

Entrevista

Domingo Trujillo

“El DDT, que causó la extinción del guirre en Gran Canaria, perjudicó a los murciélagos”



Rutas

En navíos con vino y “limones”

Las islas Canarias, eje del contrabando de oro y plata de las Indias

Patrimonio

La huella aborígen

Fortaleza de Amurga, el último bastión



pellagofio

Edición especial para La Provincia

2ª época - nº 81 - diciembre 2019

El murciélago orejudo canario (*Plecottus teneriffae*) es un endemismo del archipiélago (foto: Domingo Trujillo).



Hasta siete especies de murciélago en Canarias

Rutas

• *Virtus Probata Florescit*

Carlos Cologan Soriano*

Canarias, eje del contrabando de oro y plata de las Indias

Si ya es difícil investigar y descubrir hechos pasados, la tarea empeora cuando lo que buscas ha sido conscientemente ocultado. Afortunadamente, siempre queda algún cabo suelto o una fina hebra de la que tirar. En esta ocasión no se trata de un crimen o de una conspiración, sino de dinero, o, mejor dicho, de lingotes de oro y monedas de plata que de forma oculta pasaron delante de nuestras narices durante siglos sin casi nadie advertirla nada.

Actualmente, los arqueólogos se sumergen en los fondos oceánicos buscando pecios y ansian-do localizar tesoros perdidos. Entre las maderas corroídas es probable que alguna vez encuentran algún cañón y, con mucha suerte, alguna moneda. Lamentablemente lo que nunca encontrarán son los testimonios de las desgraciadas vidas de los que allí perecieron, o detalles del quién y el porqué de esos envíos. Sin duda, ese siempre sería el mejor hallazgo.

Sin embargo, hay otros medios para encontrar tesoros, hurgando entre los corroídos papeles de los archivos donde, con algo de suerte, podrías localizar la historia que se oculta detrás de esos navíos. Un ejemplo es el documento que acompaña estas líneas.

Ahora, cuando ya no somos conscientes de que vivimos inmersos en una revolución, donde el dinero prácticamente no se palpa, las transacciones se hacen informáticamente y el movimiento de dinero en efectivo entre naciones es ya muy raro, si no ilícito. Lo cierto es que hace siglos era igual y la "extracción de caudales" se penaba. Por ejemplo, para que los comerciantes canarios compraran unas fanegas de trigo en Mogador en el siglo XVIII, algo bastante recurrente en periodos de sequía, se debía tener autorización expresa para sacar unas monedas de plata.

Los reales de plata americana que codiciaba Europa

Por entonces España era, gracias a sus Indias americanas, una fábrica de monedas que financiaba el imperio y permitía comprar armas, barcos y pagar a las tropas. Esos reales de plata eran tan codiciados por otras potencias europeas que los compraban empleando todo tipo inter-

El comercio de vinos entre Tenerife y Londres anotaba pipas, medias pipas y cuartos de pipas junto a "limones" blancos (monedas de plata) y amarillos (lingotes de oro)

pre fueron el refugio de los inversores privados o gubernamentales, tanto en siglos pasados como ahora.

Pero ¿cómo te podías hacer con esas monedas? Pues no con dinero, sino por intercambio de bienes. Una forma recurrente era llevando seda o cacao a Cuba o Nueva España, para intercambiarlos por monedas de plata, actividad que realizaban los comerciantes de Tenerife y Gran Canaria con sus agentes americanos. Una vez las sacas se embarcaban en América, éstas alcanzaban la costa de las Islas y eran transbordadas a otro navío que hacía la ruta hacia Londres.

En el caso de Tenerife, esto se llevaba a cabo en el norte de la isla, en Anaga o en la playa de Martiánez, para evitar el control de la Casa de la Aduana del Puerto de la Cruz y de Santa Cruz. La población local sabía de estos transbordos, pero nadie nunca dijo nada, salvo los cronistas de la época como Álvarez Rixo, que lo reflejó en sus *Anales*.

Fletes con vino y sacas de dinero

Un ejemplo de embarques compartidos fue este de junio de 1779, justo cuando España declaró la guerra al Reino Unido. Varios comerciantes fletaron el navío neutral sueco *Anna Chistina Federica* que transportó de contrabando 50 sacas con 10.000 monedas de plata marcadas con las iniciales TCV [Tomás Cologan Valois], 40 sacas con 8.000 marcadas con las iniciales de PP [Felipe Piar] y 45 sacas más con 9.000 marcadas con APR [hermanos Andrés y Pedro Russell] de Gran Canaria. Las expectativas de ganancias eran bajas dado el alto coste del aseguramiento por la propia

Dawes y, ocasionalmente, otros como el *Anna Chistina Federica*.

Al fin y al cabo, estos envíos no eran sino un añadido más al comercio principal que se desarrollaba entre Tenerife y Londres: la exportación de vino. Es fácilmente entendible, pues los vinos se entregaban directamente en el Támesis, en la actual City londinense, donde operaba el mayor mercado financiero de Europa. En la contabilidad de aquellos envíos, entre las anotaciones de pipas, medias pipas y cuartos de pipas aparecen constantemente "limones blancos" [monedas de plata] y "limones amarillos" [lingotes de oro] que iban escondidos a bordo.

Los W.L. [Whites Lemmons] van aumentando de precio con motivo de los navíos para la India y dicen que habrá mejoría hasta el mes de abril. Tu plata labrada se vendió a 6 1/2 (2).

Los receptores eran financieros independientes de la City, con nombres y apellidos, o agentes bancarios que luego los introducían en el circuito financiero. La mayor parte de este metal iba a parar al Gobierno, tanto más cuando su país entraba en guerra o deseaba abrir nuevos mercados.

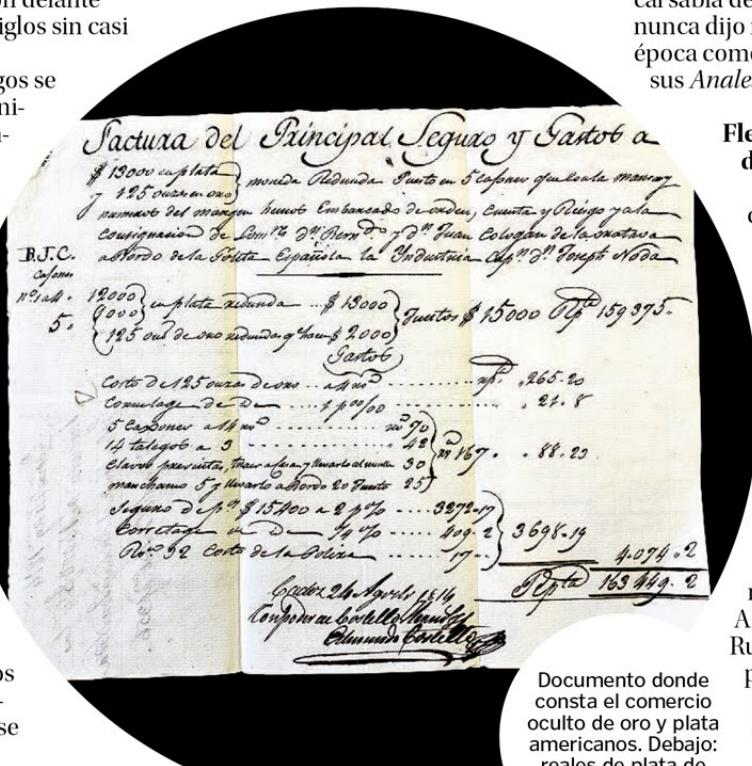
Otra forma de adquirir monedas era acudir a Cádiz, que por medio agentes las compraban y las embarcaban hacia Londres. El documento que ilustra este ejemplo lo firma el comerciante gaditano Edmund Costello que embarcó hacia Londres 13.000 monedas de plata y 125 onzas de oro en la goleta española *La Yndustria* con el capitán Noda, por orden de dos hermanos de Tenerife.

