

ENTREVISTA
Antonio González Viéitez

“Hemos pasado de los chonis a los guiris, sustituyendo la calidad por la cantidad”



PATRIMONIO
Los indígenas canarios
y sus ancestros

Huesos ajenos entre las mortajas de las momias, a modo de reliquias

GASTROCLUB
La isla de los quesos

Mujeres,
emprendedoras,
innovadoras
y decididas



pellagofio

EDICIÓN ESPECIAL PARA LA PROVINCIA/DLP
SEGUNDA ÉPOCA - NÚMERO 86
JULIO DE 2020



El pescador Semi (dcha.), en el puerto de La Restinga con Alberto Arvelo y uno de sus petos reclamo de fibra.
FOTO: YURI MILLARES

El peto es barruntón
y su reclamo es otro peto

el reportaje

EL HIERRO | PESCA TRADICIONAL Y SOSTENIBLE CON ARPÓN

YURI MILLARES

Pez *primo* de los atunes, habitual en las capturas de los pescadores herreños especialmente en otoño, el peto (*Acanthocybium solandri*) se pesca en la más occidental de las islas Canarias tanto con arpón como con curricán. “El peto es muy barruntón, barrunta cambios de tiempo. Cuando ellos *están de agallas*, que se dice aquí, que viene mañana un tiempo malo, están de comer a las curricas pero exagerado; y otras veces están de subir a superficie”, explica Alberto Arvelo Machín, pescador que tuvo su barco y se dedicaba a la pesca de profundidad con carrete eléctrico (tableta, alfonsiño), hasta que entró a trabajar en Salvamento Marítimo.

Al disponer de las tardes libres se ha dedicado a hacer señuelos para la pesca de este pez, que utilizan otros pescadores en sus barcos. La singularidad de estos reclamos, hechos para atraer la curiosidad de los petos cuando suben a la superficie, es que son réplicas exactas del propio peto.

Los primeros modelos, que alguien trajo de Tenerife, eran de madera y se fueron perfeccionando, dándole la forma del pez con más esmero e incluso pintándolos para un mayor parecido.

A remos y con pañuelo blanco

Antiguamente, la pesca había que hacerla en barcos a remo y el reclamo era un trapo blanco “con una boya para que no se hundiera”, describe. “La boyita era blanca y el trapo atrás, también blanco -explica, por su parte, José Dorta, veterano pescador más conocido como *Semi-*. Ibas aguantando y cuando salía a reconocer, porque el peto sale a reconocer, decías [al remero] “¡síguelo, síguelo!””, pero la mayoría de las veces no se dejaba ni tirar. Lo más que se cogía antes eran cuatro o seis petos”.

“Iba a remos -señala Arvelo a *Semi-*. Imagina el trapito allí flotando y tú de pie, pero no en la punta del barco, al contrario, en la popa; con el de los remos en el centro, aguantando delante para que se mantuviera el trapo moviéndose. Sale un peto y jala a remar para atrás, y el otro en la popa con la vara preparada. El remero tenía que saber remar, porque no podía chapotear o el que iba a tirarle al peto le echaba la bronca; había que ir para atrás intentando no espantar al peto. Y es lo que dice José Dorta, que se cogían seis o siete. El año pasado, con un peto que le hice, cogió 31 seguidos, tran-tran-tran, y a las doce y media se vino para casa”.

De madera y, después, de fibra

El primer reclamo con la forma de un peto que hizo Arvelo, de madera, pesó 18 kilos. “Le tuve que poner nueve kilos de plomo en la barriga, para lograrle la flotabilidad recta”, detalla. Para ello tuvo que abrirle un agujero con una broca de madera y fundir el plomo dentro. Los sigui-



Alberto Arvelo prueba uno de sus petos de fibra, que flota mostrando las aletas dorsal y caudal, en el muelle de La Restinga. | YURI MILLARES

La pesca artesanal del peto en la isla de El Hierro ha ido evolucionando al ritmo de los tiempos (a los remos le han sucedido los motores) y del ingenio de los pescadores (el reclamo ya no es un trapo blanco, sino una réplica del propio peto hecho en madera o fibra), pero se sigue haciendo con arpón y jalando con bichero.

EL PETO ES BARRUNTÓN Y SU RECLAMO, OTRO PETO

tes reclamos en madera consiguió que fueran menos pesados, hasta que se pasó a la fibra y ahora “no pesa *nada*, cinco kilos como mucho”, dice con uno en sus brazos.

“Esto es una evolución -señala al peto que está terminando en su pequeño taller, en el muelle pesquero de La Restinga-: la flotabilidad se la da que es hueco por dentro, hecho con un molde de fibra de uno de madera. En la quilla (en la parte baja de la barriga), en vez de plomo, se le pone resina líquida con arena. Una vez esté seca, cojo una boya de palangre, la corto y pongo un cacho aquí -en la barriga- y otro en el rabo”.

A continuación, tiene que contrapesarlo en el agua, “para ver dónde pongo las boyas, si más adelante o más atrás, para que se mantenga derecho”. Entonces lo cierra y empieza a ponerle “el cerro -como llaman los pescadores canarios a la aleta dorsal- y hacerle la forma”. Con los trozos de boya y resina en los huecos, el peto de fibra queda

sumergido en el agua asomando sólo las aletas dorsal y caudal, igual que nadaría un peto de verdad.

En el momento de la pesca, el peto reclamo va sujeto a una caña larga. “En una

zona donde la sonda te marca tacos de petos, paras, echas la muestra en el agua y te quedas quieto. Los petos de verdad suben y entonces le das a avante, la caña la tumbas de un lado; el señuelo va caminando y el peto se va a encontrar con el barco, donde está el pescador preparado para echarle el arpón”, que es una vara con anzuelo, “y como la tienes sujeta con liña jalas hasta que se canse”, explica.

