

Entrevista
Inma Melián

“Al principio sólo me dejaba mirar, me costó muchísimo que el molinero me enseñara”



Arqueología
La huella de los indígenas canarios

Tumbas en cuevas, túmulos, cistas y fosas explican cómo vivían los aborígenes

Gastroclub
Restaurante Texeda

Con aceite, quesería, huerta y cerveza propias



pellagofio

Edición especial para La Provincia

2ª época - nº 82 - enero 2020

Entre los montes calcinados de la cumbre, las ovejas de Ramón Mayor pastan en los llanos de Acusa (foto: Y. M.).

El pulso de la vida se abre paso tras el fuego



Rutas

● *Chip de morena*

Francisco Belín

Identidad gastronómica de los canarios, concepto y sentimiento

En el coqueto salón del Centro Cultural de El Palmar, en Buenavista del Norte (Tenerife), estaba todo preparado para una nueva edición de las Jornadas de Patrimonio Cultural y Turismo. Versaba la intensa sesión a la que fui invitado acerca de “El patrimonio gastronómico: tradiciones, convivencia y buen vivir”. “Comenzaré esta conferencia de una forma, digamos, que un tanto peculiar con la principal intención de que caigamos en la cuenta acerca de la noción de identidad de la gastronomía de Canarias y del por-

qué de esa identidad: Ayer fui a cazar focas. A las ocho de la mañana, envuelto en una piel de caribú, embarqué en una canoa y arrumbé hacia las gélidas aguas de la bahía del Hudson en compañía de mis guías inuit y un equipo de cámaras. A las tres de la tarde me encontraba sentado con las piernas cruzadas en el suelo recubierto de plástico de una cocina, escuchando a Charlie, mi anfitrión, su familia y varios ancianos tribales.”

Es el párrafo de apertura del libro *Malos tragos* del chef mediático Anthony Bour-

dain, fallecido en junio de 2018.

Prosigo. “El grupo –sigue detallando Bourdain– se regocijaba descuartizando una foca: la carne, la grasa y los sesos crudos de la presa que acababan de matar. La abuela gritaba de alegría mientras Charlie abría el cráneo del animal y dejaba al descubierto los sesos; la anciana introdujo en-

mos aquí; no estaríamos vivos”.

Me pregunto entonces qué es la identidad. ¿Se extrañaría un cazador inuit ante un buen plato de gofio escaldado, como nosotros ante el hocico de la foca? Podemos intuir que sí.

La gastronomía canaria se nos antoja, hoy más que nunca, como un caudal conceptual y sentimental que está ahí impregnado en nosotros: un cruce y un continuo avanzar de fusión de culturas; periodísticamente, y no hace muchos años atrás, suponíamos una sorpresa, un “gallo tapado”, pero, en definitiva, flor de un día. Parecía nuestra propuesta muy sencilla y muy humilde; hoy la revitalización del producto de cercanía y la revisión del recetario nos han llevado a otra realidad en el reconocimiento general.

Somos lo que comemos, pero también comemos como vivimos; en definitiva, en el arcón de identidad que es la mesa canaria se refleja, como en pocos ámbitos, los gustos y los instintos de los que debemos estar muy orgullosos.

Éramos un “gallo tapado” pero no flor de un día: la revitalización del producto de cercanía y la revisión del recetario nos han llevado a un reconocimiento general

seguida los dedos en el mejunje”.

Esta descripción que les habrá podido parecer extrema, refleja a las mil maravillas el concepto de identidad. El jefe de cocina se pregunta: “¿Cómo entender esto desde mi eje de coordenadas cultural y gastronómico...?”. El anfitrión Charlie le aporta una pista. “Sin la foca no estaría-

● *Virtus Probata Florescit*

Carlos Cologan Soriano

22 niños sanos llegan a Tenerife para inmunizar contra la viruela

Esta madrugada entró en este puerto con 10 días de viaje de la Coruña que va con la Expedición de la Vacuna para la América. Vienen 22 niños y ya están alojados en tierra y permanecerán aquí un mes. Se les hizo un espléndido recibimiento. Esta breve descripción narra la llegada a Santa Cruz de Tenerife de la corbeta *María Pita* de 160 toneladas, al mando del capitán Pedro del Barco y España, procedente de La Coruña. Este único navío constituía la Real Expedición Filantrópica de la Vacuna contra la viruela (1803-1813), que tenía como objeto propagar y perpetuar la vacuna en los territorios hispánicos de ultramar. Fue la primera gran campaña de vacunación de la historia a nivel internacional.

El mérito de esta novedosa expedición fue sin duda del médico y militar Francisco Javier Balmis Berenguer, que persuadió a Carlos IV para enviar una expedición a América que propagara la recién descubierta vacuna contra la viruela. El Rey estaba muy sensibilizado con el problema, pues su hija la infanta María Teresa había fallecido a causa de la enfermedad. Acompañado por José Salvany y Lleopart, partieron de La Coruña y llegaron a Santa Cruz de Tenerife el 9 de diciembre de 1803, donde fueron recibidos con gran expectación.