Extremo siglo

¿Pero cuál era el negocio para los intermediarios?, pues tal como muestra esta factura de agosto de 1814, el beneficio era básicamente su comisión y, por tanto, era un servicio financiero más. En la contabilidad de estos embarques se anotaba el gasto de la compra, el flete, el aseguramiento, el corretaje, la comisión y hasta el precio de las sacas en las que iban las monedas. No había nada que lo distinguiera de un envío de vino o de orquilla salvo, eso sí, el extremo siglo.

Queda por tanto demostrado que los verdaderos tesoros no eran de piratas y corsarios, sino los de los elegantes financieros que movieron más sacas de dinero de lo que podamos imaginar.

La pista y el relato lo aporta un papel, que es la hebra de la que tirar. Sin embargo, lo que me cautiva es apreciar que no hay decenas, sino centenares de documentos como este, que muestran que el océano Atlántico y las islas Canarias fueron durante siglos el puente de plata para este tráfico.



Documento donde consta el comercio oculto de oro y plata americanos. Debajo: reales de plata de 1790, resellados. | ARCHIVO FAMILIA COLOGAN/ARCHIVO



mediarios, tanto en España como en las Indias, y siempre de forma oculta a las aduanas españolas. Y las Islas Canarias eran el lugar idóneo para ello.

Al igual que España, los británicos necesitaban mucha plata como medio de pago en la India, China, Australia o en la misma Europa. Las reservas de esas monedas daban seguridad y estabilidad al sistema monetario, más en tiempos de guerra, pues los metales preciosos siem-

guerra (1).

Los navíos procedentes de América solían ser españoles y muchos de ellos traían de vuelta más sacas de cacao y entre ellas las sacas con el dinero. Los que hacían la ruta de manera estable de Tenerife a Londres a finales del siglo XVIII eran el *Scipio*, con el capitán Samuel Kirkman; el *Emerald*, con el capitán George Addis; el *Earl of Sandwich*, con el capitán John Cocheran; y el *Princess Royal*, con capitán

* Escritor e investigador especializado en el comercio atlántico del siglo XVIII a partir de la amplia documentación legada por sus antepasados. **Más información** en la edición digital (en pellagofio.es).

(1) AHPTF. AZC. Sig. 121. Cop. Cartas 1777-1782. Carta de Juan Cologan e Hijos a Cologan, Pollard & Comp. Tenerife. 5 de junio de 1779.

(2) AHPTF. AZC. Corr. 893/11. Carta de Juan Cologan Valois a Tomás Cologan Valois. Londres. 18 de noviembre de 1785.

Cita con Canarias

YURI MILLARES

— **Las fotografías en la naturaleza, en el ambiente de cada especie, son un trabajo complicado.**

— Requiere muchísimo tiempo y esfuerzo, lleva muchas horas y mucha pasión.

— **Un trabajo apasionante. ¿Cómo se hace un censo de aves? ¿Cuál es la metodología?**

— Los últimos años he trabajado con la SEO en el Parque Nacional de Garajonay haciendo seguimiento de aves (palomas de laurisilva, gavián, etc.). En Gran Canaria he hecho censos de fringílicos con el fin de aportar un argumento sólido para que los silvestristas no siguieran cazando estas aves (los pintos, los verdicillos, el canario, el verderrón y el pardillo). Para saber la tendencia de las poblaciones (en este caso, aves), siempre hay que repetir el mismo recorrido o transecto, a ser posible siempre en las mismas horas y comparando la evolución a lo largo del tiempo. Es decir, yo camino un kilómetro y voy contando lo que a 25 metros a ambos lados de mi línea de recorrido detecto dentro y lo que detecto fuera (bien por escuchas, bien por observación). Sale un número determinado que, si lo repites cada equis tiempo, vas a saber (en esa zona de pinar, esteparia o donde toque) la evolución de la población de aves en ese determinado sitio (las densidades y las abundancias).

— **De las especies más singulares de Canarias, ¿cuáles serían**

Domingo Trujillo

Naturalista y ornitólogo/quiropterólogo

Aunque la afición a las aves y a los murciélagos le viene “desde niño”, dice, lleva 25 años estudiándolos, censando especies canarias allá donde lo llaman (actuando tanto en la recuperación de especies como el pinzón azul o el águila pescadora; como erradicando las invasoras y dañinas, como el murciélago frugívoro egipcio). Para ilustrar sus trabajos hace sus propias fotografías con la habilidad y preciosismo de un gran fotógrafo de naturaleza, aunque, él insiste: “Soy naturalista, es lo que he hecho prácticamente siempre”.

“El DDT, que causó la extinción del guirre en Gran Canaria, perjudicó a los murciélagos”

las más amenazadas y por qué?

— La más amenazada con diferencia sobre las demás es el pinzón azul de Gran Canaria. También el águila pescadora, de la que estuve haciendo un censo durante tres años: de 2013 a 2015. Cuando comenzamos esos censos sólo había águilas pescadoras en El Hierro, en La Gomera, en Tenerife, en Montaña Clara y en Alegranza. Había desaparecido como reproductora de Lanzarote, de Fuerteventura, de Gran Canaria y de La Palma. Los resultados de este censo los comparamos con el que se hizo en 2008 y la población con territorio se había reducido a la mitad. De 14 parejas asentadas en un territorio en las islas Canarias en 2008, se redujo a 7 parejas entre 2013-2015. Parejas con territorio no significa que se reproduzcan, sino que lo defienden y que pueden llegar a efectuar la puesta, pero sin éxito reproductor.

— **¿Y los murciélagos? ¿Los has estudiado y censado en toda Canarias?**

— Y hemos descrito alguna subespecie endémica nueva para la ciencia.

