

ENTREVISTA  
Alberto Luengo

“Es una catástrofe que Lanzarote haya perdido casi todo su patrimonio salinero”



GASTROCLUB  
El regreso a casa de un enólogo viajero

Alberto González inicia una nueva etapa con sus propias soleras

PATRIMONIO  
La huella aborígen

El mapa de las huertas indígenas canarias de Agüimes tras la conquista castellana



# pellagofio

EDICIÓN ESPECIAL PARA LA PROVINCIA/DLP  
SEGUNDA ÉPOCA - NÚMERO 88  
SEPTIEMBRE DE 2020



Vicenta Bravo recoge sal en los charcos conocidos como Salinas Bermejas, en el sur de Lanzarote.

FOTO: YURI MILLARES

La espuma de las olas,  
hecha sal en los charcos

## el reportaje

LANZAROTE | SALINAS NATURALES DE ESPUMA DE MAR

YURI MILLARES

La mayoría de las salinas naturales de Lanzarote se encuentran en el tramo costero del **municipio de Yaiza** conocido como Los Charcones. Infinidad de charcos, que llena la marea cuando el oleaje rompe contra las rocas y salpica agua y espuma al interior, tienen diversos usos según su tamaño y profundidad: hay quien va a pescar, quien va a bañarse y, aquellos en los que cristaliza la sal, quien va a recoger lo que el isleño conoce como "sal de charco".

Vicenta Bravo (81 años) lo viene haciendo, de forma ininterrumpida, desde que era una niña y acudía con su madre -"una mujer fuertota"- y su abuela -"la iba dejando en las lajitas para que se escurriera y se blanqueara; estaba allí quince días escurriendo y nadie se la llevaba. Los meses mejores eran abril, mayo, junio y julio; la sal luego está gorda". Sobre todo, la de abril, "que no son nada más que rasponcitos en los charquitos, finitos; la pones en el cesto y parece que la sal está caminando dentro".

En Las Breñas, donde nació, era una labor que realizaban prácticamente todas las mujeres de la aldea, también las de su familia. "Tenían las salinas repartidas y se respetaba, las cuñadas de mi madre, las tías de mi madre, las cuñadas de mi abuela, las primas, las sobrinas", hace recuento. "A lo mejor *díamos* al Rincón del Palo, los Placeres, el Peje Rey", cita los charcos por sus nombres una mañana de agosto que acude al charco conocido como Salinas Bermejas "que las hacía una tía mía".

**Cacharritos para llenar**

En las salinas naturales las mujeres no se limitaban a ir, recoger la sal que hubiera y acarrearla a casa. Las trabajaban para obtener más cantidad y calidad. "Las rellenábamos, de ocho en ocho días, o de quince en quince, dependiendo del tiempo. Si estaban bien cuajaditas se cogía un poco más y ya sabíamos el tiempo que había y el día en que íbamos a cogerlas".

También las "componían": cogían piedras pequeñas y cal para bordear el charco con una paredita que llama "portillito" y pegaban con *tegue*, "una tierra blanca que amasábamos con un pisquito de cal, para que fuera más fuerte, y con agua salada. Queda como cemento", describe.

"Mi madre me peleaba porque cogía y vaciaba el cacharrito y decía «no la tires, que el agua hay que dejarla quietita para que la sal no engrose». Llegaban a coger, cada vez que iban, tres o cuatro fanegas de sal. "Nosotros la medíamos por medios almudes, 24 medios almudes era la fanega", dice.

Los únicos utensilios que había y sigue utilizando son un raspador (un trozo doblado de aro de barrica) y un cesto de pígano que va vaciando sobre una laja o piedra, preparando un montón de sal que deja escurrir (últimamente también usa un balde de

Hasta 14 salinas naturales ha localizado el investigador Alberto Luengo en Lanzarote. A ella han acudido los nativos de la isla, desde que está habitada, para abastecerse de sal con la que conservar y aderezar sus alimentos. Una actividad que era realizada, sobre todo, por mujeres y se sigue practicando aún hoy.

## LA SAL DE CHARCO, CON CESTO Y RASPADERA



Vicenta Bravo en las Salinas Bermejas, con el cesto lleno de sal de charco en la mano derecha y la raspadera en la izquierda. | Y. MILLARES

plástico que ha agujereado). Después se pasaba a un saco para transportarla, al hombro o en burro.

**"Donde haya abundancia, con una espumadera; si hay buenas honduras, con las manos, escalda, pero curte"**

en Mácher cogiendo tomates y vinimos a raspar sal, porque no teníamos. Vinimos yo, mi marido y mis dos hijos.

"La familia llegó a llevar tres burros, que cargábamos con las alforjas. Una vez, esto fue en el año 70 -sonríe al recordar la anécdota-, estábamos

Cargamos los tres burros de sal y mandamos a los chicos a que vaciaran la sal en Las Breñas y volvieran otra vez por la otra. Cuando veníamos para arriba con mi marido, que era amañado pero no era fuerte, enfrente del Paredón Blanco se sentó de cansado que venía. «Yo ya no puedo más, que los chicos vayan a vaciar el burro y que vengan por mí». Mire, le quitamos un saco al burro y se lo pusimos a otro, para que él se montara", ríe.

La sal no sólo hacía falta en casa para la conservación del cochino que se mataba una vez al año, o salar la carne de cabra o el pescado que se guardaba en la despensa porque no había nevera. Muchos, además, la necesitaban porque tenían ganado y la usaban para el queso.



El balde plástico que a veces usa Vicenta Bravo y el cesto con la espumadera de Ricardo Morales. |

Y. MILLARES



## el reportaje

El litoral del **municipio de Tinajo**, aunque en menor número, también cuenta con salinas naturales en La Gambuesa y la costa de Tenésera (Risco Negro, El Juradito y las Salinas del Barranco del Salinero). Ricardo Morales (58 años) dejó de ir hace unos pocos años por problemas de salud, pero está deseando recuperarse para bajar a por sal con su burro como lleva haciendo toda la vida.

“Es una zona de más difícil acceso y hay que ir en burro; se puede ir caminando, pero traes poquita sal”, dice.

