

Entrevista

Débora Cabrera

“En hostelería tiras la toalla muchas veces los domingos, pero el martes se te pasa”



Arqueología

San Buenaventura, en Betancuria

Sondeos en el devastado primer convento franciscano de Canarias

Rutas

El oro y la plata

El petróleo de la España imperial del siglo XVIII



pellagofio

Edición especial para La Provincia

2ª época - nº 84 - marzo 2020

Ejemplar de palomo buchón de la tierra de Tenerife de color bronce oscuro (foto: Tato Gonçalves).

En busca de las razas canarias del mundo rural

Palomo buchón de la tierra de Tenerife



Cita con Canarias

YURI MILLARES

— Cuando te conocí trabajabas en la cafetería debajo del hotel Edén, en Los Llanos de Aridane, con tu madre, tu hermana...

— Estábamos toda la familia.

— Veintipico años después, llevas el bar La Perpleja en Las Palmas. ¿Cómo surge este proyecto?

— Trabajaba con la Televisión Canaria en una subcontrata, en producción, y de repente vino la crisis y nos quedamos todos los mayores en la calle. Y con más de 40 años, en hostelería, donde he trabajado toda la vida, eres vieja. Me puse a buscar curro. Fui a la Cámara de Comercio con mi situación: 42 años y sin tener absolutamente nada, ¿qué puedo hacer? Durante 45 minutos de reloj me estuvieron haciendo preguntas: “¿Vas a ser sociedad anónima?, ¿vas a ser autónoma?, ¿vas a...?” Pero eso es lo que necesitaba saber, qué harían en mi situación. Y gracias a la Cámara de Comercio conseguí el nombre del local: al salir me preguntaron “¿qué te dijeron?”, pero no podía responder, intentando asimilar la información, y dije: “no sé, me quedé perpleja”. Se rieron muchísimo, encontré el local, hice una apuesta, invertí todo en seguridad y no en decoración —ríe—: el bar ha ganado en personalidad, se ha hecho con mucho cariño y poco dinero... y ya son siete años los que llevo aquí. Los primeros fueron agónicos, la verdad que sí, para en plena crisis intentar que te

Débora Cabrera

Emprendedora, restauradora, perpleja

Su simpatía entre tímida y contagiosa llena de personalidad el pequeño local que regenta en La Isleta, el populoso y popular barrio del que ya no quiere irse desde que abrió su bar La Perpleja, pegadito a la playa de Las Canteras. Su familia procede de Fuencaliente, en La Palma, y ella ejerce de embajadora de su isla, de sus productos y hasta de emigrante, en su afán por fusionar culturas gastronómicas cuyas fronteras llegan hasta el otro lado del Atlántico. Una aventura emprendedora llena de sacrificios y alegrías.

“En hostelería tiras la toalla muchas veces los domingos, pero el martes se te pasa”

conozcan y salir adelante.

— Y además combinas la cocina con la coctelería.

— Esa es mi parte creativa, el amor al trabajo. No tengo carta de cócteles, para jugar un poco con lo que veo en el cliente: qué quiere comer, si está triste, o si le acaban de poner una multa. Te cuentan un par de cosas y eso me da pistas.

— Eres como una pitonisa: obtienes la información de lo que escuchas y después interpretas.

— Siempre dan información, aunque no quieran, como qué piden de comer. Pero es curioso, la gente dice “tu mírala y ella sabe lo que quieres”. Y no funciona así, porque ha llegado gente que me dice “mírame a la cara”. ¿Y...? “Para que sepas qué me voy a tomar”. Que para mí también es domingo, dame pistas —ríe de nuevo.

— Aparte de tu creatividad con los cócteles, cuando abriste La Perpleja tendrías pensada una cocina y unos platos que trabajar y ofrecer.

— Primero fue andar mucho. Porque yo pienso cuando camino; si me siento, dejo de pensar. Pero, realmente, lo que hice fue no mirar hacia ningún bar ni restaurante y pensar: ¿qué es lo que me apetece comer?

— Y miraste para tu isla.

— Siempre. Pero no porque sea palmera, sino porque lo mejor que defiendes es lo que conoces. Ahora conozco quesos de Gran Canaria que los puedo ofrecer como si fuese a ofrecer un queso de manada de La

Palma. Siempre ofreces y vendes mejor lo que conoces. Por honestidad. No sé decir mentiritas, sería incapaz de venderte algo que yo no hubiera probado previamente o del que no tuviera un conocimiento previo. Y es verdad que tengo aquí muchísimas bebidas y todas las he probado... incluso sin desayunar —ríe—, pero es lo que le ofrezco a mis clientes.

“No sé decir mentiritas, sería incapaz de vender algo que no hubiera probado”

— ¿De dónde viene esa cocina: de tu casa, de viajar?

— De casa vienen algunos platos, por supuesto, como las arepas. La batata frita también viene por inspiración de mamá. Otros platos son de cuando empecé a trabajar y me puse a hacer un estudio de lo que la gente quiere: como no había mucho trabajo, pude experimentar y si la gente venía, decía “esto se tiene que quedar en carta”: el burrito y las croquetas de limón de México; las tartaletas de tomate se quedan por Grecia; el primer cocinero que tuve (y a quien no tendré nunca suficientes palabras para agradecerle todo el esfuerzo que hicimos para sacar esto adelante) sacó el patacón, porque él era de Colombia; y ahí iban saliendo platos. No fue otra cosa más que un *brainstorming* [lluvia de ideas] con la limitación del espacio en la cocina.

— Haces platos que uno es mexicano, otro venezolano, otro colombiano..., pega mucho en el palmero y su cocina con mucha influencia del emigrante.

— Totalmente. No sé de qué manera me influye, conscientemente no, pero ahí está la gastronomía.

— Y de La Palma, ¿qué tienes “palmero total”?

— ¡Uy, el mojo, no hay lugar a dudas! En La Palma compro la pimienta y hacemos el mojo aquí. Es totalmente diferente. Siempre vengo cargada, es verdad. Traigo chicharrones, quesos diferentes, algún mojo verde, higos pasados de Garafia, príncipe Alberto...

— Parecerá que te vas de mudanza.

— Sólo me falta la cabra —ríe.

— Terminamos: un recuerdo dulce.