“El remero no podía chapotear o el que iba a tirar el arpón le echaba la bronca; había que ir para atrás intentando no espantar al peto”



Con bichero sacan del barco de José Dorta unos petos. | Y. MILLARES

gastroclub

LA ISLA DE LOS QUESOS | ROMPIENDO MOLDES EN LA QUESERÍA BOLAÑOS

Después del éxito de los primeros quesos de gran formato, el mayor de los cuales pesó 174 kilos, en Quesos Bolaños se han propuesto rebasar la barrera de los ¡200 kilos!

LOS "QUESOS GIGANTES" CANARIOS SIGUEN CRECIENDO

Y. M.

En lo que va de 2020, Quesos Bolaños ha hecho ya 15 de sus quesos gigantes. "Este año hemos superado todos los récords posibles", explica Aarón Hernández, gerente de la quesería, una mañana de finales de junio en la que se dispone a pesar los dos más grandes que han hecho hasta ahora, pues superan los 200 kilos. Pero si el año pasado los hicieron por encargo, en 2020 han decidido elaborarlos "para irlos

curando; con más tiempo el queso va a ganar mucho más", apunta. "Al ser tan grandes y tan altos creemos que los podemos curar hasta cuatro años sin problema", añade.

Quesos curados tan grandes "no se conocen -dice-, he mirado incluso en los récords Guinness y no hay nada; de hecho, cuando vayamos a partir uno de éstos de 200 kilos me gustaría que vinieran y lo certificaran". Necesitó una carretilla elevadora para transportar dos desde la cámara donde están



Hace falta una carretilla elevadora para llevar este queso a la báscula, que marca 220,60 kilos. | Y. MILLARES

curando hasta la báscula. El primero que llevó pesó 218,10 kilos; el segundo, 220,60 kilos (restando los seis kilos que pesaba el palé, tendremos su peso total).

"Han perdido la acidez y evolucio-

nan muy bien, consiguen una textura buenísima", dice el maestro quesoero Isidoro Jiménez, que colabora asesorando. "Un queso de cabra suele ser más seco. Pero en éstos te encuentras dos texturas: la exterior con tendencia a ser más parecida a lo que conocemos de los quesos de cabra y la interior, más mantecosa", destaca Hernández.

A FALTA DE PAN, MALAS SON TORTAS; VALORICEMOS EL BUEN PAN



COME CON CIENCIA
LLUÍS SERRA MAJEM*

La importancia cultural y gastronómica del pan ha quedado patente a lo largo de la historia. Pese a ello, ha recibido un trato injusto de ciertos sectores pseudocientíficos. Es un alimento despreciado por algunos, pero amado (a veces en secreto) por la inmensa mayoría. Y hará falta mucho tiempo y un esfuerzo considerable para que recupere el lugar que había ocupado históricamente, **sin pisarle, claro, el terreno al gofio**. Uno de los objetivos clave de la educación nutricional debería ser reposicionar y revalorizar el buen pan como protagonista de nuestra dieta diaria.

¿Quién no cierra los ojos al oler pan recién horneado y sueña con innumerables recuerdos y experiencias? ¿Quién no anhela un pedazo de pan, una hogaza crujiente, bañado en aceite de oliva virgen extra? En cualquier punto de nuestras islas podemos encontrar un buen obrador, que se despierta al amanecer todos los días del año, para que, al levantarnos, podamos disfrutar de un delicioso pedazo de pan para desayunar.

Aparte del famoso *pa amb tomàquet* (mal traducido como "pan tomata" o "pan tumaca"), un pan rústico crujien-

te con ajo, tomate, una pizca de sal y aceite de oliva virgen extra de calidad, ¿cuántos bocadillos o tostadas hemos comido? **En España deberíamos hacer un monumento al bocadillo**: de chorizo de Teror, de jamón, con tomate y atún, de calamares o de tortilla, con ensalada, con sardinas o con queso, o mantequilla, miel, mermelada o chocolate negro. O un buen sándwich de jamón y queso. ¡Mi abuela nos solía poner azúcar y vino tinto en el pan!

Podemos disfrutar de multitud de bocadillos para el desayuno, la merienda o incluso para el almuerzo o la cena. ¿Hay algo más equilibrado desde el punto de vista nutricional que un buen bocadillo de un buen pan, a ser posible integral o tradicional? Sabemos que es **lo mejor que podemos dar a nuestros hijos**.

Menos recomendables son los bocadillos de pan de molde blanco, o de pan *express* hecho en establecimientos modernos a partir de masas congeladas y levaduras, en los que añadimos patés, o embutidos de mala calidad, o crema de chocolate comercial (con mucho azúcar y aceite de palma).

En la España de los años 60, cuando la dieta mediterránea todavía gozaba

de buena salud, el consumo per cápita de pan era de unos 300 gramos diarios. Eran épocas en las que la obesidad no existía, podías ver algún "gordo" o "gordito" en cada clase, como mucho. Teníamos una alimentación tradicional, basada en una cultura milenaria que nacía de la tierra y el mar y se refleja en el paisaje y las costumbres. Cincuenta años después, **el consumo medio de pan apenas alcanza los 80 gramos (sustituido en parte por galletas, bollería y dulces)** y nuestros niños están entre los más obesos de Europa.

Los platos tradicionales los comemos en contadas ocasiones y la cocina se ha simplificado hasta puntos insospechables años atrás. Además, los tamaños de las raciones, muchas veces de platos de una elevada densidad energética, exceden con mucho nuestras necesidades. Todo ello unido a unos hábitos de vida alterados, donde escasea la actividad física y el gasto energético se ve reducido.

En este contexto aún se nos vende el mensaje de que es el pan lo que nos ha engordado, o **que es perjudicial para la salud. Hay muy pocos antecedentes en nutrición de una afirmación con tan poca evidencia científica** para respaldarlo. Por el contrario, sí que existen

numerosas evidencias científicas, derivadas tanto de estudios de carácter epidemiológico como de intervención, que indican claramente que el consumo adecuado de pan y de cereales (en particular cuando es integral) **se asocia a un menor riesgo de enfermedades crónicas**, como las enfermedades cardiovasculares, el cáncer y algunas enfermedades inflamatorias, incluidas las enfermedades intestinales.

