

ENTREVISTA  
Manolo Pérez Ramírez

“Cada perro tiene su forma de ser y a mí me gusta que sean un pelín gamberros”



HISTORIA ORAL  
Oficios del mundo rural:  
Genaro Padrón, marchante

Veleros y correillos iban a Tenerife con las vacas que pastaban en Nisdafe

PATRIMONIO  
El Arca de la Atlántida

Razas autóctonas del campo canario, riqueza genética y cultural



# pellagofio

EDICIÓN ESPECIAL PARA LA PROVINCIA/DLP  
SEGUNDA ÉPOCA - NÚMERO 95  
ABRIL DE 2021

El maestro queso Isidoro Jiménez con los alumnos del centro de formación ganadera del Cabildo herreño.

FOTO: YURI MILLARES



## Nuevas hornadas de pastores en El Hierro y Gran Canaria

## el reportaje

RELEVO GENERACIONAL | NUEVAS HORNADAS DE GANADEROS EN CANARIAS



El aula de clases teóricas para pastores y ganaderos en el Centro de Formación del Sector Primario del Cabildo de El Hierro, en El Golfo. | ISIDORO JIMÉNEZ

YURI MILLARES

Preocupados por la necesidad de asegurar el relevo generacional y mano de obra formada que pueda desempeñarse en el sector ganadero, los cabildos herreño y grancanario han puesto en marcha iniciativas diferentes, pero con un programa de aprendizaje en aula y en prácticas, que persiguen el mismo objetivo y concluyen con la entrega de certificados de profesionalidad reconocidos por el SEPE.

**EL HIERRO**

En la Finca Los Palmeros, el edificio que acogía un centro para la mejora de razas ovinas lo ha convertido el cabildo en un centro de formación que cuenta con corrales, sala de ordeño e incluso gallinero. "Aquí tenemos cabras y gallinas camperas canarias de forma permanente, y durante el desa-

El Hierro y Gran Canaria cuentan, respectivamente, con un Centro de Formación del Sector Primario y una Escuela de Ganadería y Pastoreo como relevo generacional de un sector tan necesitado de savia nueva como el ganadero. Ahí se aprende a hacer queso, pastorear, silbo herreño y hasta a llevar el papeleo.

# PASTORES CON CERTIFICADO PROFESIONAL Y PRÁCTICAS

rollo del proyecto se le piden las ovejas a un ganadero y las mantenemos aquí para dar apoyo a la formación; al finalizar, se le devuelven", explica Oel Candelaria, director del cuarto proyecto PFAE (Programa de Formación Asociado al Empleo) que se desarrolla aquí bajo el título "Economía circular agraria" y se convocó para 15 desempleados

mayores de 30 años sin titulación previa. A todos ellos les toca pasar once meses participando en cuatro módulos de ganadería (producción, reproducción, pastoreo y mantenimiento de las instalaciones) y tres módulos

de agricultura (preparación del terreno, cultivos e instalaciones).

"Como formación complementaria hay una variedad de cursos que certificamos como cabildo -detalla Oel Candelaria-: carnet de manipulador



## Sacando las ovejas a pastar

En los terrenos de la finca Los Palmeros, en Frontera, los alumnos sacan a pastar a las ovejas cada mañana temprano. "Se encargan de abrir los parques para que los animales salgan y si hay parcelas en producción los llevan allí para que coman. Después preparamos su alimento, se lo repartimos y ordeñamos", explica Mónica Ojeda, docente de la parte de ganadería en el Centro de Formación del Sector Primario del Cabildo de El Hierro.



## Carrucha de maralfalfa

Divididos en dos grupos cada mañana, los alumnos se van turnando en el centro de formación herreño para cortar la comida destinada a los animales (en la foto, una de las alumnas con una carretilla de maralfalfa). "Se lleva a una zona de secado para que se deshidrate y se da como forraje a los animales al cabo de dos días -dice Besay Pérez, docente de la parte de agricultura-. No se lo damos completamente seco como las pacas comerciales, que vienen muy secas".



