

ENTREVISTA  
Yohana y Belén Mendoza

“Mi padre nos arropaba con la manta de pastor, era nuestro superhéroe con su capa”



HISTORIA ORAL  
Oficios del mundo rural:  
José Castellano, tejero

La picaresca que convertía la “decena” en nueve tejas

ARQUEOLOGÍA  
La huella aborígen

Un viaje al pasado estudiando los huesos de los indígenas canarios



# pellagofio

EDICIÓN ESPECIAL PARA LA PROVINCIA/DLP  
SEGUNDA ÉPOCA - NÚMERO 94  
MARZO DE 2021

La familia de Antonio Suárez sube a verlo pastorear las cabras como hace 25 años lo hacía su padre.

FOTO: YURI MILLARES

## 25 años del libro ‘Ruta de pastores’



## el reportaje

LA ISLA DE LOS QUESOS | HOMBRES Y MUJERES DE LA SIGUIENTE GENERACIÓN



2021. Antonio Suárez, con el zurrón que se hizo con la piel de una cabra pipana, observa cómo suben a la Hoya de los Machos las 1.600 cabras que pastorea cada tarde. | Y. MILLARES

De norte a sur, de este a oeste, la isla de Gran Canaria es un territorio hollado por ganados y pastores desde hace miles de años y todavía hoy. La serie de reportajes "Ruta de pastores", publicada en LA PROVINCIA el verano de 1994, visibilizó una actividad ancestral que era casi una desconocida y se convirtió en libro en 1996. Un cuarto de siglo después, volvemos a los mismos escenarios.

## 'RUTA DE PASTORES', 25 AÑOS DESPUÉS

YURI MILLARES

Entre los meses de julio a octubre de 1994, cada sábado veía la luz con LA PROVINCIA una doble página dedicada a dar a conocer la actividad pastoril de distintas familias repartidas por toda isla. Eran el resultado de haber acompañado a diversos técnicos -Pepe Corcuera, Isidoro Jiménez, Javier Gil- que empezaban a visitar y asesorar a los ganaderos en el marco del primer programa europeo de desarrollo rural que se aplicaba en Canarias, Leader (siglas en francés de *Liaison Entre Actions de Développement de l'Économie Rurale*). La publicación de los reportajes como libro, en febrero de 1996, permitió disponer de unos testimonios vivos de la actividad pastoril y quesera en Gran Canaria en un formato más durable.

### En Tarajalillo Alto

Con unas 5.000 cabras, el rebaño de Antonio Suárez es el más grande de Gran Canaria, 3.000 de las cuales están en producción y hay que ordeñar cada día a partir de las cuatro de la mañana. La labor se alarga hasta después de las tres de la tarde. Divididas en cinco lotes, a las 8:30 salen del ordeño un millar de ellas a pastar hacia la montaña de las Tababas y La Majadilla. Otras 1.600 salen a las 15:30 en dirección a la Hoya de los Machos, subiendo después al Alto del Rayo y más arriba aún. Las demás, por diversas razones, se quedan en los corrales.

"Ahora hay comida en el campo -dice este pastor-. Ellas suben siete y ocho kilómetros buscando la comida: relinchones, jaramagos, mucha variedad de comida". Las que salieron a pastar en el *primer turno* las va a buscar su cuñado Sergio subido en una moto de cross para traerlas de regreso a la granja.

A las que salen por la tarde las acompaña el propio Antonio, subido en otra moto durante un tramo del camino,



1994. José Suárez (el padre de Antonio) y su inseparable garrote, en el Alto del Coronadero cuidando el ganado. | Y. MILLARES

aunque después sigue a pie llevando el zurrón con provisiones en la espalda para él y los perros, *Cabrito, Moro, Luna y Ligerá*, que han salido tras él, le siguen y se le unen

unos minutos después. Estas otras cabras se quedan en la montaña, "unas bajan por la tarde; otras hacen noche arriba y bajan por la mañana", dice.

Antonio volvió a Tarajalillo Alto hace 13 años "como relevo de mi padre; estaba mi hermano Miguel, pero él ya se retiró". Se hizo cargo de un rebaño de dos mil cabras y ya va por cinco mil. ¿No es mucha locura? "Ya está uno acostumbrado a coordinarlas y se lleva bien -sonríe-. Y tengo trabajando conmigo una docena personas, que también están al frente de esto".

Su mujer, Verónica Naranjo, y algunos de los hermanos y hermanas de ella, forman parte del equipo en el cuidado del ganado, el ordeño y la elaboración (a mano) más de 400 kilos de queso diarios.

En 1994 era su padre José Suárez (fallecido hace más de dos décadas) quien estaba al frente de la granja. "Éramos cuatro hermanas haciendo queso y otros cuatro hermanos con el ganado, todos con mi padre trabajando", recuerda Antonio. Entonces también era el ganado más grande de la isla con *sólo* 1.700 cabras y elaborando 120 quesos diarios.