— ¡Ah! Tenía un día muy malo y tocan la puerta a las 11 de la mañana. Estoy limpiando el bar, abro y me veo a una clienta con un feje enorme de albahaca y romero que había cogido de su huerta, con aquella carita y yo con la mala leche. Cuando la vi se me cambió todo, como si me hubiesen dado el mejor ramo de rosas, pero en albahaca, romero y bichitos. Cosas como esa son las que te ayudan, porque ganas de tirar la toalla, muchas veces. Sobre todo, los domingos; el martes se me pasa.



• Ojo de pez

Tato Gonçalves

La entrevista tiene continuación en pellagofio.es

“He dejado de hacer cosas por tener que estar aquí dentro... ¡Pongan una feria del queso un lunes!”

Con ganas de volver

En La Perpleja, ni confusos, ni desconcertados; Débora nos dejó entusiasmados. Escuchar la pasión que pone a su proyecto, su cercanía, su alegría y su risa contagiosa —todo un cóctel bien mezclado—, junto a la calidad de su producto, lleva a un lugar en el que todo está rico, pero la pasta filo crujiente con almogrote se sale. Por eso, por su barraquito y por muchas cosas más, tengo que volver.

Gastroclub

La Perleja | Bar de tapas, barraquito y cócteles

Un surtido rico y sorprendente en 'nada' de espacio

A partir de una cocina minúscula, todo un espacio gastronómico singular junto a la playa de Las Canteras, con las tablas y seña de identidad de Débora Cabrera.

YURI MILLARES

"No puedo quitar las cucharitas de pulpo, ni las tartaletas de tomate, para poner otro plato, los clientes se me echarían encima", ríe Débora Cabrera, hablando con el equipo de *Pellagofio* que la visita en lo que es un bar de tapas que, tras la pequeña barra, luce un amplísimo abanico de bebidas. Y es que, además de elaborar un variado surtido de miniplatos o raciones –en concordancia con el reducido tamaño de la cocina–, ejerce de barman en el más clásico sentido de la palabra: preparando cócteles [ver entrevista] y cafés, en su caso el barraqui-

to tan popular en islas como Tenerife o La Palma.

"Empiezan a pedírmelo los extranjeros porque lo ven en las guías de viaje y yo lo preparo como es para que quede visual –en vaso de cristal dejando a la vista las distintas tonalidades de cada ingrediente–, con un toquito de Licor 43, canela y una cortecita de limón (aunque a mí me gusta ponerla de naranja), y cuando lo saco es el "culo veo, culo quiero".

En la carta, la propuesta de platos lleva su marca, para que en cocina se elaboren "como tienen que lucir y a lo que tienen que saber", señala. Desde unas sencillas papas arrugadas con mojo palmero –seña de identi-



Crujiente de almogrote con mermelada de pimienta palmera.
| TATO GONÇALVES

"El barraquito empiezan a pedírmelo los extranjeros, porque lo ven en las guías, y al final es el "culo veo, culo quiero"

dad para Débora, que trae personalmente la pimienta palmera desde La Palma –a lo que ella llama huevos perplejos, su versión de los huevos rotos, pero con batata frita laminada.

Es "sólo eso", explica lo que se repite en las otras tapas, "un formato cómodo y sabroso para elaborar y pa-

ra comer: con nuestro espacio de cocina hay que buscar cosas que salgan rápido y estén ricas", como las miniarepitas, porque la idea es "compartir y picotear: esto no es un restaurante, es un bar que hace las cosas con cariño; puedes comer rico, pero es un bar".

• Come con ciencia



Lluís Serra Majem

Dieta mediterránea, el modelo de vida y cultural más saludable

La dieta mediterránea goza de un momento histórico óptimo, por el reconocimiento por la Unesco como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad y por el excelente nivel de la investigación científica que se está desarrollando en distintos países, muy particularmente en España. De hecho, indiscutiblemente es la dieta más saludable en el mundo (elegida número uno según distintos rankings y estudios, comparando más de 40 tipos de dieta o modelos alimentarios distintos, entre ellas la dieta vegetariana, la nórdica o atlántica, la paleolítica o la del ayuno intermitente).

Sin embargo, también hay que decir que la dieta mediterránea se encuentra seriamente amenazada por la dieta occidental o *fast-food* que, en Canarias, ha erosionado nuestro modelo alimentario mediterráneo tradicional, vehiculizado por un turismo de masas, afectando gravemente a los indicadores de nuestra salud pública.

La dieta mediterránea, descrita por el investigador estadounidense Ancel Keys en los años cincuenta, es una forma de alimentarse que, circunscrita a un estilo de vida y entorno cultural, proporciona a los que la consumen un elevado nivel de salud y calidad de vida. La dieta mediterránea se

sustenta en tres elementos básicos: trigo, olivo y vid, y los alimentos que la definen son los derivados del trigo (pan, pasta, galletas...) y otros cereales como el arroz o el mijo, el aceite de oliva (virgen extra), las frutas, verduras y hortalizas, el pescado, la carne (en muy poca cantidad y, a veces, procesada para su mejor conservación), los derivados de la leche (yogur y queso, sobre todo de caprino y ovino), el vino (y, a veces, la cerveza o la sidra), las legumbres y los frutos secos.

La dieta mediterránea no debe entenderse sólo como un conjunto de alimentos, sino también como un **modelo cultural** que implica la manera en que se seleccionan, producen, procesan, distribuyen y consumen dichos alimentos.

Además, dado que entre los países mediterráneos existen diferencias culturales y religiosas, que condicionan cambios en los patrones de consumo alimentario (los países del norte de África no consumen, por ejemplo, ni vino ni derivados del cerdo), hoy en día más que de dieta mediterránea se habla de *dietas mediterráneas*. Por otro lado, en muchos países o regiones alejadas del mediterráneo, cuyos gobiernos desarrollan políticas de promoción de esta dieta, es necesario adaptar la misma, en la medida

de lo posible, a los alimentos disponibles a nivel local, en vez de estar importando productos foráneos.

Sin duda, el elemento que de forma constante caracteriza la dieta mediterránea es el **aceite de oliva virgen extra**, cuyos beneficios sobre la salud se han puesto sobradamente de manifiesto en los últimos años. Los efectos protectores del aceite de oliva frente a la arteriosclerosis, las enfermedades cardiovasculares, algunos cánceres, las enfermedades cognitivas (como el Alzheimer), entre otras, se explica por dos componentes fundamentales del mismo: los ácidos grasos monoinsaturados y las sustancias antioxidantes.