## Quesos, yogur y mantequilla

"Les enseñamos técnicas de fabricación de distintos formatos de quesos (desde un fresco a uno de pasta cocida) aplicando el manejo de las temperaturas. También yogur y mantequilla", explica el maestro quesero Isidoro Jiménez, en la foto con algunas alumnas en El Hierro utilizando la desnatadora. Ulises Padrón, alumno de la segunda edición de estos cursos y ahora pastor con su propio ganado, asegura que "del queso aprendí que jode con Isidoro".

## RELEVO GENERACIONAL | NUEVAS HORNADAS DE GANADEROS EN CANARIAS

de productos fitosanitarios, higiene alimentaria, bienestar animal en el transporte o tomador de muestras de leche para Letra Q. También, elaboración de quesos artesanales y productos lácteos o, en apicultura, impartimos 20 horas de clases de manejo del colmenar". Como novedad, desde mediados de marzo de 2021 han iniciado un nuevo curso de 30 horas de silbo herreño, que se imparte un día a la semana con docentes acreditados.

"Un día normal -detalla Mónica Ojeda, docente de la parte de ganadería- un grupo de alumnos se encarga en la primera mitad de la jornada de la parte de agricultura (sembrar, cortar la comida) y el otro, de los animales (limpieza de corrales, manejo de los animales y alimentación). En la segunda mitad del día vamos al aula e impartimos la formación más teórica. Intentamos que haya más práctica

rales tengan la posibilidad de practicar con cultivos hortícolas".

**Experiencia personal**

Pellagofio ha hablado con Ulises Padrón Pérez, uno de los alumnos de la segunda edición de estos cursos de formación y empleo, para conocer su experiencia. "Desde que tenía cinco años, muy chiquito, estaba con ganado -relata-. Mis padres tenían ganado en Guarazoca".

Cuando se inscribió en el curso su padre acababa de quitar el ganado. "Fue donde aprendí un montón, aunque yo ya sabía, y al terminar me metí de lleno. Fui comprando cabras a señores mayores que las quitan, a los viejitos que me decían «voy a quitar tres», porque si vas a comprar a granjas te venden lo que no sirve".

**GRAN CANARIA**

La Escuela de Ganadería y Pastoreo de Gran Canaria, una iniciativa del cabildo grancanario en colaboración con la Asociación Insular de Desarrollo Rural Aider-GC, funciona desde 2018 y es una de la decena que existen en España. La convocatoria de cada curso, que es gratuito, selecciona a 12 candidatos con prioridad para "jóvenes con experiencia en el sector ganadero o con tradición familiar en el mismo", pero también a "personas activas y dinámicas interesadas en la ganadería y pastoreo como trabajo por cuenta ajena o como opción de autoempleo", según Tara Niño, veterinaria y una de las coordinadoras.

La formación que ofrece en cada curso anual (de septiembre a mayo) combina las clases teóricas en el aula, con la práctica y aprendizaje en las labores cotidianas de las explotaciones ganaderas con las que tiene convenio (las visitas a ganaderías incluyen realización de prácticas de pastoreo y hasta la participación en alguna pequeña trashumancia en el norte de la isla).

Eva Muñoz, veterinaria y genetista, es profesora en la escuela y acompaña a los alumnos en las prácticas que realizan. "En cada granja, cada día, van haciendo una actividad diferente para que vean, en su conjunto y con diferentes especies, cómo se hacen y que vayan aprendiendo", explica.

También van a la Consejería de Agricultura y Ganadería "para que



Alumnos de la escuela de pastores de Gran Canaria en una pequeña trashumancia y conociendo la apicultura. | Y. MILLARES

## En marzo han iniciado un curso de 30 horas de silbo herreño con docentes acreditados

que teoría, que aprendan trabajando".