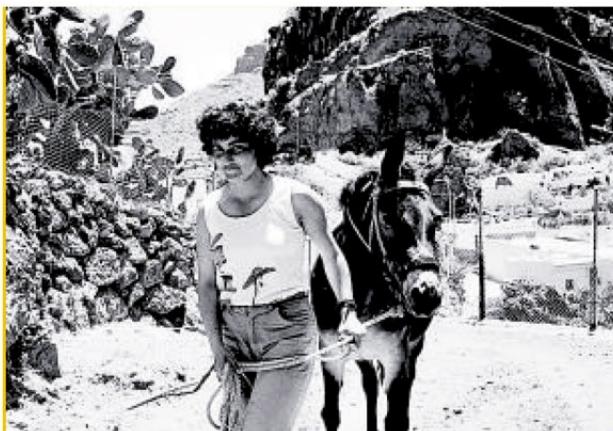
Pepe Suárez contaba 67 años de edad y no había tenido su propio rebaño sino 17 antes, cuando compró 50 cabras. A los tres años ya tenía 230. "Y todavía hay quien me pregunta cómo

## LA ISLA DE LOS QUESOS | HOMBRES Y MUJERES DE LA SIGUIENTE GENERACIÓN



## Señales arrancadas

José Mendoza (*Pepe el de Pavón*) solicitó y consiguió de la Consejería de Obras Públicas que colocaran varias señales de tráfico, en las cercanías del cortijo de Pavón, como aviso a conductores para evitar que atropellaran a sus ovejas. Las señales apenas duraron una semana en su puesto. El verano de 1994 alguien las arrancó y él se las llevó a su casa para que no se extraviaran y se pudieran colocar de nuevo, como muestra en la foto en la que aparece con su hijo Cisco, aquí con 12 años.



## Labranza, carbón y cabras

En El Roque, Olga ya salía a pastorear con las cabras en 1994, mientras su madre se quedaba haciendo el queso. Sus hermanas Bene y Pili ayudaban al padre a hacer carbón, llevando la leña a las hoyas carboneras y colaboraban en las tareas de la labranza. La mula, que en la foto lleva Olga y tenía varios nombres según quién la llamara, era el medio de transporte que utilizaban para llevar las cosas de las tierras, "que están lejos", a la carretera y viceversa, ya fuera estiércol o papas.



## A pastorear por turnos

En 1994 Carmen Bolaños distribuía las tareas diarias entre sus hijas mientras el padre salía por la mañana a la labranza. El día del mes de julio que ilustra la fotografía, mientras sus hermanas Alicia y Begoña tenían tarea en la cueva del queso e incluso, aquel verano, pintando las paredes de la casa, a Julia le tocaba sacar a pastorear las cabras y reunirse con su padre en las tierras en el fondo del barranco. "Abajo tiene su caldero, su sartén, sus papas", explicaba la madre.



## El ordeño, a mano

Las ovejas trashumantes del cortijo de Pavón se siguen ordeñando a mano, ahora de pie gracias a esta plataforma donde suben a las ovejas, en la que se ve a Cisco y a su hermana Yohana, retratados por Isidoro Jiménez en 2019. "Somos tres ordeñando y vamos más rápido que la ordeñadora. Vamos embalados y cada diez minutos ordeñamos 23-24 animales. Estando bien, somos más efectivos, aunque el esfuerzo hace que a veces duelan las manos por la noche", dice él en 2021.



## Frenillo para las baifas

Para no perder la leche que necesita para el queso, el pastor desteta de las madres a las baifas ya crecidas con un sencillo sistema: el frenillo. Una cuerda, unida a un trozo de cuero o piel sobre el hocico de los animales para no hacerles daño, sujeta un palito dentro de la boca que les impide succionar de las ubres, pero les permite comer otras cosas. Así lo sigue haciendo Olga en 2021, como antes lo hacía su padre, quien se sigue encargando de fabricarlos.



## Bocadillo, agüita y la radio

En 2021, Begoña se levanta a las tres de la madrugada a ordeñar y hacer el queso. Sus dos hijos son ahora los únicos niños que viven en la zona y van al colegio de Tejeda. A las nueve, el día de febrero de 2021 de esta fotografía, ya está de camino con sus cabras llevando "mi bocadillo, agüita, zumo ¡y la radio que no me falte!", bajando el barranco en dirección al Gamonal hasta el mediodía. Por la tarde regresan solas, salvo algunas "machorras primerizas" que al parir se quedan abajo.

le saco tanto rendimiento al ganado. ¡Lo sabría si se hubiera juntado con una persona que supiera!", recoge el libro sus palabras.

Su filosofía era tan sencilla como que "lo que le dan a uno a las cabras, hay que dárselo a ellas, porque es suyo y eso se lo he enseñado a mis hijos". No le importa el trabajo que den, siempre las lleva a donde más comida haya. "Yo necesito sacar un cacharro de leche más y las llevo donde más pueden comer. ¿Por allá dan dos cacharros más? Por allá sígo".

Sueltas por la montaña, libres pero controladas, como ahora las tiene también su hijo, "hay que saber manipular con ellas", advertía. "Hay que saber lo que estás haciendo" y el secreto, decía, está en quererlas, porque "gustarle es una cosa y quererlas es otra".

**José Suárez:**  
"Hay que saber lo que estás haciendo con las cabras, porque gustarle es una cosa y quererlas es otra"

## En el cortijo de Pavón

Con ocho o nueve años recuerda José Francisco Mendoza, *Cisco*, hacer su primera trashumancia caminando con su abuelo en dirección a La Aldea, hasta Cueva Nueva. "Ocho horitas -dice-. Llevaban los coches con los atarecos y otros íbamos caminando, como hacemos ahora".