El asunto de inocular, es decir, introducir en el organismo por medios artificia-

les, un virus o bacteria de una enfermedad contagiosa hace que este cree los anticuerpos correspondientes. La técnica

de curación por inoculación había sido desarrollada por el inglés Edward Jenner que, en 1798, observó que las recolectoras de leche adquirían, ocasionalmente, una especie de viruela bovina por el contacto continuado con las vacas, quedando luego a salvo de enfermar de la viruela común. Su propuesta era inocular a gente sana con esta bacteria, algo que, al principio, no fue aceptado por todos. En 1800 su curación ya se aceptaba y había llegado a media Europa; el propio Balmis tradujo un libro de Jacques-Louis Moreau de la Sarthe que detallaba el procedimiento.

Lo más complicado

El principal reparo a la Gran Expedición era su alto coste, cifrado en 90.000 reales de vellón. Había que llevar, en unas condiciones sanitarias nunca antes vistas, un carísimo equipamiento consistente en botiquines con los medicamentos, lienzos para las vacunaciones, 2.000 pares de vidrios para mantener el fluido vacuno, una novedosa máquina neumática, cuatro barómetros, cuatro termómetros, 500 ejemplares de la obra de Moreau de la Sarthe traducida por Balmis como manual para la difusión de esta práctica y seis libros en blanco para anotar los resultados de su trabajo y servir de registro de las actividades realizadas.

Pero esto no era lo más complicado.

Dado que no existía recipiente alguno ni medios en la época para conservar la vacuna, se decidió que fueran niños sanos que no la hubieran pasado los portadores de la misma. Los 22 niños embarcados procedían de tres ciudades. Seis de la Casa de Desamparados de Madrid, once del Hospital de la Caridad de La Coruña y cinco más de Santiago. Una vez inoculado un niño, a los nueve o diez días se lo transmitía a otro y así sucesivamente. Para ello debían ser cuidados y vigilados con mucho seguimiento.

A estos problemas se sumaba una in-

mensa cantidad de niños y mayores que hubo que movilizar en cada lugar donde se hicieron las inoculaciones. Primero, hacer la difusión y convencimiento del procedimiento, y luego organizar a cientos de niños con sus padres. En el caso de las islas Canarias, el encargo de organizar la estancia y las vacunaciones le correspondió al comandante general de Canarias, Fernando Cagigal de la Vega y, todo hay que decirlo, fue una suerte contar con él pues lideró la campaña con gran acierto y determinación.

De Tenerife, a América y Asia

El propio Balmis se sorprendió de la gran aceptación en Tenerife, incluso se desplazó a La Laguna para evitar que tantos niños debieran bajar a la ciudad portuaria. Lo cierto es que aquella escala generó todo tipo de situaciones, ya que la mortandad infantil era muy elevada. Además, la salud era algo que se tomaba muy en serio en las Islas, pues las epidemias, como hoy sucede con los aviones, se transmitían muy rápidamente entre continentes por el incesante tráfico marítimo.

Ese mismo mes en el que Balmis estuvo en la isla llegaron navíos de todas partes. El 24 de diciembre, por ejemplo, llegaba un bergantín procedente de Nueva York y el comandante general se negó a dejarle entrar sin la cuarentena, pues se conocía que en aquel puerto americano había un brote de fiebre amarilla provocado por un barco procedente de Portsmouth.

La expedición permaneció en Tenerife hasta el 6 de enero de 1804 y llegó a la Guaira en donde se dividió. Balmis se trasladó a Caracas, luego a Puerto Cabello y desde ahí partió hacia La Habana. Salvany se adentró en Nueva Granada (Colombia) y luego en el Virreinato de Perú (Ecuador, Perú, Chile y Bolivia). En 1805 Balmis llegó a Nueva España y logró que la vacunación se extendiera hasta Texas. Cruzó el país y el grueso de la expedición original partió desde Acapulco hacia Manila (Filipinas) y Balmis descartó regresar a América, para adentrarse en China.

El propio Jenner escribió, años más tarde, sobre la expedición española:

No puedo imaginar que en los anales de la Historia se proporcione un ejemplo de filantropía más noble y más amplio que este.



Edward Jenner vacunando a su hijo pequeño, que sostiene la señora Jenner; fuera, una mujer sujeta una vaca. | WIKIMEDIA COMMONS

Gastroclub

Restaurante Texeda | Cosecha propia de verduras, aceite, carnes, quesos y cerveza



Borja Marrero va cada mañana a su huerto ecológico a regar, sembrar y cosechar. | YURI MILLARES

Verduras del huerto con crema de coliflor con ajo tostado y crumble de remolacha y mantequilla de cabra/oveja. | Y.M.



la corona que es la de almendra amarga de Tejeda.

Todo eso estuvo a punto de venirse abajo en cuestión de horas en agosto, durante el gran incendio forestal que afectó a 9.200 hectáreas de la cumbre y arrasó bosques y cultivos, rodeando peligrosamente incluso a los pueblos de Tejeda y Artenara. La finca La Montaña no fue ajena a la catástrofe. El fuego subió veloz calcinando viejos olivos, quemó cientos de frutales y, en el fondo del barranco, las altísimas temperaturas alcanzadas volatilizaron los cuerpos de 20 ovejas de las que sólo se hallaron las cabezas calcinadas de cinco de ellas.

Aquí tiene el chef sus huertos y frutales; los olivos con cuyo fruto elabora aceite de oliva virgen; los pastos y corrales con los animales que le dan leche y huevos; la quesería... Fruto de todo ello presume de que su cocina se abastece en un 70% de producción propia. "Texeda no es sólo un restaurante, es una filosofía de vida con una economía circular y sostenible en la que se recuperan tierras que están abandonadas para que el pueblo no acabe despoblado", dice con énfasis.