De todos modos, la calidad en la producción de pan ha bajado. Se utilizan harinas de baja calidad, masas congeladas, levaduras y procesos de fermentación y cocción rápidos que han permitido situar el pan en cualquier punto de venta (supermercados, gasolineras) y no en la tradicional panadería o horno de pan, con un maestro panadero al frente. Tenemos, necesariamente, que diferenciar este pan tradicional -integral o con cereales, artesano, con masa madre reposada-, del pan blanco industrial -con levaduras y fermentación rápida, ya sea de molde o en barras o panecillos, que en pocas horas parece una goma de mascar-, pues existe evidencia de que los almidones de este tipo de **masa madre y artesanal, al igual que el de harinas integrales, tienen un menor índice y carga glicémicas; no incidirían en el riesgo de obesidad y diabetes** y, por ello, serían alimentos perfectamente recomendables en una dieta equilibrada.

Está claro que el pan necesita que le dediquemos tiempo y mucha atención (y menos frivolidad), para recuperarlo y volver a colocarlo en un lugar más importante de nuestra dieta. Desterrando el pan *express*, barato, rápido, refinado, industrial, de una dieta sana y equilibrada. En Canarias se producen de forma artesana distintos

tipos de panes: de leña, de puño, de papas, de millo, bizcochado, de matalahúva, de huevo; y existen hornos u obradores artesanos en muchos puntos de nuestra geografía. Merece la pena ir a comprar el pan a alguno de estos sitios en los que se utilice masa madre, al menos una vez a la semana.

Comamos siempre que podamos buen pan, artesano y tradicional, integral siempre que sea posible, de masa madre, en lugar de esos panes industriales, refinados, con masas congeladas y levaduras mucho más baratos.

* Catedrático de Medicina Preventiva y Salud Pública (ULPGC).

gastroclub

LA ISLA DE LOS QUESOS | EMPRENDEDORAS, INNOVADORAS Y DECIDIDAS

YURI MILLARES

Vicky Lewis, profesora de equitación y domadora de caballos, vino de Norfolk (Inglaterra) en 2002 a pasar una temporada con su madre (inglesa residente en Veneguera), para que conociera a la nieta que en mayo de aquel año contaba ya con tres añitos. Pero llegado el momento de regresar para que la niña empezara en el colegio no hizo las maletas, había decidido quedarse y formar familia con un ganadero de Tasarte. Por su profesión, no tuvo ningún problema en adaptarse a su nueva vida: "Siempre me han gustado los animales", dice con una amplia sonrisa.

Joaquín Suárez tenía entonces un ganado de más de 600 cabras, que ordeñaba para vender la leche en Tenerife. El quesito que comían en casa se lo hacía una vecina a la que él llevaba un poco de leche. Hasta que, un día, Vicky decidió darle una sorpresa y le pidió a esa vecina, Fela, que le enseñara. "Yo no sabía nada de cabras y de las ovejas pensaba que eran para carne y lana", ríe al pensarlo.

La crisis de 2008 dio lugar a impagos de quien le compraba la leche y se vieron obligados a vender todos los animales. La hostelería en el sector turístico del Sur fue el destino de los dos. Pero la pasión de Joaquín (nieto de pastor al que de niño ayudaba con las cabras) no lo tuvo mucho tiempo alejado de los animales. "Puso una cabra para tener leche en casa, después una más para hacer queso... ¡Y ya estamos con 250 animales!", ríe de nuevo.

Esta vez se dotaron de una quesería donde ella hace ahora 30 kilos de queso artesano cada día. Sus conocimientos en la elaboración los ha ampliado con algunos cursos y los consejos que el maestro quesero Isidoro Jiménez le va dando cuando se acerca a verlos.

En la quesería Tasartesana Vicky ha empezado a utilizar cuajo natural desde hace unos meses, sorprendiendo a sus clientes que notaron los quesos más sabrosos y, de paso, sumando una clienta de edad centenaria cuya

Vicky y Tania son dos ejemplos de mujeres que se incorporan con éxito al mundo de los quesos en Gran Canaria, sector con escaso relevo generacional del que ni siquiera formaban parte. Pero no han dudado en emprender en la actividad en la que se desenvuelven sus parejas, aprendiendo todo lo necesario y más.

MUJERES INASEQUIBLES A LAS CRISIS Y LOS INCENDIOS



Vicky Lewis, de domadora de caballos en Inglaterra a elaborar queso con cebolla en Tasarte. | Y. MILLARES

hija viene todas las semanas desde Las Palmas. "Me decía que había comprado queso a la madre en mercados y mercadillos y no lo quería. Hasta que le dijeron «compra un queso a Joaquín, a ver». Cuando la madre lo probó dijo «ya encontré mi queso, hecho a mano con cuajo natural como se hacía antes». Y cuando le preguntó quién hace ese queso, la hija le dijo: «Una chica inglesa», ríe ella orgullosa.

Lo cierto es que Vicky hace queso artesano tradicional de mezcla de cabra-oveja, que comercializa semicurado. Pero también ha hecho sus propias innovaciones. Entre

sus nuevos quesos destaca el que hace con cebolla seca. "Me lo dijo un chico inglés, así que compré en Inglaterra para probarlo. Sale mucho, lo usan para cocinar, por ejemplo, calentito para acompañar carne". También hace con cominos, de pimienta y otro con arándanos. "Pero los hago sólo por encargo, porque no son quesos que salen siempre".