También a esa edad empezó a ordeñar. "Me ponían a mantener el balde y eso no me gustaba. Yo quería ordeñar y poco a poco lo fui consiguiendo", relata cuando tiene 38 años y, junto con sus dos hermanas (Yohana de 33 y Belén de 21, *ver entrevista en página 8*), es el relevo generacional y sigue mudándose con sus padres (Pepe Mendoza y Ana María Vega) en busca de pastos

y haciendo quesos entre el cortijo de Pavón, la presa de las Niñas y la citada Cueva Nueva. En una ocasión "estuve dos años de *excedencia* -ríe-, trabajando en la construcción con unos amigos. Era uno joven y estaba agobiado trabajando siempre aquí, viendo que tus amigos tienen sus días libres y yo no podía. Fui a buscarme la vida por fuera, pero la tierra de uno llama: a mí lo que me gusta hacer es esto", confiesa.

## En El Roque de Tejeda

En 1996 todavía quedaban tres familias en el pequeño pago de El Roque, cuyas mujeres pastoreaban pequeñas manadas de cabras y hacían queso. Así aparecen en las páginas de *Ruta de pastores*. En 2021 dos de esas familias siguen en la labor. En casa de los González Quintana, Olga y Benedicta ordeñan al amanecer el rebaño que todavía está a nombre de su padre Juan, ya retirado a sus 83 años; la primera sale después a pastorear y la segunda se queda haciendo los quesos. A pocos metros, está la casa de la familia Quintana Bolaños. De todas las hijas de Carmen Bolaños una es ahora la titular del ganado, Begoña, la única que ha querido continuar e igualmente pastorea. Ni Olga ni Begoña regresan a casa hasta la tarde.

## gastroclub

## CONSUME QUESO CANARIO, HAY RAZONES DE PESO



COME CON CIENCIA  
LLUÍS SERRA MAJEM

Una escena en las paredes de la tumba de Ramesid (100 a.C.) representa unas cabras que están siendo conducidas al pasto y unos sacos de piel colgados de estacas. Al ser los sacos de piel un medio muy adecuado para el almacenamiento de líquidos en las tribus nómadas, se piensa que los de estos grabados bien podrían utilizarse para guardar los sobrantes de leche, y para su transporte.

La fermentación de los azúcares de la leche, en el cálido clima de aquellas regiones, provocaría el cuajado de la leche en aquellos sacos, y la agitación a que serían sometidos por el balanceo del caminar de los animales probablemente rompería la cuajada y separaría el suero. El suero constituiría una bebida refrescante y la cuajada, conservada por la fermentación ácida y la adición de un puñado de sal, un importante alimento de elevado contenido proteico que suplementaría un suministro de carne muy escaso.

La cuajada es el antecesor del queso. Estas bolsas orgánicas contienen enzimas que acidifican el medio para formar la cuajada. Los primeros coagulantes de la leche fueron los cuajos de liebre o cabrito, también se utilizaban extractos de vegetales como la flor del cardo, leche de higuera, extracto de piña verde o tomillo machacado entre otros.

Según el Código Alimentario Español, el queso se define como el producto fresco o maduro obtenido por separación del suero, después de la coagulación de la leche natural, cruda o tratada, nata, suero o mezclas.

Es un alimento con unas excelentes cualidades nutricionales. Como cabe

pensar, entre quesos hay una gran variedad debido, mayoritariamente, al contenido hídrico: **cuanto mayor sea el extracto seco del queso, mayor valor nutricional tendrá.** La fracción lipídica y proteica es similar a la de la leche, pero en mayor cantidad, al igual que los minerales y las vitaminas liposolubles. La lactosa es utilizada en la fermentación de microorganismos y, por tanto, **cuanto más curado sea el queso menos lactosa tendrá.**

El queso se había implicado al origen de las enfermedades cardiovasculares por su alto contenido en grasa, pero lo cierto es que hoy en día se considera un factor protector del ictus y de distintos factores de riesgo, incluida la gota y la diabetes, siendo su **consumo recomendado de una ración al día o más en caso de no consumir leche** u otros lácteos. No existen beneficios demostrados del queso o derivados lácteos bajos en grasa, a pesar de la moda que existe en torno a estos productos.

En Canarias, desde hace años se han realizado con éxito importantes esfuerzos, tanto por parte de los productores como de las administraciones públicas, para dar a conocer los quesos canarios en el panorama nacional e internacional, logrando que se hayan reconocido por la Unión Europea tres denominaciones de origen protegidas.

Los quesos canarios, producidos en más de 500 queserías, han sido galardonados por múltiples premios nacionales e internacionales, y representan un alimento fundamental en la cocina canaria y un sello identitario de nuestro patrimonio gastronómico y cultural. Un aspecto que, sin duda, mejora la calidad de los quesos es cuando los re-



Ana María Vega y su hija Belén hacen queso en el cortijo de Pavón (Gran Canaria) con la leche de ovejas trashumantes. | ISIDORO JIMÉNEZ

baños trashuman de unas zonas a otras, buscando los mejores pastos y evitando, en la medida de lo posible, una alimentación a base de forrajes. **La alimentación del ganado es un aspecto básico en la calidad organoléptica y nutricional de los quesos.**

Canarias es la comunidad autónoma española en la que más queso se consume, con más de 11 kilos por persona al año. Pero, si bien es casi imposible encontrar a un solo canario que consuma un plátano que no sea de aquí, lo cierto es que, lamentablemente, más de la mitad del queso que se

*El queso se había implicado al origen de las enfermedades cardiovasculares por su alto contenido en grasa, pero lo cierto es que hoy en día se considera un factor protector del ictus*

consume en Canarias (más del 60% según nuestros cálculos) procede de fuera. Concretamente, el llamado queso de plato o en lonchas.

