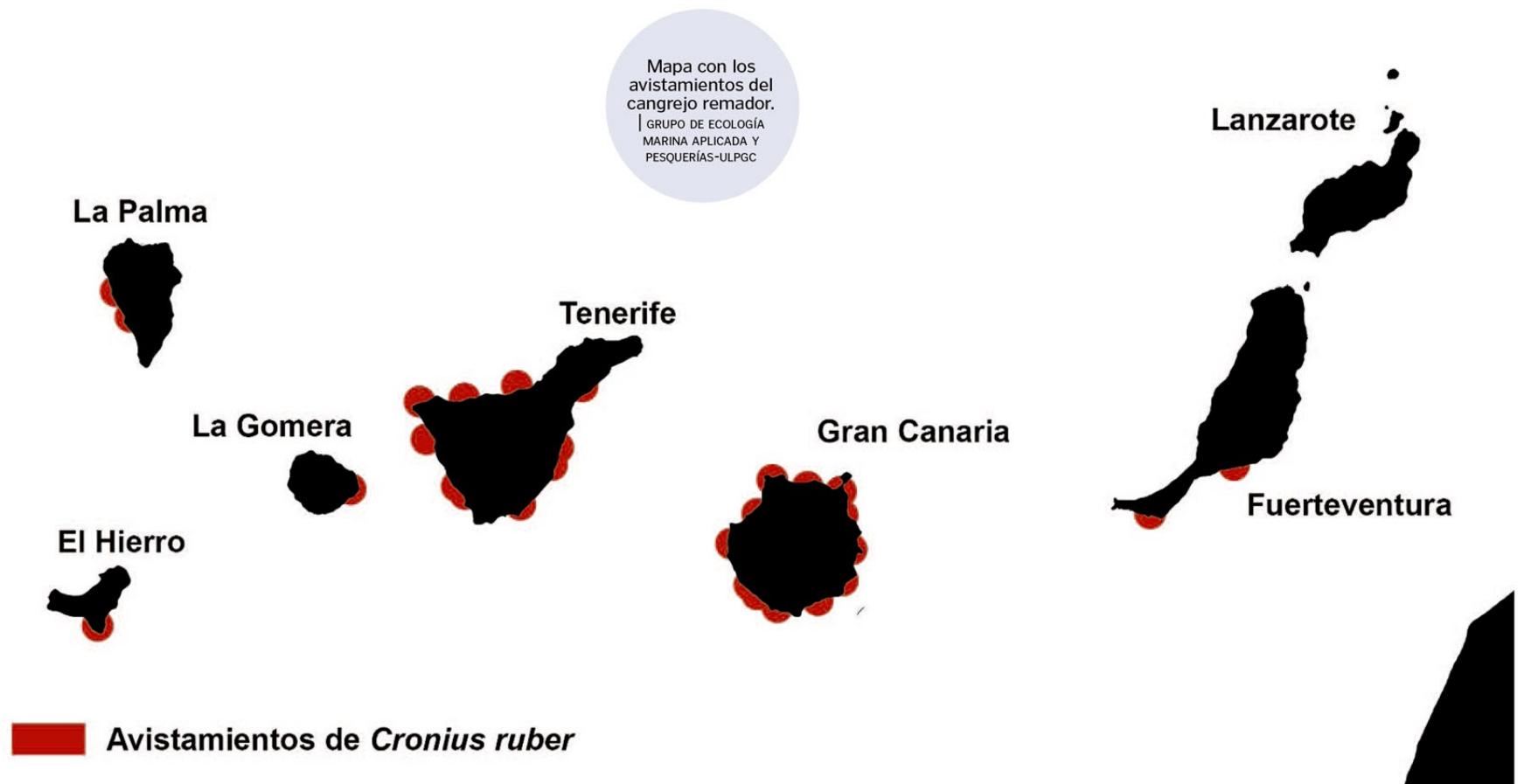


Exposiciones y trofeos

Dedicado en la actualidad a su muestra en exposiciones, el buchón canario ‘Berrendo’, dice Francisco Rivero, “era espectacular y ganó seis títulos: insular, regional y Campeonato de España tanto de pichón como de adulto, con jueces diferentes”. En la foto, muestra el trofeo del Consejo Superior de Deportes por su palomo ‘Negro’, que fue Campeón Absoluto de España.

