

ENTREVISTA
Pepe Corcuera

“Que en el campo me llamen ‘Pepito’ como trato de respeto canario me conmueve”



HISTORIA ORAL
Bodega Tajinaste, la vida en racimos

Charo y Chila, vendimias a trocpeón con pescado salado y papas

PATRIMONIO
La huella aborígen

Tecnología de los molinos indígenas de basalto y toba, gofio y tierra en la boca



pellagofio

EDICIÓN ESPECIAL PARA LA PROVINCIA/DLP
SEGUNDA ÉPOCA - NÚMERO 87
AGOSTO DE 2020



El carnicero Angelito también es uno de los últimos marchantes de ganado que queda en Gran Canaria.

FOTO: ISIDORO JIMÉNEZ

Marchante de ganado, oficio en extinción

el reportaje

OFICIO EN EXTINCIÓN | ÁNGEL GUERRA, MARCHANTE DE GANADO

YURI MILLARES

“Ya me he traído los últimos animales de un montón de gente, los últimos de casi todo Tejeda, de Arbejales, de Valleseco, de Utiaca”, relata Ángel Guerra no sin cierta pena. A sus 70 años sigue ejerciendo el oficio de marchante de ganado en el que le inició su padre hace medio siglo, cuando lo puso a trabajar en la carnicería que abrió en el Mercado de Altavista al mes de que se inaugurara, en febrero de 1970, esta plaza de abasto de Las Palmas de Gran Canaria.

“Me puse ahí sin tener ni idea, nada de nada. Yo soy un carnicero *injertado*” asegura, y confiesa que “eso de comprar animales para matarlos no me gusta, ¡tengo vacas en mi casa que me quieren un montón, joder! Muchas veces, si me entero que un animal lo quiere alguien se lo digo para que se lo lleve y lo críe. Si puedo no matarlo, no lo mato”.

Por eso le suele decir al técnico de la Consejería de Agricultura y Ganadería Isidoro Jiménez, que a veces lo visita, “que no soy como su padre ni como el mío, ellos eran marchantes, compraban animales, los mataban, los despachaban y se quitaban de líos. Yo no soy así, no valgo como referencia, soy un bicho raro”.

Pero lo cierto es que empezó y acabó tomando el relevo a su padre. Recuerda de niño ver “que se mataban los cochinos delante de la iglesia del Sagrado Corazón de Jesús, en Llano Roque, que aquello era de tierra. Unos cochinos gordísimos que los compraba un señor gordo y grande con una cachorra gris; también los Nueces, y se los llevaban hechos cuartos en un caballo que tenían para abajo, a Teror. El caballo tiene que estar muy acostumbrado, porque no les gusta que les echen la carne encima. ¡Uf, tienen un pánico!”.

Sin verlas

Angelito se conoce tan bien los campos de la isla, sus gentes y las reses que quedan, que casi no tiene ni que

A las ferias de ganado ya no se va a comprar o vender reses, sino a verlas y a premiar los ejemplares más hermosos; los últimos agricultores que aún tienen dos o tres vacas las están quitando. ¿A quién se la pueden vender? “A Angelito”, como conocen en los campos de la isla a uno de los últimos marchantes.

LAS VACAS QUE COMPRA ANGELITO HUELEN A LAUREL



El marchante Ángel Guerra hablando de sus vacas con Isidoro Jiménez, hijo a su vez de un marchante de ferias. | Y. MILLARES

ir a verlas para comprarlas.

“Si no es cliente habitual sí voy a verla, pero si es un cliente habitual ya las he visto, sé cómo son. El otro día *traje* -en realidad envié a buscarlas- tres cabras, una de Tejeda y dos de San Mateo, y al verlas supe cuál era la de Tejeda y cuáles las otras”, ríe. En el caso de las vacas, sin verlas sabe hasta de dónde proceden. “Un día llegué al matadero nuevo y le digo al que estaba allí: «Aquí hay un animal de Arbejales o de Fontanales». Por qué, me dice. «Me huele a laurel». El laurel da un olor penetrante”.

Es la diferencia entre la vaca del campesino isleño frente a los olores que desprenden las grandes vaquerías de hoy día, tanto por la cuadra y la cama, como por su alimentación.

“Las vacas huelen según coman, las mías no huelen mal porque con la comida de campo huelen a vaca, no apestan -él siembra avena y va a coger cañas-. Sin embargo, las vacas que es-

tán a base de pienso huelen mal y el mal olor llega lejos”.

Ángel Guerra lo que mira de las vacas cuando va a comprarlas es “que estén gordas”, dice. “El ganado del campo estando comido no tiene problema, si están bien comidos los animales están bien. Un día fui a ver unos cochinos y estaban dándoles pescado. Les dije «¡no los quiero!»”.

**Comprando reses “al ojo”**

A mediados del siglo XX, a las ferias de ganado se iba a comprar y vender animales. Es lo que hacía el padre de Angelito, Ernesto Guerra, que era “marchante de ferias” como su compañero y amigo Isidoro Jiménez Amado (en la foto), padre del maestro quesero Isidoro Jiménez. “Se compraba de dos formas: al ojo (que es el regateo) o al peso (lo que pesa en canal en el matadero). Mi padre normalmente compraba al ojo, pero tienes que llevártelo en el momento”, dice éste.

**De cañas con la vaca**

Ángel Guerra alimenta las vacas que cría con grano que siembra, pero también con caña como ésta que está amarrando y haciendo puños en Madrelagua, que suele ir a buscar los domingos. “La caña más curada se la comen mejor y la más tierna es más amarga. Antiguamente, se quitaban las cañas chicas, se dejaba la grande y se le quitaba la hoja de medio para abajo, se llamaba socolarlas. La caña se vendía para hacer cestas para los tomates”.