El aceite de oliva es muy rico en ácido oleico, que es monoinsaturado, y en antioxidantes, como la vitamina E y diversos compuestos fenólicos. Estos pueden ser: simples: hidroxitirosol, tirosol, y complejos: oleuropeína y ligstrósido, entre otros. Los

Vehiculizada por un turismo de masas, la dieta occidental o fast-food ha erosionado en Canarias el modelo alimentario, afectando gravemente los indicadores de salud pública

compuestos fenólicos se encuentran, sobre todo, en el aceite de oliva virgen extra, y su concentración cambia según las variedades de unas regiones a otras y según la forma de elaborar el aceite.

Las funciones más importantes de los fenoles son: antioxidantes, reducen la agregación plaquetaria, antiinflamatorios y vasodilatadores (formación de óxido nítrico). Estos compuestos hacen del aceite de oliva virgen extra el mejor aceite para utilizar tan-

to en crudo como en la cocción de los alimentos. No tiene parangón con ningún otro. En Canarias tenemos excelentes aceites de oliva en Gran Canaria, Fuerteventura y Tenerife, y ahora también se está impulsando en La Palma.

Sedentarismo y obesidad

En Canarias el seguimiento de la dieta mediterránea es inferior al de otras partes de España. Este bajo seguimiento se asocia con mayores cifras de obesidad abdominal y de sus consecuencias (diabetes, enfermedad cardiovascular). El efecto de la dieta en Canarias está amplificado por el sedentarismo o la falta de ejercicio físico, serio problema de salud pública, particularmente en mujeres y niñas, según distintas encuestas efectuadas por nuestro grupo de investigación los últimos años.

Los beneficios de este patrón alimentario se multiplican, más allá de las enfermedades metabólicas y el cáncer, y llegan a esferas del conocimiento como la inmunidad, las enfermedades alérgicas, la psique y la salud mental o la misma calidad de vida.

Ello le da una máxima proyección internacional y la refuerza como el patrón alimentario más sano y sostenible del planeta y como el protagonista fundamental en la nutrición y la salud pública a nivel no sólo mediterráneo sino mundial. Representa además un legado cultural milenar sin precedentes que debemos preservar y promover desde distintos ámbitos de la agenda política, agrícola y ganadera, medioambiental y económica, además de la sanitaria. También, e incluso más, si cabe, en Canarias.

El reportaje

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

YURI MILLARES

El buchón de la tierra de Tenerife “es un palomo autóctono constituido a lo largo de muchos años en una raza híbrida”, precisa José Alberto de León.

“Las razas que contribuyeron en su evolución fueron, aparte de las palomas autóctonas de Tenerife, el antiguo buchón de raza valenciana, añadiendo alguna aproximación lejana el buchón rifeño (la raza más antigua que se conoce en España) y los primeros buchones o palomos deportivos antiguos descendientes del valenciano”, añade el fundador y presidente del Club del Palomo Deportivo Alparú, en el dossier donde lo describe y que presenta este mes de marzo en la XXX edición del campeonato de España de palomos de raza, a celebrar en la localidad cordobesa de Baena, para su reconocimiento como raza por la Real Federación Española de Colombicultura.

El buchón de la tierra es todo un galán, su instinto natural “los hace salir a buscar palomas asilvestradas, o perdidas, o de otros palomares, sin temor a alejarse del suyo, puesto que son animales que no se entregan fácilmente a otros palomares. (...) Muestra un celo y galanteo para con la hembra digno de presenciarse, meloso sin acosarla nunca, incluso corteja a varias hembras a la vez”, continúa describiendo.

Palomos “ladrones”

Esta cualidad, que hoy se trabaja desde los clubes de aficionados para presentarlos en exposiciones o hacerlos participar en competiciones deportivas, fue en el pasado utilizada como recurso para llevar a la mesa del isleño un valioso ingrediente de su dieta.

Pero, más aún, era una afición muy extendida entre la chiquillería que, desde temprana edad, tenía sus “palomos ladrones”, como eran también conocidos. Soltar al buchón y que volviera con una paloma robada “era un premio para el propietario del palomo. Y lo vuelves a soltar y sale como una escopeta a buscar otra. Es una forma de divertirse”, explica De León.

“Antes de ser utilizados como animales deportivos fueron utilizados como animales de captura, para comer las hembras que traían, eran una fuente de alimentación de gente pobre o humilde”, me decía el veterinario e investigador Juan Capote al hablar de la utilidad en el pasado de los buchones.

Pero esa actividad tan extendida y practicada desde las azoteas de las casas por niños y adultos no gustaba nada a las sociedades colomófilas dedicadas a las palomas mensajeras que empeza-

ron a surgir en Canarias a lo largo del siglo XX, después de que las primeras palomas mensajeras fueran introducidas en 1884 por Alonso Nava Grimón, Marqués de Villanueva del Prado, en La Laguna, y Francisco Manrique de Lara, en Las Palmas de Gran Canaria, que las trajeron de Lieja, en Bélgica.

De hecho, el fundador de la de Gran Canaria, Santiago Cullen y Verdugo, citaba en 1900 en el libro *Nociones de colombofilia y estudio de telegrafía alada aplicada a las islas Canarias*, que, entre los enemigos de las palomas mensajeras, además de cazadores y rapaces, había “una raza odiosa de pa-

En 1928 se dicta Real Orden prohibiendo la caza y aprehensión de palomas mensajeras “incluso” por medio del palomo buchón

lomas mensajeras llamadas buchonas”.

Persecución al buchón

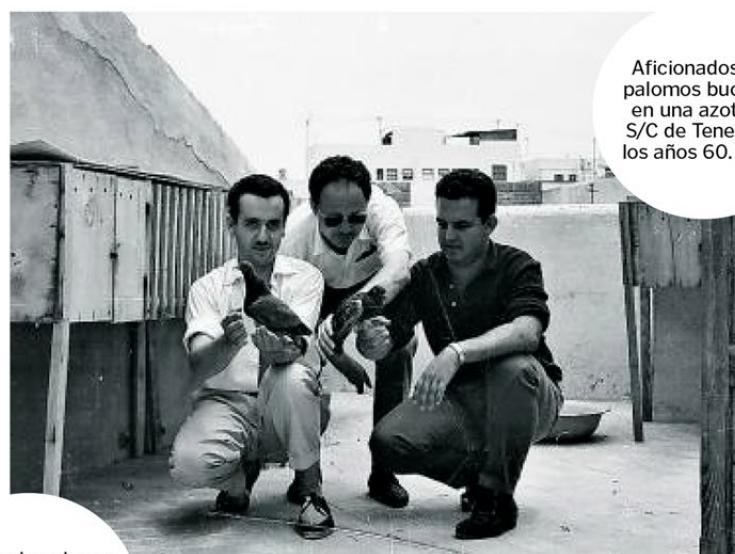
Una información titulada “Protección a la paloma mensajera” por el diario *El Progreso* en Santa Cruz de Tenerife el 27 de septiembre de 1928, decía: “Por el Ministerio de Fomento se ha dictado Real Orden que inserta la *Gaceta*, prohibiendo la caza, aprehensión o ilícito apropiamiento de la paloma mensajera, cualquiera que sea el procedimiento que para ello se emplee, incluso –el subrayado es añadido– por medio de la paloma denominada buchona o ladrona”.