Atlántico

Cambio climático | Tropicalización del Atlántico Oriental



De esporádico a invasor de las costas canarias en diez años

El calentamiento de las aguas o el intenso tráfico de plataformas petrolíferas se barajan como posibles razones para que el litoral costero de Gran Canaria y Tenerife (y, en menor medida, otras islas) esté siendo colonizado por el cangrejo remador, que se multiplica con facilidad en entornos marinos degradados.

YURI MILLARES

Por entrevistas a pescadores y buceadores se sabe que desde 2009 el cangrejo remador (un crustáceo portúnido de nombre científico *Cronius ruber*) tenía una presencia ocasional o esporádica en las aguas canarias. Pero fue en 2015 cuando un pescador de Castillo del Romeral confirma al biólogo marino José Antonio González que están apareciendo en sus nasas y de manera frecuente “nécoras canarias”, mostrándole fotografías del cangrejo remador.

“Eso pasó a laboratorio y se hizo una identificación taxonómica. Se consiguió material comparativo a través de una colaboración del CSIC y se hizo una secuenciación genética confirmando que era *Cronius ruber*—explica a *Pellagofio* el dr. González en la facultad de Ciencias del Mar de la ULPGC—. También pudimos afinar el origen del mismo en la costa africana, entre Guinea Conakry y Senegal”.

Como resultado de ello, en 2017

González y otros tres investigadores (Triay-Portella, Escibano y Cuesta) publican en *Scientia Marina* (revista científica internacional dedicada a la oceanografía) un artículo citando por primera vez la presencia de este portúnido pantropical en las islas Canarias. ¿Cómo había llegado hasta sus aguas?, se preguntaban.

Entre las causas barajaban la “expansión natural como consecuencia del proceso de tropicalización en el Atlántico oriental”, sin descartar que fuera por “la intensificación del tráfico pesado de naves (aguas de lastre o plataformas petrolíferas), que llegan hasta Canarias desde países africanos y Brasil en la última década”.

Conocer al invasor

Para profundizar en el conocimiento del cangrejo remador y su presencia en el archipiélago, el Grupo de Ecología Marina Aplicada y Pesquerías de la ULPGC ha desarrollado durante 18 meses el proyecto Coinva (acrónimo de co-

nocer al invasor”), financiado por el Gobierno de Canarias y el Fondo Europeo de Desarrollo Regional (FEDER) bajo la dirección del también biólogo marino José G. Pajuelo.

Raül Triay-Portella, coautor de la investigación, también ha hablado con *Pellagofio*. “El grupo de investigación ha demostrado que las plataformas petrolíferas son un vector de entrada de especies no nativas de peces”, señala, aunque en el caso concreto del *Cronius ruber* los vectores de entrada bien pudieron ser distintos: “naturales, por deriva de larvas del cangrejo que estén llegando desde la costa africana a través de plumas; por *ballast water* [aguas de lastre de buques], que es poco probable; o con las plataformas petrolíferas, y, como consecuencia del cambio climático, se está asentando”.

El proyecto Coinva (que acaba de concluir sus trabajos en septiembre de 2019) se ha centrado en tres objetivos: conocer el alcance de la dispersión del cangrejo, inicialmente, en la costa de Gran Canaria; la abundancia, porque podía estar presente pero no tener densidades muy altas; y la ecología, tanto su crecimiento, como la reproducción y la dieta.

“Cuanto más se conozca sobre la ecología y sobre el impacto que tiene en Canarias puedes dar argumentos para que sea incluida en la lista roja de especies invasoras europeas y que se pueda actuar en consecuencia”, resume.

La presencia se confirmó en los espacios costeros de Gran Canaria incluidos en la Red Natura 2000,



pero, además, han obtenido información de otras islas por medio “de colegas científicos, de clubs de buceo y de pescadores –detalla Triay-Portella–. Para confirmar la presencia les pedíamos una foto o un ejemplar y, cuando hemos podido, nos hemos desplazado para comprobar que están ahí”. Las zonas con más cangrejos las confirmaron en Gran Canaria y Tenerife, pero también en las islas menores, sobre todo en algunas zonas de Fuerteventura y La Palma.