— **En la actualidad hay siete especies en Canarias.**

— Hay siete especies autóctonas. De ellas, dos endémicas: una a la que se le ha dado rango específico hace un par de décadas, el orejudo canario (*Plecottus teneriffae*); la otra la describimos entre tres compañeros el año 2002 (Carlos Ibáñez y Javier Juste, de la Estación Biológica de Doñana, y yo), una subespe-

cie del murciélago de bosque *Barbastella barbastellus*, endémica de La Gomera y de Tenerife. Le dimos el nombre *guancho* porque fue en el municipio de La Guancha donde se capturó el holotipo.

— **La isla donde están las siete especies de murciélagos de Canarias es Tenerife. En Gran Canaria, una isla que también tiene**

“

La fotografía de aves requiere muchísimo esfuerzo, lleva muchas horas y mucha pasión”

una gran variedad de hábitats y ecosistemas, no. ¿Las pudo haber tenido en el pasado?

— Yo creo que sí. Gran Canaria, antes de las talas bestiales que se hicieron en el monte verde y en los pinares tuvo que ser una isla, por la extensión, por la orografía y por la diversidad de hábitats y biotopos, muy buena para los murciélagos, seguramente como Tenerife.

— **¿Puede tener que ver con que las plagas de langosta se combatieron fumigando con DDT en los años 60?**

— Sí, muchísimo. Durante la década de los 50 del siglo pasado hubo dos arribadas de langosta a las islas Canarias y se fumigó con DDT, en muchos casos desde avionetas. Esa fue, creo, la principal causa de la extinción de los guirres en Gran Canaria, en Tenerife y en otras islas, también del milano real, y seguro que perjudicó a todas las especies de murciélagos. No me extrañaría nada que justo por ese motivo no encontremos hoy en Gran Canaria otras especies que sí están aquí [en Tenerife].

— **El estudiante Matthias Kaiser, que acaba de hacer un muestreo en el norte de Gran Canaria, me comentaba que habría detectado hasta cuatro o cinco especies diferentes.**

— Yo creo que están, pero hay que tener muchísimo cuidado porque el murciélago montañero de Canarias emite a una frecuencia muy semejante a como lo hacen los murciélagos de borde claro del norte de África y de Europa.

— **Terminamos: un recuerdo dulce.**

— Mayo de 1988. Tenía yo 25 años. Había estado con las aves y los murciélagos desde niño y un día que no recuerdo de ese mes y de ese año un guarda forestal del Parque Nacional del Teide me dejaba muy cerca del Riachuelo. Transportaba yo el equipo (las redes, el saco de dormir, las pesolas, en fin, todo para trampear y empezar a datar murciélagos) donde arrancó mi estudio con los murciélagos en Canarias de forma remunerada. Para mí aquello era un sueño. Es decir, estaba haciendo lo que venía haciendo desde años atrás pagándolo de mi bolsillo, haciendo lo que me apasionaba, ¡pero me lo pagaban!



• Ojo de pez



Yuri Millares

Objetivo macro, flash... y a revelar Quien no lo conozca es probable que sí haya visto, al menos, algunas de sus llamativas fotos de murciélagos de Canarias. “Las he hecho en alta velocidad con un par de flashes y cámara Nikon con objetivo macro de 60 mm”, me contó. ¡Con cámara analógica! Salía una foto buena de cien, por la dificultad de enfoque y encuadre... ¡y no lo podía saber hasta revelar el carrete! Eso me suena.

La entrevista tiene continuación en pellagofio.es

“

El enrejado de galerías y tubos volcánicos afecta a murciélagos de las islas Canarias dramáticamente”

”

El reportaje

El murciélago de bosque es una subespecie endémica de Canarias. | DOMINGO TRUJILLO



Siete especies de murciélagos, en los cielos nocturnos de Canarias

El archipiélago cuenta con hasta siete especies autóctonas de este mamífero volador, dos de ellas endémicas de Canarias y otra endémica macaronésica, todas ellas insectívoras. Un reciente muestreo realizado en Gran Canaria confirma una notable recuperación de su presencia en el norte de la isla, donde casi habían desaparecido por culpa de las fumigaciones en los 50.

YURI MILLARES

Cuando se menciona a los murciélagos es habitual que el primer pensamiento (sobre todo por los mitos y leyendas que el cine nos ha transmitido) sea para un animal que vive de chupar sangre. En realidad, hay más de un millar de especies de este mamífero y sólo tres son hematófagos (es decir, que se alimentan de sangre), ninguno de ellos, por cierto, en Canarias.

“A los murciélagos, sobre todo, les afecta el problema de la bioacumulación. Acumulan lo que se llama grasa parda para el invierno –explica Silvia Fajardo, bióloga en el Servicio de Biodiversidad de la Viceconsejería de Medio Ambiente del Gobierno de Canarias–. No los mata comerse un insecto contaminado, pero sí les va a afectar el bioacúmulo; por ejemplo, en su capacidad de reproducción a largo plazo.”

El archipiélago canario cuenta con siete especies distribuidas por casi todas las islas, objeto de estudio e identificación desde hace pocas décadas. “Me llama mucho la

atención que la gente se sorprenda: ¡ah, pero aquí hay murciélagos? Como si hablara de víboras... Pues sí, hay, y endémicos y muy importantes. A nivel nacional somos la única región con endemismos”, sonríe Fajardo.

Aquí no hibernan

Como otros animales que hibernan cuando llega el invierno, el murciélago entra en estado de letargo al llegar el frío, reduciendo su metabolismo. No es el caso de los que viven en Canarias. “Aquí tenemos unas condiciones climáticas que no les hace bajar la actividad durante el invierno, porque tienen alimento todo el año –explica esta bióloga–. Tal vez hagan fluctuaciones en altitud. Hemos visto algunos en Vilaflor descansando y después alimentándose durante la noche en el Teide, o sea que se mueven”.

Tenerife es la isla con la mayor presencia, pues aquí encontramos las siete especies, desde la orilla del mar hasta cotas cercanas a los tres mil metros. El más singular, fácilmente reconocible por sus gran-



Murciélago de Madeira. Debajo: Matthias Kaiser en el Cabildo de G.C. | D. TRUJILLO/Y. MILLARES

des orejas, es el que se conoce como **murciélago orejudo canario** (*Plecottus teneriffae*). Esta investigadora los ha visto tanto en Pico Viejo (con sus 3.135 m, este volcán y el Teide son las dos únicas montañas canarias que sobrepasan los 3.000 m de altitud), como cerca de la costa. Es endémico de las islas de La Palma, El Hierro y Tenerife.

El otro endémico es el **murciélago canario de bosque**, del que los investigadores Domingo Trujillo [ver entrevista en página anterior], Carlos Ibáñez y Javier Juste definieron para el archipiélago la subespecie *Barbastella barbastellus guanchae*. Muy raro de ver, de momento se cita sólo para Tenerife y La Gomera.

El tercero que se considera endémico, pero en este caso referido a la Macaronesia, es el **murciélago de Madeira** (*Pipistrellus madeirensis*), presente en los archipiélagos de Madeira y Canarias (en las cuatro islas occidentales), aunque recientemente también ha sido citado en Azores. Es el más común y abundante, suele meterse en casas, bodegas o garajes y, de noche, es frecuente avistarlos cazando insectos junto a las farolas.