Tania Rivero y Francisco González también llevan en su quesería de La Caldera poco tiempo. Se mudaron en otoño de 2019, una decisión que llevaban un tiempo madurando pero que el gran incendio de agosto de ese año precipitó. "Nos pilló aquel día cogiendo papas y como dejamos el tractor en el centro del terreno, que estaba limpio, se salvó". Las ovejas las tenían en Chirino. "Allí juntamos tres o cuatro ganados, seiscientos y pico animales... ¡después para separarlos nos vimos que vamos! Pero se salvaron, el fuego pasó al lado".

Fran es hijo y nieto de pastores, aunque trabajaba de electricista cuando la crisis de 2008, tantas veces mentada, lo dejó sin trabajo. Tania es "de ciudad" y sus anteriores trabajos nada tenían que ver con el sector ganadero y pastoril. Aun así, fue ella, que había empezado a familiarizarse con la elaboración de quesos de la mano de su suegra, la que lo animó él.

"Merece la pena luchar y salir *palante*. Nos gusta lo que hacemos: nos gusta estar con los animales, nos gusta estar con las tierras. Yo no he echado en falta los trabajos que tenía en la ciudad, eso significa algo ¿no?", ríe satisfecha. Mientras tanto, sus 150 ovejas felices se mueven comiendo pasto por los alrededores, de la mano de Fran, por terrenos con nombres como La Caldereta, El Pedregal, Caminos Cruzados, Hoya Las Chozas...



Con cuchara y cucharón

En el vehículo traía Isidoro Jiménez una pequeña cuba de cuajar, una lira para cortar cuajada y un bote de cuajo natural de cabra de La Palma -que vierte sobre el cucharón en la fotografía- para hacer unas pruebas con Vicky. Ella acostumbra a cortar la cuajada removiendo con cucharón hacia arriba y con ayuda de una cuchara. Las ventajas de la lira, le explica el maestro quesero, es que corta la cuajada en granos del mismo tamaño y, como corta más despacio, se rompe menos.



Sin tiempo para hacerlo curado

En el cortijo de Galeote comenzó Tania a hacer queso con orégano y, especialmente, el queso curado de mojo rojo, "que gustaba mucho -explica-, pero este año no lo he hecho, porque me están pidiendo todo semiseco y media flor, y no he podido curar los tres o cuatro meses que lleva para que coja un sabor potente". Ahora, en La Caldera, está haciendo semiseco y de media flor. "Y me quiero poner con la mantequilla, que me va a ayudar Isidoro Jiménez".



Matemáticas y buena flor

"El de media flor a ella le sale especial, me encanta cómo le queda", confiesa Isidoro Jiménez. "Por Galeote iba él muchas veces -ríe ella-. Y bueno, intentando defender la tradición de los quesos artesanos, porque se están perdiendo. Estoy contenta porque he conseguido el media flor que yo quería, con una textura más cremosa y no que sea un semicurado más. Pero todo es matemáticas: cada vez que me vienen los litros de leche, tengo que calcular el porcentaje que echo de flor".

historia oral

LA ISLA DE LOS QUESOS | LA SABIDURÍA POPULAR, UN TESORO

Maximiano Díaz es un pastor tan veterano como para acercarse a la noventa. Conoce qué piso necesita una oveja o una vaca para tener buen queso con su leche; y si quiere comprar ganado, con mirarlo sabe qué hay... Aunque ya no busca ampliar su rebaño; tampoco piensa en jubilarse.

EL COLOR Y EL 'LANAJE' SEÑALAN A LA BUENA OVEJA DE LECHE

Y. MILLARES

Junto a una cueva y unas pocas ovejas que pastan a pocos metros, en Caideros (Gáldar), me presentan a Maximiano Díaz como "uno de los pastores más viejos que quedan en activo". El aludido replica rápido: "¿Cómo dices? El más viejo; el pastor más viejo que queda en toda esta zona soy yo". Y no tiene intención de retirarse y marcharse a su casa: "¿Y para qué me jubilo? Yo nací en esta zona y aquí muero. Ya voy para 88 años y desde que caminaba estoy atrás de las ovejas, compañero".

Aunque ya hace tres años que dejó de practicar la trashumancia, los anteriores 58 años, dice, no ha faltado a la mudada ancestral de los pastores de la isla. En su caso, normalmente a Tejeda. "Para llevar el ganado en tiempo de verano. Eso sí me gustaba a mí. He estado con ellas también en Fataga, cuando el hambre. El gofio que me comía allí, si no llegaba mi padre a tiempo, valía más el rollón que se le echa a las vacas hoy", relata.

La vida del pastor era "caminar y andar todo lo que había. Yo las llevaba al pie de Agaete, las llevaba para Tejeda, para donde le dicen Fataga, para El Chorrillo, para Los Rajones, para guardar por allá de Artenara".

Hijo y nieto de pastores de ganado "toda la vida lo mío ha sido esto y le voy a decir una cosa, si esto no *cambea*, los ganados se terminan". Mientras pudo siempre tuvo ovejas, cabras y vacas para hacer el queso. "Este que está aquí, sí.



A sus casi 88 años, Maximiano Díaz sigue manejando un rebaño de ovejas en Caideros (Gáldar). | Y. MILLARES

Las vacas eran para sacarle leche y para trabajar la tierra por lo que viniera. Mi padre en paz descansa llegó a tener, entre chicas y grandes, ocho y hasta nueve reses, y una bestia. Pero esos animales dan mucho trabajo". Aparte del *detalle* de dar buena leche, cada pastor tiene sus preferencias. "A mí me gustan todas. Hay colores que te señalan que son buenas de leche, el color se lo indica". ¿Cuáles?

"Es que todo lo que uno sabe no se puede decir -sonríe-. Mire: tenemos ex-

periencia en el lanejo (en la lana), porque unas la tienen más fina, otras la tienen más gorda. Después hay varios colores de oveja y usted busca siempre la que ha conocido en la color y el tipo. Yo estoy aquí y donde quiera que esté, veo los animales y sé a dónde pueden llegar. Y las ovejas buenas de leche se conocen por el lanejo, el carácter y todas esas cosas".