**La vaca extraña al dueño**

“A la vaca, explica, “no es bueno sacarla de su entorno y cambiarla, a no ser que la vayas a dejar. Si la vas a llevar al matadero, es mejor ir directo porque, si no, se ponen como argollas, ni comen ni beben. Son animales que extrañan un montón el sitio y extrañan al dueño... Un día me dijo uno que tenía una novilla de la tierra, que no se dejaba ordeñar. Le digo yo «¿era tuya o la compraste?». Y me dice «no, la compré». «Pues ahí la tienes».

gastroclub

VACUNO CANARIO | LA GRASA SALUDABLE OLVIDADA

“Si un animal no tiene grasa no sirve, la carne sale tiesa y seca”, advierte Ángel Guerra, que ‘huye’ de la carne importada “limpia, bonita y vistosa, pero sin sabor”.

EL SABOR ESTÁ EN LA GRASA VETEADA DE LA CARNE DEL PAÍS

Y. M.

Los 50 años al frente del mostrador en su carnicería del Mercado de Altavista hacen de Ángel Guerra todo un experto en esas buenas carnes que ahora buscan los grandes chefs porque, a mayor grasa infiltrada, más ácidos grasos insaturados que ayudan a regular el nivel de colesterol; pero no están en la mesa de la mayoría de los isleños. Él sigue siendo un “bicho raro” que se empeña en vender carne “vieja” (ma-

durada en su cámara) y “gorda” (con grasa veteada) de vacuno del país. El otro día pasó una señora delante de su expositor y soltó un “esa carne está horrible”. “Me picó -dice enojado-. Es que están hablando boberías. ¡Yo sé lo que es horroroso: un becerro flaco!”.

“Esa carne veteada con grasa no la quieren los carniceros porque desperdician mucho. La carne que me llevo yo no la quiere nadie. Aquí arriba en las Tres Piedras hay uno que tiene cuatro animales de esos grandes y gordos,



Ángel Guerra cortando una pieza de vacuno del país en el Mercado de Altavista. | TATO GONÇALVES

y le digo: “Mira, están de puta madre, pero tienes un problema: sólo me gustan a mí. Tienes que esperar a que me las lleve yo y juntas no me las puedo llevar”. Y es que en su carnicería vende “una vaca y pico” por semana, entre

300 y 400 kilos de carne gorda.

“La gente no está acostumbrada a comer la carne con grasa -dice-, la quiere *colada*”. Los novillos que vienen de fuera, de razas como la azul belga, la charolesa y la limousine, “les gusta más porque cogen menos grasa y la carne es limpia, bonita y vistosa, pero sin sabor”.

EL GOFIO DE NUESTROS ANCESTROS ¡DÁNOSLO HOY!



COME CON CIENCIA
LLUÍS SERRA MAJEM*

Es uno de los elementos más representativos de la dieta canaria desde sus orígenes, empleándose la palabra gofio ya desde los tiempos de los aborígenes de Gran Canaria. En Tenerife, por su parte, los guanches lo denominaban *ahoren*. El gofio es el producto resultante de la molienda de cualquier clase de grano previamente tostado, siendo los más comunes el gofio de millo y el de trigo.

El gofio o ahoren suponía la **base de la alimentación de los aborígenes canarios**, que lo incluían en prácticamente todas sus comidas como elemento fundamental. Lo mezclaban con aceite, miel y leche de cabra. Tostaban el gofio en recipientes de barro, moliéndolo posteriormente en molinos de mano hechos de lava basáltica porosa, pero dura, para que no se desgastara. Antes de la conquista de Canarias, los indígenas elaboraban el gofio a partir de cebada y otros cereales; en épocas de escasez usaban semillas de amagante, de faya, de cosco, de raíces de helecho y de otros vegetales.

La conquista castellana supuso un cambio en las materias primas empleadas para obtenerlo. En un primer momento se utilizó trigo y cebada y algu-

nas leguminosas, como el chícharo o las habas. Mas tarde, **en el siglo XVI y por la introducción en las islas del millo procedente de América, se abandonó la cebada** por la gran aceptación de este otro grano en prácticamente todo el archipiélago.

En función de las épocas se han utilizado gramíneas como el acebén, el alpiste, la avena, el balango, la cebada, el centeno y el trigo. Semillas de acelga, el cosco, la malva o el tebete. Y legumbres como chochos, arvejas, lentejas y garbanzos (solo como lista orientativa de su versatilidad y amplísima variedad en materias primas). Actualmente **el más popular es el de millo en las islas orientales y el de trigo en las occidentales**, aunque abundan las mezclas y otras variedades, incluidas las versiones libres de gluten o, también, algunas de kilómetro cero de cereales cultivados en las islas y elaborados por métodos tradicionales.

En Canarias, a finales del siglo pasado y según la **Encuesta de Nutrición de Canarias** que tuve el honor de dirigir, el gofio lo consumían, ocasionalmente, apenas un 40% de los canarios; solo un 10% lo hacía a diario. El consumo medio era de unos 30 gramos día y el per-

fil del consumidor obedecía al de una persona mayor, varón, sin estudios universitarios.

El consumo ha ido disminuyendo a lo largo de las últimas décadas. De hecho, hace 40-50 años el consumo de pan era menor que el de gofio y, en cierto modo, hacía el papel del pan, quizás por la menor cultura del horno en el archipiélago. Se consumía gofio abundantemente en todas las casas y no sufríamos las tasas de obesidad y diabetes que tenemos ahora. Luego vino el pan industrial de baja calidad, las galletas, la bollería, con grasas tropicales (aceite de palma) y mucho azúcar.

El resultado no se ha hecho esperar. Por suerte, la conciencia de algunos sectores (entre ellos el académico o científico) y la misma **crisis económica de 2007-2008 provocó un repunte en el consumo de gofio**. Además, la Asociación de Productores de Gofio de Canarias, junto a las administraciones insulares, están promoviendo iniciativas para fomentar su consumo, contando ya el gofio canario con el sello de calidad europeo de Indicación Geográfica Protegida desde el año 2014.