**Sal y erizos por vino y duraznos**

Situadas en el oeste de Lanzarote, a estas salinas acudían las mujeres de los distintos barrios y aldeas de Tinajo. De Tajaste, su barrio, recuerda que iban su abuela Lola y su madre, Balbina. “Desde que se juntaban dos o tres mujeres ensillaban un burro y para bajo *dían*. Y traían sal. Pero mi madre cogía más cantidad porque hacíamos queso en casa y se gastaba sal”.

Además, por Tinajo pasaba “Seña María”, que iba por la casa de su abuela cuando ésta ya no podía ir a los charcos. “Traía sal y erizos que le cambiaba a mi abuela por vino, vina-

gre, higos tunos, duraznos. Se hacían esos cambalaches”.

Pero a diferencia de lo que ocurría en las del sur, las salinas naturales del oeste no era costumbre que estuvieran asignadas a ninguna familia en particular. “El primero que llegaba se servía y había días que, si había buen sol, las salinas cuajaban dos veces. Llegabas por la mañana temprano y cogías la que cuajó por la tarde anterior; y luego, ya por la tarde, antes de irte le dabas otro repaso y cogías. En días fuertes que cuajaba, te daba dos cogidas”, afirma Ricardo Morales.

Por esa razón tampoco era costumbre acondicionarlas. “Será con la picaresca esa de que, si yo la limpio y viene otro y se la lleva... Pero de todas maneras la mar limpia bastante, cuando viene las crecidas te las llena”. Si se respetaba la sal ya recogida. “Aunque se te fueran los ojos -ríe-, eso era muy respetado. Se vaciaba la sal en los escurrideros (unas lajas que estaban de lado) y hacías la montañita o la tonga que iba escurriendo”.

En el oeste la fecha ideal era en los meses de junio y julio, “según la mar, y te puede aguantar hasta septiembre y octubre. Lo que pasa es que las pri-



Ricardo Morales y su último burro, 'Perico', al que todavía tiene que domar. | Y. MILLARES

meras sales son las más limpietas, porque las salinas no están muy rebuscadas y la mar ha hecho todo el trabajo en invierno: limpió y dejó las salinas bien llenas. Pero si se empieza a coger sal y la mar no sube para refrescar, sa-

le arena que hay en el fondo, o barro si llueve y se te llena de tierra. Desde que llega agosto-septiembre la salina va muy manoseada”. En su caso la forma de cogerla era “con cuchara las grietas chicas y, donde haya abundancia, con una espumadera de cocina; y si hay buenas honduras, a embolsar con las manos, escalda un poco, pero curte”.

## EN LA MESA Y LA COCINA, DERRAMAR SAL ES MALA SEÑAL



COME CON CIENCIA  
LLUÍS SERRA MAJEM\*

**H**an sido muchas las civilizaciones que, a lo largo de la historia, basaron su desarrollo en el comercio de la sal. Tan valioso era que, en la antigua Roma, los centuriones cobraban su sueldo en sal (de donde procede la palabra *salario*). En el continente africano la sal representa todavía una moneda de cambio en algunas zonas, y en el mismo Sahara el oro (amarillo) se cambiaba por oro blanco, que era como se le llamaba a la sal en el intercambio. En las islas Canarias se sabe que **los aborígenes ya recolectaban la sal de las charcas**, cultivando la misma y salando con ella la carne y el pescado.

Muy cerca de Canarias, la isla de Sal en Cabo Verde debe su nombre a la industria que floreció allí entre los siglos XVIII y mediados del XX, y en Canarias a mediados del siglo XVII las salinas de Gran Canaria, Lanzarote y Fuerteventura ya representaban una importantísima actividad económica. **En Canarias llegaron a existir más de 60 salinas**, en su mayoría localizadas en las islas orientales del archipiélago, de las que hoy en día solamente perviven unas pocas que, afortunadamente, se encuentran protegidas, bien sea por su interés arquitectónico siendo declara-

das Bien de Interés Cultural (BIC) o por su interés como espacio natural.

Me gustaría poderles traer solo buenas noticias sobre la sal y la salud y es cierto que debemos hacer matices en función de la cantidad y calidad de la sal, pero lo cierto es que la **hipertensión arterial, estrechamente relacionada con el consumo de sal**, es la principal causa de mortalidad en el mundo, responsable de un 13-14 % de las muertes totales. Afecta, sobre todo, a las enfermedades cardiovasculares y, dentro de éstas, al accidente vascular cerebral o ictus o embolia cerebral.

**Reducir el consumo de sal en la población** constituye una de las maneras más fáciles, más eficientes y más rentables de reducir la carga de las enfermedades cardiovasculares y reducir costes en atención sanitaria, lo que conllevaría a una mejora muy importante en la salud pública. La existencia de evidencia científica contundente impulsó al Ministerio de Sanidad español a desarrollar una estrategia encaminada a reducir el consumo de sal en la población a los niveles recomendados por la OMS/FAO (5 g/día a nivel poblacional). Cantidades menores son necesarias y beneficiosas para nuestra salud.

Pero medir el consumo de sal es muy difícil. Es muy difícil estimar qué cantidad de sal le añadimos a los alimentos, pues **depende del tipo de sal, de los agujeros del salero y de la humedad de la sal**, entre otras variables.

La medición de la excreción urinaria de sodio en 24 horas se considera el método de referencia para obtener la información sobre las ingestas de sodio en estudios en humanos, debido a los frecuentes problemas de infraestimación observados en muchos estudios basados en encuestas dietéticas de los alimentos y la sal que consumimos. Los estudios de excreción urinaria de sodio en España apuntan a un consumo de sal de unos 8 a 10 gramos diarios, niveles muy superiores a los 5 gramos máximos recomendados por los organismos internacionales.

Podemos decir que la sal es un producto homogéneo conformado casi totalmente por cloruro sódico (NaCl), que son un átomo de cloro y otro de sodio. En los diferentes tipos de sal, el porcentaje de cloruro sódico puede variar entre el 90% y el 98%, siendo el resto agua y oligoelementos varios.