Ovejas negras hay pocas, hay más blancas, ¿por algo en particular? "No. Si les toca dar leche, dan la leche igual que otras. Pero las muchas ovejas negras no está bien. A mí me gustan las ovejas mesturadas: negras, rayadas, blancas, bermejas y de todas clases". En la diversidad está el gusto.

Más información, en pellagofio.es

HABLAR CANARIO

PITA HAY; LOS TAGASASTES Y ESCOBONES SE QUEMARON

La vaca de la tierra "es la que me gusta", dice Maximiano Díaz. "Siempre fue mejor de fruto, aunque, donde hay dos vacas, la leche siempre es distinta de una a otra". Eso va, señala, "en los animales y en el piso: en esta zona de aquí es la parte de solana". El sabor del queso "se lo da lo que le echas, la leche y el piso donde comen los animales", explica.

Tiene que ser, insiste, en solana, "y el piso que responda. Ya le digo, yo las tenía aquí y por la mañana les echaba un puño de pita y se veía la diferencia en el fruto que daba. La *pita** es buena para leche y para quitarle el celo a los animales". *Tagasastes** y *escobones** no hay ahora mismo, "se quemaron todos el año pasado".

escobón. "Generalmente en zonas de bosque entre los 500 y 1.800 m.; es ampliamente utilizada como planta forrajera" (David y Zöe Bramwell, *Historia Natural de las Islas Canarias*).

pita. *Pitera (Agave americana)*. "Introducida y cultivada (...). De alto valor forrajero, especialmente durante los meses de verano, cuando reina mayor escasez de alimento para el ganado", cita a Günther Kunkel el *Tesoro lexicográfico del español de Canarias*.

tagasaste. Voz indígena para designar un endemismo canario empleado como forraje (varias citas en el *Tesoro*...).

CAMELUS DROMEDARIUS VS. MERCURY MONTEREY



BAÚL DEL LECTOR
CARLOS SANTANA JUBELLS

No tengo ni la menor idea de qué astros se alinearon para que un buen día de la década de los 50 coincidieran, correctamente estacionados en la calle Domingo J. Navarro, un flamante Mercury Monterey estadounidense y un flamante camello (perdón: dromedario) canario. Esa mañana tan norteamericana de cambiar ca-

da año el diseño de los automóviles permite casi asegurar que la imagen es posterior a 1952.

La fecha de fabricación del camello, sin embargo, es imposible de saber, pero seguro que era mucho mayor que el coche. Miembros de su especie han estado sirviendo a los canarios desde el siglo XV. El coche cuenta con apenas



Un Mercury Monterey y un camello, estacionados frente a la imprenta El Sol en Las Palmas (años 50). | ARCHIVO MMM-BALL

cien años de presencia en Canarias; un recién llegado.

La frugalidad y la resistencia del animal lo hicieron ideal para todo tipo de labores. El Mercury, por su lado, no podría ni soñar con meterse en un sendero o rodar por un cercado

ni cargar con nada que superara su propio peso y, por supuesto, chupando gasolina que daba miedo. Igual ese día al Mercury le había tocado acercarse a su conductor a comprar un simple lápiz. Y permítaseme la ordinareiz, pero la postura del camello, con los cuartos traseros abiertos, es la de estar orinando a su voluntad para luego seguir su ruta. Dios nos libre si el Mercury tuviera una fuga en el radiador.

En fin. Estamos ante una imagen que, como otras tantas, ilustran el final de una época y el comienzo de otra. Ya no se ven por las calles de Las Palmas ni camellos ni Mercurys. Una lástima, porque a mi modesto entender ambos son preciosos dentro de sus diferencias, ventajas e inconvenientes particulares. Dejemos pues esta brega en empate.

rutas

¡ÉCHESE UN BUEN VINO DE MORAS, CRISTIANO!

CHIP DE MORENA
FRANCISCO BELÍN

Al César lo que es del César", reza el dicho y es que, para el curioso y sabroso contenido de este "Chip de morena" veraniego, me puso en la pista el *explorador* de productos y elaboraciones gastronómica artesanales Iván Pérez, que timonea una muy especial gastrotienda en Tacoronte (Tenerife). El caso es que me había hablado de la elaboración del vino de moras, peculiar a todas luces y que yo recordaba haber probado en algu-

nas ocasiones, particularmente en Taganana donde persiste la tradición.

Aunque el método de elaboración no se base en el empleo de la uva como materia prima que se prensa -cada maestrillo con su librillo- para luego pasar a la fermentación en garrafones y, cuando toque, su posterior trasiego a botella, conviene recordar la definición de *vino* que da la Real Academia Española en su segunda acepción: "Zummo de otras plantas o frutos que se

cuece y fermenta al modo del de las uvas" [1].

Y aquí que Iván Pérez nos habla de Airam, natural de La Guancha, que le surte de unas pocas botellas del elixir, éstas de la añada de 2019. En la etiqueta se puede leer: "Vino de Mora. Natural de Tenerife. Bebida Medicinal de elaboración artesanal ancestral mediante proceso de fermentación". Al vino de mora, como se puede intuir, le otorgan propiedades curativas, sobre todo con las heridas interiores. La recogida, detalla Airam, suele darse en el mes de julio, pero este año se ha adelantado y aún le queda algo para culminar una vendimia diaria y el correspondiente proceso de elaboración. Es una particular recogida de la fruta para ponerse a elaborar ese néctar tan agradable, que se hunde en las costumbres de nuestros antecesores a partir de un mosto potente y, evidentemente, de pronunciada coloración.

Airam comenta que queda poquito del año pasado y que está más fuerte, porque tuvo una segunda fermentación. "Si está dormido en los garrafones un año y se pasa a botella, con una segunda fermentación se pone un poco más fuerte cuando por lo general está entre 4,5 y 5,5 grados".