A diario recorre la finca desde muy temprano, aprovechando para plantar, regar o coger lo que necesita. Aquí realiza su "desconexión, es mi momento creativo".

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

Kilómetro 0 y mucha pasión en la cumbre de Gran Canaria

Borja Marrero y Andrea Arias se fueron a recorrer Sudamérica huyendo del estrés y volvieron con tanta energía como para empezar un proyecto, Texeda, al que ambos socios se han entregado con entusiasmo... y un gran incendio forestal casi tumba.

YURI MILLARES

"Después de un tiempo de mucho estrés en una empresa familiar de catering durante cinco años, Andrea y yo decidimos irnos seis meses a Sudamérica a recargar pilas, haciendo una ruta con mochila empezando en México y terminamos en la Patagonia chilena, cocinando

en comunidades indígenas y cogiendo muchas ideas", explica el chef Borja Marrero los orígenes del restaurante & *brewery* Texeda.

Lo explica mientras recorre la finca La Montaña, el núcleo del que irradia todo el concepto de kilómetro cero que pone en práctica en el restaurante Texeda. Después de nueve años fuera entre

Madrid, San Sebastián y Barcelona en estrellas Michelin, también en México, trabajando y saturados del nivel de estrés, más los cinco en su isla natal en el catering, "no quería volver a lo mismo".

Así nacen la cerveza artesana Texeda y el restaurante del mismo nombre que acoge su elaboración y la pone en la mesa acompañan-

do platos de una cocina bien hecha, tradicional, basada en gran medida en el producto de la zona. Una iniciativa que pronto tiene parroquia dispuesta a subir al pequeño pueblo de Tejeda a poco más una hora de los principales núcleos urbanos y de población de la costa.

"Te vas viniendo arriba y empezamos a complicar la cocina poco a poco", ríe, pues se trata ya de una carta de 22 platos y la posibilidad de elegir, además, entre dos menús degustación de 7 y 11 platos.

Y si de cervezas hablamos, elabora, entre otras, una tostada con toques a tofe, la de trigo y la joya de



Y. MILLARES

ACELGAS ECOLÓGICAS CON HUEVO A BAJA TEMPERATURA Y JAMÓN DE CABRA

"Hacemos jamón de oveja, jamón de cabra y estamos terminando un jamón de cochino negro canario que pronto estará listo", explica Borja Marrero. Junto a los corrales tiene malta al sol. "Ayer hice cerveza y ahora está húmeda, la seco antes de dársela a los animales, para que no les fermente en el estómago. Lo que estoy haciendo es cerrar el círculo: vas a comer acelgas del huerto, jamón de cabra y un huevo a baja temperatura con una cerveza cuya misma malta es la alimentación que tuvo la gallina que lo puso".



Y. MILLARES

PLATO INSIGNIA (ROPAVIEJA DE CABRA), PLATO PREFERIDO (BRÓCOLI)

A la pregunta de qué platos reflejan más lo que quiere hacer cita como plato insignia la ropavieja de cabra con pinocha ahumada ("es con el que empecé"), aunque no quiere dejar de citar su sopa de queso duro de la propia quesería con bienmesabe, gofio y verduras. Pero si de identificar su propuesta de cocina se trata ("dar un producto rico, saludable y con conciencia") confiesa que lo podría transmitir su brócoli a la llama con una salsa de almendra, cilantro, yema de sus gallinas y vinagre de sus cervezas.

El reportaje



El ganado trashumante de Ramón, en los llanos de Acusa a la hora del ordeño. | Y. M.

El pulso de la vida se abre paso en Gran Canaria después del incendio

El paisaje carbonizado del terrible incendio del verano va cambiando su color por el verde que va cubriendo la silueta de montañas, llanos y terrazas agrícolas de la cumbre. Las ovejas de Ramón que sobrevivieron crían una nueva generación de corderos, después del susto Ofelia sigue haciendo queso de sus cabras y el ganadero Víctor vuelve a sembrar cebada para sus vacas.

YURI MILLARES

Avanza la mañana un día soleado de diciembre, después de algunos días de lluvia, y Ramón Mayor reúne sus 200 ovejas en un corral en el llano de Acusa, donde lleva dos meses. Los perros esperan fuera: el de pelo claro y abundante es Robey el otro es un bardino, "veces le digo Bardino y veces le digo Ligero, según me parece", dice.

Prefiere y tiene por costumbre empezar a ordeñar a eso de las 11 de la mañana, en vez de al amanecer, cuando "las suelto un poco, que caminen y se les calienta la ubre que lo tienen arrugado del frío. Además, así se sacuden el estiércol que se les pega a la lana y quedan limpias para el ordeño. Y rinde más la leche ordeñada después del mediodía", explicaba cuando le visité para incluirlo en el libro *Los últimos trashumantes de Canarias*.

Igualmente tiene por costumbre realizar unas cuatro trashumancias cada año entre dos lugares: el corral junto a su casa en Cueva Corcho a unos 1.335 m de alti-

tud (municipio de Valleseco) y la altiplanicie de la Vega de Acusa a 1.025 m (municipio de Artenara).