Los otros cuatro (en este caso autóctonos) son el **murciélago rabudo** (*Tadarida teniotis*), el más grande en Canarias, ya que pesa entre 23 y 25 gramos. Es el único que se puede oír en el archipiélago, al emitir sus sonidos a 13 o 14 kilohercios. El **noctulo pequeño** (*Nyctalus leisleri*), bastante forestal, se le ve a veces en las plataneas y sólo está en Tenerife y en La Palma. El **murciélago de borde claro** (*Pipistrellus kuhlii*), presente en Gran Canaria, es el único que vive en Fuerteventura (ocasionalmente avistado en Lanzarote). El **murciélago montañero** (*Hypsu-*

go savii) es fisurícola y se encuentra en El Hierro, La Palma, La Gomera, Tenerife y Gran Canaria.

Gran Canaria recupera sus murciélagos

Pese a que Gran Canaria es una isla con una gran variedad de hábitats y ecosistemas desde la costa hasta los casi dos mil metros, la presencia de especies de murciélagos detectada por los investigadores en las últimas décadas es mucho menor de lo que cabría esperar. Las fumigaciones con DDT hace 70 años fueron la principal causa de extinción de los guirres y del milano real en Gran Canaria y en otras islas, opina el naturalista

“Se confirma que están ampliando su presencia y en casi todas las presas de la isla de Gran Canaria hay murciélagos”

Domingo Trujillo “y seguro que perjudicó a todas las especies de murciélagos”.

Gracias a un acuerdo de prácticas del Cabildo de Gran Canaria con la Universidad de Göttingen (Alemania) llegó Matthias Kaiser, estudiante de Ingeniería Forestal, a realizar su trabajo de fin de grado. “A raíz de la distribución conocida de los murciélagos en Gran Canaria, pensamos que sería interesante hacer una actualización”, explica el ingeniero técnico forestal Carlos Velázquez, responsable de diversos proyectos de repoblación

Entre el 10 de septiembre y el 8 de noviembre este estudiante se dedicó a salir casi todas las noches con un medidor de ultrasonidos, para ecolocalizarlos en zonas de presas y estanques, que es donde se concentran en busca de insectos. “Se confirma que en casi todas las presas de Gran Canaria hay murciélagos”, dice Velázquez.

“Como conclusión del trabajo puedo decir que se constata la recuperación y es importante continuar con el estudio”, corrobora el propio Kaiser”.

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



Pascual Calabuig mientras opera al 'Pipistrellus kuhlii'. | CENTRO RECUP. FAUNA SILVESTRE DE TAFIRA

Microcirugía en 4 gramos

No es extraña la entrada de murciélagos deshidratados en el Centro de Recuperación de Fauna de Tafira. Pero si hay que operar, se necesita instrumental muy preciso.

Y. MILLARES

La principal causa por la que llegan murciélagos al Centro de Recuperación de Fauna Silvestre que tiene el Cabildo de Gran Canaria en Tafira es porque entran en casas, garajes, camiones o contenedores y terminan deshidratados.

“Así hemos salvado montones. El último que atendí se había metido en una casa en el Cruce de Melnara –relata el veterinario Pascual Calabuig–. Ya hay murciélagos incluso en la ciudad de Las Palmas, *Pipistrellus kuhlii*. Yo los he visto volando de noche en las farolas del paseo delante del castillo de San Cristóbal”.

En estos casos el tratamiento es sencillo, detalla Calabuig. “Lo po-

nes en un sitio con humedad, buena temperatura, oscuridad y que se agarre boca abajo, para que esté tranquilo. Entonces lo vas hidratando con suero oral, le vas dando gotitas con una jeringuilla de insulina”. Después pasa a la alimentación con gusanos. “Hasta que llega un momento en el que deja de estar posado y se echa a volar. Lo capturas, lo sigues alimentando y al atardecer lo suelto en el barranco de Tirajana”.

En un par de ocasiones el paciente le ha llegado con patologías mucho más graves. “Una noche que estaba en casa de mis padres y había un gran temporal, me llama la Policía Local porque habían cogido un murciélago en la playa de Las Alcaravanas. Tenía una frac-

Con un desgarre en el lomo causado por un gato, Pascual Calabuig operó y salvó uno con material oftalmológico

tura de húmero, pero se murió nada más llegar. Es el único *Tadarida teniotis* [murciélago rabudo] que ha entrado aquí”.

El primero y último que ha llegado a operar hasta ahora pesaba apenas 4 gramos y era un diminuto murciélago de borde claro (*Pipistrellus kuhlii*). Llegó de Casillas del Ángel, en Fuerteventura, “cuando desde esta isla me mandaban el 100% de los animales heridos. Hasta que un día dejaron de enviarme animales por ciertas personas que

no querían que recibiera unos huevos de guirre para poderlos sacar en Tafira. Bloquearon una relación institucional gratuita y muy efectiva que duraba más de 20 años, se la cargaron de la noche a la mañana y no dieron ni las gracias”, se lamenta Pascual Calabuig.

La ficha de entrada del animal, que había sido recogido por un agente de Medio Ambiente en un colegio, atacado por un gato, indica que tenía un desgarro en el lomo. “Llegó hipotérmico y moribundo. Le pusimos calorcito, le pinché en el abdomen un poco de suero, le puse antibiótico porque tenía una herida con muy mala pinta, lo dormí, lo rasuré y le recorté (resané) los bordes secos de piel”. Le dio ocho puntos con un hilo de nueve ceros especial para suturas oftalmológicas, “si no es con lupa no lo ves”.

Quedó tan bien que se recuperó sobre la mesa y al poco rato se echó a volar hacia uno de los plafones del techo. “Esa misma tarde lo llevé a Fuerteventura en una cajita de pájaros canarios para ser liberado”. Era el 23 de julio de 2010.

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**

Historia oral

1949-2019 | Sequía y volcán en La Palma

Huyendo de la lava con una caseta del ayuntamiento

Este 2019 que termina ha celebrado aniversarios como los 50 años de la llegada a la Luna (seguida desde la estación espacial de Maspalomas). En La Palma recordaron que hace 70 años nació un nuevo volcán.

YURI MILLARES

“Desde octubre de 1712, en que se produjo la erupción del volcán de El Charco y hasta junio de 1949, transcurrieron 237 años de tranquilidad en la historia volcánica de La Palma”, leo a Juan Carlos Díaz Lorenzo en subblog *Puente de Mando*. En efecto, aquel verano de 1949 hacía erupción un volcán que recibió el nombre del día que lo escuchó tronar: San Juan. Un año que Rosalía González recordaba sin ponerle número –cuando la entrevisté hace más de 21 años en su casa de Jedey, con 80 años de edad– por la terrible sequía que entonces padecía La Palma.