Este néctar tan agradable se hunde en las costumbres de nuestros antecesores a partir de un mosto potente y, evidentemente, de pronunciada coloración

Claro que "no todas las botellas salen iguales -indica- porque las moras tampoco lo son y la fermentación se hace en envases diferentes. Puede quedar parecido, pero no igual".

En el caso de que se supere el tiempo de consumo, la bebida adquiere más acidez y puede alcanzar los 9 grados.

[1] Por cierto, leo a Jordi Luque en el blog "El Comidista": "Publi-

caciones tan prestigiosas como 'Wine Folly' o 'The Oxford Companion to Wine' aprueban el uso de frutas distintas a la uva en la elaboración de vino. También la legislación europea autoriza a los países miembros a permitir que se etiqueten como vino las bebidas hechas a partir de frutas distintas..."

VITICULTURA HEROICA TRAS UNA CORDILLERA INSALVABLE

VIRTUS PROBATA FLORESCIT
CARLOS CÓLOGAN SORIANO

Los canarios sabemos muy bien lo difícil que es moverse por el interior de nuestras islas. Vivimos en un paisaje agreste, cosido por barrancos, bordeado por acantilados y caminos intransitables que, al menor descuido, te hacen despeñar. Ahora estamos habituados a recorrerlos con la relativa tranquilidad de nuestros coches, pero hace más de 80 años no era tan sencillo, no había carreteras, sino simples caminos para animales.

Usando la imaginación para retroceder en el tiempo, se veía lo difícil que era cruzar una isla como Tenerife por los montes llevando cualquier tipo de mercancía, al menos las pesadas. No digo con ello que no se atravesaran las cumbres para llevar ganado, frutas o la paja de los pinos; pero cuando se trataba de pipas de vino, el asunto era diferente para los bueyes y camellos y requería de una alternativa más viable.

Esto ya sucedía en 1819, que no es viajar mucho en el tiempo, cuando los viticultores o cosecheros del hermoso valle de Güímar, en el sur de la isla, querían transportar sus mercancías que, como otros lugares de este lado de Tenerife, mantenían una respetable producción de vinos. A diferencia de los viticultores del norte, éstos no disponían de un puerto para exportar sus vinos, por lo que se veían obligados a trasladar cientos de pipas al puerto de La Orotava, situado a sus espaldas en la vertiente opuesta de la isla y con el Teide (3.718 m) y su cordillera Dorsal (1.600 m de promedio) de por medio.

Por aquel entonces la exportación de vinos estaba monopolizada en el puerto del valle de La Orotava, pues allí tenían su sede las principales compa-

ñías de exportación de vinos de Canarias, con casas de comercio como Pasley, Cologan, Barry, Cullen, Sarmiento y varias más que, como se ve, eran casi todas extranjeras. Estas compañías disponían de enormes bodegas cercanas al muelle, donde acopiaban el vino que les llegaba desde diferentes puntos de la isla. Los viticultores, de Güímar, de Adeje o Garachico, tenían su particular hándicap y un sobrecoste.

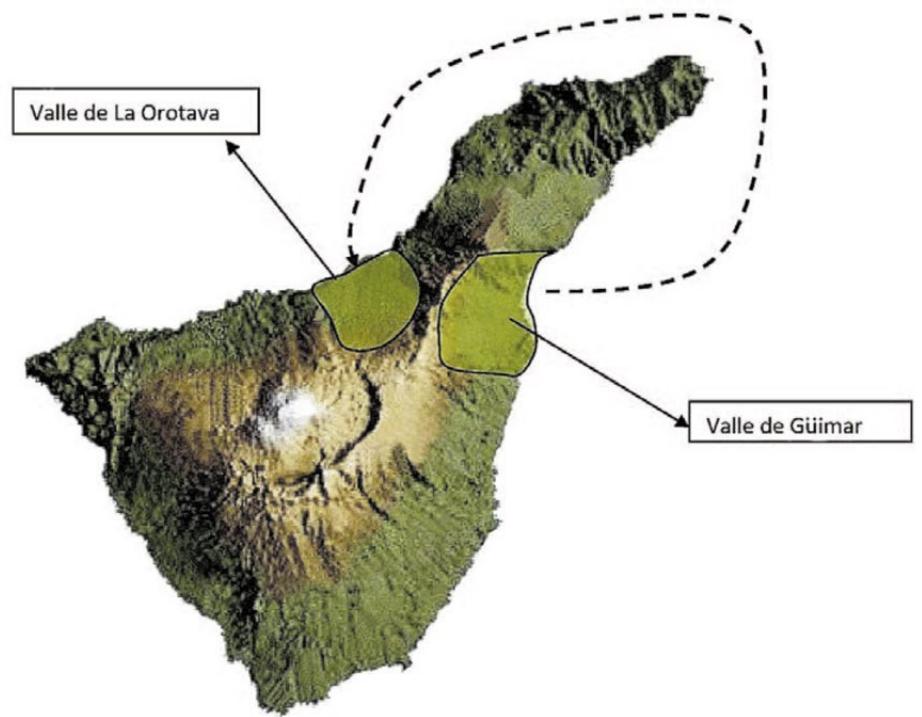
Rodeo a la isla

Imposibilitados para cruzar por las montañas, los bueyes bajaban las pipas desde los lagares, situados en las medianías del valle de Güímar, y las llevaban al embarcadero de Candelaria. Desde allí, mediante pequeños barcos de cabotaje, daban un rodeo a la isla, normalmente por Anaga, hasta llegar al puerto de La Orotava.

La travesía les llevaba no más de un día y, tras desembarcarlas, quedaban un tiempo en reposo antes de mezclarlas con otras pipas. Esto, sin duda, generó una pequeña industria de astilleros en varios puntos de la isla, para disponer de los suficientes barcos con los que atender esta necesidad. Estos astilleros proliferaron en los puntos más alejados al valle de La Orotava no sólo para sacar los vinos de otras zonas de Tenerife, sino también para traer los de El Hierro, La Gomera y La Palma.