En salidas al mar en snorkel o con buceo autónomo para realizar censos visuales en prospecciones nocturnas (cuando el cangrejo es más activo) “fuimos capaces de ver más de cien cangrejos en menos de una hora en Gran Canaria, así que en algunas zonas es muy abundante”, dice.

Patrón de la invasión

“El patrón de entrada cabría esperar que fuera de oeste a este, según van disminuyendo las temperaturas del agua. Es decir –explica Triay-Portella–, la especie invasora se asentaría primero en las islas más occidentales (El Hierro, La Palma y La Gomera) e iría invadiendo el resto del archipiélago hacia el este, que es donde las aguas son más frías”.

Pero lo que ha ocurrido aquí, opina, “hace pensar en una introducción de origen antrópico”, es decir, por el ser humano. Que la

“En prospecciones nocturnas vimos más de cien cangrejos en menos de una hora en Gran Canaria, así que es muy abundante”

presencia de este cangrejo sea mayor en Gran Canaria y Tenerife, donde hay más tráfico marítimo y están las plataformas petrolíferas, puede indicar que este sea el factor de entrada. La primera isla donde se vio el *Cronius ruber* fue Gran Canaria, la segunda Tenerife y, después y por el orden de avistamientos, La Palma, La Gomera, Fuerteventura y la última El Hierro.

Cabría, no obstante, una segunda explicación “y es que muchas especies invasoras lo que hacen es aprovechar espacios o hábitats en los que el equilibrio ecológico no está en un estado saludable”.

Herramientas de gestión

Evaluada la especie como invasora hay que actuar “y lo que podemos hacer dependerá de las posibilidades que tenemos”, dice.

“Si la genética nos dijera que la especie llegó de forma puntual hay que controlar que no vuelva a suceder y proponer unas herramientas de gestión; pero si la genética dice que el aporte de nuevos individuos es a través de un proceso natural, tenemos la batalla más complicada”, concluye.



En un fondo rocoso, este cangrejo remador devora una babosa de mar. | EMAP (ULPGC)

Come erizos, almejas canarias, carnada de viejas y cabrillas

Estudiada su ecología, conocemos su dieta por observación directa y el estudio del contenido estomacal de 300 cangrejos. También, que se reproduce todo el año

Y. MILLARES

Para conocer al invasor “nos hemos dedicado a estudiar detalles de su ecología, porque las especies invasoras suelen ser de crecimiento muy rápido, una gran adaptación al medio, una dieta muy variada y fecundidades muy altas”, explica el investigador Raúl Triay-Portella, miembro del equipo investigador del proyecto Coinva, que ha desarrollado el Grupo de Ecología

Marina Aplicada y Pesquerías (EMAP) de la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria.

Las hembras, tras aparearse, son capaces de reservar el esperma en su spermateca y estar poniendo huevos durante siete meses en seis o siete puestas sucesivas, sin necesidad de volver a aparearse. Eso quiere decir que no tiene que llegar aquí una pareja para poder expandirse, con una hembra adulta fertilizada basta y su puesta es de alre-

dedor de medio millón de huevos.

A través de censos visuales, sumergiéndose con cámaras y focos durante la noche, pudieron observar que el cangrejo remador se alimentaba “prácticamente de casi todo lo que podía encontrar en el medio: erizos, almeja canaria, nudibranchios, peces, otros cangrejos como la carnada de viejas y un sinfín de especies. De noche, especies como la vieja, el sargo, la gallinita, la fula y la cabrilla se posan en

el fondo y se echan a dormir. No son especialistas en eso, pero donde hay muchísimos cangrejos son capaces de capturar peces”, dice.

El estudio de la dieta se completó con una segunda aproximación en laboratorio, a través del estudio de los contenidos estomacales de unos 300 individuos.

“Con la lupa hemos estudiado la cantidad y abundancia de presas que hay dentro del contenido estomacal. También hemos estudiado, dándoles distintas muestras a diferentes grupos de control en acuario, que en función del estado de madurez o del sexo, la apetencia por presas vivas o por cazar es mayor en el caso de grandes adultos; sin embargo, en los juveniles y las hembras, con altos requerimientos energéticos para crecer rápido o para poner huevos, respectivamente, su dieta es más variada”, explica este biólogo marino.