El modo de producción del gofio ha evolucionado a lo largo de la historia,

empleándose en sus orígenes el molino de mano hecho de piedra basáltica, pasando por los molinos hidráulicos hasta llegar al molino actual, que funciona mediante electricidad o gasoil. En el municipio de Firgas (Gran Canaria) aún funciona y puede visitarse un molino de agua del siglo XVI declarado Bien de Interés Cultural en 2007. También existen otros molinos en las islas que merecen una visita: en el municipio de Telde, el Molino de Fuego o el de los Calderín; en Fuerteventura, la molina de La Asomada; en Tenerife, el Molino de Gofio de la Salud en Santa Cruz o el de La Orotava. **Son más de 40 los molinos esparcidos por el archipiélago.**

En la producción del gofio es fundamental el grado de tueste del grano, que depende del gusto del consumidor y de la dureza del grano. Una vez tostado, se deja enfriar y se le añade sal antes de dar comienzo al proceso de molienda o molturación. Cada molinero, además, tiene su propia fórmula que hace a su gofio diferente del resto.

Su **valor nutricional varía en función del grano y el tueste, pero, por lo general, es un alimento muy rico** en minerales y aporta diferentes vitaminas. Por su composición en hidratos de carbono en forma de almidón supone una buena fuente energética (365 Kcal/100 g), pero no tiene azúcar y sí, en cambio, fibra (casi 2 g/100 g, hasta 10 g en el integral o de mezclas). Ello lo hace **mucho más interesante y saludable que los cereales del desayuno tradicionales**, que aportan hasta 40 g de azúcar/100 g. También vitaminas del grupo B, la tiamina, la niacina y ácido fólico (más en el integral) y hierro, magnesio, fósforo y zinc.

¿Por qué debemos consumir gofio? Porque es un alimento canario, de nuestra cultura y nuestro patrimonio ancestral, porque es sano y nutritivo, porque es económico y porque es sostenible. Mucho **más sano que sus alternativas más comerciales como los cereales del desayuno, la mayoría de panes y la bollería**, y mucho más económico y sostenible que otros cereales o semillas que están tan de moda como la quinoa, la chía o el amaranto. El gofio es, sin ninguna duda, el gran superalimento canario. No podemos renunciar a él, ¡pongan gofio en su vida!

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

gastroclub

BODEGA TAJINASTE | LA VIDA EN RACIMOS

YURI MILLARES

Cuando Domingo Farrais se propuso comprar la finca El Ratiño, emigró a Cuba y, a la vuelta, se dedicó a elaborar vino que vendía a granel su esposa Candelaria Lorenzo en una tienda (las *ventas* de antaño), no se imaginaba hasta dónde iba a llegar su iniciativa varias generaciones después.

Pasados cien años, contar lo ocurrido significando todo el esfuerzo, tesón y lágrimas que hay detrás requiere todo un libro que, además de relatar, haga sentir ese recorrido de dedicación, a la postre fructífero. Es lo que hace Bosco González, filósofo, escritor y articulista, en *Tajinaste, la vida en racimos*.

Entre dos barrancos de un entonces virgen valle de La Orotava surge, tras la conquista castellana, lo que iba a ser el próspero Pago de Higa. Los beneficiarios de las dotes de tierra que fueron arrebatadas a los entonces pobladores de la isla fueron pasándola a sus herederos "sin más mérito que la sonoridad" de su apellido, dice: fueron gentes humildes, sencillas y trabajadoras las que convirtieron con sus manos el lugar en un entorno de gran riqueza agrícola.

En el siglo XIX el Pago de Higa era ya La Perdoma y entre los humildes labradores que soñaban otro destino estaba Domingo Farrais. Su oportunidad la encontró en Cuba a donde emigró ¡seis veces! desde muy joven. Había nacido en una casa al borde del camino que partía en dos la gran finca El Ratiño, de la cual sus padres eran medianeros.

A su regreso, pudo arrendar y, llegado el momento, comprar esa finca con "el deseo ancestral de verse libre y dueño de su propia vida". La llegada a la finca de Candelaria Lorenzo, su segunda esposa y mujer de origen más humilde aún, fue determinante por su decisión, carácter y capacidad de trabajo. Su posición era rotunda: "en la casa de mi marido, quien no trabaja, no come".

Aquí se cultivaba plátano, trigo, avena, tabaco y frutas. "También había viña, de la que Domingo comenzó a hacer vino artesanalmente sin tener conciencia de que estaba iniciando una tradición viticultora".

A iniciativa de Candelaria y ante el asombro de todos por tratarse de una mujer, abrió una venta en los bajos de la casa familiar que, con el tiempo, traería la fortuna a la familia Farrais. Apenas sabía escribir y hacer cuentas, pero ideó un sistema contable a base de círculos y rayas.

Seis hijas tuvo, la quinta de las cuales, Cecilia (Chila), que era una gran caladora, dejó el calado para concentrar su trabajo en El Ratiño. El vino elaborado con las artes tradicionales transmitidas de generación en generación hasta llegar a Chila y sus hermanas, "tenía vocación suficiente para convertirse poco a poco en pura ambrosía para el paladar".

Partida la finca por herencia entre



Agustín García Farrais, relevo generacional en la bodega Tajinaste, con sus padres Agustín y Cecilia (Chila) entre los viñedos. | TATO GONÇALVES

El recorrido vital de una de las bodegas más sabrosas y auténticas de Tenerife se puede leer en 'Tajinaste, la vida en racimos' con todo lujo de detalles y esfuerzos. Sitúa el relato en el contexto social que vivieron sus protagonistas, desde que el bisabuelo Domingo quiso romper las cadenas de la servidumbre y se fue a Cuba.

EL SUEÑO DE UN EMIGRANTE QUE NO QUISO SER MEDIANERO



Dos hermanas y una sobrina de Chila, en los 70. | ARCHIVO FAMILIA GARCÍA FARRAIS

las seis hermanas, "fue convirtiéndose en un paisaje vitivinícola de gran belleza". Con Chila dedicaba a la finca, da sus primeros pasos la Bodega El Ratiño (a donde también iba a parar la uva de sus hermanas). Su marido, Agustín, reconocido carpintero, dejó de dedicar las tardes a la finca, para hacerlo a tiempo completo.