Esta variación de porcentajes y componentes afecta tanto a la textura de la sal como a su aspecto e, incluso, a algu-

nas de sus **propiedades saludables, especialmente en el caso de yodo y flúor**. Básicamente se pueden distinguir cuatro grandes tipos de sal. **Sal de mesa**, la sal refinada e industrial que se depura hasta dar una alta proporción de cloruro sódico. Puede contener pequeñas cantidades de aditivos anti aglomerantes que han generado alguna polémica respecto a los riesgos de su consumo excesivo. **Sal marina**, que se obtiene desecando capturas de agua salada por distintos métodos. Existen sistemas industriales y otros tradicionales. Aunque no contienen aditivos artificiales, sí pueden tener altas cantidades de yodo. También pueden contener pequeñas cantidades de magnesio, potasio, hierro y calcio. **Flor de sal**, también es marina, pero se obtiene en salinas naturales y tradicionales donde se buscan los cristales que se forman en la superficie a medida que el agua se evapora. Es la que menos porcentaje tiene de cloruro sódico. **Sal del Himalaya**, se obtiene de la antigua mina de sal de Khewra (Pakistán), con un 98% de cloruro sódico, pobre en yodo y con impurezas de metales como el hierro, de ahí su color rosado. Se le han atribuido propiedades nutricionales no demostradas.

El 85% de la sal consumida en Canarias es de origen mineral. La sal es siempre natural, sea cual sea el proceso de extracción. **La sal marina (para cocinar) y la flor de sal (para la mesa) son las opciones quizás más recomendables** por su riqueza en minerales y la ausencia de aditivos.

Es necesario, no obstante, asegurar la implementación de estrategias de reducción del consumo de sal en Canarias. Además de en el pan y la bollería, principal fuente del aporte de sal,

deben ejercerse acciones sobre otros alimentos como las carnes procesadas y los embutidos (que representan un 30% del aporte de sal en nuestro país) y sobre el uso del salero de mesa. Para ello, y para incidir en la propia sostenibilidad de nuestro consumo y en la salud, recomendando sustituir en la medida de lo posible la sal mineral refinada importada por sal marina y por escamas de sal de nuestras propias salinas. Al final, la diferencia de precio no será muy significativa y el beneficio, en cambio, sí puede llegar a serlo.

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

## cita con Canarias

YURI MILLARES

Más de 40 años lleva este apasionado de las salinas y de la fotografía combinando su profesión con la recuperación de las salinas de Canarias. Ha ampliado su investigación a los charcos de sal que jalonan la costa de cada isla canaria (que cifra en cerca de 200) en un trabajo de años que se encuentra ahora en imprenta, a la vez que participa en el proyecto para la recuperación de las salinas del Río, en Lanzarote, construidas en 1500 y, por tanto, las más antiguas de Canarias.

– **¿Cuándo se te colaron en la vida las salinas?**

– Fue en 1981 en las salinas del Camisón, en Los Cristianos. Yo no sabía entonces ni lo que eran unas salinas, no están en los libros ni se estudian en la universidad. Me tropecé con esa y me llamó la atención, no sólo por el hecho en sí, sino fundamentalmente por el hecho fotográfico. En esa época estaba en un grupo ecologista y fui por la defensa del patrimonio natural y construido de esas salinas, tristemente demolidas [a pesar de que se había incoado expediente para declararlas Bien Interés Cultural]. A partir de ahí me embarqué en el tema de las salinas; bueno, *nos*, porque siempre trabajo con un equipo detrás y repasamos todas las salinas de Canarias.

– **¿Cuántas salinas llegaron a censar e identificar en Canarias?**

– En Canarias, 62 y casi la mitad,

Alberto Luengo  
ARQUITECTO EXPERTO EN SALINAS

# “ES UNA CATÁSTROFE QUE LANZAROTE HAYA PERDIDO CASI TODO SU PATRIMONIO SALINERO”

27 de ellas, estuvieron en Lanzarote. Es una catástrofe que Lanzarote haya perdido casi todo su patrimonio salinero. La primera salina que se hace en el archipiélago es la del Río, Lanzarote, en el año 1500. Estamos hablando de una obra de hace 500 años y está sola en Canarias durante 200 años, cuando se desarrollan las salinas del sureste de Gran Canaria vinculadas a la llamada pesca de Berbería. Y, curiosamente, el último modelo de tipología de salina se desarrolla en Lanzarote a partir del siglo XIX, que



OJO DE PEZ  
TATO GONÇALVES

UN TELÉFONO,  
MILES DE FOTOS

La sal, amontonada en los tajos donde cristaliza, tiene un gran atractivo visual por sus formas, texturas y colores, también por su ecosistema singular. Alberto Luengo ya no hace fotografías con la cámara clásica, ahora sólo usa su teléfono móvil, con la que hace cientos, miles de fotografías. Una colección digna de exposición. Mil ganas de verlas para seguir aprendiendo.

empieza con Janubio y el Berrugo y se desarrollan 26 salinas entre 1900 y 1940 vinculadas a la pesca en la costa y a las conserveras que, cuando colapsa el banco canario-sahariano por el problema marroquí a principios de los 70 del siglo XX, desaparecen en 30 años.

– **De un plumazo.**

– Prácticamente. ¿Qué queda hoy? El 10 por ciento de Janubio, que es la reina de la corona y son unas salinas de nivel mundial, y la salina de Los Agujeros, que está prácticamente colapsada.

– **En todo el planeta, el ser humano ha necesitado la sal para su alimentación. En Canarias, ¿ya la buscaban en los charcos sus primeros habitantes?**

– En toda cultura siempre aparece la sal; aquí ya viene de los aborígenes. No hay civilización sin sal, como diría Plinio el Viejo. En Canarias existieron en el mundo aborigen, que utilizaban la sal espontánea de charcos, pero no se conoce el manejo que tenían, si sabían graduar o cómo la cosechaban.

– **Aquí se trajo la tecnología de las salinas, pero pervivió con la cultura de los charcos de sal.**

– Cuando llega la civilización castellana trae la cultura de las salinas, que viene del sureste portugués y gaditano, la salina vieja de barro. Pero la sal de charco ha pervivido en todos los ámbitos insulares. Hay una discusión científica si es mejor la sal de charco o la de salina. En las salinas hay un proceso de graduación, a medida que va pasando por diferentes recipientes la sal va desprendiéndose de carbonatos, sulfatos, yesos y se queda con los oligoelementos [calcio, cloruro de magnesio, potasio, yodo y manganeso]. Yo creo que la sal de salina con un proceso de graduación controlado tiene más calidad, aunque me quedo con la parte emotiva de la sal de charco.