**Los domingos, a currar**

Los fines de semana también toca estar ahí, "como todos los ganaderos", dice. De lunes a viernes "estamos de 8 a 15 horas, pero los fines de semana nos turnamos y venimos dos alumnos y un profesor para hacer lo básico: regar y atender a los animales. Es una forma de que conozcan la realidad del oficio, esto no es como un trabajo de oficina y los fines de semana y festivos hay que currar como todos los ganaderos", añade.

Besay García es el docente de la parte de agricultura. "Tenemos cabras, ovejas y gallinas con los que cerramos el círculo, pues de ellos obtenemos el abono para el terreno -explica-. Plantamos alfalfa, maralfalfa, archita, sorgo, millo, forraje para el ganado salvo una pequeña parcela de hortalizas, para que en la parte de labores cultu-

aprendan todo el papeleo y que le pongan cara a las personas que están detrás de toda esa burocracia, que es muy importante. El año pasado fue una de las visitas que más les gustó, porque la vieron muy útil", asegura.

**El veterano y el más joven**

Entre los alumnos del curso 2020-2021, Martín López-Trejo es de los más veteranos, 55 años. "Tengo la intención de poner en explotación una finca familiar de 10 mil metros cuadrados en Tejeda como turismo rural y, en una cuadra en la que había vacas, quiero poner unas cabritas y hacer queso. También quiero poner un observatorio de aves para el pinzón azul", explica. Por eso, dice, "las clases prácticas en el exterior es lo mejor, para ver cómo se hacen las cosas".

El más joven del grupo, a sus 18 años, es Saúl Medina. "Desde chico estoy entre ganado. Tengo una explotación de vacas en Moya a nombre de mi madre, que en el futuro pasará a mí, y estoy aquí para mejorar".

Por ahora, lo que más le ha gustado es la pela de ovejas a máquina, "me gusta la pela tradicional con tijera, pero a máquina es más interesante", decía unos días antes de participar en una trashumancia, una cita en la que todos los alumnos que acudieron mostraron gran entusiasmo.



# pellagofio

INVESTIGA Y DIVULGA SUPLEMENTO

RECUERDA, búscanos el primer MIÉRCOLES de CADA MES



## patrimonio

EL ARCA DE LA ATLÁNTIDA | EN BUSCA DE LAS RAZAS AUTÓCTONAS DEL ARCHIPIÉLAGO

JUAN CAPOTE\*

Por mi profesión he tenido la oportunidad de leer bastantes catálogos sobre razas de animales domésticos, empezando por los pertenecientes a la *Enciclopedia Agrícola* (Salvat, edición de 1922) que mi padre, como perito agrícola, tenía en casa. Aquellos volúmenes, dedicados a los genotipos ganaderos, tenían numerosas fotos en blanco y negro y en ellos pude conocer, por primera vez, lo que era el caballo percherón o el conejo gigante de Flandes, entre otros muchos genotipos.

Quizás en ese momento comenzó mi vocación. Más tarde, tuve oportunidad de consultar la biblioteca de mi Facultad de Veterinaria, en Madrid, y de disfrutar de las clases de etnología, plagadas de fotos e impartidas por dos veterinarios militares: el comandante Hernando, que después fue general, y el coronel Serrano. Ambos fueron superiores durante mi servicio militar, efectuado poco después, durante un año en el que, por faltar, no faltó ni siquiera un intento de golpe de estado.

En ese periodo, el comandante Hernando me dejó un sobre en la mesa del despacho donde me dedicaba a hacer cuentas durante demasiado tiempo, que tenía una dirección: "Soldado de 2ª Juan Capote". Era un catálogo, editado por el Ministerio de Agricultura, sobre razas autóctonas ovinas y caprinas, cuyos autores fueron Cayo Esteban, alto cargo del Ministerio, y el profesor Tejón, de la Universidad Computense. Allí, por primera vez, encontré mi nombre ligado, con carácter de colaborador, a una publicación sobre razas autóctonas.