Pioneros en Tenerife en la elaboración de vino en depósitos de acero inoxidable y en la higiene y limpieza de las tareas de vinificación, al proyecto familiar se han sumado sus hijos (Agustín García Farrais es el enólogo y director de la bodega, con el nombre de Tajinaste desde 1993). "Fue el inicio de un proyecto empresarial



Cecilia Farrais revisa la uva que entra en vendimia. | Y. MILLARES

historia oral

BODEGA TAJINASTE | LA VIDA EN RACIMOS

En la finca El Ratiño cada hermana heredó su parte y cada cual cuida su viña, pero se ayudan en lo que haya lugar. Aprendieron a trabajarla desde niñas, atando y guiando las varas del tradicional parral trenzado del valle de La Orotava, que había que recoger quitando las horquetas para sembrar papas.

CHARO Y CHILA, VENDIMIAS A TROCAPEÓN Y PESCADO Y PAPAS

Y. MILLARES

De seis hermanas, Charo y Chila son la cuarta y la quinta por edad: 78 y 73 años cumplidos el verano de 2020, respectivamente, pero la viña las sigue teniendo ocupadas. Rosario Farráis -"pero me llaman Charo", puntualiza- la trabaja desde niña. "Aprendí con mi padre, siempre estaba alrededor de él y todo lo que él hacía lo aprendí yo", dice un día del menguante de enero que está entre la viña. Antes iban los hombres delante podando y las mujeres después atando, aunque en aquella fecha la vimos "haciendo de todo, estoy podando y atando", explica.

Llegada la vendimia (que en El Ratiño suele ser a principios de septiembre) también era tradición que en ella participaran amigos y vecinos. "Se llamaba **trocapeón***, que yo voy contigo, tú vienes conmigo, y nos ayudábamos para vendimiar. Con Chila, cuando yo vendimio hacemos la comida y comemos todos los que están con ella; cuando la vendimia la hace ella también voy yo. Y así". Para no coincidir el mismo día "nos poníamos de acuerdo, si ella vendimiba el lunes, yo el martes" y al terminar comían "papas y pescado, una comida como es debido. Antes iban también vecinos y amigos, hoy no, cada cual trae su comida y se va para su casa. Ya no es igual".

La viña que está atando con junquillo el día que la retratamos en su parcela de El Ratiño, a pocos metros de la Bodega Tajinaste, la sigue teniendo en el



Charo Farráis, entre su viña en parral trenzado un día de enero que está podando y atando. | TATO GONÇALVES

sistema de parral trenzado. "La sembró mi marido, pero todo eso para allá, que es viejo, me tocó a mí de mi padre", señala a su alrededor. ¿Cómo se hace para encaminar el tronco de la parra de esta manera? "Se siembran las varas y después va creciendo y aumentándola para delante; antes era con horquetas de madera, ahora es con hierro", responde.

Y continúa: "Se decía antes que si no se sembraba bajo la viña no era igual. Entonces, le quitábamos todas las horquetas, recogíamos toda la viña -como

quien se recoge las trenzas del pelo a un lado- y sembrábamos las papas, después volvíamos otra vez a echar la viña para delante ¡y volvíamos a poner todas las horquetas!

Si en enero toca podar y atar, en marzo-abril se sulfata y se levanta la viña. "Antes se remangaba, decían, se juntan las varas con las varas; pero ahora le ponemos la liña y las sacamos para arriba y quedan los racimos colgando. Y cuando llega el momento, vendimiar". Eso sí, primero había que lavar las barricas "bien lavadas, porque criaban **caramelo*** en el fondo", como se llamaba popularmente a los sedimentos de la cosecha anterior.

Más información, en pellagofio.es

HABLAR CANARIO

DEL LAGAR A LA BODEGA, EN "BARRILES DE CUENTAS"

Del lagar donde se pisaba y prensaba la uva, el mosto iba a las barricas de la bodega en lo que ellas llaman "los barriles de cuentas". Las bestias se cargaban con dos barriles grandes debajo y dos pequeños arriba, el grande era *de siete* (unos 33 litros de capacidad) y el pequeño *de cinco* (25 litros). "El juego de los cuatro barriles sumaba unos 110 litros, pero se pagaban 100 por la merma de las madres y demás. Eso es la cuenta de antes. Y se llevaba el fonil para que no se derramara el mosto, porque se hacía el mosto aquí [en el lagar] y después se llevaba a la barrica", dice Chila.

caramelo. "Criaban bitartrato potásico, el sedimento del ácido tartárico que precipita. De toda la vida, como tiene una textura parecida al caramelo que se hacía en planchas para las bodas, decían que criaban *caramelo*", explica Agustín García Farráis, enólogo y director de Bodega Tajinaste.

trocapeón. "El varado de las barcas de pesca, la pela del ganado, las «ajuntas» de los animales en las tierras de pastoreo, el majado de los juncos, la vendimia, la siega, [...] antaño cuando el trabajo era muy considerable, se hacía a «trocapeón», es decir con la colaboración recíproca de parientes, amigos y vecinos" (Manuel J. Lorenzo, *La tradición oral en Canarias*).

MIMBRES QUE CRUJÍAN Y CARABINAS EMPODERADAS

BAÚL DEL LECTOR
CARLOS SANTANA JUBELLS

Cuenta mi padre, de 83 años y con toda la sorna del mundo, que cuando él y mi tío Paco empezaron a hablarse con mi madre y mi tía, a mi abuela (*culeta* ella, para más señas) le faltó tiempo para darse un salto a la calle Remedios y comprar un juego de muebles de mimbre para el patio de la casa, en el que de manera totalmente

formal y casta mantenían sus primeras conversaciones las dos parejitas. La diversión malsana de los dos hombres era no parar de moverse para hacer crujir los sillones y que la buena mujer saltara como un reguilete a alongarse al patio. Para más inri, estaba la omnipresencia carabinera de mi tía la menor en cafeterías, cines, pa-



Chila y Agustín (Bodega Tajinaste) en tiempos de noviazgo, con la vecinita que les hacía de carabina. | ARCHIVO FAMILIA GARCÍA FARRAIS

seos por Triana o bailes en el Polonia, y a la que chantajeaban constantemente con perras chicas para hacerla desaparecer unos minutos.

Cada ritual social es hijo de su tiempo. En una sociedad

católica y machista, de noviazgos largos y en la que la honra pública de la familia era una preocupación auténtica, las carabinas (siempre niñas o solteronas) eran obligatorias; era inimaginable dejar sin control a jóvenes adolescentes con las hormonas totalmente revolucionadas.