Aunque existen pocos trabajos que analicen el mejor impacto sobre la salud de quesos tradicionales como los nuestros, artesanos, curados naturalmente, de animales de pasto, frente a los quesos industriales (a veces con ingredientes no autorizados), lo cierto es que **nuestros quesos locales son más sostenibles, promueven riqueza y reactivación del medio rural y son un instrumento de protección del paisaje forestales.**

En Canarias, consume siempre nuestro queso, por tantas razones de peso.

PUNTA DE LANZA DE LA COCINA  
MAJORERA, FUERTE GOURMET

CHIP DE MORENA  
FRANCISCO BELÍN

Cada isla canaria muestra a diario sus singularidades y potencialidades gastronómicas asociadas al paisaje, a la identidad y a las esencias de la historia en cada territorio. Al final, las ocho conforman la unidad en la que se enaltecen productos, recetas y cocina adaptada a los tiempos que corren. Constituye una magnífica noticia que los miembros del gremio que hace posible el engranaje y movimiento de ese mundo de la cocina, se

unan para fortalecer las posibilidades y opciones de futuro, y en la isla mayorera han decidido tomar impulso y fuerza con el colectivo Fuerte Gourmet, recientemente constituido.

Asumió la presidencia Fran Vilela, que se muestra convencido. "Sumar voluntades equivale a reforzar una cocina y unos géneros locales que nos va a hacer más potentes si creemos en la labor de conjunto". Está claro que Fuerteventura quiere y se ha puesto a

la labor de apuntalar los pasos para encauzar conceptos. "Todo comienzo no resulta fácil, pero, en cualquier caso, se depositan las mejores expectativas para que Fuerte Gourmet vaya facilitando proyectos y situaciones favorables, y que la isla pueda escalar en su propuesta gastronómica", asevera. "Ahora, ante la que está cayendo con la pandemia -continúa-, nos hemos puesto manos a la obra, a trabajar e intentar que los turistas, cuando regresen (que lo harán), se encuentren una oferta gastronómica mejorada y de calidad".

¿Cuál cree el presidente de Fuerte Gourmet que es el baluarte gastronómico de la isla? "Vamos a impulsar actuaciones comunes, formar una piña para cambiar tendencias ya anquilosadas. Fuerteventura tiene, básicamente, una propuesta tradicional basada en la cocina de raíz canaria; contamos con esas magníficas verduras, cabras, cabritos, pescados, quesos... que son maravillosos", subraya.

El presidente de la asociación profesional mayorera considera que "Canarias y Fuerteventura están afrontando una situación muy compleja y complicada debido a la falta de turismo y, frente a ello, debemos calibrar respuestas ade-

cuadas". Se trata de una asociación que está en el inicio de su recorrido, pero desde la que se atisban interesantes actuaciones, por ejemplo, dirigidas a la formación y el reciclaje profesional. "Vamos a tener un centro específico

para talleres y contaremos con instalaciones de cocina destinadas a talleres de técnicas, con la visita de chefs de renombre nacional. Además, hay programas cursos, en principio de cara a mayo, en el Basque Culinary Center".

Para Fuerte Gourmet no habrá éxito si no se incentiva a los productores mayoreros a buscar la excelencia e involucrarse en la promoción conjunta de la isla, poniendo en valor la gastronomía desde todas sus vertientes.

**Fran Vilela:**  
*"Nos hemos puesto manos a la obra para que los turistas, cuando regresen, encuentren una oferta gastronómica mejorada y de calidad"*

## gastroclub

## ENOTECA EL ZARCILLO | EL VINO COMO EJE DE UNA BUENA MESA

YURI MILLARES

“Los restaurantes no siempre son lineales, pero lo importante es tenerlos abiertos y nunca dejarlos caer”, insiste Mario Reyes, que no deja de crecerse ante las dificultades y los retos. Cree que, pese a todo, en El Zarcillo “estamos en el mejor momento” y, después de veinte años, quiere convertirlo en un referente gastronómico a diez minutos de la ciudad.

“Se trata -argumenta- de irnos a la idea más cosmopolita de comer en una gran ciudad, en un entorno privilegiado en el que no ha cambiado nuestra filosofía, pero sí el objetivo de ser un restaurante cada vez más cerca del producto local, mejorando mucho el servicio dentro de un concepto de taberna”.

La pandemia, “nos ha quitado muchas cosas, pero nos ha dado tres muy importantes”, dice y hace recuento: renovarse para mantener el negocio, con una nueva carta y una reforma del local; haber arrancado con el delivery; y, ahora, el servicio al aire libre en la terraza, dando vida, por cierto, a una encantadora plaza en el casco histórico de Tafira que parecía languidecer.