– **Del mar se eleva el agua a los cocederos para iniciar el proceso de evaporación y cristalización...**

– La salina funciona con tres principios fundamentales sin los cuales no existiría: el primero es el principio de elevación, por el que se eleva el agua hasta un punto desde el que funciona por gravedad; luego está el principio de estanqueidad, si los recipientes no son impermeables no hay nada que hacer; y tercero, el principio fundamental que es la graduación, que estructura químicamente la sal. En el cocedero el agua alcanza una temperatura de 15-18 grados y pasa a la tajería donde cristaliza la sal a 25 grados.

– **¿Cuál es la clave en la calidad de la sal marina de Canarias?**

– La clave fundamental de las salinas canarias es que son salinas intensivas tradicionales de tajo pequeño. Las salinas continentales son salinas extensivas en las que no existe el tajo, sino una tajería de dimensiones enormes en la que se recoge la sal una vez al año, por lo que es una sal gorda que hay que moler y está carente de oligoelementos.

Por el contrario, las salinas canarias producen una sal mucho menos densa que se recoge de 10 a 15 veces en la zafra, mucho más suave, menos densa y que sala menos. El gran valor que tiene son los oligoelementos.

– **¿Cuál es el mayor enemigo de la salina?**

– El peor enemigo es el polvo. Es el caso de Janubio. Está a un 10% de capacidad y el resto, que está abandonado, puede estropear el 20 o 30% de lo que se cosecha.

– **Terminamos: un recuerdo dulce.**

– Entré en el mundo de las salinas por la fotografía, son fotográficamente espectaculares por la arquitectura, los colores y los detalles. Me da pena porque sin salinas se me acababan las fotos.

La entrevista tiene continuación en [pellagofio.es](http://pellagofio.es)

## historia oral

LA ISLA DE LOS QUESOS | EN TIERRA DE OVEJAS Y TRASHUMANCIAS

“La oveja no va a la cumbre a ponerse gorda, va a perder grasa de las raciones y la comida que se le pone aquí abajo. Allí lo que come es pasto y hoja de almendrero”, explica Domingo Moreno, ganadero que este verano no va de trashumancia. En la cumbre no ha llovido y no hay “naíta”.

## EL CICLO DEL GANADO, ENTRE NEBLINAS, AMAPOLAS Y ‘RIFALES’

Y. MILLARES

Con unas 200 ovejas y 50 cabras (las vacas las quitó hace pocos años), toda su vida se ha dedicado Domingo Moreno al ganado, como el padre, “y mi abuelo y mi tatarabuelo; esto aquí no era sino un manojo de ganado y agricultura”, dice. Estamos muy cerca de Caideros, en las medianías de Gáldar (Gran Canaria), tierra de ganado y de trashumancia desde hace muchas generaciones.

“Esta es la mejor zona de oveja de la isla. Ya desde que va llegando fines de noviembre los pastores se iban para abajo a esas costas, por los fríos, la nieve y la neblina que se bajaba. El que no se iba de esas cumbres lo pasaba mal”, relata. No quedaba otra para escapar de las bajas temperaturas y unas lluvias que, antes, eran más abundantes. “Un tío mío que estuvo en Crespo le nombran aquello y tiembla por el frío. Las ovejas tenían que dejarlas de noche encerradas en un pajero, si no, por la mañana no se levantaban. Y de día no daban con ellas con la neblina”.

Pero, tras el invierno, a primeros de marzo las medianías altas “no eran sino amapolas, toda clase de sementeras sembradas, ya pegaban las lentejas a florecer. Eso era la tierra loca de lentejas, de arvejas y de todo eso. Se pasaban los animales hasta junio comiendo y dando leche con locura”, dice rememorando aquella escena de abundancia.

A las puertas del verano, entre el 15 y el 20 de junio, las ovejas ya “se dejaban de ordeñar cada tercer día para que se



Domingo Moreno en una pausa una tarde que está recogiendo papas en el Llano de la Renta. | YURI MILLARES

secaran, cogieran un poco de fuerza y se **cameriaran**\*, para que volvieran a parir”, continúa. Entonces tocaba ir a la cumbre, a Tejeda o a Artenara, “pasados los días de las Nieves -principios de agosto-, aunque en los años ruines (de poca agua) los animales se sacaban de aquí el 15 o el 20 de julio”. Es época de segar y “los que tenían una cabra, la estacaban; los que tenían un burro, lo amarraban. Después, vendían para entrar las ovejas y en los **rifales**\* que no se le podía hacer nada, allí iba el ganado.

En la tierra donde se araba y se sembraba se criaba una planta que le llaman colleja, que echaba una raíz larga y la escaraban las ovejas con las patas: era la gran comida para ellas”.

Terminado el estío, en los primeros días de noviembre “ya había que levantar el ganado de ahí dentro porque pegaba todo el mundo a sembrar otra vez, lloviera o no lloviera. ¡Sembraban todo, en medio de los almendros a sacho y como dios los encaminaba!”. Es el ciclo anual de la trashumancia.

Los últimos 25 veranos Domingo Moreno ha estado yendo “a La Candelilla, en la raya de Tirajana, pero este año [2020] no voy a poder ir, porque no ha llovido. Allí no hay **naíta**, está la tierra como mismo la dejaron los animales. No brotaron ni los almendros”, se lamenta.

HABLAR CANARIO

## LIMPIA TODO EL ‘MARULLO’ Y ENCIMA SE ALIMENTA

La frase de Domingo Moreno “la oveja es la escoba de la tierra”, resume la labor que realiza el ganado mientras se alimenta. “Limpia todo el **marullo**\* de la retama, las hojas del escobón, la cáscara del escobón cuando echa semilla, la hoja seca que larga el tajinaste, todo es bueno por la temperatura y la tierra. El pasto es mejor si es pequeño, es de más alimento y se lo come mejor el ganado”.