GRUPO DE ECOLOGÍA MARINA APLICADA Y PESQUERÍAS-EMAP (ULPGC)

EN NASAS ESPECIALES CON CARNADAS

Para realizar los censos del cangrejo remador en el litoral de Gran Canaria se emplearon nasas diseñadas al efecto. Se probaron primero con cangrejos locales para comprobar su eficacia y, después, se usaron de noche (empleando carnada) para la captura del ‘*Cronius ruber*’. Esta técnica de muestreo se combinó con muestreos visuales durante inmersiones en snorkel o con buceo autónomo.



GRUPO DE ECOLOGÍA MARINA APLICADA Y PESQUERÍAS-EMAP (ULPGC)

EN CUEVAS, FONDOS ROCOSOS Y SEBADALES

“Los parámetros ecológicos nos indican que se trata de una especie invasora: crecimiento rápido, dieta muy variada... En algunos lugares vemos que las abundancias son muy altas y que puede dominar algunos fondos”, explica Raúl Triay-Portella, pues tiene una gran capacidad de adaptación a distintos tipos de fondos, como las praderas de sebedales donde se ha tomado esta fotografía.

Rutas

● *Chip de morena*

Francisco Belín

Nostalgia canaria y homenaje al monte, al Nacional de Cocina

Alí que estábamos quienes íbamos a valorar las creaciones de varios cocineros y cocineras que optaban a sacar el billete para la final (en Cocina y Repostería) del VI Certamen Nacional de Gastronomía, organizado por Facyre y previsto para el próximo mes de noviembre en Palma de Mallorca. Las instalaciones del Hotel Escuela Santa Cruz acogieron la fase de selección, organizada por Acyre-Canarias, que dilucidó quiénes serán los componentes de la selección de la Comunidad Autónoma de Canarias: Luis

Martín (sub chef de La Terraza, hotel Meliá Palacio), de Tenerife; y el repostero Juan Carlos Moraes, de Gran Canaria.

En esta reñida fase eliminatoria, y con sus respectivos ayudantes, los clasificados Laura Nieto (TF), Alejandro Garrido (GC) y Luis Martín (TF), debían defender dos platos, uno de corvina y brócoli y otro de conejo y sobrasada. Los reposteros clasificados para buscar sitio en la final nacional fueron el citado Juan Carlos Moraes (GC) y Jesús Camacho (TF).

El vencedor en Cocina, Luis Martín, pro-

puso las creaciones “En el fondo del mar” y “Conejo con sus sabores canarios”, mientras que el repostero grancanario se lució con “Renacimiento del bosque canario”, una alegoría a los brotes de regeneración vital y esperanza tras el pavoroso incendio forestal de Gran Canaria del verano.

Martín, siempre tan unido al chef Jorge

Luis Martín: “Competir nos zarandea en lo que hacemos de forma cotidiana, nos obliga a exprimir conocimientos que, en cierto modo, tenemos dormidos”

Peñate en todas las andanzas profesionales, incluido el bronce que se trajeron a Canarias del campeonato nacional en Valladolid, extrajo todas sus esencias culinarias “envueltas en esa nostalgia de los platos de antaño, de la infancia, los guisos de nuestras abuelas, en definitiva”.

“Me alegra muchísimo poder represen-

tar a nuestra tierra –afirma emocionado, pero manteniendo el temple–, voy con el afán de hacer las cosas bien y con buenas expectativas de conseguir el agrado de los miembros del jurado hacia el plato que, al fin y al cabo, es el día a día con el cliente: que salga satisfecho”.

“Lo que sí tiene el hecho de competir –subraya– es que nos zarandea en lo que hacemos de forma cotidiana, nos obliga a exprimir nuestros conocimientos y recursos que, en cierto modo tenemos dormidos”.

Por su parte, Juan Carlos Moraes expresó su “sensación muy dulce –nunca mejor dicho– por el hecho de obtener el billete para Palma con el postre, todo un homenaje, del renacimiento del bosque canario”.

“Representa la regeneración de la zona afectada del corazón de Gran Canaria por el pavoroso siniestro forestal: la piña del pino, semifrío, chocolate, frutas, un porcentaje de espirituoso. Quise componer los sabores auténticos de Canarias, con plátano, maracuyá, gofio”, dice.