Sin ser obviamente ellos, veo reflejados en esta foto a mi joven padre con una media sonrisa, a mi madre con cierta cara de fastidio, a mi tía la chica empoderada por su nueva función de control y a mi abuela, adusta y seria con el brazo sobre la espalda de su hija en un gesto de "tú todavía eres de mi propiedad y mucho cuidadito con lo que te dejas hacer, que a los hombres solo les interesa una cosa". En cualquier caso y por fortuna, de aquellos mimbres salió el cesto que les escribe.

rutas

¿SIBARITISMO VEGANO?
PASEN, VEAN Y PRUEBENCHIP DE MORENA
FRANCISCO BELÍN

El simple hecho de zamparse una maxi hamburguesa vegana, animado por un hijo que cuida su dieta -y no es vegano-, da que pensar, no crean. Eso sí, rellena a reventar de aguacate canario, tiras de col fermentada y una crema ligera de hummus que acompaña al sustituto de la carne (insípido, con perdón).

Por concepto personal y/o convicción pruebo de todo. Además de la lógica curiosidad y respeto por las elec-

ciones de otros, también por no renunciar a la experimentación de la paleta de propuestas gastronómicas veganas y, también, vegetarianas, en el caso que nos ocupa. Confieso, eso sí, que es más por invitación (casi siempre) que por propia iniciativa. Intuyo que la principal excusa de la gente para contemplar o no las alternativas de abrazar la alimentación vegana es esa *antropológica preponderancia* de la carne en la dieta omnívora. Aunque,

sustituyendo ésta por otros ingredientes y condimentándolos adecuadamente, hay que reconocer que podemos obtener sabores igual de potentes, y marcamos unas albóndigas o hamburguesas con un ingrediente al alcance de todos y económico como las lentejas. *Voilà*.

"Lo definiría como una pasión por el producto de cercanía", me comentaba la cocinera lanzaroteña Beatriz del Mar (*Mitrix*) durante una degustación. "Se trata de una manera de vivir; una ética que no es dietética pura y dura, de erradicar de la dieta carne, pescado, huevos o lácteos: es procurar cerrar el círculo de formar parte del planeta; por cierto, con recursos limitados, finitos...". Incontestable.

Entre pruebas con algunas especialidades veganas, algunas de alta cocina, aún me queda perenne en la memoria una sencilla pero contundente receta con batata de jable de la Isla de los Volcanes. ¡Chas, producto local! Es que me encantó. Beatriz *Mitrix*, volcada en su pequeño establecimiento de Arrecife, insiste: "No te quedes embostado o aboyado. De un restaurante no tienes por qué salir rodando".

He de citar necesariamente a Juan Manuel Bertolín (ho-

tel Bohemia, Maspalomas) que, dentro del laboratorio de experiencias gastronómicas (LaBoh), desplegó en su día junto a la nórdica Tora Olsen una secuencia de armonías culinarias veganas extraordinarias.

De lo más gourmet, puedo afirmar, caso de una sopa cremosa de guisantes verdes servida con gotas de trufa, hierbas frescas y vino espumoso. ¿Les suena bien?

Aseguro que sabía mejor.

El cuerpo demanda *combustible*... La alimentación sirve para nutrirse, para estar vivo con una determinada calidad y lo solemos olvidar. Y, siendo vegetariano, o siendo vegano, te puedes convertir en un sibarita... ¡sibarita de la cocina sana!

Me queda perenne en la memoria una sencilla pero contundente receta con batata de jable de la Isla de los Volcanes. ¡Chas, producto local! Es que me encantó

QUILLAS DE COBRE, SECRETO DE LA ROYAL NAVY EN 1780

VIRTUS PROBATA FLORESCIT
CARLOS CÓLOGAN SORIANO

A la altura del cabo de San Vicente, un grumete oteaba el horizonte cuando de repente vio decenas de velas que asomaban por el oeste. Francisco dio la voz de alarma, soplando su silbado con todo el aire de sus pulmones y de inmediato los oficiales de la flota española comenzaron a gritar órdenes. En unos minutos, todos los navíos estaban advertidos y calcularon que, a juzgar por la distancia, quedaría una media hora antes de tener a la Royal Navy a tiro. Había que organizarse y parecía haber tiempo suficiente.

El almirante Juan de Lángara sabía que la flota británica le duplicaba en número, pero una estrategia le vino a la mente viendo que el enemigo llevaba a muchos mercantes entre sus filas: "Serán más lentos -pensó-, me podré colar entre sus líneas y causar el caos". Sin embargo, el almirante pasó algo por alto, pues lo importante no era lo que veía sobre la superficie, sino lo que se ocultaba bajo las aguas.

Sin saber cómo, en menos de quince minutos los navíos de guerra ingleses se situaron delante de los suyos, sorprendiéndole, y Lángara se vio incapaz de reaccionar ante tan rápidas maniobras. No entendía cómo podían avanzar a tal velocidad y maniobrar tan ágilmente. Así fue como se perdió la iniciativa y, desesperado, cambió su rumbo para tratar de adentrarse al abrigo del puerto de Cádiz.

El desastre se saldó con la pérdida del navío de guerra *Santo Domingo*, que fue hundido, y otros cuatro navíos capturados amén de 2.500 hombres entre prisioneros y muertos, mientras que las bajas británicas solo informa-

ron de 32 muertos y 102 heridos. Al llegar a puerto nadie entendía qué había pasado.

Se sabía que Lángara era diestro y se esperaba, más pronto que tarde, ver llegar a la Royal Navy porque la guerra se había declarado hacía pocos meses. Estaba claro que irían a Gibraltar y a Menorca para dejar víveres y para impedirlo estaba Lángara. El 18 de enero, los navíos españoles que escaparon permanecían amarrados en Cádiz y se difundió la noticia de la primera derrota naval en la recién comenzada guerra de la independencia americana, que, para más inri, sucedió en nuestras propias narices.