La hoja y la rama de almendro es una de sus comidas favoritas, “una golosina tremenda para ellas”, asegura. La almendra también se la come “pero no la **rumear**\* y al sacar el rumeo le viene la almendra y la bota para arriba. Esa almendra nace, porque no está mucho tiempo en el estómago del animal. Hay amargas y de todo junto, pero ellas saben muy bien donde está el almendrero mollar [tierno]”.

**camerear**. “Oveja que hay llevar al macho”, cita el *Tesoro lexicográfico del español de Canarias*.

**marullo**. Del portugués *marullo*, “la mescolanza, el conjunto” (Miguel Santiago en *Contribución al léxico popular de Gran Canaria*).

**rifal**. *Arrifal*, “terreno baldío, erial” (F. Navarro y F. Calero en *Revista de Dialectología y Tradiciones Populares*).

**rumear**. Rumiar, del latín *rumigare* (citado en el *Tesoro...*).

## LOS PAPAHEUVOS SON UNA MISMA UNIDAD FAMILIAR

BAÚL DEL LECTOR  
CARLOS SANTANA JUBELLS

Me cuenta un muy querido amigo de La Atalaya de Guía e hijo de carpintero que, durante algún tiempo, su padre fue el encargado de poner a punto los entramados de madera de los papahuevos guinenses. Y que, como niño, le aterrizzaba ver a aquellas criaturas, inmóviles, almacenadas a oscuras en el garaje que servía

de taller de carpintería. Y es que los papahuevos no se inventaron para estar quietos y reclusos.

Esa imagen ciertamente surrealista y la cruda realidad que estamos viviendo me imponen un poco de humor y proponerles un pequeño juego distópico. La *distopía* es un género literario basado en la invención de una



Camión del Ayuntamiento de Telde traslada a los papahuevos a alguna fiesta en los años 50. | ARCHIVO MMM-BALL

sociedad indeseable, mala en sí misma y resultante de eventos cataclísmicos que han llevado a la degeneración de la sociedad de origen. *1984*, de George Orwell o mi venerada *Blade Runner*, dirigida por Ridley Scott, son ejemplos de

narrativas distópicas.

Supongamos que estamos en verano de 2020. La humanidad está siendo azotada por una pandemia vírica y se han suspendido las reuniones masivas. La caída de la industria automovilística ha obligado a reciclar vehículos antiguos y los ayuntamientos de Gran Canaria han ordenado la reclusión de los papahuevos para que a la gente se le quite las ganas de fiesta.

La Policía Nacional ha detenido al camión y amenaza a los papahuevos con tremendo multazo por ir sin mascarilla. Afortunadamente, se salvan por demostrar ser miembros de una misma unidad familiar que va desde Guía a Guanarteme, desde Agaete a Schamann. Bromas aparte, lo único cierto de esta absurda historia es que parece que en 2020 no habrá fiestas...

## gastroclub

BODEGAS TIMANFAYA | EL PODER DE LAS SOLERAS



El enólogo Alberto González en el espacio donde está ampliando la bodega en la que comenzó a elaborar sus propios vinos hace más de 20 años. | Y. MILLARES

Tras 20 años de fructífero recorrido por Canarias y Galicia, Alberto González tiene una edad y una experiencia que le piden poner freno a tanto ir y venir por bodegas ajenas.

## LA VUELTA A CASA DE UN ENÓLOGO VIAJERO

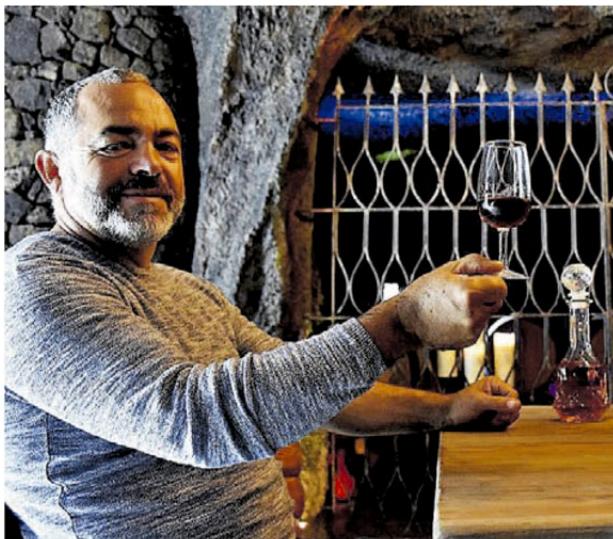
YURI MILLARES

Los numerosos reconocimientos profesionales y su currículum de vinos premiados en el mundo han hecho de Alberto González Plasencia un enólogo reclamado por bodegas de Canarias y Galicia, para que asumiera la dirección enológica de proyectos que siempre le atrajeron. Cada nuevo proyecto era un reto que asumía con ilusión, especialmente cuando se trataba de descubrir el potencial de las uvas autóctonas de cada lugar, una labor que siempre le ha fascinado.

La viña y el vino forman parte de su vida, desde niño por tradición familiar en La Gomera, después por estudios,

ya convertido en ingeniero técnico agrícola. Afincando en Lanzarote fundó en 1999 Bodegas Timanfaya empeñado en averiguar por qué no se hacían buenos tintos en la isla. Su investigación, financiada con ayuda de la Asociación para el Desarrollo Rural de Lanzarote, lo llevó a descubrir una uva que el agricultor llamaba "de la tierra", "la negra nuestra", "la negra chiquitita" y él bautizó "tinta conejera". Más aún, demostró que podía hacer con ella un buen vino: su Cenizas del Timanfaya quedó en 2000 entre los 10 mejores de España en el concurso de la Unión Española de Catadores.

Animado a elaborar vinos especiales y de producción muy limitada am-



En la cueva para los vinos soleras y crianzas. | Y. MILLARES

plió sus experiencias a los dulces con uvas moscatel y malvasía. Aquellos éxitos hicieron que dejara de ser un desconocido apasionado de la enología, para ser un profesional con ofertas de proyectos atractivos y potentes, el más singular de los cuales, sin duda, sería el de la bodega Stratvs.