● *Virtus Probata Florescit*

Carlos Cologan Soriano

En busca del mejor vino de las Islas Canarias... en 1796

Entre libro y libro, me sigue atrayendo picotear en los archivos cartas que, en principio, no me dicen nada hasta que un simple párrafo me activa una curiosidad inmediata. Y esto me sucedió hace diez minutos, cuando no tenía ni la más remota idea de cómo enfocar este artículo. La carta la escribe, desde Las Palmas de Gran Canaria, José María de Zuaznávar, de quien nada sabía y aún poco o nada sé, salvo que era el fiscal de la Real Audiencia de Canarias, un cargo relevante con un poder nada desdeñable. O, dicho de otra manera, alguien a quien nadie quería como enemigo.

El caballero era natural de San Sebastián y con una preparación intelectual fuera de lo normal. Abogado del Consejo de Castilla, miembro de la Real Academia de Historia y un prolífico autor de libros históricos entre los que destacan *Invasión de la isla de Tenerife por los ingleses* (1797), *Catálogo de los pueblos del distrito de la Real Audiencia de Canarias* (Las Palmas de Gran Canaria, 1803), *Noticias histórico-legales de la Real Audiencia de Canarias desde la conquista de aquellas hasta el año de 1755* (Madrid, 1815) y *Compendio de la Historia de Canarias* (Madrid, 1816). En fin, no sigo porque les aturdiría.

El caso es que, como todo hombre sabio, sabía perfectamente –valga la redundancia– los límites de su intelecto y cuan-

El fiscal de la Real Audiencia de Canarias reconocía no entender “de reducción de arrobas a tercios”, ni sabía cómo enviar vino sin que la tripulación se lo bebiera “y llenara de agua el barril”



Tomás Cologan Valois fue quien seleccionó y envió a Cádiz un “malvasía añejo de calidad superior”. | ARCHIVO FAMILIA CÓLOGAN

do éste no llegaba, preguntaba a quien sabía. Lo cierto es que don José María no tenía ni la más remota idea so-

bre vinos y debía hacer un envío urgente a un gran señor de Pamplona. ¡No quería fallar por nada del mundo!

Para el mayor lucimiento

Por eso, el 3 de enero de 1796 escribió a Tenerife a su amigo y comerciante de vinos Tomás Cologan, para que le asesorara sobre cuál era el mejor vino de Canarias que podía enviar. Así le dijo:

Mi estimado Dueño y Amigo. Don Manuel Vidarte, Caballero muy distinguido, y poderoso comerciante de Pamplona, me encarga por medio de mi Padre, que le remita (...) quatro o cinco arrobas o cántaros del mejor vino de estas Yslas y deseo, por mi padre y por Vidarte, salir con el mayor lucimiento del empeño, en que me veo medido.

Pero ni sé qual es el mejor vino de Canarias ni puedo tener las proporciones de Vuestra Merced para conseguirlo, ni entiendo de reducción de arrobas a tercios o quarterolas, ni me he visto hasta ahora en la ocasión de discurrir los medios de embiar vino sin que pueda la tripulación aprovecharse del puro y luego llenar de agua el barril o la pipa.

Constituido en estas circunstancias recorro a la amistad de Vuestra Merced para que me haga el gusto de correr con las diligencias que haya que practicar hasta poner a bordo el vino y encajarlo a persona de confianza. (...) Ofrezca Vuestra Merced mis respetos a los pies de esas Señoras y mande quanto guste a mi más atento y seguro servidor.

Palmas de Gran Canaria, 3 de enero de 1796.

Ante semejante pregunta, no me quedó más remedio que buscar la respuesta de Tomás, que fue lo que me atrajo de la carta, saber qué vino era, para este comerciante, el mejor que se podía ofrecer desde las islas Canarias. Ese mismo mes Tomás servía cientos de pipas de Vidueños (vinos blan-

cos secos) a la mismísima Royal Navy y a media Europa, pero, ¿cuál iba a ser su respuesta? Sólo tardé quince minutos en encontrarla, yendo directamente a los copiadores de cartas donde se acumulan las cartas emitidas, es decir, las respuestas.