Aquel día de principios de 2001 en el que El Zarcillo celebró un entrañable acto de inauguración, el 100% de los vinos que ofreció a los invitados era canario. Toda una declaración de intenciones que no está reñida con su amplia y seleccionada oferta de vinos que no repara en fronteras. Dos décadas después, “el vino de Gran Canaria está en un gran momento; nadie se metía un vino canario hace 20 años, sólo los románticos”, ríe.

**Más gastronomía**

Mejores (y más naturales) vinos hacen reflexionar a Reyes cuando se plantea acompañar esa evolución con una experiencia gastronómica que también quiere subir peldaños en la excelencia de los productos, su elaboración y su presentación, con el dinamismo de que ha hecho gala su cocina. Para ello cuenta en los fogones con Génesis Fernández, que sabe interpretar el rumbo que tiene marcado El Zarcillo, a la vez que practica una cocina con la libertad que necesita para desarrollar su trabajo.

Al hablar de la nueva carta, el cocinero confiesa que se siente muy cómodo trabajando producto canario y recetas tradicionales actualizadas. “Y me gusta mucho el producto del mar”. Ahí están las atractivas propuestas con cazón crujiente con mojo cremoso de zanahoria, rebozado con harina de yuca, chips de batata y nueces caramelizadas; o sus chips de morena con risotto de papa canaria al cilantro, en el que hay un sabroso guiño al muy marinero arroz a banda, en el que sustituye el arroz por papa del país, cortada tan pequeña que recuerda al grano de arroz, cocinada con caldo de pescado y acabada con un mojo de cilantro.



En su 20 aniversario, El Zarcillo ha remozado su fachada al tiempo que ofrece nueva carta que sirve en la acogedora plaza del casco histórico de Tafira. | v. m.

Abierta en la plaza de Tafira Alta, la Enoteca El Zarcillo sigue muy viva después de dos décadas de funcionamiento ininterrumpido, ofreciendo unos vinos y una cocina siempre en revisión, un empeño en el que no cesa el sumiller y restaurador Mario Reyes para añadir valor a una experiencia en constante evolución.

## 20 AÑOS DE UNA EXPERIENCIA GASTRONÓMICA QUE VA A MÁS

**COCINA Y SALA**

El cocinero, Génesis Fernández, con el equipo de sala (Irene Ramírez y José Miguel Rodríguez) ahora en la terraza de la plaza de Tafira Alta.

**CANELÓN DE CONEJO**

Elaborado con carne deshuesada de conejo en salmorejo y napado con una bechamel ligera y salsa del guiso, va con un crujiente de queso.

**ARROZ CON CARNE DE CABRA**

A partir de un guiso tradicional de cabra, un arroz clásico con su sofrito y la carne desmenuzada, con unos puntos de emulsión de curry y especias.

**LA TORRIJA Y EL MOJITO**

Nueva en la carta, la torrija se hace aquí a la plancha y va con una espuma de arroz con leche. El sorbete de mojito se hace con helado de limón 'tuneado'.

## historia oral

OFICIOS ARTESANOS DEL MUNDO RURAL | TEJERO EN EL NORTE DE GRAN CANARIA (y 3)

José Castellano (Pepe el Tejero) iba a pie a ofertar tejas entre los maestros de obra por los pueblos del interior de Gran Canaria. Después enviaba alguno de sus camiones con las tejas (las que él fabricaba, pero también las de otros) y las tenía que contar una y otra vez porque tenía un socio "fino-fino".

LA PICARESCA QUE CONVERTÍA LA  
"DECENA" EN NUEVE TEJAS

YURI MILLARES

Tras más de un día quemando las tejas en el horno "a los dos días pegábamos a descargar", explica José Castellano, que salía caminando a ofrecer sus tejas a la numerosa clientela que tenía por los pueblos del interior de la isla.

"No había teléfono. Yo conocía a muchos maestros de obra así que me iba a Santa Brígida en el coche de hora, hasta Monte Coello y de ahí para arriba iba caminando a clientes que estaban trabajando por allí. De San Mateo no pasaba, venía por Utiaca caminando a Teror y volvía a bajar. Cogía el coche de hora o el **piratilla**\* en Arucas para venir a El Palmital de Guía. ¡En aquel tiempo había que caminar mucho!".

Acordada la venta, trasladaba las tejas en camión. Hasta seis mil podía llevar de un viaje, pero antes había que contarlas una a una sumando manojos de diez y cargarlas a mano con mucho cuidado. Al llegar, de nuevo se descargaban a mano y se iban contando de nuevo por decenas. "Había un montón de picaresca y en los manojos de diez te ponían nueve tejas. Se quitaban 100 o 200 tejas en cada camión", explica su hijo José Carmelo.

"Eso depende de quien fuera", entra al detalle su padre, que tenía que lidiar con esa picaresca ya que transportaba también las tejas de otros y sufría con ello. "Yo tenía un socio conmigo que siempre lo hacía y le decía «usted no me haga a mí eso!». Porque



Las tejas crudas se guardan en un cuarto para que se vayan secando, si no, se partirían en el horno. | Y. MILLARES

usted lleva un camión de tejas y lo tiende ahí y no lo cuentan nunca; no saben si usted cogió nueve o si cogió diez, aunque se pongan a contarlas. Y yo le decía siempre a mi gente «cuando lleves el camión a descargar a un sitio, una teja que le falte un pisco déjala dentro del camión, no la echen para fuera, que ellos la vean: diez tejas rotas parecen un montón más y eso es muy feo». Vale más que robe las diez tejas a que le eche diez tejas rotas".