La persecución a la que fue sometido el buchón cambia de matiz en 1960 cuando se crea en Tenerife la Sociedad de Colombicultura de Palomos Deportivos Teide, la primera de esta práctica en el archipiélago. Para evitar que los buchones “ladrones”



‘Raquit’, palomo buchón de la tierra del criador Antonio Avilés (Toño el Negro). | TATO GONÇALVES

Palomos buchones de la tierra, arrullos melosos en Tenerife



Aficionados a los palomos buchones en una azotea en S/C de Tenerife en los años 60. | ALPARÚ

Suelta de palomos deportivos (coloreados con anilinas) en Tegueste. | Y. MILLARES



afecten también a esta modalidad de colombofilia, se llevó a cabo “la captación de afiliados por toda la zona de la capital, Santa Cruz de Tenerife, y núcleos de poblaciones colindantes como La Cuesta, Taco, Finca España, etc., inspeccionando palomares con el objetivo de cambiarles todos los buchones que tuviesen en ese momento, canjeándoselos por parejas de palomos deportivos que les facilitaban, y así poderse dar de alta como asociados”, detalla José Alberto de León.

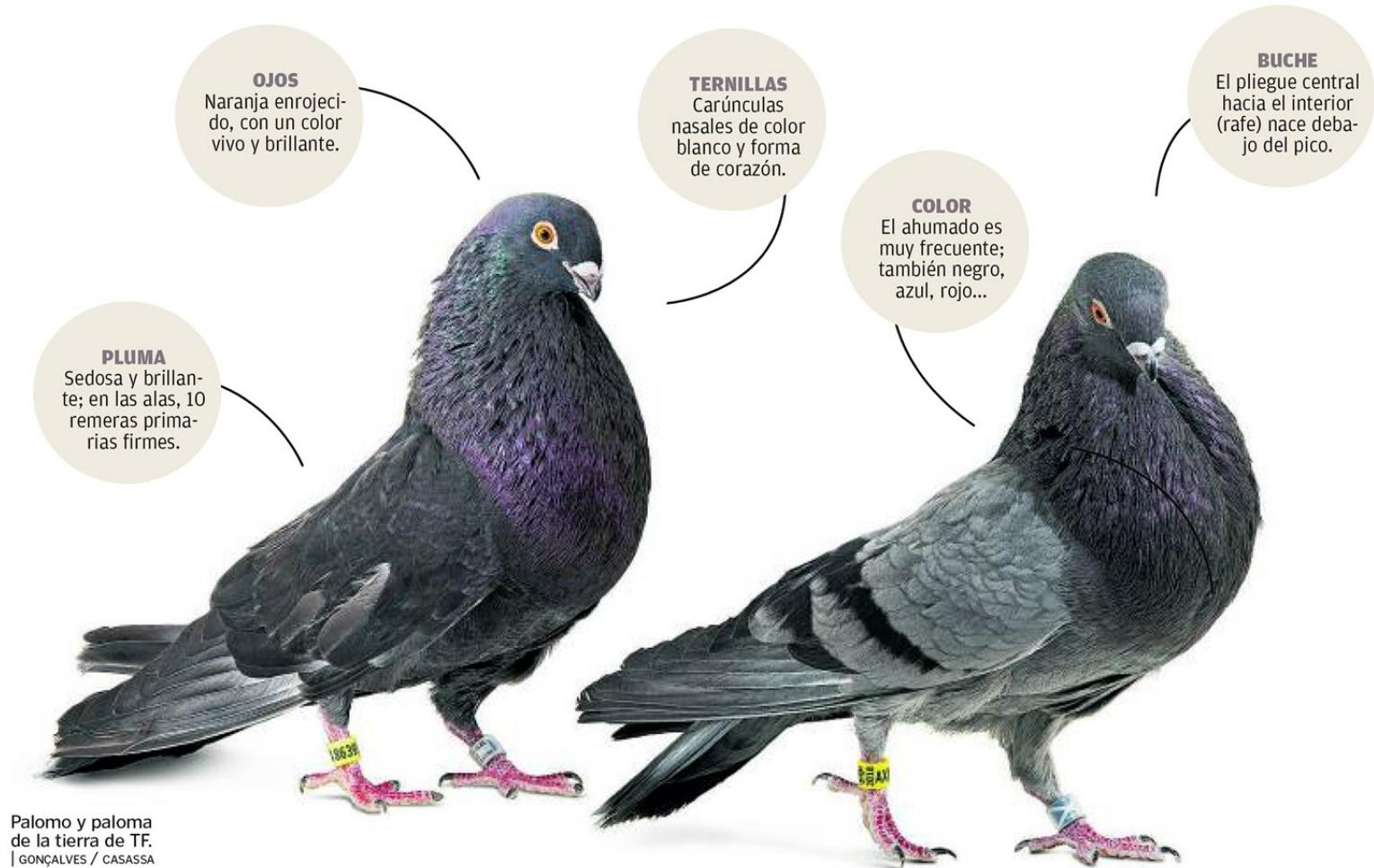
Los ejemplares recolectados fueron a parar, en su mayoría “al asilo de ancianos de las distintas poblaciones y a hospitalitos” para su consumo como alimento. Esta práctica de eliminar los buchones de la tierra cambiándolos por palomos deportivos o palomas mensajeras se siguió llevando a cabo hasta avanzados los años 80. La tenencia de palomos sin federar estaba prohibida, pero se ofrecía canjearlos para incentivar la entrega a quienes poseían ejemplares.

La consecuencia de esta persecución, en el caso de Tenerife, fue que el palomo buchón de la tierra comenzó a extinguirse. En palabras del presidente del club Alparú, cayó en “una franca decadencia”, tanto por la introducción del palomo deportivo como por protección de la paloma mensajera.