Con el tiempo he participado en muchas ediciones de ese tipo, aunque ya siempre como autor o como coautor y, normalmente, todas han tenido un formato más o menos similar, dividiéndose en varios capítulos: origen e historia, censo y distribución geográfica, descripción morfológica, producciones y aptitudes, sistemas de explotación y productos de interés. Según sea cada catálogo, también se han abordado aspectos como la situación de sus programas de mejora o conservación, reproducción o comercialización.

En todo caso, hasta ahora los libros han sido eminentemente técnicos, suelen venir acompañados de un buen número de fotografías actuales y están dedicados a un público de estudiantes y profesionales.

**Un libro diferente**

Recientemente publicado, el libro *El Arca de la Atlántida* (cuyo autor, Yuri Millares, es el artífice de este suplemento de *La Provincia*) no es así, ni pretende serlo. Por eso,

Un libro "diferente" llega "en el momento en que todos los grupos del Parlamento de Canarias han firmado un requerimiento para que las razas autóctonas sean reconocidas como Patrimonio Genético y Cultural" del archipiélagos, destaca el autor del artículo, Juan Capote, investigador del ICIA.

ANIMALES DEL AGRO CANARIO,  
RIQUEZA GENÉTICA Y CULTURAL

con acierto, huye de denominarlo "catálogo", "guía" u otros sinónimos. En este caso, se abordan los orígenes y la utilidad de cada raza, los usos y aprovechamientos, la descripción y carácter y las ya mencionadas características morfológicas. Este es un libro diferente.

En primer lugar, puede ser interesante para un amplio público, desde el profesional del subsector ganadero, al motivado por la

Historia de Canarias, pasando por todo aquel que tenga interés en nuestras tradiciones o, simplemente, le gusten los animales. Además, tiene un enfoque etnográfico y antropológico de gran interés y fácil lectura. Reúne numerosos testimonios de personas, muchas de las cuales ya han fallecido, recogidos durante la amplia trayectoria en la que Yuri lleva difundiendo y promocionando aquellos aspectos enraizados en nuestra cultura.

Podría reproducir aquí un montón de anécdotas que me han resultado de interés, pero el espacio es limitado y se leen mejor con el volumen en la mano.

Personalmente, lo estoy recomendando, sobre todo y con insistencia, a los alumnos de Veterinaria, porque combina el estudio con el placer de la lectura. En una magnífica edición, el libro contiene fotografías tanto de carácter histórico como actuales, tomadas ex profeso para acompañar al texto.

Cada raza tiene, al menos, tres fotos sobre fondo blanco donde se recogen animales con morfología representativa, sin caer en la tentación de buscar a aquellos ejemplares más destacados del genotipo, como se suele hacer en los catálogos clásicos. El aspecto gráfico ayuda enormemente a la lectura y muchos de los protagonistas de las especies animales y de la humana aparecen representados en la misma página en la que son nombrados.

**Patrimonio de Canarias**

Hay que decir que el libro llega en el momento en que todos los grupos políticos del Parlamento de Canarias han firmado un requerimiento para que las razas autóctonas de Canarias sean reconocidas como "Patrimonio Genético y Cultural" de nuestra autonomía. Espero que el día del reconocimiento llegue pronto para poder celebrarlo con Yuri y un buen número de amigos quienes, calladamente, han desarrollado una labor constante en pro del legado de nuestros ancestros.

Parece claro que la conservación y mejora de las razas autóctonas es tanto un derecho como un deber de nuestra generación, pero la conciencia acerca de esto acaba de despertar. Cuando en 1982 asumí que debería dedicar la mayor parte de mis esfuerzos en ese sentido, muchos colegas me tomaron a pitorreo.

¿Cómo íbamos a criar vacas palmeras si una charolesa daba más carne? ¿Por qué tener cochinos negros si son pura grasa? Y así unos cuantos más. Por suerte, el sentimiento de "lo nuestro" empezaba a arraigarse y la mentalidad cambiaba poco a poco gracias a personas como Yuri.