Había uno, recuerda José Carmelo, "que era fino-fino para eso: echaba la teja rota... Mi padre lo que te quiere decir es que si una teja se cae al suelo y se rompe parece que hay diez. Prefiere llevarse la teja rota. Pero sí es verdad que cada vez que pedías cinco o seis mil tejas en el camión, te iban 200 menos. Cuando hay competencia existe la picaresca de decir «fulano de tal te va a traer tejas: cuéntalas». Mi padre nos ponía veces a contar y nunca daba exacto, porque estaban unas tejas pegadas a otras y no cuentas bien. Pero no es porque se robara; aquél socio sí lo hacía con mala idea. Se la vendía dos céntimos más barata que él, pero después se lo robaba en la cantidad. Por eso él era socio de otros que hacían tejas, para controlar eso".

ORGULLO CONEJERO EN UN  
TAXI LLENO DE 'REGULARES'BAÚL DEL LECTOR  
CARLOS SANTANA JUBELLS

Cualquier conejero de pro sabe (o debería saber) quién era don Juan Brito Martín: artesano, guarda del patrimonio histórico, folclorista, autodidacta. Uno de esos espíritus inquietos a los que tanto debemos como pioneros del conocimiento de la cultura de las islas, más teniendo en cuenta que, nacido en

1919, no obtiene sus estudios primarios hasta 1938 al terminar el servicio militar.

Pero Juan Brito también fue, antes de todo eso, campesino, hasta que un buen día un camello *entero* (no castrado) se le *enreviscó* y le causó una lesión seria en la cintura, después de una lucha épica que duró horas inten-



Juan Brito pasea por Lanzarote en su taxi a cinco soldados de un tabor de regulares. | ARCHIVO PELLAGOIO / CEDIDA POR J. BRITO

tando controlar al animal. Cambió en ese momento el manejo de camellos por la conducción de un taxi.

En esta imagen de los años 50, Juan Brito se dejó retratar en su Ford Maroon con cinco soldados que probablemente

HABLAR CANARIO

EUCALIPTO  
BLANCO Y  
FUEGO MÁS DE  
28 HORAS

Mientras fabricó tejas, Pepe el Tejero siempre tuvo "suerte y quemé con leña de eucalipto blanco, la mejor que hay", detalla. El horno tenía que estar encendido de 28 a 30 horas, "depende mucho del aire que tuviera; a veces hay que dejar descansar el fuego y después apurarlo otra vez. Si se le echa mucho fuego la teja sale, por los agujeros de abajo, hecha agua. ¡Hay que ver lo que es el fuego!".

Después de todas esas horas encendido, "hay que terminar siempre por la noche, porque con el día no se veía el fuego. Y si ya la tiene quemada y todavía era de día, la veteranía que uno tiene, le echaba de vez en cuando un ramo debajo y esperaba que se oscureciera". Entonces "le abría en las bandas unos huecos preparados, donde yo pudiera ver la teja: si no está bien guisada, ve roja las tejas de los bordes y negra por el centro, todavía hay que echarle un par de lacillos más de leña por a la punta de arriba, que prende sola y se le quitaba el negro tiznado de la ceniza. Si la ve completamente roja, ya está".

**piratilla.** "Turismo en forma de autobús. Auto pequeño de alquiler, que robaba el pasaje al paso a los coches de línea «coches de hora»", define Pancho Guerra el vocablo *pirata* (*Obras Completas*, t. III, "Léxico de Gran Canaria").

habían contratado sus servicios para pasear por Lanzarote. No tengo demasiada idea de uniformes militares, pero por sus sombreros se diría que pertenecen a un tabor (las fuerzas regulares del protectorado español en Marruecos).

Me llama la atención la cierta solemnidad con la que posan los regulares en contraste con la relajación de la postura y la sonrisa de Juan Brito. Vaya usted a saber qué se les pasaba por la cabeza, pero me divierte imaginar que -con cierta socarronería-, don Juan se mostraba orgulloso del asombro que un territorio tan especial como Lanzarote estaba causando en los cinco militares. Creo que todos hemos sentido en algún momento esa picadita de orgullo cuando hemos hecho de ciceroes por nuestras islas. A mí me pasa.

## patrimonio

ARQUEOLOGÍA | LA HUELLA ABORIGEN

Las condiciones de vida o la huella de enfermedades son datos que ya están aportando los 10.000 huesos recuperados en el Cementerio de los Canarios, en Guayadeque.

UN VIAJE AL PASADO  
ESTUDIANDO HUESOS

Y. MILLARES

El barranco de Guayadeque es una "referencia arqueológica en toda Canarias por la cantidad de restos humanos que han salido de ese lugar", como avanzábamos en la primera parte de este artículo ("Sin cráneos en el yacimiento del Cementerio de los Canarios"). La reciente intervención del Cabildo de Gran Canaria para evitar la pérdida y destrucción de parte importante de los restos óseos de una de las principales cuevas de enterramiento aborigen en el lugar, dio como resultado la recuperación de 10.000 huesos que están siendo sometidos a estudio.