"Depende del tiempo y de la comida, si esto no *cambea* tendrá uno que marcharse", dice mientras ayuda a un cordero con horas de vida. "Nació anoche y todavía no ha mamado. Esta oveja tiene la ubre un poco baja y los corderos no buscan la teta sino para arriba. Son mal amañados, si le da por no pegar".

Pezuñas quemadas

Agosto le pilló con el ganado en Cueva Corcho. "El fuego se metió en el corral y el estiércol seco es como paja, quemó las pezuñas a las ovejas, las de atrás y las de adelante. Tuvimos que matar 38 porque se les cayeron y no se mantenían de pie, y otras dos que se murieron, 40 se jodieron en total".

Las que sobrevivieron "todavía están sentidas", señala con la mirada las pezuñas de la oveja a cuyo cordero intenta ayudar a mamar. "Ni en tiempo ni en mi vida hubiera visto un incendio como este, ni lo quisiera volver a ver", asegura.



Ramón ayuda a mamar a un cordero recién nacido y Ofelia da de comer a sus cabras. | Y. M.



El llano donde tiene las ovejas luce una capa de hierba, pero las montañas que lo rodean siguen del color que las dejó el incendio. "Mira donde está quemado: no ha reventado nada. Si llueve tienen que comer, porque donde se quemó sale la comida limpia, lo que eso tarda en echar", advierte. La falta de pastos la ha tenido que suplir estos meses con paja que le ha estado dando el Cabildo y ración de millo que les pone en el ordeño.

Muy cerca del pueblo de Artenara está la cueva-correro a 1.215 m de altitud donde la pastora Ofelia Vega tiene unas 50 cabras "contando las nuevas y las chicas", precisa. "Cuando no estoy trabajando en el Ayuntamiento vengo por la mañana, ordeño, hago el queso y por la tarde, ahora como los días son más cortos a partir de las tres y hasta las seis, las suelto. Y cuando las suelto al campo voy con ellas a la punta del risco, yo soy una cabra más", ríe.

Nieta de un conocido pastor de la zona, ella también lo es "porque de toda la vida me ha gustado esto", confiesa. Incluso se apuntó a la primera convocatoria de la escuela de pastores que puso en marcha el Cabildo. "Me gustó mucho. Al estar acostumbrada a como yo hago las cosas, nos enseñaron a hacer el trabajo más fácil", ríe de nuevo.

Desalojada por el Seprona

Durante el incendio recuerda que "el fuego estaba por encima de la montaña y yo sentada ahí enfrente de la cueva viendo cómo se incendiaba todo. Esto aquí debajo no llega, me decía. Hasta que se fue apagando y vino la guardia civil y me quería llevar. Yo no quería, porque el humo no era de estos aparrados, sino que hacía viento y estaba disperso y las cabras esta-

ban aquí tranquilas. Me fui con mis hijos, que estaban en Acusa, a las cuatro de la mañana. El segundo fuego vino por debajo y volvieron a buscarme. Le dejé la llave del candado al Seprona, que se estaba dedicando a soltar a los animales, por si veían la cosa cruda que soltaran mis cabras”.

Más al norte y en el mismo municipio de Artenara, vive **Víctor Díaz** en el poblado troglodita de Lugarejos, a 832 m de altitud.

El paisaje ofrece la visión de terrazas y parcelas de cultivo (*suer-tes* en el habla local), en muchos casos ya abandonadas, cubiertas de una capa de hierba pero con los frutales calcinados. “Esos árboles no sirven ya: castañeros, almendros, nogales, perales, algún naranjero”, señala.

“El hollínapestaba. Venía viento y te echaba la ceniza en los ojos o en la boca. Y no había nada que echar a los animales, nada”

Ganadero con siete reses de la raza canaria, sólo tiene dos vacas en ordeño. Con esa leche y la de unas pocas cabras hace queso de mezcla. Son animales que alimentan con lo que le da la tierra.

“Este millo lo planté después del incendio –dice mientras, cuchillo en mano, corta ramas para llevar a la cueva de las vacas, la novilla y los becerros–. Me pasé un mes seco, echándole paja y pienso nada más porque no quedaban tuneras o estaban todas llenas de ceniza. El hollínapestaba. Yo tenía ganas de marcharme de aquí. Después de agosto me pasé tres meses, hasta ahora que llovió, que no podía ni abrir la boca. Venía viento y te echaba la ceniza en los ojos o en la boca. Y no había nada que echarle a los animales, nada”.

Se le quemaron siete cabras. “Dos no sobrevivieron y a las otras se le quemaron los ubres. Las dejé sueltas para que pudieran escapar, pero las acorraló el fuego tan rápido que...”

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



Víctor muestra la cebada que va a sembrar en Lugarejos la mañana del reportaje. | Y. M.



LENTEJA, AVENA, ARCHITA Y “CEBADA ABORIGEN”

“La piña es para la casa y la rama del millo para los animales (foto dcha.). Y siembro cebada para coger grano y paja –dice Víctor Díaz una mañana con ramas de piña al hombro, camino de la cueva de las vacas, mostrando el saco con la semilla (foto superior) que se disponía a sembrar un rato después-. En otro llano siembro otras semillas: lenteja, avena y archita. Esta cebada es aborigen, yo creo que lleva desde que están los canarios aquí. Es diferente a la Península. Y la avena, igual. Te puede echar hasta 50 granos en una espiga, ¡y 70! Eso no se ve en ninguna cebada. Es la que hemos tenido aquí: la sembró mi padre, la sembró mi abuelo, la siembro yo ahora. Es muy buena, porque en cualquier parcela que no haya mucha humedad se da y fuerte”. La que tenía en agosto en la era (foto izq.) se la calcinó el fuego durante el incendio.