Veinte años después, la edad y la experiencia le piden poner freno a tanto ir y venir por viñedos y bodegas ajenas. Toca centrarse en la suya, disfrutando del trabajo a un ritmo más sosegado e íntimo. Los vinos de autor que siempre ha tenido en mente, vinos especiales con el goteo del tiempo sonando dentro de una bodega, ya tienen color, aroma y sabor mientras envejecen en las barricas que guarda en la

EL DETALLE

### APASIONANTES PROYECTOS EN FUERTEVENTURA Y LA GOMERA

Centrado ahora en los vinos de su propia bodega, Alberto González no renuncia a dos proyectos "apasionantes".

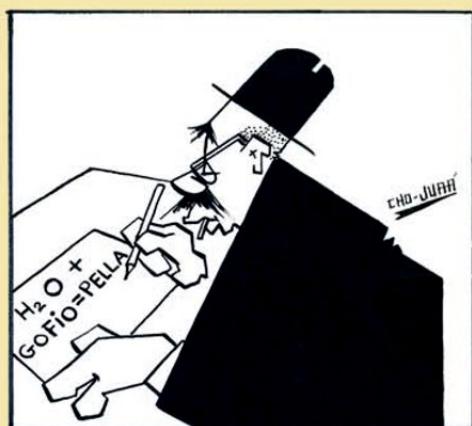
Uno, que ya inició su recorrido, se centra en la recuperación de viñedos muy antiguos de Fuerteventura (que han sobrevivido a la sequía, a los conejos y a las cabras), así como en el cultivo experimental en jable con variedades canarias. "Es trabajar en condiciones extremas y forzar a que la viña penetre hasta donde está la tierra. Tenemos que acostumbrarla a hacer lo que las cepas viejas, que han sobrevivido 400 años sin ser atendidas en una isla que tiene mucha agua en el subsuelo".

El otro, en La Gomera, aún está en sus comienzos: dinamizar el sector en la isla canaria en la que peor se encuentra ahora mismo el mundo del vino. "Vamos a elaborar un vino de bancales de uva forastera con el requisito de un precio mínimo al viticultor, para que sea sostenible. Si la uva no tiene un valor, no hacemos nada".

cueva volcánica donde empezó.

Su primer vino dulce moscatel, ya un reserva de 1999, verá la luz a finales de 2020, pero convertido en una solera que ha ido refrescando los últimos años. Su malvasía dulce, que quiere convertir en una versión actual de lo que antaño fue el *canary wine*, va por su cuarto año de envejecimiento.

El artículo tiene continuación en [pellagofio.es](http://pellagofio.es)



pellagofio  
INVESTIGA Y DIVULGA SUPLEMENTO

RECUERDA, búscanos el primer MIÉRCOLES de CADA MES



## patrimonio

## ARQUEOLOGÍA | LA HUELLA ABORIGEN

Y. MILLARES

“La conquista castellana transformó de forma radical los paisajes de las islas Canarias. Los colonos europeos dedicaron la tierra arrebatada a la población indígena, de forma preferente, a la producción para la exportación de un reducido número de cultivos con un alto valor comercial. En el caso de Gran Canaria fueron la caña de azúcar, la viña y la hierba pastel, de la que se extraía el tinte añil”, explica Ignacio Díaz Sierra.

Para su tesis doctoral, este arqueólogo ha estudiado las huertas que rodeaban Agüimes y Temisas, localizando y estudiando los campos utilizados “durante la época colonial temprana, combinando el análisis de la documentación escrita y del registro arqueológico disponible, con el estudio del paisaje moderno y de las prácticas agrarias tradicionales”.

**Campos y acequias de los canarios**

El estudio “no permite retroceder más allá de los primeros compases de la colonización europea”, explica, pero aporta información que permite estimar que las huertas coloniales identificadas por el autor en Agüimes y en Temisas “fueron, al menos en parte, construidas por la población indígena”, dice.

Por un lado, tenemos que los campos irrigados de La Ladera (Agüimes) y del Juncal Alto (Temisas) se destinaron a producciones comercializadas “inmediatamente después de la conquista”, destaca. “Construir *ex novo* todas estas heredades habría requerido grandes inversiones de dinero y trabajo en un corto espacio de tiempo, en una época que contaban con una población reducida”.

Por otro lado, observa, “el diseño de estos campos parece obedecer a una lógica diferente a la que rigió la construcción de los espacios de trabajo coloniales. Esto es particularmente evidente en el caso de Agüimes. Los campos de La Ladera estaban encajados entre el barranco de Guayadeque y la Acequia Real, que iba a desaguar al mismo barranco, de manera que su crecimiento potencial estaba severamente limitado por su ubicación y el diseño de los canales de riego”.

En cambio, los sistemas hidráulicos posteriores en los terrenos de Santa María y Los Parrales, “fueron diseñados para crecer de forma ininterrumpida hasta irrigar toda la tierra que rodeaba la villa”. Por lo tanto, concluye, las infraestructuras de la huerta de 12 hectáreas de La Ladera parecen haber sido construidas “por unos códigos sociales diferentes a los de los colonizadores europeos, que tenían como objetivo crear sistemas de campos que pudieran ser ampliados de forma ininterrumpida”.

Una práctica, señala, ya empleada por los conquistadores cristianos en la península Ibérica durante la conquista de al-Ándalus.



El pueblo de Agüimes y los campos que lo rodeaban a principios del siglo XX, en una fotografía de Kurt Herrmann. | FEDAC-CABILDO DE GRAN CANARIA

Comparando el paisaje rural actual y los protocolos notariales de mediados del siglo XVI de los pueblos de Agüimes y Temisas, en el sureste de Gran Canaria, Ignacio Díaz (Universitat Autònoma de Barcelona) ha podido reconstruir los campos irrigados por los aborígenes y los que lo fueron por los colonos europeos.