El volumen que publica, de 316 páginas,



Loba herreña, raza autóctona de El Hierro dedicada al pastoreo de ganado. | GONÇALVES/CASASSA

## EL ARCA DE LA ATLÁNTIDA | EN BUSCA DE LAS RAZAS AUTÓCTONAS DEL ARCHIPIÉLAGO

está dedicado a las razas autóctonas canarias que, de alguna forma, tienen o han tenido que ver con el abastecimiento de alimentos para la población o con el trabajo en el sector primario.

La obra está dividida en tres conjuntos de capítulos que engloban a las razas de trabajo, de pastoreo y de

**Muchos colegas me tomaron a pitorreo, ¿criar vacas palmeras cuando una charolesa daba más carne?**

abasto, recogiendo, en el último grupo, a aquellas que teniendo ese carácter, no estaban incluidas en capítulos anteriores. En las 23 razas se destacan, al final de cada capítulo, las características morfológicas siguiendo el criterio de sus respectivas asociaciones de criadores.

Para el prestigioso genetista el doctor Fernando Orozco, que en vida conoció los genotipos autóctonos canarios, "dentro de la especie, es la raza el primer escalón que encontramos al tratar de poblaciones de animales domésticos. Y estas no aparecieron solas, en un momento determinado por la acción del medio actuando sobre los individuos de un área geográfica, como a veces se interpreta".

Al contrario, continúa, "fueron creadas por personas o entidades. La raza se identifica por una serie de caracteres étnicos determinados como atributos, rasgos o signos de carácter permanente y heredables que permiten clasificar a los animales de una especie en razas".

Por otro lado, el doctor Isidro Sierra, figura clave en la producción animal del siglo pasado, refiriéndose a las razas autóctonas explotadas en extensivo, ámbito muy habitual de este tipo de ganado, les asigna una serie de características, como una elevada rusticidad y facilidad de adaptación al medio; gran capacidad de pastoreo, buen instinto gregario, notable economía de agua en el caso de las ubicadas en zonas áridas; son valoradoras de recursos en forma de pastos y residuos de cosechas; y generan productos tradicionales de elevada calidad, cada día más demandados y, a veces, su salvación.

*\* Juan Capote es veterinario del Instituto Canario de Investigaciones Agrarias*

El recorrido por las razas autóctonas del campo canario, que LA PROVINCIA comenzó a publicar en exclusiva en estas páginas, ha sido recopilado en un libro del mismo título que la serie. Ésta es parte de su introducción.

## RAZAS DE TRABAJO, DE PASTOREO Y DE ABASTO

Y. MILLARES

Desde que el archipiélago canario ha estado habitado por seres humanos de diferentes procedencias -del norte de África llegaron los primeros pobladores en fecha aún por determinar; de distintos lugares de la Península Ibérica y otras regiones de Europa vinieron colonos tras la conquista en el siglo XV-, cada grupo que ha ido arribando trajo consigo los animales domésticos, de trabajo y de la cabaña ganadera que iban a ser parte de sus vidas y su sustento en el nuevo territorio en el que se iban a instalar y ver crecer a sus descendientes.

Seleccionados por sus cualidades y aprovechamiento, también por su apariencia, hombres y mujeres de los campos canarios han podido salir adelante gracias a su concurso, conformando una serie de razas animales adaptadas al entorno y a las necesidades del isleño.

Así ha sido con perros, cabras, ovejas, cerdos, vacas, palomas, gallinas, burros o camellos. Al-

guna, entretanto ha desaparecido -por ejemplo, la jaca canaria, de la que me habló el amigo y objeto de muchas consultas para este trabajo Juan Capote-, otras son tan recientes que apenas tienen un siglo de existencia y había una que estaba ya aquí cuando no había rastro de presencia humana: la abeja negra canaria.