REPORTAJE FOTOGRÁFICO: YURI MILLARES

de Canarias **pellagofio** Suplemento mensual para conocer y saborear el mundo rural y natural de



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

Historia oral

La Escala, primera y olvidada
fábrica de jabón canario

Nadie –salvo unos pocos familiares del industrial– ha mirado con nostalgia al solar de la calle Olof Palme que despidió vacío el año 2019 tras el derribo del edificio que allí se levantó en 1958 como fábrica de jabones.

YURI MILLARES

La historia comienza en el pueblo salmantino de Guijuelo, donde un miembro de la saga Martín no se dedicó al negocio familiar de los jamones por el que son más conocidos: Salvador Martín Martín (Guijuelo 1896-Las Palmas de G.C. 1958). “No le gustaba la agricultura, prefería los negocios y la industria. Era de una familia de arrieros que hacía venta ambulante y comerciaba con jabón, jamón, pimentón, según la época y las campañas”, me contaba su hijo Sigifredo (1922-2005).

En 1930 decide emigrar a Colombia con un socio, Jesús Martín, para establecer una fábrica de jabones en Barranquilla. En 1934, sin embargo, regresa a Salamanca, según las fuentes familiares consultadas por añoranza de la familia (en Guijuelo había dejado a su esposa y cuatro hijos pequeños) y/o porque el clima del lugar no le sentó bien. Lo cierto es que, nada más regresar, decide ir a Canarias por su clima y porque le dijieron que no había fábrica de jabón.

Fue así como llega a Las Palmas de Gran Canaria el mismo 1934. Hombre inquieto y emprendedor,



Fachada de la fábrica de jabones La Escala, de Manuel Martín, dos años después de su construcción en 1958. | PELLAGOFIO

• Hablar canario

Con grasa del matadero y de barcos del muelle

En tiempos de la guerra civil y, después, de la guerra mundial, la importación de las materias primas que necesitaba la fábrica de jabones La Escala se complicó mucho. Debido a la escasez, usaban sebo que se obtenía de la grasa del sacrificio de reses en el matadero y de la grasa animal que conseguían en barcos que hacían escala en el Puerto de La Luz.

“El sebo que conseguían importar en aquellos convulsos años y les llegaba en bidones a veces traía sorpresa. Al destapar los bidones, debajo de los primeros 25 o 30 centímetros de sebo, lo que había debajo era maderas, trapos y otros objetos.

* **jabón suasto**. Definido como “jabón de lavar, pero bueno” en el *Tesoro lexicográfico del español de Ca-*

narias y como jabón “en barra” por Alfonso O’Shanahan en su *Gran diccionario del habla canaria*, que también lo cita como «jabón azul» (“para lavar la ropa o fregar la loza”) y «jabón inglés» (“hace mucha espuma” y es “azul”), el origen de este vocablo en el habla canaria procede de la adaptación al lenguaje isleño del apellido Swanston. En 1812 el escocés James Swanston viajaba rumbo al Caribe cuando su barco fue atacado y hundido en aguas canarias, pudiendo llegar a nado hasta la costa. Se establece en Las Palmas donde crea un imperio comercial y “es conocido en las islas por darle el nombre a los primeros jabones con añil incorporado llamado *jabón suasto*”, escribe Andrés Rodríguez Berriel (*Historias del cabotaje*, Colección Pellagofio, Mercurio & Pellagofio, 2013).

• Baúl del lector



Carlos Santana Jubells

Money trading
with bananas

Con el trasfondo del sempiterno mar de nubes que suele cubrir el cielo en el valle de La Orotava, una lancha a remos y cargada hasta los topes de huacales de plátanos acaba de salir del muellito del Puerto de la Cruz para traspasar la carga al barco frutero *Alondra*, fondeado algo mar adentro y propiedad de la Yeoward Lines, la otrora todopoderosa compañía comercial frutera británica que había encontrado en el plátano canario una verdadera gallina de los huevos de oro.

Se trata este de un excelente documento histórico y etnográfico. Ca-



Lancha cargada de plátanos se dirige al frutero ‘Alondra’, en el Pto. de la Cruz. | ARCHIVO MMM-BALL

be admirar el esfuerzo de unos fotógrafos sensibilizados con la tarea de dejar para las generaciones futuras testimonios visuales de dichas formas de vida. A su interés por la etnología y la etnografía debemos gran parte del conocimiento visual que hoy tenemos de las islas Canarias desde la segunda mitad del siglo XIX.

Pero... mentira. Si bien no deja de ser cierto que la riqueza informativa que nos aportan estas antiguas imágenes es indiscutible, este tipo de imágenes eran de intencionalidad comercial. Eran encargadas por las grandes compañías fruteras que operaban en

Canarias y, luego, copiadas y recopiadas circulaban a modo de postales por el Canary Wharf de Londres, cantando las glorias del imperio colonial y comercial británico, actuando como reclamo para atraer más capitales. Aquí el mensaje subliminal no era otro que el de *you can make money in the Canary Islands trading with bananas* (Puedes ganar dinero comerciando con plátanos).