## LA PERVIVENCIA DE LAS HUERTAS INDÍGENAS TRAS LA CONQUISTA

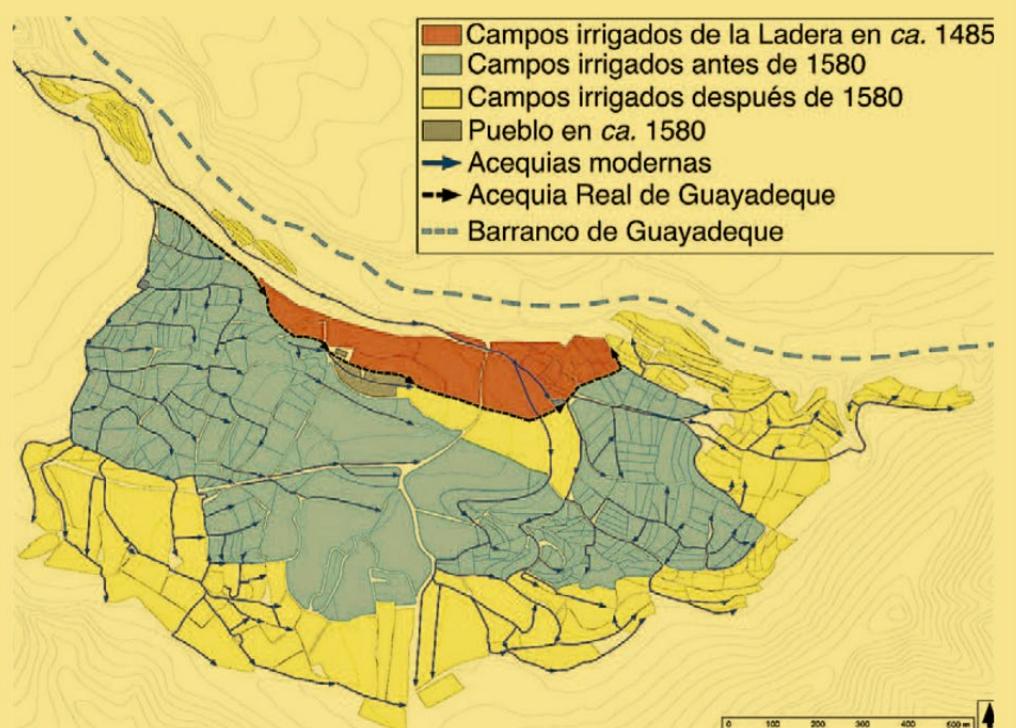
### La Acequia Real que regaba las huertas aborígenes de la Vega de Agüimes

IGNACIO DÍAZ SIERRA

Cuando los primeros colonos se establecieron en el **poblado aborígen de Agüimes** en los años 1480, los campos irrigados estaban limitados a una estrecha franja de terreno de 12 hectáreas que se encontraba situada entre el pueblo y el Ejido, al sur, y el barranco de Guayadeque, al norte, en la conocida como La Ladera (ver plano). Aquí están documentadas las propiedades de los primeros colonizadores del señorío, que usaron las tierras para producir caña de azúcar y, después, viña. Actualmente, el casco histórico de Agüimes oculta la mayor parte de estos terrenos, que fueron urbanizados entre los siglos XVII y XIX. Las tierras de La Ladera se regaban desde la “Acequia Real de Guayadeque” o “de Agüimes”, que no estaba incluida en el reparto de las heredades Santa María y Los Parrales [en los campos adyacentes] y su agua no se encerraba en los albercones, construidos a principios del siglo XVI. El hecho de que este canal gozase de un régimen extraordinario de distribución del agua, sumado a la denominación de “Acequia Real”, sugiere que su fundación es anterior a los sistemas hidráulicos de las heredades de Santa María y Los Parrales. Am-

bas redes de canales fueron construidas en los márgenes de los huertos de la Ladera y crecieron a su alrededor, envolviéndolos. La huerta antigua estaba estrictamente limitada por la línea de rigidez que marcaba la Acequia Real muy difícilmente se podía

ampliar más allá de las 12 hectáreas. Los sistemas hidráulicos de Santa María y Los Parrales, en cambio, fueron diseñados para superar esta limitación. El origen de ambas redes de riego se encuentra en derivaciones del acueducto general de Agüimes para cubrir los terrenos que se encontraban por encima y por debajo de la Ladera y expandirse de forma continuada.



Plano con los huertos que rodeaban el casco de Agüimes (en el centro, en gris), distinguiendo los que eran irrigados antes de 1580 por la Acequia Real.

| ILUSTRACIÓN I. DÍAZ SIERRA

## rutas

SALAZÓN+INGENIO=ATINADO  
ENYESQUE MAJOREROCHIP DE MORENA  
FRANCISCO BELÍN

Agosto suele darme para mucho. El mes que dejamos atrás lo concibo como talismán casi desde la infancia. Es real que en este lapso se me presentan las situaciones idóneas, vaya usted a saber por qué, para revisar apuntes, ojear libros, fajarme en la lectura de documentos que *hibernaban* en las gavetas y, sobre todo, escuchar esas semblanzas de nuestros mayores que tanto enseñan.

Es verdad que la faena en uno de

esos revoltijos, para poner en aceptable orden el armario de la hemeroteca-biblioteca, me puso en las manos un ejemplar perdido de *Recetas Antiguas de Canarias* (editorial Kinnamon), libro del que soy autor y que se publicó en su día con 60 evidencias de sabores canarios de la memoria tan valiosa.

Antagónico a convertirse en adorno de librería, este compendio me entretuvo en el encantador ejercicio de plasmar algunas de esas recetas, calla-

dito en la cocina y delantal de la Ruta del Gallo (La Palma).

Impactante que con cuatro sencillos géneros -no sé, arvejas, papas, azafranillo, tocineta, por mencionar algunos- aquellas señoras y señores dieran prestancia y personalidad a platos que sus abuelos habían aprendido a su vez de los suyos. Siempre con los reflejos afinados para sacar a la luz más reliquias coquinarias perdidas, me deleitaba con una primicia. La información me la proporcionaba en alguna conversación mi amiga María Antigua Trujillo, activista gastronómica, catadora y defensora de los productos y la gastronomía de Fuerteventura. Me relató -detalle más, detalle menos- que en casa de su madre ha encantado siempre proceder con un enyesque hasta que se va reuniendo la familia en torno a la mesa.