15 toneladas de cobre por barco

Días después se supo el verdadero motivo del desastre. Hacia meses que los navíos ingleses habían sido equipados con quillas forradas de planchas de cobre, lo que les daba más velocidad y capacidad de maniobra. Eso, a la larga, requeriría un menor mantenimiento porque no había que llevarlos a dique seco para quitarles las incrustaciones del casco, lo que les permitía permanecer más tiempo operativos, es decir, combatir más.

Los trabajos los había promovido el controlador de la Royal Navy Charles Middleton y se habían hecho, en secreto entre 1778 y 1779, en la base naval de Portsmouth. Allí, a lo largo de un año, se forraron no menos de 51 navíos en una decidida apuesta por mejorar la flota. Cada barco requería un promedio de 15 toneladas de cobre (aproximadamente 300 planchas) con un valor estimado, por cada navío, de 74 cañones de 1.500 libras. El cobre era su-



'La Batalla de Cabo de San Vicente', lienzo de autor español desconocido con el enfrentamiento entre las escuadras de los almirantes George B. Rodney y Juan de Lángara el 16 de enero de 1780. | WIKIMEDIA COMMONS

ministrado desde las minas británicas de Anglesey, al norte de Gales, siendo por aquel entonces Gran Bretaña el único país del mundo capaz de fabricarlas para este fin.

El hecho se conoció como la Batalla del Cabo de San Vicente de 1780 y la lección aprendida fue que no había que bajar la guardia en cuanto a los avances tecnológicos, cualquier nuevo detalle inclinaría la victoria hacia un bando u otro y en esto los ingleses tenían la flota y la iniciativa.

Desde Cádiz los comerciantes Eduardo y Jacobo Gough escribieron a Tenerife para dar parte de la primera derrota

El motivo del desastre fue que los navíos ingleses habían sido equipados en secreto con quillas forradas de planchas de cobre, lo que les daba más velocidad y capacidad de maniobra

naval de la Guerra:

Cádiz, 18 de enero de 1780.

Amigos Míos. Tenemos por acá la infausa novedad de haber llegado a estos mares una Escuadra Inglesa de 21 o 22 navíos de línea y 6 fragatas, a tiempo en que por los recios temporales no había más que unos ocho de los nuestros fuera, guardando la boca del Estrecho, fueron rodeados el 16 de este, a las tres de la tarde, por fuerzas tan superiores, y sin embargo de la desigualdad tan notoria, han peleado los nuestros a punto de que les resulta grande honor en medio de la pérdida padecida; el Santo Domingo voló a las dos horas de combate, han entrado el San Julián y el San Eugenio enteramente desarbolados, dos otros sin lesión que se sepa (...).

Dios remedie tanto mal.

patrimonio

ARQUEOLOGÍA | LA HUELLA ABORIGEN

Utilizados todavía hasta el siglo XX, poco se conoce sobre cómo los fabricaban los aborígenes, algo que está resolviendo el arqueólogo Lacave experimentando él mismo.

TECNOLOGÍA DE LOS MOLINOS INDÍGENAS

YURI MILLARES

El arqueólogo Alberto Lacave analiza el sistema de producción de los molinos de gofio aborígenes en el marco de su tesis doctoral sobre la tecnología lítica de los indígenas del archipiélago. "Este invento (que después perfecciona el mundo romano) es de la Edad del Hierro, tanto en el norte de África como en la Península Ibérica. Eso nos indica que los pueblos que llegaron a Canarias ya lo conocían, eran pueblos de la Edad de Hierro", indica.

Por eso labra sus propios molinos con piedra de basalto de Las Cañadas del Teide, donde hay localizadas dos canteras aborígenes. En Tenerife, los guanches los fabricaban con bloques sueltos de conos volcánicos (escorias de basalto vacuolar que, al tener muchos gases en el momento de su formación, contienen burbujas que le dan aspereza, una capacidad de fricción muy grande) y los tallaban.

En Gran Canaria el sistema "es un poco más complejo -detalla-: hay hasta siete canteras de toba donde se talla la forma en la pared que después extraen y terminan". Una técnica que convive con el modelo de Tenerife, pues también cogen bloques sueltos para tallarlos.

La forma de fabricarlos es diferente según sean de basalto o toba. Su hipótesis es que hay una técnica de talla muy determinada para cada caso, por lo que él compara las huellas de fabricación de los que proceden de la época aborígen con los que él fabrica. Utiliza un escoplo de piedra y un martillo de madera para labrar el basalto porque piedra contra piedra se rompe.

En el caso de las canteras de toba de

Gran Canaria las herramientas son otras, unos picos de piedra basáltica muy duros y tenaces con los que se golpeaba directamente (sin mazo). "Los mismos, creemos, que se usaban para labrar las cuevas y los silos, pues es la herramienta para trabajar la toba", añade. Son de mayor tamaño que los usados en Tenerife, donde para golpear se empleaba el mazo.

En la industria lítica existe lo que se llama "fractura concoidea", que produce el basalto cuando se le golpea en el "cono de percusión", fracturándose de forma mecánica en unas lascas planas. Pero la toba, observa, no tiene esa fractura mecánica, sin laminar. "Si le das un golpe a la toba se revienta, mientras que si le doy un golpe cierto a la piedra de basalto se desgaja una lasca. La toba es muy endeble pero no tiene una fractura controlada, requiere menos precisión; es más fácil de trabajar, pero más fácil que se rompa".

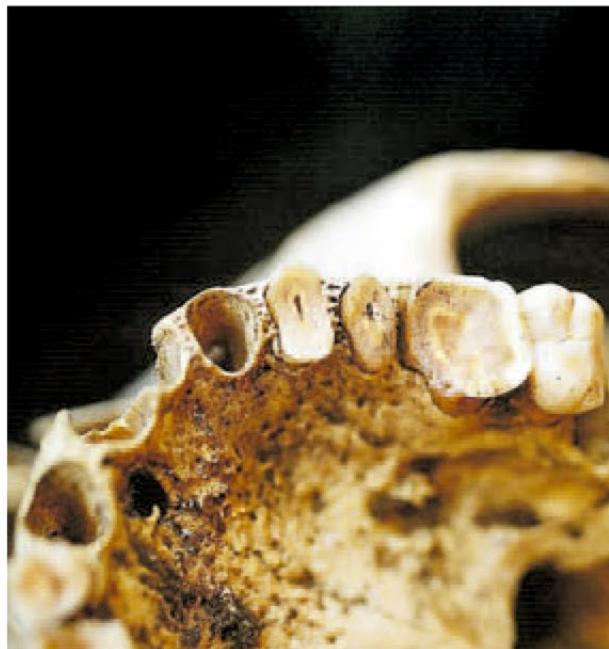
Con las dos materiales "vas a comer piedra", advierte, pues durante la molienda del grano tostado para convertirlo en gofio la piedra suelta siempre un poco de arenilla. "Las piedras que se utilizan hoy en día son de granitos muy buenos, pero los aborígenes lo que tenían era basalto y, en Gran Canaria, toba, que es ceniza volcánica compactada". Por eso al comer se desgastaban sus dientes.