Donde hubo, queda

Pero hubo quien los siguió criando porque le gustaban, sin asociarse. Esas personas que han tenido palomos en sus casas no los criaron según un patrón determinado, sino en función de sus gustos y han evolucionado durante años sin seguir un estándar racial.

“Pero donde hubo siempre queda”, sonríe De León y desde el club Alparú se ha dedicado a recuperar la raza, incluyéndola en las actividades de los palomos deportivos en competiciones especialmente pensadas para ellos, entre los que destaca el rescate de palomas mensajeras extraviadas para devolvérselas a las



Palomo y paloma de la tierra de TF. | GONÇALVES / CASASSA



Ave de altos vuelos

“El buchón de la tierra es alegre, con temple, con chispa, con carácter”, describe José Alberto de León. Tiene “unas dotes innatas y extraordinarias de conquistador, perseverante en su trabajo, son animales de alto vuelo por naturaleza”, añade el fundador y presidente del Club del Palomo Deportivo Alparú. En la foto, ‘Raquit’, palomo ahumado del criador Toño el Negro.



La raza que había

Juan Antonio Perera (Toño) tenía estos palomos desde niño. “En Arafo sólo había esta raza de palomos y todos los teníamos. Cuando fui a hacer la mili los tuve que quitar y al volver nadie los tenía”. Conoció a alguien que lo conservaba y sacó parejas de nuevo. El de la foto es ‘Patriarca’, “de los más viejos que tengo, con 13 años, y uno de mis mejores reproductores”.



De cualquier color

El estándar de la raza admite cualquier color de plumaje. Los más tradicionales son los morachos, ahumados, pizarros, azules, toscados, rojos y negros. “Los plumajes blancos en todas sus variedades eran menos frecuentes por costumbre, para no asustar a las conquistas con tantos colorines”, aunque esta paloma del color llamado “bariolés”, también es muy antiguo.

sociedades colomófilas a las que pertenecen.

“Antes las teníamos para coger palomas, pero ahora tenemos un

campeonato, las cogemos y las devolvemos a las sociedades colomófilas”, confirma el criador Antonio Avilés (Toño el Negro) que

ha llevado a *Raquit* y a *Susi*, una pareja de color ahumado, a la sesión de fotos para este trabajo de búsqueda de las razas canarias

del mundo rural.

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

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

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

Jalando palos con yuntas, desde la cumbre hasta el mar

La vaca que llegó del oeste peninsular y se asentó y evolucionó en La Palma, adaptándose a las tareas que tuvo que desarrollar, no sólo aró los campos, también arrastró todo tipo de mercancías, en especial maderas.

YURI MILLARES

“El ganado de trabajo criollo, de la raza palmera, es un ganado basto —me decía Jesús Pérez Sicilia, *Suso Capirote*, cuando lo entrevisté en agosto de 1998—. Vino de Galicia, fueron los primeros ganados que trajeron de raza de trabajo. Aquí se ha ido mejorando en hechura, porque el ganado basto es un ganado feo, es un ganado muy abultado delante pero, de atrás, medio secarrón, y uno ha ido siempre criando el más bonito y ha ido uno mejorando las hechuras”.

El trabajo que podían llevar a cabo estas reses iba mucho más allá de arar: fueron muy utilizadas hasta avanzado el siglo XX como medio de transporte, pero arrastrando la mercancía por la agreste orografía palmera, ya fueran maderas que se sacaban del monte, o diferentes cargas sobre una especie trineo que se desliza sobre dos tablones y llaman “corsa”.

Con 18 años se quedaba Suso Capirote “en ese monte tirando madera, amontonando pinillo; salía todos los días a las cinco de la mañana y entraba de noche a



• Hablar canario

La grata idea de un viejo que dio a luz la garceta

Señalando más utensilios que conservaba, Antonio Abad miró a la pared y señaló: “Ahí están las cuatro garcetas que lleva la yunta”, una correa que se le pone a la res a través de un agujero que se le practicaba en la parte dura del cuerno, donde no llegara al tuétano para no hacerle daño: además de servirle para espantarse las moscas, servía para conducir al animal.

“Así estaba la res suelta y a la vez siempre amarrada, porque estaba ahí en el camino, llegaba uno, le agarraba por la garceta y ya tenía el cabresto puesto. Y en las yuntas de arrastre, de tiro, eso era indispensable porque había que cogerlos y llevarlos aquí y allá. Por el narigón es más incómodo y

el animal coge miedo, porque le molesta; mientras que por el cuerno no, no le molestaba. Habría que saber qué viejo tuvo la grata idea de preparar esto”, sonreía.

corsón. Palabra derivada de *corsa*, portuguésimo de Madeira (*corça*, «tabúa puxada por juntas de bois e utilizada para transporte de mercaderías»).

pegar. La expresión *pegar a*, que Max L. Wagner (*Revista de Filología Española*) señala como un portuguésimo en el habla canaria, la cita Agustín Millares Cubas (*Cómo hablan los canarios*) señalando que “es un modismo generalizado en el pueblo (...). La *pega* es el comienzo de la tarea”.

Fotograma de un documental: yunta arrastra una corsa con un cochino. | FILMOTECA CANARIA



Embarque de madera en Tzacorte a principios de los años 40. | MANUEL RODRÍGUEZ QUINTERO

casa”. Y explicaba que “tirar madera es pino que se corta y se lleva a embarcar, para hacer tablones y cosas de esas. Yo no los he ido a bajar, pero el abuelo mío los bajaba hasta Puerto Naos, con las yuntas. Fíjate qué martirio ese trabajo. Yo los jalaba por los caminos hasta los camiones. Pero antes se llevaban hasta el mar y se embarcaban”.

Arrastrar troncos era una labor especialmente dura y, a veces, una sola yunta no bastaba. “Depende del peso, porque si es un palo grande —como llama a un tronco de árbol— y era mayor que lo que la yunta podía, tenía uno que ayudar a la yunta: formábamos un *palanco*, que era un palito fino de dos metros, lo pones delante del palo y entonces van dando encima y pesa menos. Y si era exagerado, le echabas dos yuntas: **pegan*** más que una sola, pero no el doble, una va ayudando a la otra”. Si era con dos yuntas se amarraba “a la yunta más baja atrás, al palo; y la otra más grande, delante”.