“El volcán nos hizo olvidar todo. Nos trastornó”, decía. Las terribles penalidades que pasaba aquel año por la falta de agua, de pronto se vieron superadas por otro hecho natural más terrible si cabía: un volcán escupiendo lava en Las Manchas, de donde era ella.

Con su padre emigrado en Cuba en un “tiempo que allá no se hacía dinero”, me contaba, su madre tuvo que criar sola a siete hijos. “Te-



• Hablar canario

Caminata y noche fuera de casa, para lavar la ropa

Volcán aparte, los palmeros recuerdan el año 1949 por la terrible sequía que padecieron. Rosalía habla con tristeza de las penalidades que pasaron. Había reparto de agua a razón de un litro por persona y día, que en el caso de su familia tenían que recoger “en un tanquito en Las Manchas”. Apenas daba para beber, difícilmente para lavarse un poco, e imposible emplearla en lavar la ropa. Tenían que caminar casi 10 kilómetros hasta Tazacorte para ello, un viaje en el que incluso debían hacer noche fuera de casa.

“Íbamos por la tarde, nos quedábamos abajo y veníamos al otro día”, dice, durmiendo esa noche “en casa de una conocida que tenía” y “subíamos al siguiente-

te día, esperando que se secara la ropa, pero a veces no hacía sol y la traíamos a la cabeza mojada, ¿no le digo que antes no había coche? Y cuando no, íbamos al pozo de Charco Verde”.

gamona. Gamón (*Asphodelus ramosus*). “Denominación única del «gamón» castellano, que ha sido feminizada en las Islas” (Pancho Guerra, *Obras Completas*, t. III, “Léxico de Gran Canaria”).

pinillo. “Para encender el fuego, se usa el *pinillo* (La Palma) o *pinocho* (Gran Canaria), ‘agujas secas del pino’, cita a José Pérez Vidal el *Tesoro lexicográfico de la pañol de Canarias*.”

Rosalía González vivió y sufrió en 1949 la erupción del volcán de San Juan. | Y. MILLARES



La lava corta la carretera de Las Manchas a la semana de la erupción. | AFHC-FEDAC

níamos que coger trabajos para ayudar a la casa. Yo empecé de 14 años”, sitúa su infancia trabajando en las obras de construcción de la carretera de Puerto Naos. “Cargando piedras en las espuestas empecé en Los Llanos a trabajar y llegué hasta abajo, a Puerto Naos. Imagínese la pedrera que había por ahí, que se demoraba mucho, porque no era con la pala como ahora. Era a mazo, no había palas.” Y suspira: ¡Ay mi madre!”

También estuvo en el monte cogiendo **pinillo*** para los empaquetados de plátanos (“que veníamos hasta descalzas; con la tierra caliente nos quemaban los pies como...”, deja sin concluir la frase mientras pone gesto de dolor) y **gamonas*** (“una hierba que se cria en el campo, para empacar los plátanos, se hacían pacas y a cargar para la carretera, en la cabeza”). Siempre yendo a pie. “Sí, era caminando todo: por la noche, porque salía una de madrugada por los caminos, que no había carreteras.”

Y de regreso, aún tenía que realizar tareas de la casa. Aquel 1949, en plena y crítica sequía, no había ni fuentes o aljibes en el barrio de donde obtenerla. “Daban cinco litros de agua para cinco personas al día. Yo ya tenía dos chicas”, dice.

La erupción del volcán San Juan, el 24 de junio, había estado precedida por unos días de fuertes temblores de tierra en todo el suroeste de la isla. “Temblores había, antes de verlo en la cumbre. Se vio mucho humo, pero mucho, subiéndolo y subiéndolo arriba en la sierra. Y después empezó ese humo a tirar piedras de fuego y uno lo veía de aquí abajo y decía: ¡ay madre, que se enciende el monte!”, recuerda.

“Eso eran temblores horribles, que le parecía a uno que la tierra se iba a hundir. Entonces hicimos mudadas, íbamos para un sitio y después nos mudamos para otro, porque oíamos más temblores. Y ya íbamos aproximándonos a Los Llanos, con una caseta que nos dio el ayuntamiento, cuando reventó la lava. El mayor estruendo que hizo fue el día de la patrona, el 2 de julio. Y después, a los dos o tres días tiró la lava. ¡Esa lava era fuego!”

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

• Baúl del lector



Carlos Santana Jubells

La costa, principio y fin

Años 30 en una costa canaria; hombres de todas las edades descargan piñas de plátanos para, a continuación, ser transportados a los barcos rumbo a la exportación. Muy difícil precisar el sitio. Pero se ha logrado gracias al perfil distintivo del impresionante risco del fondo, en una idílica fotografía en la que varios bañistas –cuya proporción de alemanes seguro que rondaba el 90%– disfrutaban del sol y del mar en la playa de Tazacorte, justo al final de la cicatriz geológica más hermosa del mundo, a mi modesto entender: la Caldera de Taburiente y el barranco de las Angustias.



Plátanos para su embarque en la desembocadura del barranco de las Angustias. | N ARCHIVO JUAN CARLOS DÍAZ LORENZO

La confirmación del lugar me hizo darle la vuelta a lo que tenía pensado para el comentario de la fotografía. En lugar de tratar lo evidente haciendo una síntesis de lo que significó para muchos canarios la expansión del cultivo platanero de exportación, he optado por reflexionar sobre cuánto ha cambiado en relativamente pocos años la percepción y el significado de “la costa”.

Hoy, para la mayoría de nosotros la costa es lo lúdico: playa, sol, fines de semana, vacaciones. Una buena cerveza helada no sabe igual al borde del mar que en la casa de uno, y lo mismo ocurre con una sama a la espalda.

Millones de turistas abarrotan algunas de nuestras costas durante todo el año en busca del hedonismo que anestesia de las rutinas cotidianas. Pero para los que aparecen en esta foto, la costa tenía otro sentido bien diferente. Era, al mismo tiempo que un muro infranqueable que aislaba del mundo, la única salida, un lugar en el que finalizaba la insularidad y comenzaba el resto del mundo.

Patrimonio

Arqueología | La huella aborígen

YURI MILLARES

“Lo que me fascina de la Caldera de Tirajana es que aquí tenemos todas las épocas arqueológicas de la población aborígen”, explica el arqueólogo al frente de los trabajos de estudio, excavación e identificación de los yacimientos indígenas en este territorio del interior de Gran Canaria, **Marco Moreno**, recién llegado a las oficinas de Tibicena Arqueología y Patrimonio tras un nuevo paseo por los riscos de Amurga. “Tirajana es un poco el espejo de la historia arqueológica de Gran Canaria, porque va de los siglos V al XV. Tenemos lo primero y tenemos lo último. Y por medio está Umiaya, que sabemos que es del siglo VIII-IX.”

Umiaya es una de las “elevaciones consagradas” junto con Tirma y Amagro, los espacios donde los primeros pobladores de la isla se reunían para celebrar los ritos a sus deidades.