Los vinos seleccionados se remitieron para Cádiz, a nombre de Señores Miches Padre e Hijo, con la siguiente carta explicativa:

Muy Señores Nuestros

De orden de Don José María de Zuaznávar, fiscal de nuestra Real Audiencia remitimos a Vuestras Mercedes en este Bergantín San Eugenio, su Maestre Eugenio Perra Romero un barril de Vino Malvasía producto de estas Yslas muy viejo y superior. Como Vuestra Merced verá por el adjunto conocimiento y factura. A la llegada de dicho Bergantín Vuestras Mercedes se servirán disponer se transborde a qualquier buque que haga viaje para Bilbao a fin de que allí se embie a Pamplona a Don Manuel Vidarte (...).

Nuestro Señores les guarde muchos años.

Juan Cologan e Hijos

La siguiente pregunta sería, ¿le gustó al Señor Vidarte el malvasía añejo de calidad superior de las islas Canarias? Pasaban los meses. El 29 de noviembre de 1796 el pobre don José María no tenía noticias de la entrega, pues no había recibido carta alguna sobre el asunto.

En marzo de 1797 llegaron, al fin, noticias de Cádiz confirmando la entrega del barril de malvasía al señor Vidarte de Pamplona, pero sin más datos y, mucho menos, su opinión. Desconozco si el señor Vidarte fue maleducado o, simplemente, que la guerra se les echó encima y por ello no llegaron sus cartas.

Ahora eso ya me da igual, lo más seguro es que Vidarte se bebió el malvasía y lo disfrutó. Y yo, de camino, he aprendido a apreciar el verdadero perfil del fiscal, un hombre culto, muy bien informado, que en sus cartas con su amigo Tomás me ha alumbrado muchos datos mil veces más interesantes que la propia anécdota del malvasía. Ansiando llegar a la cima, al final te das cuenta que siempre se disfruta más del camino.

Patrimonio

Arqueología | La huella aborígen

YURI MILLARES

“En la mayoría de los yacimientos aparecen carboncitos que, según el contexto arqueológico, vemos si proceden de una hoguera o de una viga carbonizada, por ejemplo. Pero es muy difícil que aparezca desecada, sólo en raras ocasiones como en Egipto. Esto es excepcional”, explica Paloma Vidal Matutano a *Pellagofio* en el Laboratorio de Arqueología del Departamento de Ciencias Históricas de la ULPGC. Ante ella y sobre una amplia mesa, donde también hay un microscopio, señala tres fragmentos de madera procedentes de graneros prehistóricos de Gran Canaria.

Dos de estas maderas tienen marcas de haber sido sometidas al fuego, incluso muescas que indican que han sido talladas por alguna herramienta. Pero tienen en común que no son maderas carbonizadas, sino maderas desecadas tras muchos siglos depositadas en el interior de cuevas en un ambiente seco y con temperatura estable. “Estas muescas nos están explicando que hay un trabajo en la madera y te abren toda una ventana al conocimiento de las propiedades físicas de las maderas que tenían los indígenas”, observa.

Y eso en el contexto de unas sociedades en que las primeras generaciones que vinieron al archipiélago, hace más de dos mil años, “probablemente conocían la metalurgia en el norte de África, pero llegan aquí y no tienen minerales metalíferos de los que sacar el metal”. Ello habría producido un proceso de involución hacia las herramientas líticas para intentar explotar el medio natural. “Es un proceso muy interesante. Pienso en el caso del ataúd de Agaete en El Museo Canario que ha sido vaciado, ¡es un esfuerzo descomunal!”

De las diferentes maderas que ha estudiado en la isla de Gran Canaria, destaca Paloma Vidal que “hay una explotación preferencial del pino canario, se utiliza en abundancia en los graneros, en contextos funerarios y en contextos domésticos”.

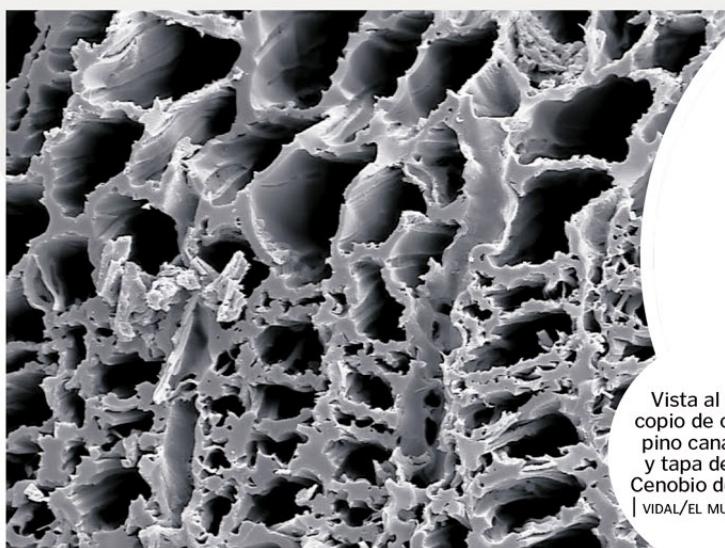
Dentro de cada uno de esos contextos (graneros, viviendas, enterramientos) también suele aparecer una segunda especie que domina