La madre de María afina un ingenio, malabarismo culinario diría, que por su curiosidad me atrevo a exponer y, claro, tamizada la receta original a una fórmula más de "andar por casa" y no tan genuina como la que se disfruta en aquel hogar de Gran Tarajal.

El caso es que, si podemos conseguir salazones o jareas

(si es de cazón mejor que mejor), procederíamos con unas piezas y las introducimos en una talega limpia. Con un peso que tengamos (muy práctico es un buen callao de nuestras playas) vamos escachando de a poco y con paciencia.

Paulatinamente, vamos aplicando a las llamas los pedazos sin que, por supuesto, se nos vayan a quemar hasta que veamos que ya, con paciencia, podemos

deshilachar en hebras nuestro pescado salado. Un poquito de sal y vinagre, mezclamos y nos queda un entrante de lo más especial.

Platos directos y sabrosos, encantadores, basados en lo que actualmente es ¿el gran descubrimiento?: el producto de cercanía

*Impactante que con cuatro sencillos géneros - arvejas, papas, azafranillo, tocineta, por mencionar algunos- se diera prestancia a platos aprendidos de los abuelos*

## LA TRAGEDIA DEL BERGANTÍN 'CONDE DE SÁNDWICH'

VIRTUS PROBATA FLORESCIT  
CARLOS CÓLOGAN SORIANO

El sábado 23 de marzo de 1765, al amanecer, salían de la pequeña y oscura bodega de la Gorrerana, El Realejo (Tenerife), las primeras pipas de malvasía que desde hacía dos años envejecían en aquel sótano. Con una vieja y desgastada polea los mozos izaron cinco pipas al carromato y las ataron entre sí para que no se movieran lo más mínimo. Calzadas con maderas, las pipas quedaron arriostadas y entonces, Manuel, el mozo, arreó a los dos bueyes que trabajosamente tiraron del carro.

Bajaron por el tormentoso camino y dos horas más tarde ya estaban en el puerto nuevo, junto a la aduana. Manuel, con la grúa portuaria las bajó a la barcaza, que se encontraba arrimada al pescante, y ayudados por cuatro marinos remaron para aproximarla al barco de Gabriel González, que esperaba ansioso completar el embarque.

Tres horas después ya habían llegado cuatro carros más, que completaron el envío de Matías a Santa Cruz y Gabriel partió a las doce, temeroso de que se levantara el mar. La travesía costera le llevó ocho horas de lenta y cuidadosa navegación. Una vez fondeado en la capital, Gabriel puso su barco en el lado de babor del bergantín *Conde de Sándwich* que le esperaba presto para partir. Así, nuevamente y con un meneo incesante, pasaron las veinte pipas a la bodega del navío, colocándolas junto a otras cincuenta de vidueños llegados por tierra desde Valle Guerra.

En el único espigón del muelle se presentó Matías con su lustroso uniforme de capitán de milicias. Saludó al agente portuario Nicolás Padilla y le firmó los recibos. Matías quería cerciorar-

se personalmente que sus vinos viajaban a Inglaterra junto a los vidueños y aquellas extrañas sacas que no acertó a identificar.

## Tres pasajeros escoltados

Tras separarse el barquillo de Gabriel y antes de que soltaran las amarras, llegaron apresuradamente un grupillo de soldados procedentes del castillo de San Cristóbal que escoltaban a un *inglés* (en realidad era escocés), acompañado por las que parecían ser su mujer y su hija. Tras subirse a una barcaza se trasladaron al navío.

Meses después se supo que esa familia (George Glas [1], su mujer Catalina y su hija Catherine) había sido asesinada durante la travesía, él ensartado y ellas lanzadas vivas por la borda por tres sanguinarios amotinados que no atendieron a sus súplicas. La crueldad de tan trágico final ocultó qué era lo que había detrás del asunto y que no era otra cosa que las 250 sacas de monedas de plata y oro que viajaban a bordo del navío rumbo a Londres.

La codicia de los amotinados les dejó literalmente colgados por las autoridades en una plaza de Dublín y durante los siguientes meses muchos rastrearon una playa cercana a Waterford que ahora todos conocen allí como Dollar Bay, buscando las sacas que los amotinados escondieron en la arena.

Sin embargo, sólo encontraron pipas de vino destrozadas contra las rocas. Al final, un comerciante tinerfeño perdió una inmensa fortuna y un londinense su navío cuyo nombre coincidía, curiosamente, con el del mismo primer secretario de Estado y luego Lord del Almirantazgo.



Tras matar a George Glas y su familia, los amotinados hundieron el 'Conde de Sándwich' y huyeron en botes. En la imagen, 'Naufragio' (1854) obra del pintor ruso Ivan Aivazovsky (1817-1900). | ARCHIVO

La plata y el oro de las Indias españolas llegaba al corazón de Europa por medio de navíos canarios. El ilícito contrabando de metales preciosos costeaba fuertes inversiones británicas y el vino era solo una tapadera. La historia dejó anotada que estas sacas eran la fortuna del desgraciado George Glas pero la realidad es que éstas eran de Juan Cologan Blanco, que las enviaba a Londres de contrabando.

[1] George Glas, marino y comerciante escocés, escribió en 1764 *The History of the Discovery and Conquest of the Ca-*

*La historia dejó anotada que las sacas de oro y plata eran la fortuna del desgraciado George Glas, pero en realidad eran del comerciante Juan Cologan Blanco, que las enviaba a Londres de contrabando*

*nary Islands'. Una de las partes del libro ha sido traducida al español como 'Descripción de las Islas Canarias 1764' (Instituto de Estudios Canarios, 1982).*

*Después de publicar el libro, donde proponía que su país desarrollara industrias de salazón en la costa de Berbería cercana al archipiélago canario, Glas, que hablaba árabe, intenta emprender allí. Durante una escala en Tenerife es detenido. Las autoridades españolas pensaban que "podría arruinar la pesca de las islas y contribuir al fortalecimiento de la presencia inglesa en esta zona española" [Rodríguez Yanes, 'Revista de historia canaria']. Tras un año preso y por presiones diplomáticas británicas es liberado y embarca en el 'Earl of Sanwich' para Londres en el fatídico viaje que le costó la vida.*