“Estos lugares aparecen descritos como espacios sagrados, destacando la realización de procesiones en los mismos, sobre todo en épocas de sequía, realizando rogativas para que lloviera” describe Moreno en el libro de próxima aparición *El Tiempo Perdido. Un relato arqueológico de la Tirajana indígena*, con motivo de la exposición del mismo título (financiada por la Dirección General de Patrimonio Cultural del Gobierno de Canarias y el Cabildo de Gran Canaria) que pretende dar a conocer los diferentes hitos que jalanan la historia de la Caldera de Tirajana y el papel transformador de las dinámicas sociales e históricas del propio entorno.

“En dichas romerías –continúa– las maguadas tuvieron un papel importante, ya que en cierta medida eran protagonistas del rito. Ellas portaban los vasos de leche y manteca, ascendiendo a la montaña con ramas de palma, donde levantaban sus manos hacia el cielo, realizando allí libaciones. Tras esto se realizaban danzas, bailes y cantos, finalizando luego en el mar, golpeando la superficie con las ramas portadas.”

El sitio de Ansite

Las dataciones realizadas en lo que identifica como Umiaya “nos permiten establecer su uso ya entre los siglos VIII-IX, lo que hacen de este lugar, junto a la cercana Fortaleza, el núcleo religioso más antiguo estudiado de Gran Canaria”, destaca.

En ese Umiaya de difícil acceso que sitúa Moreno en lo alto del risco Amurga, “tenemos un lugar bastante amplio con el mayor almogarén de Gran Canaria y la Fortaleza de Amurga, donde pensamos que pudo estar Ansite”, donde el 29 de abril de 1483 se produjo la rendición formal de los canarios ante los conquistadores castellanos.

“Aquí hicimos sondeos y nos apareció un fuego del siglo XV, en el último suelo aborígen que después se abandonó. Fue el último uso que tuvo y nos da precisamente este momento. Es una pena que de un hecho tan significativo como la rendi-



Almogarén de Amurga, la estación de cazoletas más grande de G.C. | TIBICENA

La Fortaleza de Amurga, el último bastión indígena en Gran Canaria

Al menos tres fueron los riscos sagrados de los indígenas de Gran Canaria: Tirma, Amagro y Umiaya. El primero siempre ha estado claro, mientras que el tercero incluso ha sido negado. Recientes investigaciones y excavaciones no sólo documentan su existencia, sino que la sitúan en los riscos de Amurga, en cuya fortaleza, además, los canarios encontraron su último refugio hasta que, al final, se rindieron al conquistador.



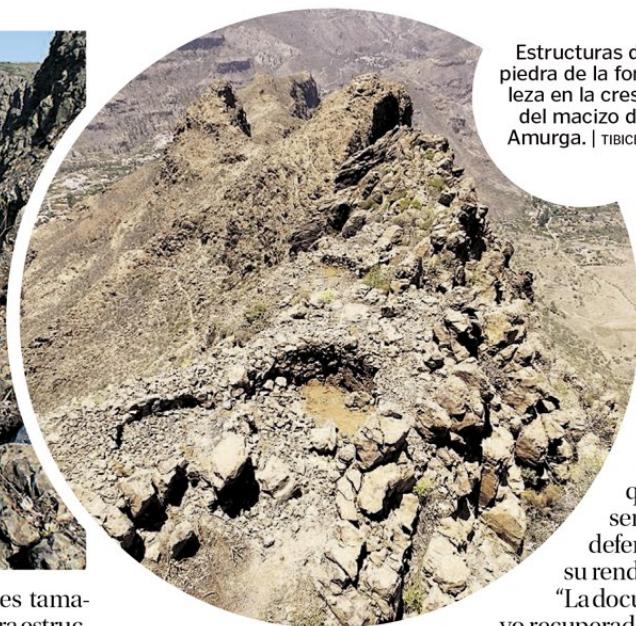
“Es una pena que de un hecho tan significativo como la rendición de los aborígenes no tengamos memoria de dónde ocurrió”

ción de los aborígenes no tengamos memoria de dónde ocurrió”, explica a *Pellagofio*.

El almogarén de Amurga, describe en el libro que citamos, “es una gran plataforma pétreo que fue trabajada para rebajar la misma. En su superficie tiene una gran cantidad

de cazoletas de diferentes tamaños. Estamos ante una clara estructura de uso ritual que utiliza la cima de este peñón.”

Contiguo al almogarén y en un peñón está la Fortaleza de Amurga. “Este lugar –añade– tiene una gran pared de piedra que cierra el lugar con un acceso habilitado para tal fin. Está organizado a través de una serie de construcciones circulares, con varias plataformas artificiales que amplían la zona transitable, totalmente mimetizadas con su entorno. De igual forma, se encuentran gran número de pequeños paneles de grabados ru-



Estructuras de piedra de la fortaleza en la cresta del macizo de Amurga. | TIBICENA

Fortaleza con Ansite (...) de tal forma que cada 29 de abril, a los pies de La Fortaleza, (...) celebraba la incorporación armada de Gran Canaria a la Corona de Castilla”, escribe. Pero, no hay en la documentación histórica ni arqueológica datos que hagan pensar que La Fortaleza pudo ser el último bastión de defensa aborígen previo a su rendición.

“La documentación de archivo recuperada cita al actual barrio de Los Sitios, como *Insitio* o *Ansitio*. Se hace difícil no reconocer en tal denominación la Ansite indígena. No obstante, pensamos que este último lugar no se corresponde topográficamente con un posible lugar de defensa. Más factible sería que dicho lugar no fuera otro que la «Fortaleza de Amurga», que se encuentra justo encima (...) por la necesidad no solo de la búsqueda de una defensa física, sino de un amparo espiritual, acogiéndose de alguna forma a un territorio consagrado, es decir a Umiaya.”

pestres. Su configuración, así como la morfología de estas estructuras, se asemejan bastante a la cima de La Fortaleza”, al otro lado del barranco.

La Umiaya que se negó

Aquí está Umiaya, que tanto se negó, insiste. “Uno de los primeros lugares donde se buscó Ansite fue en Los Sitios (San Bartolomé de Tirajana). Sin embargo, D. Vicente Sánchez Araña, a mitad del siglo XX, defiende la vinculación de La

Gastroclub

Saborea Lanzarote | II Congreso Internacional de Periodismo Gastronómico

YURI MILLARES

El congreso, organizado en cuatro mesas de debate, tuvo en la primera de ellas el concepto de "turismo gastronómico sostenible" que, como señaló al presentar el inicio de las sesiones el periodista Xavier Agulló, debe incorporar los tres pilares de la sostenibilidad: la medioambiental (en especial, con la reducción de emisiones), la sociocultural (para mantener la autenticidad y singularidad de un destino) y el económico (con distribución equitativa de los ingresos generados por el turismo entre todos los actores).

"Yo tengo sentimientos encontrados: las entidades turísticas echan mano ahora del turismo gastronómico porque vende. Se habla de un importante porcentaje de turistas que viene a España por la gastronomía, pero dudo mucho que el turista que visita la costa en España lo haga por el turismo gastronómico, porque ahí lo que hay es paellador y sangría", confesaba **Julia Pérez** (*GastroActitud*).