Los furgones de reparto en 1960: el VW para la ciudad, el Renault para los pueblos. | PELLAGOFIO



con el tiempo se dedica a comprar solares, abrir pozos e, incluso, proyecta la construcción de un cine que quedó en un sueño, unos planos que encargó a un arquitecto y una maqueta, pero, especialmente, puso en marcha nada más llegar su fábrica de jabones.

Primero estuvo en la calle Secretario Artilles (cerca del parque Santa Catalina). Hacía dos tipos de jabones en barra, el típico jabón ocre y el tipo portugués con vetas azules por estar teñido con añil, conocido en Canarias como **jabón suasto**. Para fabricarlos usaba sebo animal, aceite de coco o palma, sosa cáustica y otros aditivos.

En una caldera, con fuego directo de leña que conseguía de podas de eucaliptos y de barcos desguazados, ponía a calentar los ingredientes hasta que llegaba un punto en el que la mezcla era idónea. Cuando la pasta de jabón se endurecía, la desmoldaba y cortaba en barras y vendía.

En 1947 cedió el negocio a su hijo mayor Manuel Martín Martín (1920-1970) que trasladó la fábrica a la calle Viriato (barrio de Guantarteme) a un almacén alquilado, donde él y su hermano Sigifredo siguieron, codo con codo, con la actividad. En 1958 levantaron una fábrica de nueva planta en la calle General Sanjurjo (hoy Olof Palme), donde también elaboraban jabón en escamas para las lavadoras de entonces, que movían el agua con una hélice que formaba un remolino. Poco después lograron crear su propia fórmula de jabón de fregar en pastilla.

“Le pusieron la marca Detescala y se vendía bien”, recuerda una de las hijas de Manuel. Pero el fabricante de Detespum los denunció por copia de marca. Aunque se defendieron argumentando que su marca era el acrónimo de la palabra *detergente* y su marca *La Escala*, perdieron el litigio y tuvieron que cambiarla, denominándola Super Detergente La Escala.

Tras el fallecimiento de Manuel Martín la fábrica no siguió en producción mucho tiempo más. Sin su empuje y con el descenso de la venta del jabón en escamas cesó su actividad en 1972.

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

Patrimonio

Arqueología | La huella aborígen

YURI MILLARES

Los propios autores de la investigación se han quedado sorprendidos tras los resultados del análisis comparativo de las prácticas funerarias de la población indígena de Gran Canaria. Lo acaban de dar a conocer Javier Velasco (técnico del Servicio de Patrimonio del Cabildo), Teresa Delgado (conservadora de El Museo Canario) y Marco Moreno y Verónica Alberto (de Tibicena Arqueología y Patrimonio).

“Aunque algunos trabajos empiezan ya a hablar de cambios y desarrollo social en la sociedad aborígen, hasta ahora hemos tenido una imagen bastante estática”, explica a *Pellagofio* esta última.

¿Cuándo llegaron los canarios?

¿Desde cuándo están los canarios en la isla?, es la primera pregunta que cabe hacerse para empezar a desarrollar la cronología de sus distintos tipos de enterramientos y su significado. “Teníamos como fecha de consenso para esta llegada el siglo V a. de C. –continúa–, pero en los últimos años se ha ido trasladando esa fecha hacia el cambio de era y, después, tenemos toda una serie de prácticas funerarias hasta 1483, año de la desaparición del orden social de los canarios”.

Para ordenar en el tiempo esos enterramientos disponían de unas 130 fechas de yacimientos sepulcrales, una serie a la que han aplicado un sistema de estadística bayesiana. “A esa estadística le vamos dando información y te crea un modelo”, dice, y eso es lo que han obtenido.

De entrada, las fechas “calibradas y reales” que dan los muertos más antiguos localizados en sus tumbas datan del siglo V de nuestra era (y no antes). “Más atrás no hay nada”, precisa esta arqueóloga.

Estos primeros pobladores eran gentes que llegaron del norte de África “con todo su bagaje cultural, enseres, semillas y animales necesarios para colonizar la isla y tener éxito”. Su modelo de ocupación del territorio los lleva al interior, al barranco de Guayadeque, la Caldera de Tirajana y la Cumbre. “Son poblaciones agropastoriles y buscan perfiles de territorio que se adapten a lo que ellos iban a explotar con sus animales y semillas, por eso se van a valles y montañas”. Viven en cuevas y entierran a sus muertos en cuevas.

Desde su llegada y hasta el siglo VII no hay otro tipo de cementerios que los enterramientos en cuevas funerarias que están integradas en los lugares de habitación, que son espacios colectivos. En esos primeros siglos los indígenas viven en una sociedad bastante homogénea. “El peso de la comunidad es muy importante, por eso la ritualidad funeraria en cuevas colectivas”, describe.

El tiempo pasa y, de repente, surge un nuevo modelo de enterramiento en túmulos, estructuras de piedra de mayor o menor porte que cubren el cadáver. Apenas tie-



Túmulos en la necrópolis del Maipés de Arriba, en Agaete. | YURI MILLARES

Tumbas en cuevas, túmulos o fosas explican cómo vivían los canarios

A partir de unas 130 fechas de yacimientos sepulcrales en Gran Canaria, cuatro arqueólogos ordenan en el tiempo las prácticas funerarias de los indígenas canarios mediante un sistema estadístico que revoluciona el conocimiento, disperso hasta ahora, de sus enterramientos y de la evolución de su sociedad durante más de mil años. Los cementerios son reflejo de la economía y la mayor o menor jerarquización social de estas poblaciones.