Antonio Pages Guelmes (*Antonio Abad*), a quien conocí y entrevisté también en 1998, fue igualmente agricultor y arriero. “Todavía hay trabajos por ahí hechos en mi época, que estuve días y días tirando (*tirando* decíamos nosotros) piedras para obras que estaban haciendo, para una represa, para una era, debajo de la montaña de Tajuya”. Y no sólo con corsa, también con un **corsón*** que empleó para llevar una carga más delicada: las tejas del pajero.

Para enyugar las vacas el palmero siempre ha preferido la canga al yugo clásico. Se trata de un yugo de pescuezo formado por un palo horizontal del que, a cada lado, bajan dos palos más pequeños, los cansiles, donde encaja el cuello de la vaca o el toro. “El cuello del ganado va aquí —señalaba entre los dos palos—, es donde apoya, donde pega. Hay quien porfía que pega más o que pega menos. Yo lo he visto con reses iguales: para tirar carros, de testuz es mejor; pero para tirar de rastra, que es arrastrando por el suelo, el ganado pega mejor de pecho y más en unas cuestras como éstas en El Paso”.

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

• Baúl del lector



Carlos Santana Jubells

Los diálogos de la lavadora

Escribo esto un sábado 29 de febrero. Como en la vida de todo buen señor de mediana edad que se precie, trabajador de lunes a viernes y bastante gandul para según qué cosas, el sábado es día de lavadoras. Una lástima que esto no pueda ocurrir, como los 29 de febrero, cada cuatro años. Y es que yo soy de los que invierten 45 minutos en poner una lavadora, un par de horas en secarla y un mínimo de 7 días hábiles para planchar, colocar y volver a empezar en un bucle espacio-temporal digno de la peor película de ciencia ficción de clase Z. Para mí es la tarea doméstica más odiosa del mundo.



Mujeres en el lavadero de la acequia que pasa por Becerril (Guía, 1975). | PACO RIVERO (ARCHIVO FUND. NÉSTOR ÁLAMO)

Mi lavadora es sosa, aburrida, no me habla sino a base de pitidos molestos y de rabieta infantil cuando centrifuga. Es imposible mantener con ella un diálogo medianamente entretenido. Cosa que sin duda no ocurría en los muchos lavaderos que salpican los barrancos de Canarias y en los que, hasta no hace tanto tiempo, las mujeres, y únicamente las mujeres, se reunían para lavar la ropa y para socializar.

Y esto me lleva a una segunda lectura de la imagen. Está tomada en un lavadero en Guía en 1975. Sí, lo escribo en letras para que no quepan dudas: mil novecientos setenta y cinco. Confieso que el dato

me sorprendió y me llevó a pensar en que la mujer rural nunca lo ha tenido fácil, y en el enorme esfuerzo de cargar con la ropa y lavarla en posturas físicas nada cómodas, y que no dejaba de ser más que una rutina más en días llenos de esfuerzos incluso mayores. Por eso voy a dejar de quejarme de mi lavadora y voy a alimentarla por segunda vez, que ya se ha cogido la primera rabieta y dado el primer pitido.

Patrimonio

Arqueología | Conquista y evangelización

YURI MILLARES

“Nos encontramos ante un complejo arquitectónico intensamente devastado, en progresivo y continuo deterioro que corre el riesgo de desaparecer por completo, a pesar de ser uno de los enclaves más antiguos y significativos de la posconquista del archipiélago”, dice la memoria *Sondeos arqueológicos en la iglesia del convento franciscano de San Buenaventura y entorno inmediato*, que ha llevado a cabo la empresa especializada Tibicena Arqueología y Patrimonio.

Se trata de una primera intervención que requerirá de una continuidad con otros sondeos y excavaciones, “imprescindible” dentro de un plan de actuación “que recupere los valores históricos-patrimoniales del sitio, estiman los arqueólogos.

Betancuria (en Fuerteventura) fue el segundo asentamiento europeo en Canarias (el primero fue San Marcial del Rubicón, en Lanzarote), fundada en 1405 tras la conquista de la isla por las tropas normandas de Juan de Bethencourt, de quien toma el nombre la que sería primera capital de la isla. Poco después, en 1414, comenzaron los franciscanos las actividades del convento.

“La primera construcción conventual hubo de ser muy sencilla, hecha con materiales pobres y fáciles de conseguir en la zona (...). Algunas celdas en torno a un patio central, una pequeña iglesia y la cueva donde hoy se sitúa la ermita de San Diego de Alcalá, debieron ser las primeras edificaciones de San Buenaventura”, señala la Memoria. Es en esta primera etapa cuando vivió en el convento San Diego de Alcalá durante su estancia en la isla (1441-1444).

Pero Betancuria, enclavada en un lugar fértil, con agua, rodeado de montañas y alejado de la costa por razones de defensa militar, no escapó al ataque del pirata berberisco Xabán Arráez que en 1593 expolia e incendia la villa, incluido el convento. Reconstruido y ampliado, el cenobio de San Buenaventura se levantó de nuevo en torno a un templo en el solar dejado por la antigua iglesia, ahora con planta de cruz latina de nave central y capillas laterales pareadas.

Las desamortizaciones que llegaron en la primera mitad del siglo XIX suponen el cese de la actividad monacal y comienza “el inexorable proceso de ruina del cenobio”. En el XX la situación empeora. El claustro desaparece por la reutilización de la piedra de cantería para otras construcciones, incluso la madera fue vendida.

Hasta 1965 no se produce intervención alguna, cuando Roberto Roldán Verdejo, además de juez, un apasionado y estudioso del patrimonio, realiza labores de con-



Lugares excavados junto a la iglesia del convento en Betancuria. | TIBICENA

Sondeos en el devastado primer convento franciscano de Canarias

Coetáneo de la conquista, el primer cenobio que fundó la Orden Franciscana en el archipiélago como misión evangelizadora de la población indígena se levantó en Betancuria a partir de 1414. Reconstruido en el siglo XVII tras el ataque pirático de Xabán Arráez, quedó en desuso y abandonado en el XIX. Sólo quedan las paredes de la iglesia conventual, en cuyo entorno se ha iniciado una intervención arqueológica con visos de continuar.



La iglesia en 1895. La cubierta de teja se desplomó en 1929. | MEMORIA DEL SONDEO ARQUEOLÓGICO



Trabajo arqueológico minucioso al inicio de los sondeos. | TIBICENA

Las paredes del coro tenían huecos con cerámica para modular la acústica, un uso documentado en iglesias de Francia

servación de la iglesia de San Buenaventura, aunque dejó una “idea desdibujada del complejo conventual”, según pudieron comprobar los arqueólogos durante el sondeo realizado a finales de 2018. “Desde un punto de vista estratigráfico, observamos que las construcciones realiza-

das por R. Verdejo en 1965 no se corresponden de forma general con el trazo original de muros del convento”, señalan.