De inmediato trasladó la gran pregunta a sus compañeros de debate: ¿Cómo trasladas la sostenibilidad al turismo de masas que por definición es insostenible? Para **Annie Bennett** (*The Telegraph*) no sólo "es algo que está de moda", además "el turismo gastronómico es turismo de lujo". Requiere "tiempo, más recursos y una conciencia que no todo el mundo tiene", coincidieron las dos.

José Carlos Capel (*El País*) quiso diferenciar "entre el turista convencional y el turista viajero que se mueve con los ojos abiertos, es culto, es sensible". Al final, "el viajero lo que busca son cosas distintas de lo convencional, mientras que el turista se deja llevar".

¿Eso es caro?, ¿es sostenible? El debate estaba servido y la palabra abierta a quien más quisiera intervenir. Para **Lluís Pujol**, gerente de Saborea España, "no sé si es una mo-



Agulló presenta a Julia Pérez (*GastroActitud*), Bennett (*Telegraph*) y Capel (*El País*). | YM

La cultura de la alimentación como reclamo, ¿lujo, moda o disfrute?

El turismo gastronómico sostenible fue el tema propositivo y a debate en la segunda edición del congreso que reúne en Tegui a periodistas especializados, coincidiendo con la celebración del festival Saborea Lanzarote. Lo que parece una expresión de excelencia culinaria encierra muchos matices cuando entramos al trapo de qué es sostenible, con qué producto y a qué precio.

José Carlos Capel: "Soy feliz comiéndome una lata de sardinas de 1,60 euros. Lo más sencillo puede ser lo más placentero"

da como apuntabais, pero es un argumento de venta para el turismo muy potente y si conseguimos que los políticos piensen que es una moda y nos hacen más caso, para incorporar la gastronomía al establecimiento turístico, permitiría que no sólo venda sol y playa".

Para Capel habría que definir bien qué es un lujo gastronómico: "Yo soy feliz con un plato de papas arrugadas", sonrió.

Y añadió: "El lujo gastronómico tiene dos versiones: una personal (un buen tomate o una buena lata de sardinas pueden ser un lujo gas-

tronómico) y otra asociada a los grandes fastos (que cuestan una pasta). Yo para poder hacer mi trabajo de crítico gastronómico gasto mucho dinero, pero soy feliz comiéndome una lata de sardinas de 1,60 euros. Lo más sencillo puede ser lo más placentero".

• Chip de morena



Francisco Belín

El papel del periodismo en el flujo del turismo gastronómico

Es lo que tiene cada profesión. En un congreso de médicos, de auditores de cuentas o ingenieros de energías alternativas nos perderíamos; vamos, que cogéramos libélulas frente a una jerga particular y una forma de entender una especialización en el mundo que nos rodea y su funcionamiento. Sin embargo, el periodista tiene la misión de traducir los hechos, las reflexiones y análisis para el entendimiento de la generalidad. Así se procura con el caudal del debate acontecido en el reciente II congreso de periodistas y

escritores gastronómicos celebrado en la Villa de Tegui.

En ningún caso resulta un asunto baladí preguntarse cuál es el papel del periodismo y la comunicación, tanto especializada como generalista, ante objetivos que deben marcarse acerca de los fenómenos turísticos y el flujo de turistas vinculados con la gastronomía, eje que se está cimentando a pasos agigantados por el sector primario, sin el cual la fórmula podría venirse abajo. Quizá la anfitriona, Lanzarote, cumple con una serie de peculiaridades -y, por

qué no, acicates naturales y de liderazgo- a la hora de abanderar todo lo que está por venir y gestionar.

Los periodistas se preguntaron si es que las administraciones van a renunciar a los ingresos que suponen modelos establecidos de masas más tendentes a la paella y a la sangría. Se preguntan los comunicado-

Interrogantes en la praxis cotidiana. ¿La prensa puede cambiar dinámicas enquistadas en la gastronomía, el turismo y el sector primario?

res si el turismo gastronómico vende y si se puede plantear una estrategia entre realidades tan distantes como el turismo de masas y el de los viajeros que aprecian otras esencias de la gastronomía y sus entornos.

Interrogantes en la praxis cotidiana a la palestra. ¿Cómo convencemos los perio-

distas al público? ¿Credibilidad! ¿El periodismo de notas de prensa es útil? ¿La prensa puede cambiar dinámicas enquistadas respecto a la gastronomía, el turismo y el sector primario? ¿Escribimos para el público o para los cocineros? ¿Nuestros relatos relanzan un patrimonio culinario vivo o lo folclorizamos sin más?"

También hubo reflexión acerca de que "está proliferando información gastronómica plana, de agencias de comunicación que tan solo sirven notas de prensa grises, sin matices, o se mueven por generar visitas sin más".

En cierto modo, estimaban algunos, esto puede equilibrarse y una de las bases pudiera asentarse en una cultura gastronómica que se inculque desde la edad escolar, "al fin y al cabo, ese drama se está dando en una sociedad cada vez más enferma, atacada por intolerancias y alergias alimentarias".

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

Rutas

• *Chip de morena*

Francisco Belín

Cebolla de Los Carrizales, un lujo asequible al bolsillo

Hace poco me encontraba con el técnico agrícola Eduardo Pérez en Buenavista del Norte, compartiendo con él y otras especialistas una serie de ponencias en las Jornadas de Patrimonio del ayuntamiento norteño. El agente de Extensión Agraria en la zona desarrollaba un relato realmente pintoresco. Nos obsesionó con una cromática y emotiva charla acerca de formas de cultivo y producción que atañen a zonas no tan conocidas de las Islas, en este caso de Tenerife, que ofrecen joyas gastronómicas como es la del

caserío de Los Carrizales que, junto al de Masca, conforman este género selecto en dichos enclaves.

“Tanto en las otras islas como en Tenerife, contamos con unas cuantas variedades de cebollas que son cultivos tradicionales y puntualmente locales que no se conocen en otros sitios. Concretamente en Buenavista existen tres tipologías que solamente se cultivan allí: en el barranco de Masca y, relativamente a poca distancia, tenemos Los Carrizales cuya orografía marca los matices de la materia prima”.

Explica cómo, a lo largo del tiempo, los agricultores locales supieron detectar cuál crecía mejor en una distancia evidentemente pequeña, pero sí con cotas diferentes, que es lo que varía algunas características organolépticas. “Me siento afortunado porque conociendo los diferentes géneros tengo la oportunidad de contrastar

“Resulta dulce, crujiente y jugosa para usar en crudo, con un comportamiento óptimo pues contiene bastante carne en las capas, y no tinta los guisos”

aspectos de texturas y sabores. He de decir –sonríe– que tengo dividido el corazón gastronómico, ya que soy de Tacoronte y conozco el rendimiento de unas y otras”.