Nota de las Pipas de Vino y Madres que en varias remesas he recibido de Dn. Francisco Hernández Marrero de Güímar por cuenta de los Sres. Dn. Bernardo y Dn. Juan Cologan. Reducidas a Aguardiente de embarque.

Desde 5 de diciembre de 1818 hasta 12 de Enero de 1819:



En 1819, las pipas de vino del valle de Güímar sorteaban los 1.600 m de altitud y 25 km de largo de la cordillera Dorsal de Tenerife con barcos de cabotaje, para su exportación por el puerto de La Orotava. | c.c.s.

*Con el barco de Ángel Delgado, vino claro, pipas 21.
Con los barcos de Candelaria, vino claro, pipas 65.
Con los mismos, madres 8.
Desde 15 de febrero de 1819 hasta 15 de abril del mismo:
Con el barco de Ángel Delgado, vino claro, pipas 22.
Con los barcos de Candelaria, vino claro, pipas 56.
Con los barcos de Candelaria, vino claro, pipas 8.
Resultaron 164 pipas de vino claro y 16 de madres, total 180 pipas. Conforme a las dos últimas cuentas (...).
Joseph Marti.*

Imposibilitados para cruzar por las montañas, bueyes y camellos bajaban las pipas desde los lagares, situados en las medianías del valle de Güímar, y las llevaban al embarcadero de Candelaria

En el documento adjunto se reflejan las partidas de vinos con los barcos y las personas que hacían esas travesías, algo bastante raro de localizar y que muestra el trasiego de vinos entre Güímar y el puerto de La Orotava.

Ni que decir tiene que este transporte era muy arriesgado y que muchas de esas pipas acabaron en el fondo del litoral, pero no había otra forma de hacerlo. Esta pequeña pero eficaz industria naval, pocas veces estudiada, merece un reconocimiento.

Ahora que tanto se habla de viticultura heroica, refiriéndonos al difícil cultivo de pequeñas parcelas situadas en terrenos escarpados, se puede añadir un plus de heroicidad si añadimos el transporte de pipas por el litoral de nuestras islas.

patrimonio

ARQUEOLOGÍA | LA HUELLA ABORIGEN



Momia de mujer aborigen de Gran Canaria (y, al lado, su radiografía), amortajada con dos tibias que no eran suyas envueltas en una piel a modo de reliquias de sus ancestros. | ARCHIVO DE EL MUSEO CANARIO

Las momias canarias incluyen otros huesos más antiguos, reliquias para “unir ancestros con vivos, buscando una identidad colectiva”, explica la arqueóloga Teresa Delgado.

MOMIAS Y ANCESTROS EN EL MISMO FARDO

YURI MILLARES

Un amplio equipo interdisciplinar en el que participa El Museo Canario está desarrollando un intenso y extenso trabajo de investigación para estudiar las expresiones mortuorias de la población indígena canaria, también de la población histórica posterior, “para ver cómo las sociedades tienen diferentes respuestas ante la muerte, sociales y culturales”, explica la conservadora del museo Teresa Delgado.

En las momias depositadas en el propio Museo Canario “de repente encontramos que algunos de esos individuos fueron amortajados con los restos humanos de otra persona -dice señalando a la de una mujer datada en el siglo V-. Observando la radiografía se

puede ver que a la altura del hombro derecho tiene dos tibias que no le corresponden”. Ocurre igual con otras dos momias en el museo. En todos los casos, esos huesos *extra* están colocados de tal manera que no han podido caer accidentalmente. Están ahí como “un acto intencional en el momento de amortajar al muerto”, destaca.

Para Teresa Delgado no cabe duda de que “estamos ante reliquias”, objetos que tienen un valor por su antigüedad, porque te conectan con el pasado. “Te permite unir ancestros con vivos y se utiliza para construir todo lo que es la memoria social. A través del reconocimiento de determinados antepasados que convertimos en ancestros se busca una memoria común, una identidad del colectivo”.



Huesos de un perinatal de 40 semanas del s. XI. | T. GONÇALVES

De hecho, la datación de esos huesos es anterior a los de las momias cuyas mortajas los acogen en hasta 200 años. “Esas reliquias aparecen sólo en determinadas personas. A través de ellas también se está significando una identidad particular, se están marcando, tal vez, desigualdades sociales”, observa. Y añade: “A través de las momias podemos hacer un análisis estadístico y situar las primeras llegadas de población a Gran Canaria en torno al siglo II o III”.

El artículo tiene continuación en pellagofio.es

EL DETALLE

SIN RASTRO AÚN EN YACIMIENTOS SOBRE LOS INFANTICIDIOS

Para Delgado, “lo más llamativo de las necrópolis en túmulos, en cistas o en fosas es que no hay niños, sobre todo perinatales (en torno al momento del nacimiento)”, como sí hay en las cuevas funerarias (que tienen carácter colectivo).

Después del s. VII la infancia aparece enterrada en espacios domésticos, como en el yacimiento de Cendro, donde han identificado hasta 11 perinatales. ¿El infanticidio del que hablan las fuentes escritas?

En estas sociedades se producían altas tasas de mortalidad “y lo que tenemos aquí está reflejando un patrón de muerte natural. Por lo tanto, es bastante cuestionable que fuera un posible infanticidio”



pellagofio
INVESTIGA Y DIVULGA SUPLEMENTO

RECUERDA, búscanos el primer MIÉRCOLES de CADA MES



cita con Canarias

YURI MILLARES

Lo único que se puede hacer en Canarias con la infraestructura turística es "reforma, reconstrucción y modernización", insiste, con la mirada puesta en un decrecimiento del sector. Rechaza el "carrusel endemoniado" de construir lo que al cabo de unos años se convierte en viejo y hay que volver a construir. "Estamos dejando atrás tierra quemada", advierte. "El crecimiento sin más es una sinsalida y una desmesura, no tiene posibilidades lógicas" repite con insistencia, al tiempo que advierte de la necesidad de ir a un nuevo modelo energético 100% sostenible y público, en una sociedad que cuide su territorio y al ciudadano.