Una cosa no cambia, el tratamiento del cadáver permanece idéntico, con cuerpos envueltos en pieles o esterillas: las momias

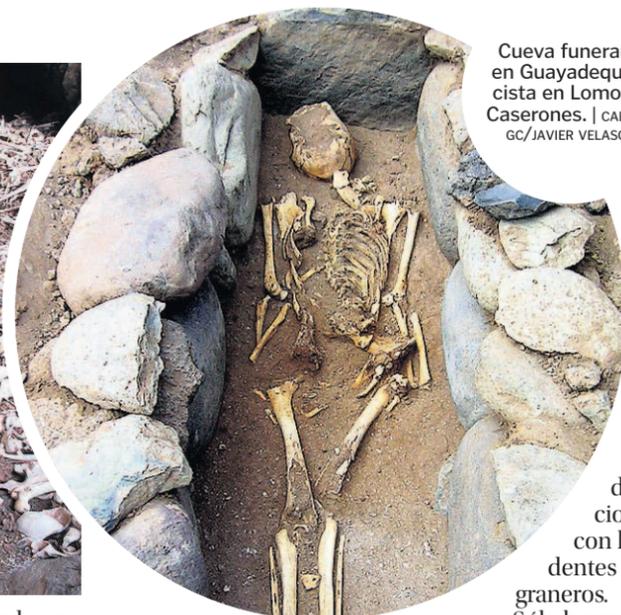
ne un par de siglos de vigencia, pues surge en el VIII y sólo dura hasta el XI. “Representa una ruptura y un cambio social importantísimo”, quiere destacar Verónica Alberto. El enterramiento en cuevas continúa existiendo, pero “decrece considerablemente”.

Ahora se trata de grandes cementerios localizados de forma más restringida en espacios agresivos y áridos de gran relevancia visual (el espacio de los muertos se identifica desde lejos, con el negro de las coladas de lava o el rojo de la piedra oxidada de avalanchas) y se pasa del mundo colectivo, de una comunidad homogénea, a la exaltación del individuo como ente social: es el triunfo de la asimetría.

A partir del siglo XI desaparece el uso de los túmulos y vuelve a predominar el de las cuevas, aunque ya no son cuevas grandes ligadas a los espacios de habitación, como al

principio. Siguen siendo enterramientos colectivos, pero con un número más reducido de cadáveres... Hasta el siglo XII, que aparece lo que estos investigadores llaman “el mundo de las cistas y las fosas”, un cambio “muy radical social y políticamente”, destaca.

“Es el triunfo del sistema agrícola, cuando se ocupan las grandes vegas de las desembocaduras de los barrancos pero, también, hay una explotación mucho mayor del medio marino como fuente de re-



Cueva funeraria en Guayadeque y cista en Lomo de Caserones. | CABILDO GC/JAVIER VELASCO

curso”, añade. **Mil años de momias**

El modelo de sociedad pastorilista de los primeros tiempos, con relaciones de grupo más igualitarias, evolucionaron en Gran Canaria hacia sociedades agricultoras más jerarquizadas: la producción implica relaciones de desigualdad con la aparición de excedentes que se guardan en graneros.

Sólo hay una cosa que no cambia en más de mil años de poblamiento y tumbas. Los graneros para el excedente coinciden en el tiempo con los cementerios en túmulos; la desigualdad se acentúa cuando aparecen los enterramientos en cistas y fosas, pero el tratamiento del cadáver permanece idéntico, son cuerpos envueltos en pieles de animales o en esterillas de junco, o las dos cosas al mismo tiempo, conformando paquetes funerarios rígidos: las momias.

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

Cita con Canarias

YURI MILLARES

— Ven que te voy a dar una lección magistral —bromea mientras nos acercamos a la acequia que, en el exterior del molino, llena el cubo por donde entra el agua que hace mover sus aspas y, por ende, la piedra volandera.

— **Pues venga esa lección magistral.**

— En el caso del molino de Fargas la acequia que trae el agua es de la Heredad de Aguas de Arucas y Fargas. Todos los molinos de agua funcionaban igual, no pagaban alquiler ni tasas por el uso del agua, sino que se comprometían a que en el rebosadero siempre hubiese agua saliendo. El agua viene por la acequia y se acumula en el cubo, que hace de embalse con una altura que depende de la dimensión de la piedra: es ingeniería bestial, según el diámetro de la piedra se calculaba la altura del cubo. ¿Por qué tiene que haber siempre agua en el rebosadero? —se adelanta a preguntar—. Porque la acequia principal, cuando llega al molino, se divide en dos, una que sale después del cubo y otra que sale del rebosadero. Si no hay agua en el rebosadero cuando se abre el agua del molino la acequia se queda sin agua; habiendo agua en el rebosadero sigue el agua circulando por la acequia y se mantiene el agua en el cubo.