“La de Los Carrizales –continúa– no es tan roja como la de Guayonje. Resulta dulce, crujiente y jugosa para usar en crudo, con un comportamiento óptimo pues

contiene bastante carne en las capas. Otra ventaja, ya para cocinar, es que mantiene el crujiente y, además y muy importante, no tinta los guisos”.

Eduardo Pérez insiste en cómo “es vital este cultivo principal para mantener una serie de prácticas en el barrio, tanto en la forma de obtener la semilla como al conservarla, extraerla y manejar las claves de la cosecha”. En cuanto a la producción, indica que “no es que sea voluminosa”, pero sí que “es relativamente fácil de conseguir, más aún si acudimos al caserío, algo que es muy estimulante tanto para el que se acerca como para los vecinos”.

“Comprarlas allí –afirma– está contribuyendo a mantener esa práctica agrícola con todo lo que ello comporta. Hacemos que se conserve un barrio, su paisaje y una forma de cultura que se podría perder”. Por otra parte, la calidad asociada al desembolso ante un producto de una calidad fantástica “no supone un incremento excesivo de precio, si se compara con una cebolla blanca más comercial.

• *Virtus Probata Florescit*

Carlos Cologan Soriano

El último gobernador ‘canario’ de La Luisiana española

Todos conocen a los últimos de Filipinas, si no por la propia historia, por el cine. El episodio presentaba la resistencia heroica de los últimos españoles en las islas Filipinas, un bastión esencial en siglos pasados. Se habla de la pérdida de Filipinas y de Cuba como hitos que recuerdan un pasado glorioso que se diluía para siempre, pero estos dos hechos no fueron los únicos.

Retrocediendo un poco más en el tiempo, concretamente a octubre de 1799, España se desprendía de un territorio mucho más relevante y de una forma muy ominosa: La Luisiana.

Territorio inmenso

Aquel territorio americano era inmenso y tenía una superficie de 2.140.000 km² es decir, cuatro veces más grande que la propia España y era español desde 1764.

Lindaba al este con el río Misisipi, al oeste con las montañas Rocosas, al sur con el golfo de México y al norte con la frontera de Canadá. El centro del poder estaba en Nueva Orleans y por su extensión era un territorio difícil de gobernar, por las tribus indias que lo poblaban y sus constantes ataques.

Pero no es su descripción a lo que me quiero referir, sino a la forma lamentable en cómo se perdió. Fue durante las guerras napoleónicas, con Carlos IV en el poder, aliado forzoso de Francia por los di-

El rey Carlos IV regaló La Luisiana española a Francia, un territorio inmenso más grande que España, a cambio de un trozo de tierra en Italia para su sobrino Fernando I de Borbón-Parma



Juan Manuel de Salcedo (1743-1810) militar afincado en Tenerife cuando fue nombrado gobernador de La Luisiana. | ARCHIVO

chosos pactos de familia. Francia estaba sumida en una guerra fratricida contra Inglaterra y España, como su alia-

da, sufría los asedios de Cádiz, el ataque a Tenerife y el bloqueo de su imperio colonial que estrangulaba el comercio entre América y la metrópol.

Méritos tras el ataque de Nelson

En aquellos años vivía en Tenerife el coronel Manuel Juan Salcedo, que había llegado a la isla el 14 de agosto de 1776, un militar muy destacado, pero de perfil bajo. Casi nadie sabe de él, incluido un servidor, y es solo desde hace unos días cuando me he interesado por su vida.

Salcedo arranca su estancia como Teniente del Rey, tras la partida de Matías de Gálvez desde Tenerife hacia el Virreinato de Nueva España. Su hoja de servicios es muy destacable, sobre todo por su participación en el episodio del ataque de Nelson, donde combatió eficazmente reconociéndole sus esfuerzos el propio general Antonio Gutiérrez. Esos méritos no debieron pasar desapercibidos, pues a finales de 1799 fue designado gobernador general de La Luisiana, un puesto muy-muy codiciado.

Habría que imaginarse, por un momento, como pudo ser su designación que, desde luego, estaba avalada por sus méritos, pero se desconoce quién le recomendó para semejante puesto. Era algo que miles de militares ansiaban, pues iba a gobernar un territorio que antes estaba bajo el mandato del propio Bernardo de Gálvez.

Seguramente se armó mucho revuelo en la isla, pero a sus 57 años, el veterano y querido coronel pasaba por una enfermedad y postergó su salida hasta el verano de 1800. Su marcha fue sentida, pues llevaba más de veinte años en la isla. El largo viaje a Norteamérica fue verdaderamente penoso, pues durante la escala en Cuba falleció su mujer.

En el otoño y de camino a su nuevo puesto, seguramente desconocía (¿o tal vez no?) que en Madrid se daba forma a un acuerdo secreto para regalar La Luisiana a los franceses.

Era el secreto tercer tratado de San Idelfonso de 1800, propuesto por Carlos IV, que acordaba que en solo seis meses España entregaría La Luisiana a cambio de un trozo de tierra en Italia para su sobrino el duque de Parma, Fernando I de Borbón-Parma.

Además, España entregaba a Francia seis navíos de guerra de 74 cañones que casi eran una flota: los buques Intrépido, Conquistador, Pelayo, San Genaro, Atlante y San Antonio. De este acuerdo no tenía ni idea el propio Godoy, con lo cual es probable que Manuel Juan Salcedo tampoco supiera demasiado del asunto.

Lo peor estaba por venir

Cuando uno observa el acuerdo cuesta ver cuáles eran las ventajas para España, salvo las que creía obtener el propio rey. Algunos decían que de este modo España ponía a Francia como tapón en el oeste americano, para que los Estados Unidos no accedieran a las minas de plata del norte de México, pero eso se comprobó que no era más que una patraña.

Salcedo llegó a Nueva Orleans en julio de 1801, pero en marzo ya se había hecho pública y efectiva la cesión a Francia mediante el tratado de Aranjuez que, esta vez sí, firmó Manuel Godoy y Luciano Bonaparte. Durante esos dos años, desde su designación hasta su llegada, ocupó el puesto el cubano Sebastián Calvo de la Puerta y O’Farril y su papel se limitó a ordenar e inventariar la cesión. Se mantuvo en el cargo hasta el 30 de noviembre de 1803, convirtiéndose en el último gobernador de La Luisiana española.

Pero lo peor estaba por venir. Napoleón Bonaparte, con el desconocimiento español, vende la Luisiana a los EEUU en 1803 por 80 millones de francos (15 millones de dólares) algo que el tratado no contemplaba. España, humillada, no reacciona y un mes después de la cesión a Francia, esta región pasa a manos estadounidenses el 20 de diciembre de 1803.

Me imagino la cara de Salcedo, viendo semejante despropósito. Supongo que su experiencia como peón de un juego que no conocía le dejaría algo abatido. Pero con Carlos IV y Napoleón ya se sabe lo que había. Lástima que no recordemos más a Salcedo.