– **Canarias lleva seis siglos tropezando una y otra vez, más que en una piedra, en un pedrusco que se llama "monocultivo". Del penúltimo de ellos, propiamente agrícola (el plátano y, en menor medida, el tomate), ¿qué queda?**

– Subvenciones. Lo que ocurre es que tiene una dimensión social poderosa. La isla de La Palma es inimaginable sin el cultivo de la platanera. Lo que hay es una potencia de necesidad porque no existe ningún otro cultivo que sea capaz de sustituirlo.

– **¿Tienen futuro y podremos decidir sobre ello? ¿O seguiremos a remolque de lo que decidan otros?**

– El consumo de agua que se genera por kilogramo de plátano es algo

que dices ¡mechachis en la mar! Pero, ¿y entonces qué? En la actualidad, vas a un supermercado y consumes una fruta que está en las antípodas como los kiwis. Eso tiene pocas características de sostenibilidad. El paradigma hasta ahora era el crecimiento; el paradigma que muchos proponemos es la sostenibilidad. Pero para sostener hay que cuidar. La agricultura realiza una serie de funciones como fijar la población y mantener el paisaje. Los turistas, cuando llegan, están consumiendo durante una parte del día

Antonio González Viéitez

ECONOMISTA POR LA SOSTENIBILIDAD

"HEMOS PASADO DE LOS CHONIS A LOS GUIRIS, SUSTITUYENDO LA CALIDAD POR LA CANTIDAD"

nuestro paisaje, que es una externalidad que hacemos los agricultores, que normalmente no se compensa. Y por eso, hoy en día no se quiere hablar de subvenciones agrícolas, sino de compensaciones a la serie de funciones que la agricultura hace, especialmente la cuidadosa.

"El futuro de la agricultura va en esa dirección. En ese escenario, ¿por qué no obligar (y digo *obligar* porque en este momento lo que se hace es *sugerir*) a las cadenas comerciales y la restauración de la hostelería a tener un porcentaje equis de producto local? Absolutamente obligados, como compensación a la cantidad de beneficios que obtienen de un paisaje y de una gente que se desloma trabajando y manteniendo la biosfera.

– **En los años 60-70 del siglo pasado sacamos a los agricultores del campo y los pusimos a sembrar cemento para que crecieran grandes complejos urbanísticos. Los sueños turístico-dorados de algunos se tornaron en pelotazos especulativos. ¿Hemos sido muy ingenuos con este pedrusco?**

– La sociedad canaria siempre se ha caracterizado por tener una dirigencia absolutamente dependiente. Históricamente hay una expresión: cada vez que *pinchaba* la cochinilla, o que *pinchaba* el vino, estaba todo el mundo a lo que los ingleses dicen *wait and see* (esperar y ver). Y se hablaba de un *cultivo salvífico*, que fuera capaz de poner otra vez en el surco. Con el turismo no lo hay. Miguel Bravo de Laguna decía hace poco: "En Gran Canaria caben dos millones de turistas más". ¡Y puestos en fila caben 45 millones! Tenemos la impronta en la cabeza de que todo lo que crece es estupendo, lo que no crece te mosquea y lo que va para abajo ¡yaash, desastre absoluto! Y no tiene por qué ser así. El crecimiento como estrategia no es sostenible. En este momento se están pensando dos propuestas: una apuesta por la construcción, por el turismo y por repetir lo que veníamos haciendo; pero está la otra opción, por necesidad vital, de una sociedad humana que está diciendo "el crecimiento continuo es imposible en un mundo finito".

– **El desarrollo turístico iba a compensarnos generando una riqueza económica que siguen sin ver muchos canarios. ¿Ha merecido la pena este recorrido?**

– Era ineluctable a partir de la dirigencia canaria, que en un momento determinado comenzó a observar que el

cultivo salvífico no era agricultura y que las fincas tenían que transformarse en solares. Pero el turismo ha pasado de los chonis a los guiris. El choni era un personaje entrañable que venía para cuidar una enfermedad, ir al Teide o estaba interesado en los fondos del Museo Canario. El guiri sustituye, es la cantidad y no la calidad. Pero el turismo barato de masas no tiene futuro.

– **La pandemia ha abierto los ojos a muchos, pero**

cambiar mentalidades y leyes es más complicado.

– Hay muchos intereses. Los intereses por volver a intentar repetir, diciendo que es perfectamente posible y que podemos seguir creciendo en millones de turistas. Puede funcionar en un cortísimo plazo de tiempo, pero la naturaleza está empezando a ser hostil con nosotros, porque la estamos maltratando, y es indispensable que la cuidemos.

– **Terminamos: un recuerdo dulce.**

– Los aplausos a los trabajadores de los servicios públicos, en especial de sanidad. Me hicieron sentirme parte de algo mucho más amplio de lo que hasta este momento era y donde se descubrió, por parte de un montón de gente, que los bienes públicos son de todos y merecen ser defendidos.

La entrevista tiene continuación en pellagofio.es



OJO DE PEZ
TATO GONÇALVES

DIDÁCTICO Y
SERENO

Ya hacía tiempo que no nos veíamos y con las mascarillas casi ni nos reconocemos. Mesa, tres cañas, esas ganas de contar por su parte y esas ganas de conocer por la nuestra. Su frase, distinguiendo al guiri (turismo de sol y playa, hamburguesa y pizza) del choni (turismo de senderos, museos y gastronomía local), fue el cierre magnífico a una charla donde aprendimos más.

“MÁS TURISMO Y CONSTRUCCIÓN NO ES FUTURO; EL CRECIMIENTO CONTINUO ES IMPOSIBLE EN UN MUNDO FINITO”