Paloma Vidal observa al microscopio una muestra de madera de un granero prehistórico de Gran Canaria. | Y. MILLARES

Pinos y dragos en la vida y la muerte de la población indígena

El estudio de antiguas culturas ya desaparecidas tiene a los arqueólogos analizando muestras de madera carbonizada. En Canarias, las maderas que aparecen en los yacimientos arqueológicos están desecadas, “algo excepcional”, dice Paloma Vidal.



Vista al microscopio de carbón de pino canario (izq) y tapa de silo del Cenobio de Valerón. | VIDAL/EL MUSEO CANARIO



más frente a otras. Por ejemplo, en los graneros domina el pino, pero hay mucha madera de higuera, mientras que en los contextos funerarios el pino se utiliza muchísimo, pero también el drago.

El uso de la madera de drago lo ha observado en tres tablones funerarios de Acusa depositados en El Museo Canario. Y más que por una cuestión simbólica (que los indígenas le dieran al drago un valor determinado), “también podemos irnos a una explicación más funcional: que la madera de drago pesa muy poco y si lo que quiero es llevar a una persona que ha muerto a una cueva funeraria que está en un lugar de difícil acceso, es preferible a una madera de pino que es más pesada”. Y, desde luego, mucho más fácil de trabajar que el pino.

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

RECUERDA, BÚSCANOS LOS MIÉRCOLES

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



pellagofio
Suplemento mensual

El primer miércoles de mes con... LA PROVINCIA

Cita con Canarias

YURI MILLARES

— Según el diccionario, archivero es “la persona que tiene a su cargo un archivo y se dedica a mantenerlo y conservarlo”. En tu caso, la definición se queda muy corta...

— En realidad el concepto de archivo como lo acabas de definir ya está obsoleto, porque la archivística moderna es mucho más. Los archivos se asocian a documentos de papel, pero hoy, con las nuevas tecnologías, no tiene nada que ver.

— Aun así, vas mucho más allá: buceas en los documentos.

— Tengo ese gusanillo.

— Además eres el responsable de la Biblioteca de Guía, una institución que llevas muy dentro: en 1986, con 20 añitos, reclamaste en la prensa y recogiendo firmas (junto con otros jóvenes del municipio) que abriera sus puertas una biblioteca municipal en tu ciudad. ¿Qué había pasado con la que había fundado Miguel Santiago en 1934?

— Miguel Santiago es un personaje muy interesante. Nació en Guía, estudió Filosofía y Letras en la Universidad Central de Madrid. Trabajó en diversos archivos históricos y al final terminó como responsable del Archivo General del Ministerio de Asuntos Exteriores. Es verdad que el origen de esta biblioteca está en 1934, cuando la República establece la Junta de Intercambio y Adquisición de Libros, que se propuso que en todos los

Sergio Aguiar

Archivero e investigador empedernido

Responsable del Archivo y la Biblioteca de Guía, no hay personaje de su ciudad que se le escape, ni tema local que no llame su atención. Incansable investigador del acontecer histórico de su municipio, bucea sin cesar entre legajos, documentos y actas de un archivo que cuida, organiza y, sin duda, le sabe sacar partido. Es autor, entre otros libros, de ‘El emigrante canario que presidió el Banco Nacional de Cuba’, ‘Jose Samsó Henríquez, un militar impulsor de la agricultura’ y ‘La Fiesta de las Marías en Guía de Gran Canaria’.