"¿Por qué en Gran Canaria, teniendo mejores materias primas para la salud, utilizan la toba? Además, es una producción intensa con siete canteras dedicadas a ello. Es algo que no logro entender", asegura.

El artículo tiene continuación en pellagofio.es



El arqueólogo Alberto Lacave reproduce molinos de basalto con las técnicas que usaban los aborígenes. | MILLARES



Premolares desgastados del gofio aborígen. | EL MUSEO CANARIO

EL DETALLE

GOFIO Y PIEDRA EN UNOS DIENTES MUY DESGASTADOS

"Durante el enharinado de los cereales con el molino, se desprenden partículas de piedra que se incorporan al gofio -detalla Teresa Delgado, conservadora de El Museo Canario-. Su consumo cotidiano por parte de la población aborígen de Gran Canaria provocó un desgaste progresivo de las piezas dentarias. La pérdida de tejido dental desencadena procesos infecciosos". Para ilustrarlo señala la fotografía adjunta. "Se aprecia que los dos premolares han perdido completamente el esmalte a consecuencia del desgaste, dejando expuesta la cavidad pulpar, por donde se produciría la entrada de bacterias y la consiguiente infección".

"Este invento es de la Edad del Hierro, lo que nos indica que los pueblos que llegaron a Canarias ya lo conocían, eran pueblos de la Edad de Hierro"



pellagofio
INVESTIGA Y DIVULGA SUPLEMENTO

RECUERDA, búscanos el primer MIÉRCOLES de CADA MES



cita con Canarias

YURI MILLARES

A José Manuel Corcuera Álvarez de Linera lo conocen los ganaderos canarios como Pepe Corcuera, algunos incluso lo llaman *Pepito*. Madrileño, de padre riojano y madre asturiana, cuando acabó la carrera se fue de cabrero al pueblo de su padre. Allí estuvo siete años, antes de venir a Canarias para trabajar en la sección de Desarrollo Ganadero de la Consejería de Agricultura del Gobierno regional. Se encontró un sector olvidado por las administraciones públicas que él revolucionó con su dedicación e implicación, dignificándolo y poniéndolo en la antesala del siglo XXI.

– **Después de muchos años dinamizando y recuperando la actividad del sector primario canario, ahora te dedicas a potenciar huertos urbanos. ¿Siempre activo, aunque ya estás jubilado?**

– Ahora tenemos la suerte de que nos jubilamos relativamente bien de salud y no te vas a sentar en un sofá. Intento hacer cosas. Muchas menos que cuando estaba trabajando, pero sí, estoy en un proyecto municipal de huertos urbanos. La ciudad de Las Palmas ha sido pionera en España. La verdad es que con una parcelita de tres metros por cinco, que no es nada, si te lo curras sacas cositas para casa, es una mano a la economía familiar.

– **Vayamos al principio. ¿Cómo fue tu primera toma de contacto**

Pepe Corcuera

INGENIERO DINAMIZADOR DEL AGRO CANARIO

“QUE EN EL CAMPO ME LLAMEN ‘PEPITO’ COMO TRATO DE RESPETO CANARIO ES ALGO QUE ME CONMUEVE”

con el campo canario?

– Pues mira, yo llegué aquí muy despistado. De hecho, me quería dedicar a la educación, estaba un poco desengañado de la ingeniería y de lo que representaba. Me salió un trabajo eventual en la Consejería de Agricultura [del Gobierno de Canarias] y acabé ahí trabajando treinta y tantos años. Yo había tenido una explotación ganadera chiquitita en la Península y cuando les tocó encuadrarme me dijeron “ah, pues a Ganadería, que son veterinarios y

un ingeniero agrónomo puede dar otro punto de vista”. Enseguida planteé que la consejería tenía tres escuelas de capacitación agraria y, sin embargo, no contratábamos capataces. ¿Para qué estamos formando chicos si nosotros mismos no les damos empleo? Y mi jefe, Julián Albertos, me dijo “pues venga, contrata uno o dos, a ver qué tal te funcionan”. Teníamos un problema con el saneamiento ganadero y contraté a dos capataces que fueron, nada más y nada menos, que Isidoro Jiménez y Javier Gil, dos personas que luego han sido fundamentales en la agricultura y ganadería canaria por su implicación. Así empecé a salir y conocer el campo de las islas.

– **“Veni, vidi, vici” dice una famosa alocución de Julio César. Algo parecido te ocurrió a ti: apareciste y ¡zas! te ganaste el aprecio de los ganaderos del archipiélago, un sector difícil, en crisis, desmotivado... ¿O no fue tan fácil la cosa?**

– Lo que pasó es que estaba en el sitio oportuno en el momento oportuno. Los temas a los que me dediqué (la agricultura de medianías, la ganadería tradicional, el queso) estaban muy olvidados. Todo el esfuerzo que había hecho la Administración canaria, enorme, era para defender el plátano (el mascarón de proa de la política agraria canaria y, subsidiariamente, el tomate) y la mayoría de mis compañeros eran expertos en eso. Sembré en un sector olvidado como la ganadería tradicional y parezco un virguero, pero no lo soy.