Un sondeo que en 2020 tendrá continuidad con otro, aunque “necesita un proyecto [de excavación] mucho más grande”, explica Marco Moreno a *Pellagofio* al hacer balance del sondeo de 2018. “Lo que hemos hecho en nuestra primera intervención es demostrar que el convento merece la pena ser trabajado, porque se pensaba que quizás no” por el grado de deterioro y modificación del entorno. Entre otras cosas, identificada el área funeraria en el interior de la igle-

sia, habría que realizar la datación y valoración bioantropológica de los restos óseos encontrados, así como estudiar las evidencias encontradas en un posible basurero de los monjes.

Analizar el contenido de ese vertedero llevará hasta la dieta de los monjes. “Tenemos una cosa curiosa: había muchas lapas y burgados. Al ser un momento muy incipiente de la colonización de la isla no sería otra cosa que un testimonio del trasvase de información entre la sociedad indígena y los nuevos colonos. No veo a un tipo de la meseta cas-

tellana comiendo lapas y burgados. Alguien les tuvo que decir ‘se comen’.

“Y hay una cosa muy interesante en la iglesia -añade-: en el segundo piso donde estaba el coro hay una serie de huecos en las paredes donde había cerámicas para modular la acústica durante el canto. Queda una in situ”, destaca Moreno.

Es algo que se ha documentado recientemente en Francia, pues no se sabía bien la función de esas piezas de cerámica incrustadas en las paredes de los coros de iglesias y conventos. Fue al estudiar “una colección excepcional de ollas acústicas” entre el espesor de las paredes de la abadía de los Ángeles, construida en el siglo XVI en la Bretaña francesa, cuando se preguntaron para qué se utilizaban. “Un equipo de arqueólogos, acústicos, historiadores y musicólogos buscaron comprender las funciones técnicas y simbólicas de este ingenioso dispositivo, que hasta ahora ha sido poco documentado”, señalan investigadores franceses en “L’énigme des poteries acoustiques” (*CNRS Le Journal*).

Rutas

• *Chip de morena*

Francisco Belín

Frutas exóticas... ¡qué tal si saboreamos un ojo de dragón!

Hay rincones en nuestras islas que muestran un esplendor inusitado del sector primario y la gastronomía. En el vivero La Cosma, en Bajamar (Tenerife), la curiosidad puede alcanzar grado extremo si saboreamos sus 85 variedades de frutas exóticas. En Canarias podemos estar acostumbrados a muchas de ellas, pero otras son verdaderamente un enigma... hasta que las pruebas. Con algunas, la complicidad es tal que luego no se puede prescindir de ellas. Frutas exóticas que no sospechábamos ni que existieran y que muestran cualidades de calado como elementos

que, en gastronomía, pueden marcar la diferencia en un restaurante. Se encargan de que estos frutales emerjan vigorosos: Sheila Rodríguez, Saba Suárez y, al frente del vivero, Miguel González.

“Precisamente Sheila y Saba presentaron en el congreso Madrid Fusión 2020, en el stand de Tenerife, unas cuantas maravillas que dejaron perplejos a los visitantes. A la vista, conjunto impactante, maravilla cromática. “Llevamos años investigando, probando y tienen mucha salida; por ejemplo, con la fruta del pan se pueden preparar chips que son de los mejores que he proba-

do; también para ensaladas, cremas, zumos, algunas salsas –según tipología y temporada–. Tenemos bastante rodaje en esto, pero los cocineros, con sus amplios conocimientos, tienen otras salidas que evidentemente a nosotras no se nos pasa por la cabeza”, afirma Sheila.

La carambola, condenada a la decoración en coctelería, es espectacular asada; la fruta huevo es un aperitivo con sal, pimienta negra, limón... y una cerveza

A saber, la fruta del pan; la *jackfruit*, con sabor intenso algo así como de piña-plátano-mango; la atemoya verde y roja, de las mejores frutas exóticas del mundo por su sabor; el mamey colorado, que en Canarias aumenta el sabor porque se desarrolla más lentamente; espectacular la guanábana, formidable para zumos saludables; y, cómo

no, la carambola, al natural, pero que está muy buena asada.

En su día Miguel González empezó a investigar con todas las frutas, desde el paulatino cambio de la flor a las 40 variedades de manga y papaya. Luego vino la convicción de adentrarse en este mundo apasionante que se segmenta en temporadas. “En verano hubiera sido distinta la variedad a la que presentamos en Madrid Fusión, más amplio incluso. No pudimos llevar longan al congreso, que tiene muy buena acogida y es conocida como ojo de dragón, con apariencia de uva, un poco más dulce y más sabrosa. Algunos le pillan una semejanza sávida con el lichi”.

Cada variedad tiene su peculiaridad y, como se mencionó, la carambola asada puede estar espectacular (y no sólo condenada a decoración en coctelería), mientras que el canistel, la fruta huevo, se come al natural en México y también es un aperitivo con sal, pimienta negra y limón acompañado por una cerveza.