Disponer ahora de este amplio repertorio arqueológico de restos óseos que ahora están estudiando y analizando, por encargo del Cabildo, en Tibicena Arqueología y Patrimonio va a permitir que se tenga "la radiografía de un grupo humano que vivió y enterró en Guayadeque durante muchas generaciones: cuáles eran sus condiciones de vida (cosa que podemos saber a partir de sus huesos) y cómo gestionaron su muerte", explica la bioantropóloga Verónica Alberto.

Los huesos que se recuperaron, sin embargo, no tenían ningún vínculo anatómico porque estaban todos desarticulados y amontonados por grupos y tamaños en la cueva.

"Faltan los cráneos -las piezas que interesaban a los estudiosos en el siglo XIX y principios del XX-, pero el resto del esqueleto está perfectamente representado y podemos afirmar que estamos ante una cueva de enterramiento de carácter colectivo que se usa durante mucho tiempo por muchas generaciones", recalca.

**Amortajados.** No quedan mortajas completas, al haberse descompuesto con el paso del tiempo, pero sí las evidencias: trozos de pieles, así como de esterillas y cintas trenzadas de junco, con que se envolvían los cuerpos. Destaca la presencia de "muchísimos fragmentos de varas de madera que se introducían dentro de las envolturas para dar rigidez al paquete. Un elemento poco conocido".

**Diferencias de género.** La población muestra diferencias sexuales, pero no son muy marcadas. Hay marcadores musculares relacionados con la movilidad, por ejemplo, por el pastoreo. En este caso, son más evidentes en los hombres, aunque las mujeres también muestran signos de estrés mecánico que puede vincularse con situaciones de frecuentes desplazamientos.

**Todos, acuchillados.** Han llamado la atención las evidencias de posturas de acuchillamiento o de estar de rodillas. Ese tipo de posturas, relacionadas con actividades que necesitan esas posiciones, "se creía que tenían una prevalencia mayor en las mujeres que en los hombres, pero en este grupo de Guayadeque no es así: todos, hombres y mujeres y en una proporción muy elevada, presentan esos marcadores".

**Edad de muerte.** Hay restos óseos de individuos que sobrepasan los 45 años, aunque es difícil determinar la edad, ya que se realiza valorando huesos sueltos. En otros conjuntos de la isla de Gran Canaria (como en Maspalomas), muchas personas superaban los 40 y 45 años, que para la época "es una esperanza de vida bastante larga", dice.

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



El tamaño del húmero de una mujer y el de un hombre que indican dimorfismo sexual. | y. m.



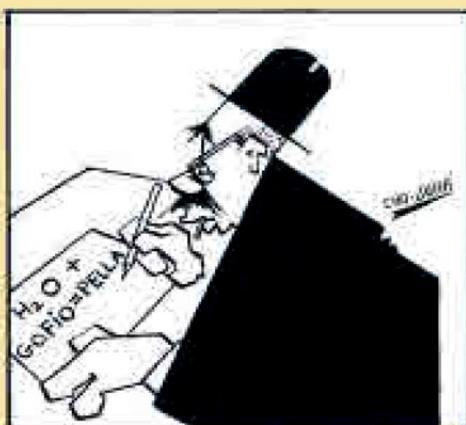
Criba femoral por estrés metabólico causado por la dieta. | y. m.

## EL DETALLE

PREVALENCIA  
ALTA DE  
INFECCIONES  
POR HERIDAS

En esta población destacan las infecciones generadas por heridas, con una prevalencia altísima. "Hay fracturas en huesos realmente importantes que limitan la funcionalidad total de la persona: no puede caminar o sentarse, implica dolores importantísimos y el tiempo que sobrevive a la fractura esa persona tuvo que ser cuidada por otros miembros del grupo". Y no sólo hay fracturas por la actividad cotidiana, también como resultado de violencia interpersonal. "Es sintomático que con tan pocos cráneos que tenemos (dos enteros), tengamos registrados varios traumatismos de tipo contuso que provocaron la muerte del individuo", señala.

"Hay restos óseos de individuos que sobrepasan los 45 años; para la época, es una esperanza de vida bastante larga"



pellagofio  
INVESTIGA Y DIVULGA SUPLEMENTO

RECUERDA, búscanos el primer  
MIÉRCOLES de CADA MES



## cita con Canarias

YURI MILLARES

Con el mayor ganado trashumante de Gran Canaria (unas 500 ovejas que no están más de tres meses en el mismo lugar), José Mendoza y Ana María Vega han conseguido inculcar a sus tres hijos la misma vocación ganadera y quesera. Yohana y Belén son las *niñas*, aunque, con 33 y 21 años, respectivamente, ya se han emancipado del hogar familiar sin dejar, por ello, de formar parte de un equipo de trabajo en el que toda la familia es una piña que tiene el núcleo de su hogar en el cortijo de Pavón, pero se extiende a las casas-cueva de Cueva Nueva, cerca de La Aldea, o de Majada Alta, junto a la presa de las Niñas, a donde van en busca de pastos en invierno y en primavera.