– **¿Recuerdas algún momento especialmente entrañable en tu trato con los ganaderos?**

– Hay muchas cosas que me han llegado al corazón. Por hablar de cosas de lengua, que sé que te gustan mucho, sabes que en el mundo rural canario los diminutivos son utilizados como una cosa de respeto y no sólo como algo que es pequeño; se lo aplican a los ancianos y a las personas de respeto. Hubo un momento en que, en los Altos de Gáldar, algunas personas empezaron a llamarme *Pepito*. Y a mí eso me conmovió y me sigue conmoviendo.

– **Creo que hasta los ganaderos de Fuerteventura te crearon una marca de ganado para que tuvieras tu propio rebaño, una tradición que se remonta a los pastores aborígenes. Cuéntame.**

– Me empecé a aplicar para el ganado de costa una línea de ayudas europeas agroambientales que estaban empen-

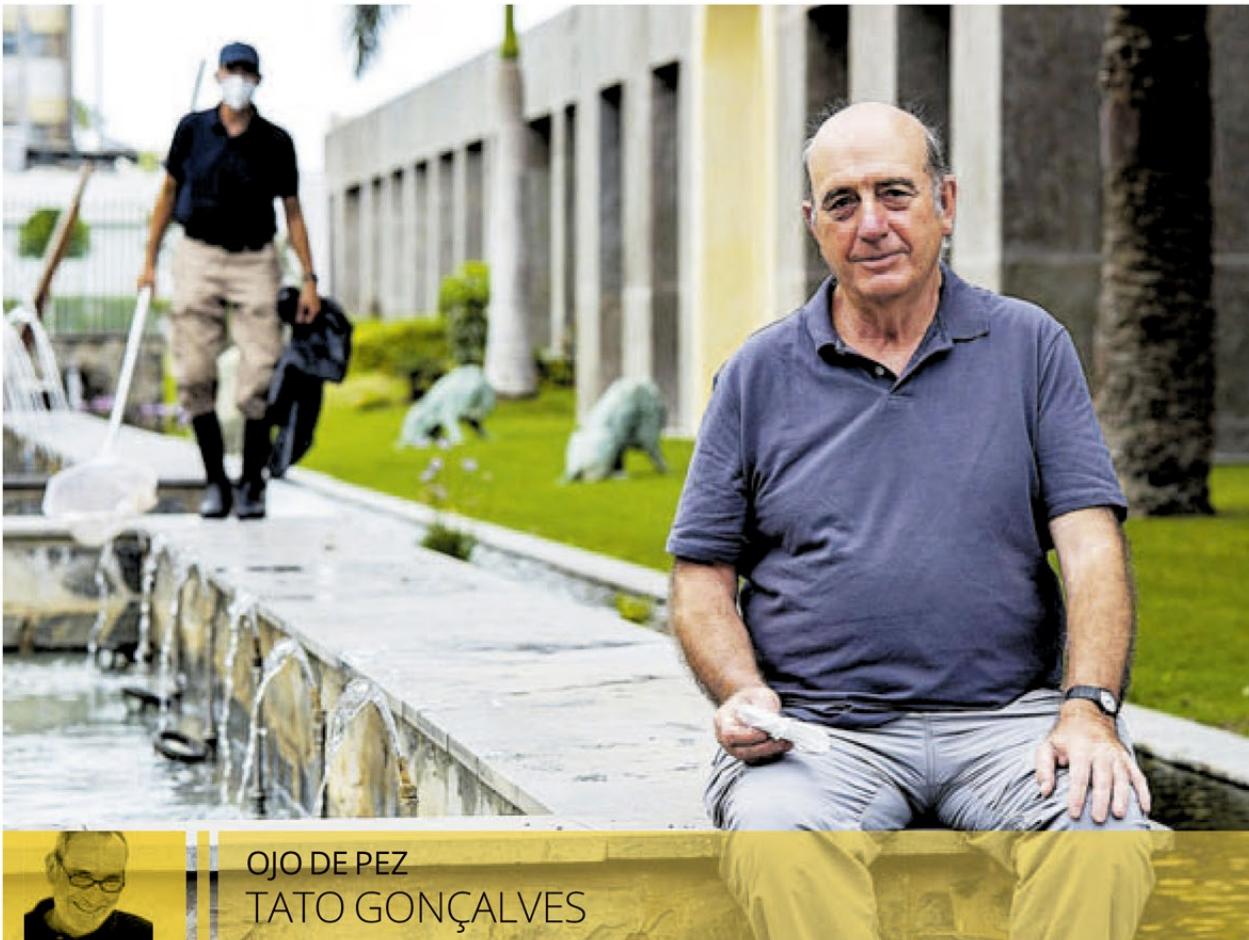
zando a llegar. Fue muy complicado, pero lo hicimos administrativamente viable y se consiguió una ayuda relativamente buena. Y claro, yo era Papá Noel, así que me *mataban* a gúisquis. Fui a muchas apañadas y uno de los comisionados (que es como un alcalde de pastos) me hizo una marca como las de sus hijos: su marca con una submarca. En dos o tres apañadas me marcó algunas cabritas, que supongo habrán tenido descendencia y supongo

que serán para sus hijos, que es para los que tiene que ser. Pero, efectivamente, tuve un pequeño rebaño -ríe.

– **Terminamos: un recuerdo dulce.**

– Llevaba años intentando conciliar la legislación ambiental con la ganadería y me llamaron del Cabildo de Fuerteventura porque en el primer borrador el plan de uso y gestión de Jandía se prohibía la ganadería de cabras. Fue mi primer contacto con las apañadas. En la gran apañada de Jandía expliqué a los ganaderos que legalmente les estaba perjudicando y que tenían derecho a participar con un escrito poniendo su punto de vista. Se montó una cola de gente para firmar los escritos que preparé. Fui acogido con un cariño y una simpatía que hasta hoy me dura en el recuerdo.

La entrevista tiene continuación en pellagofio.es



OJO DE PEZ
TATO GONÇALVES

CRESTAS Y PIERCINGS

Nos vimos para lo que fue algo más que una entrevista; fue todo un máster presencial sobre ganadería y educación. No todo va a ser aprender en módulos de cocina; la ganadería también tiene candidatos. Jóvenes de pelos de colores, crestas y piercings que enseñan con orgullo sus animales en ferias, como antes lo hacían sus abuelos con pelo corto y cachorro. Aprendimos mucho con Pepe.