— **¿Y por qué hay ceniza? —observamos la acequia y la cabeceira del cubo manchadas.**

— La trae el agua de la cumbre

Inma Melián

La última molinera en el molino más antiguo

El molino de gofio más viejo de Canarias en perfecto estado de uso entró en funcionamiento en 1517 y 442 años después echó el cierre tras una gran sequía que dejó de mover sus aspas. Restaurado por el Ayuntamiento de Fargas entró de nuevo en funcionamiento en 1995. Durante algunos años más siguió tostado y moliendo millo de la mano de Juanito 'el Molinero' y, después, de su discípula, antes de que quedara sólo para fines demostrativos. De aquella experiencia queda su libro para niños 'Mi cuaderno del gofio'.

“Al principio sólo me dejaba mirar, me costó mucho que el molinero me enseñara”

tras los incendios de este verano. Esta agua viene de la cumbre.

— **Este molino en concreto ¿qué singularidad tendría respecto a otros?**

— Fue el primero que se restauró. De hecho, para hacer la tolva nueva y restaurar las piedras e incluso las aspas se tardó tiempo porque no había referente. Ya después se restauraron otros.

— **Estuvo más de 35 años abandonado.**

— Era un punto de reunión social: donde se reunía la gente a hablar de unos y de otros, donde se cerraban negocios. En la pared está todavía la anilla donde se amarraban los burros. Los molineros cumplieron una función importante, sobre todo en la época de la posguerra, porque ayudaron al pueblo. Pero estaba cerrado y abandonado, hasta que se restauró en 1995.

— **Se puso en funcionamiento otra vez con un molinero.**

— Exacto, vino Juanito *el Molinero*. Era todo un personaje. Fue mi maestro y he de decir que me costó muchísimo que me enseñara.

— **¿Un día viniste por aquí y le dijiste que querías aprender? ¿Cómo surgió esa chispa?**

— La chispa mía con los molinos viene de chica. Mi madre era lagunera y mi abuela vivía cerca de un molino que había por la plaza del Cristo, en La Laguna. Cuando mi abuela me mandaba a comprar el gofio, yo llegaba allí y el molinero me dejaba entrar. Aquel olor a tostado me llamaba tanto la atención

que ahí quedó. Y bueno, años después vivía yo en Fargas e hice un curso de Técnico en Turismo Rural a través de la Mancomunidad del Norte, y de cada municipio visitábamos un lugar: fue cuando me quedé prendada con el molino. Entonces me fui un día a hablar con el alcalde y le dije que quería aprender. “Ah, si Juanito te enseña.” Vine y de

“Se puede tostar más o menos, pero en sus sabores y matices está el truco del molinero”

entrada Juanito no me enseñaba, me dejaba mirar. Luego empecé a coger un poco de confianza. Él estaba jubilado, pero como se veía obligado a estar aquí de lunes a lunes (porque se comprometió verbalmente con el alcalde) y quería coger algún día libre, me empecé a enseñar cómo abrir la llave del agua, hasta dónde podía llegar y hasta dónde no. Después sí que me enseñó, a medida que fue cogiendo más confianza. Fue un año y pico aquí con él. Llegó un momento en el que sólo venía de vez en cuando y yo empecé a trabajar en el Ayuntamiento, se creó aquí la Oficina de Turismo y estaba yo.

— **¿Que fueras mujer le produjo algún tipo de desconfianza para enseñarte su oficio?**

— Le produjo disfunción mental. Es como cuando fui la primera mujer que organizó la feria de ganado en Fargas en las fiestas. Yo era todo terreno en el Ayuntamiento y también llevaba Protocolo. El primer año los ganaderos me miraban con cara de “¿qué hace una mujer aquí?”, pero luego me gané su confianza. En el caso de los molineros, es que son muy recelosos.

— **De sus secretos...**

— Sí. Se supone que la forma de hacer el gofio es la misma siempre; puedes tostar más, puedes tostar menos, pero hay infinidad de sabores y de matices: es el truco de cada molinero.

— **¿Cuánto tiempo estuviste de molinera?**

— Cinco años y haciendo otras labores en el Ayuntamiento. Yo aquí era feliz. Es donde surge *Mi cuaderno del gofio*, porque mis hijos eran pequeños... es donde empiezo a pintar a Don Millo y a Doña Piña, a mano alzada. Yo decía “para los niños, para que les llegue esta historia”.

— **El libro llegó a buen puerto, porque lo conseguiste publicar.**

— En el Ayuntamiento de Farga no hubo interés. En el Gobierno canario me dijeron que estaban promocionando el silbo gomero... Finalmente decidí asumir yo el coste.

— **Terminamos: un recuerdo dulce.**

— Estar en el molino de La Laguna, con el molinero dejándome probar el gofio según salía. Yo podía tener cuatro o cinco años.



• Ojo de pez



Yuri Millares

La entrevista tiene continuación en pellagofio.es

“El millo es más fácil de tostar, pero el trigo y la cebada pueden tener combustión espontánea, ¡cuidado!”

Don Millo y Doña Piña

Desde que se puso a dibujar los primeros bocetos de Don Millo y Doña Piña, viendo a sus hijos pequeños jugar por el molino, hasta que pudo publicar *Mi cuaderno del gofio* pasaron más de diez años. Los noes que recibió de diversas instituciones no hicieron que se rindiera y al final lo financió ella misma. Lo tiene “en una librería por isla”, dice. En la página de Facebook “Mi cuaderno del gofio” dice cuáles.