– **¿El recuerdo más antiguo que tienen de la trashumancia?**

**Yohana:** Uno de los recuerdos más antiguos y más bonitos que tengo, con su parte de sacrificio, era cuando mis padres llevaban las ovejas a Tejada, que hacíamos el queso en un cuarto en pleno invierno. Sólo había uno o dos grados, nieve, escarcha. No teníamos luz ni agua. Era muy complicado hacer los quesos porque hay que tener las manos calientes. También recuerdo, de pequeña, que mi padre llevaba la manta de pastor para el frío y cubrirse de la nieve, de la brisa, del viento. Me arropaba y para mí era un superhéroe con su capa.

YOHANA Y BELÉN MENDOZA

GANADERAS TRASHUMANTES

## “MI PADRE NOS ARROPABA CON LA MANTA DE PASTOR, ERA NUESTRO SUPERHÉROE CON SU CAPA”

**Belén:** Yo creo que la época en que se fueron de trashumancia a Cueva Nueva, porque yo me tenía que quedar en casa de un sobrino de mi padre de lunes a viernes y sólo veía a mis padres sábados y domingos, por el tema del colegio. Para mí fue una etapa difícil.

– **Me imagino que sabrán ordeñar. ¿Recuerdan la primera vez que ordeñaron a una oveja?**

**B.:** Con la bobería de “ven, acércate a ver”, primero te echan un chingo de leche y luego aprendes a ordeñar. Del

chingo no te escapabas –ríe.

**Y.:** Yo llevo ordeñando desde que tengo conciencia. Desde muy pequeña, con ocho o nueve años, lo típico, “¡vamos a ordeñar!” y le agarraba el ubre a la oveja. ¡Y desde que sacas leche te quedas fijo! –ríe también-. Ahora no, porque no estoy fijo con el ganado, pero antes sí ordeñaba treinta ovejas todos los días. A mí me gustaba lo de médico forense: cuando sacrificaban algún animal yo le miraba el ubre para ver por dónde salía le leche.

– **De niñas, como tenían que ir al colegio y con los padres cada tres meses en un lugar distinto, ¿cómo lo organizaban? Sería un poco llo**

**Y.:** Mis padres siempre nos dejaban con un familiar. Mi hermano Cisco y yo nos quedábamos con mis abuelos Floro y Eloísa, los padres de mi padre. Mis padres nos recogían los viernes y nos dejaban los domingos con ellos.

**B.:** Yo me quedé en tres sitios diferentes. Primero en casa de un sobrino de mi padre, después de una sobrina y de último en casa de Yohana, porque me quedaba más cerca para ir al instituto, en Barrial.

– **¿Se quedaban sin protestar o había algunas lágrimas porque no querían separarse de los padres?**

**Y.:** Mi hermano lo llevaba peor, pero nos adaptábamos. Mi madre se tenía que ir a escondidas por mi hermano y yo era la que lo consolaba, “no pasa nada, no llores”. Te da sentimiento que tu madre se vaya hasta el viernes, pero te tenías que adaptar. Es lo que había.

– **En la trashumancia se ha visibilizado más al hombre que a la mujer, pero ahí están ustedes (como también su madre), que no están precisamente de brazos cruzados... Cuando llega el día de mudarse, ¿qué hay que hacer?**

**Y.:** Antiguamente se llevaban muchas más cosas, porque éramos más pequeños, había más maletas y queseras que llevar. Ahora ya no usamos queseras, sino lo que llamamos la mesa y la prensa.

**B.:** Mi padre prevé un día y si va todo bien y ese día no llueve, salimos. Y una semana antes empezamos mi madre y yo que si ropa, que si paños y aros para los quesos... y vamos preparando todo lo que nos hace falta.

**Y.:** Sí, aros, sal, cuajo. Lo más aparatoso se lleva en un último viaje, porque tenemos que sacar los quesos del día anterior, para lavarlos y llevarlos. Llevamos dos o tres años ha-

ciéndolo de forma diferente, porque antes también hacíamos queso ese día y nos lo llevábamos tierno. Pero, ahora, ese día vendemos la leche y no hacemos queso. Y a la zona a la que nos vamos no sabemos realmente cuánto tiempo vamos a estar, porque si llueve y el tiempo es bueno, se están más; pero si la comida se seca, se están menos. Depende de que haya hierba.

– **El día de la trashumancia ¿es un día de nervios?**

**Y.:** Estamos acostumbradas y sabemos lo que hay que hacer. Es un día en el que hay más estrés que nervios, pensando que tengo que llevar esto y lo otro.

– **Y después, al llegar, hay que instalarse...**

**B.:** Lo peor es el día después, entre que te estás adaptando, no está todo colocado y hay que seguir haciendo queso.

– **Terminamos: un recuerdo dulce.**

**B.:** De trashumancia, me encantaban los viernes y estar todos juntos el fin de semana.

**Y.:** Al decir “dulce” me has recordado el olor cuando entras a la cocina de tu madre y huele a queque. La mía hacía tortillas, bollos... Los olores me transmiten mucho. La sensación es: estoy en casa.

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



OJO DE PEZ  
YURI MILLARES

### LA BODEGA DE SANTIAGUITO

Con una magnífica fotografía de Isidoro Jiménez que ilustra la entrevista, para concertar la cita y hablar con ellas hubo que aprovechar una tarde que Belén, de trashumancia en la presa de las Niñas, vino a Guía, donde su hermana Yohana atiende tras la barra de lo que fue la Bodega de Santiaguito y ahora es centro de información turística y punto de venta de los quesos de la comarca.