• *Virtus Probat Florescit*

Carlos Cologan Soriano*

Oro y plata, el petróleo de la España imperial del siglo XVIII

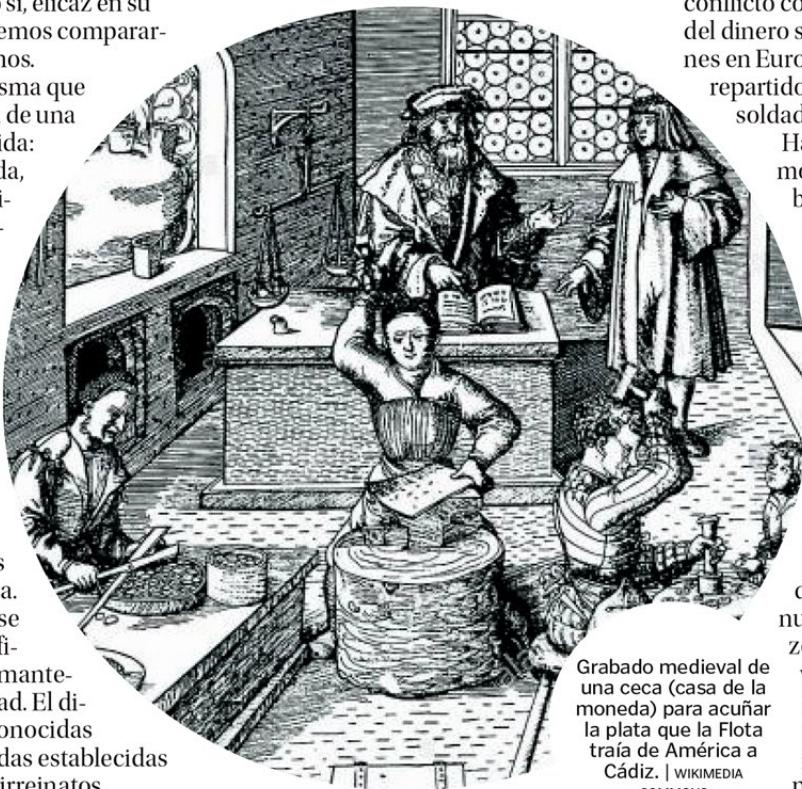
El imperio español se extendió desde el Paso de Magallanes hasta La Luisiana norteamericana. Tan inmensos eran los territorios americanos que tuvieron que ser divididos en virreinos, equivalentes en tamaño a cualquier gran país europeo. Disponían de una administración eficaz y digna de elogio, pues pese al férreo control de la Corona, se gestionaban con cierta independencia. Eso sí, eficaz en su contexto, porque no podremos compararlo jamás a lo que conocemos.

La Corona, que es la misma que ahora nos acoge, se nutría de una savia muy específica y sólida: la plata y, en menor medida, el oro, que pronto se terminarían. Ese era el combustible que mantenía el orden y la lealtad en la nación, y no el honor a la patria y a la bandera.

Cada año llegaban hasta Cádiz múltiples navíos de guerra desde los puertos de Campeche, La Habana, Cartagena o Buenos Aires, almacenando en sus bodegas uno, dos, tres o más millones de reales de plata. Una vez desembarcados se ingresaban en el sistema financiero español para el mantenimiento de esa estabilidad. El dinero se fabricaba en las conocidas “Cecas” o Casas de Monedas establecidas por la monarquía en los virreinos.

El dinero que llegaba podía ser para el rey o para el comercio, es decir, para la guerra y el Estado o traído por comerciantes para engrosar sus negocios en la metrópoli. Era como tener una máquina de

Cada año llegaban hasta Cádiz múltiples navíos de guerra desde los puertos de Campeche, La Habana, Cartagena o Buenos Aires, almacenando en sus bodegas millones de reales de plata



Grabado medieval de una ceca (casa de la moneda) para acuñar la plata que la Flota traía de América a Cádiz. | WIKIMEDIA COMMONS

imprimir billetes en América que, cuando hacía falta, se encendía. Pero daba igual que el dinero fuera para el monarca o para el negocio particular, lo importante es

que llegara, porque la riqueza nacional y la balanza de pagos se equilibraban gracias a esa plata o, para ser más claro, era como estar enganchado a una droga que si no llegaba iniciaba un síndrome de abstinencia.

La solvencia, en manos de la Flota

Por aquel entonces había países muy fabriles con una economía basada en el comercio libre, donde la riqueza la generaba la empresa privada. En España, sin embargo, el comercio estaba restringido a la Flota, es decir, al Estado, y se lo jugaba todo a que llegase aquella plata; si no lo hacía, el engranaje se paraba. De hecho, la decisión de que España se involucrara en una guerra se tomaba después de la llegada de “la Flota de Indias”, pues permitía arrancar el conflicto con solvencia, es decir, disponer del dinero suficiente para comprar cañones en Europa, hacer barcos en astilleros repartidos por el mundo y pagar a los soldados.

Haciendo un símil, entonces éramos como hoy Venezuela, que sobrevive por el petróleo y no deja que otro tipo de economía prospere, porque todo lo controla el Estado que depende del petróleo de PDVSA: un desastre económico asegurado.

Para entenderlo mejor, lo ilustraré con una carta de 1765, un año de preguerra con los ingleses molestándonos por las Américas con lo que fuera. España, siempre a lo suyo, miraba al horizonte desde Cádiz, deseando que un nuevo regalo llegara por el horizonte. En ese puerto andaluz vivían dos hermanos de ascendencia irlandesa: Eduardo y Jacobo Gough, que escribían regularmente a su tío en Tenerife para informarle de todo lo que acontecía y que en cada carta mencionaban la llegada de plata.

El Navío de Guerra desde Veracruz llegó este 24 de agosto, junto con la fragata “Nuestra Señora de La Concepción” alias “el Pun-

to Fijo” que procede de Buenos Aires, y dos barcos de registro más desde Cartagena. Trajeron entre todos ellos cerca de nueve millones en dinero, que es menos de lo esperado; supimos por la Habana que la Flota se encontraba en los alrededores de Campeche el 10 de mayo, yendo a salvo a Veracruz, y los esperamos muy pronto. El Navío de guerra “Aquiles” llegó con dos millones por cuenta del Rey; los barcos de los Mares del Sur llegarán en poco tiempo y también el Navío de Guerra “Magnánimo” desde Buenos Aires con el registro de dinero perteneciente a la fragata “Venus” que estuvo detenida allí y que se dirigirá hacia Tenerife. Todos estos suministros son muy deseados para animar nuestro comercio, que viene trabajado últimamente bajo una grande escasez vista la ausencia de dinero.

Una época nada romántica

Cartas como estas eran frecuentes entre Tenerife y Cádiz, pues ambos puntos formaban parte de la ruta del dinero. Y cada vez que en esas cartas se nombra un navío, indago para saber quién era su capitán, quiénes sus marinos y qué rutas seguían, pues es una forma de viajar al pasado y entender esos tiempos.

Pero no echo de menos esos años porque, aunque pudiera parecer una época romántica, no lo fue en absoluto: España era, sobre todo en la Península y en las islas Canarias, una nación pobre de espíritu, en el sentido de que nos volcamos en mantener un imperio a costa de demasiadas cosas absurdas, como el poder.

La emigración salvaje y forzosa de españoles para rellenar enormes territorios inexplorados, miles de familias rotas por las múltiples campañas y cientos, si no miles, de barcos perdidos con sus tripulaciones, dejaron a España despoblada a golpe de decreto real, y todo, ¿para qué?, ¿para que llegara más plata que nunca fue a esas familias? Bueno, lo cierto es que así se mantenían y aún se mantienen los imperios, pero así es la historiae.

* 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).