“La mayoría de las donaciones a la Biblioteca son de enciclopedias obsoletas”

municipios hubiese una biblioteca y él fue encargado de esa tarea en Canarias. Como en todo, hubo vaivenes y en la época en que yo hacía esa reivindicación fuimos un grupo de compañeros del instituto que nos vimos con que no había biblioteca, estaba cerrada. Pero mi especialidad no es la biblioteconomía, sino la archivística, aunque trabajo en la Biblioteca de Guía y ahora mismo me coges catalogando la biblioteca del poeta Manuel González Sosa, que hemos recibido en donación: con más de 10.000 volúmenes, ahora estoy con la parte documental.

— ¿Tiene capacidad la biblioteca para asumir donativos como éste?

— La Biblioteca y el Archivo Municipal ya se están quedando pequeños. Están a punto del colapso. Yo soy partidario de que vaya cada uno por su lado, son conceptos y formas de trabajar completamente diferentes. Lo ideal sería que el Archivo tuviera su propio edificio, sus propias instalaciones. Por falta de espacio tenemos que rechazar alguna que otra donación, aunque sí es verdad que siempre procuro hacer una selección. También es verdad que la mayoría de las donaciones son enciclopedias y eso no tiene sentido. Primero porque ocupan mucho espacio y segundo porque están obsoletas.

— ¿Tiene que ver con que ahora las consultas se hacen por internet y la gente va dejando de lado los libros?

— Sin duda. Y, todo hay que decirlo, mucha gente compró enciclopedias porque le regalaban el video o la televisión. Te puedo decir, como anécdota, que la mayoría de las enciclopedias que vienen aquí están en sus cajas y sin abrir. Pero hay que hacer hincapié en la importancia de las donaciones. Entre lo que genera la propia biblioteca, más las

“A las administraciones sólo les importan algunos patrimonios, otros ni existen”

donaciones, estamos hablando ahora mismo de que la Biblioteca Municipal de Guía tiene cerca de 40.000 volúmenes.

— ¿Te tiras de los pelos cuando piensas en elementos del patrimonio arquitectónico que han desaparecido del paisaje que te rodea hoy?

— En alguna ocasión sí, la verdad. El problema en las administraciones es que sólo importan determinados patrimonios; el resto, como si no existiera. En el caso de Guía, el conjunto histórico necesita un gran proyecto para su recuperación, pero no sólo por parte de las administraciones, también por parte de los dueños de las casas, muchas no pagan IBI y su estado es lamentable. El cementerio de San Roque, de 1815 (con un pórtico de entrada enmarcado de cantería picotada de Gáldar, cuyo diseño se le atribuye a Luján Pérez quien, según señala la tradición, fue sepultado allí), fue una pena que desapareciera, su destrucción es un episodio digno de los anales de la incuria política del pasado siglo XX.

— En 2004 realizaste la investigación histórica que se incluyó en el expediente para la obtención de la Denominación de Origen del Queso de Flor de Guía. Una marca que pasea el nombre de esta ciudad más allá del propio archipiélago, pero pocos saben explicar su origen.

— Mi teoría es que cuando Guía se desgaja como municipio del de Gáldar, había importantes familias asentadas que eran poseedoras de muchos cortijos de las medianías de Guía, Gáldar, Moya... Pero ellos no explotaban las tierras, tenían pastores y medianeros que se encargaban de ello. Esta gente venía cada cierto tiempo a traerles productos como pago a dichas familias propietarias. Fue así como en Guía se creó un pequeño mercado dominical con bastante importancia que funcionó hasta avanzado el siglo XX. Imagínate que compras un queso que viene de un cortijo de Moya: ¿Y ese queso? “Lo traje de Guía...” y se quedó “de Guía”. Es una teoría de una simpleza absoluta, pero es así.

— Terminamos: un recuerdo dulce.

— Cuando conocí a mi familia en Cuba.



La entrevista tiene continuación en pellagofio.es

• Ojo de pez



Yuri Millares

El Queso de Flor y un sinsentido

Estaba enfrascado en la clasificación de carpetas con documentación de la biblioteca del poeta Manuel González Sosa cuando lo interrumpo. Autor del informe histórico con el que se tramitó la DO Queso de Flor de Guía, el origen del apellido del queso es de una “simpleza absoluta”, explica durante la entrevista. Lo que no tiene “ningún sentido” es que en 1963 se añadiera “Santa María de” al nombre del pueblo...

“Cambiar el nombre de Guía a Santa María de Guía no sé si fue un capricho del alcalde, pero no tiene sentido”