De todas ellas se cuenta en *El Arca de la Atlántida* su procedencia, carácter y descripción, también su uso, utilidad y hasta anécdotas que, rescatadas de la historia oral de nuestros mayores, revelan la estrecha relación de todos con todos en el ecosistema de las sociedades rurales de cada isla, con sus singularidades y sus experiencias comunes.

En 1996 comenzó mi periplo recorriendo las todas las islas canarias para conocer a quienes las han hollado, excavado, surcado o navegado. Cientos de entrevistas y miles de fotografías que, 22 años después, sirvieron de base documental y cimienta para dar inicio a este proyecto, cuando en mayo de 2018 inicié un recorrido "en busca de los animales canarios del mundo rural". Esta vez la búsqueda no se centraba en quienes habían hollado (personas), sino en quienes habían acompañado (animales). Una tarea que realicé formando equipo con el fotógrafo Tato Gonçalves para ilustrar el volumen con unas láminas de animales que, por lo general, fue complicado fotografiar, ¡no paraban quietos!, pero con paciencia, ingenio y la ayuda que se nos prestó en cada escenario que montamos, se pudieron realizar.



Gallo jabado dorado, pastor garafiano, burra majorera, camella canaria, cabra tinerfeña-sur, buchones canarios, oveja palmera, cochina negra, vaca canaria y cordero palmero. | GONÇALVES/CASASSA/MILLARES

## historia oral

OFICIOS DEL MUNDO RURAL | MARCHANTE EN EL HIERRO (1)

Genaro Padrón comenzó su vida de marchante de ganado en 1949, cuando salió del cuartel y aún no había cumplido los 22 años. Era un marchante "limpio", dice, porque nunca dejó una vaca sin pagar a nadie, pero sufrió incautaciones y engaños cuando llevaba sus reses al matadero.

# EN VELERO Y CORREÍLLO IBAN A TENERIFE LAS VACAS DE GENARO

YURI MILLARES

En cuanto aparca su camioneta en el centro de Valverde y se baja del vehículo, nos presentan. "¿Cómo tiene que ser un marchante?", me pregunta enseguida. "Inteligente y saber tratar con los dueños. No ser bobo", responde él mismo. "Tiene que conocer usted el ganado y lo que le va a rendir. Si pagas 400 kilos y no pesa sino 360, estás perdiendo 40 kilos". Él en lo que se fijaba de la vaca, ríe, es si estaba "gorda o flaca, y después la soltaba en Nisdafe para engordarla".

Huérfano de padre a los 14 años, explica que le ayudó mucho en sus inicios "un hombre que conoció a mi padre. Porque una vez fuimos varios para Tenerife con ochenta animales en esos años después de la guerra y nos salió uno que era fiscal de tasas, enseñando su chapa -señala la solapa izquierda de la chaqueta-, y nos intervinó todos los animales, los mataron y no nos dieron ni un duro. ¡Qué ladrones! Ni un durito y casi quince días echándoles de comer. Y ese hombre, don Gregorio Cubas, de Tenerife, me dijo: «Genarito, cuando quieras volver a comprar animales los manifiestas a nombre mío». Porque para poder entrar animales al matadero en aquel tiempo había que ser entrador y él era entrador".

Eso se dedicó a hacer "y las siguientes dos veces gané el dinero para pagar lo que me habían robado. Después seguí y gané dinero para vivir".



Genaro Padrón (93 años), con sus vacas en el Rincón de Isique (en Nisdafe, El Hierro). | Y. MILLARES

Una vez que le aceptaban los animales en el matadero, lo siguiente que aprendió fue a vigilar que no lo engañaran con el peso. "Una vez que aprendí, a mí ya no me robaban", dice, porque "venías con la res y la ponían encima de la plancha de la pesa, entonces el que se quedaba por el lado de la pared ponía el pie debajo de la plancha y hacía un poco de fuerza hacia arriba, así marcaba la báscula menos peso y te robaban diez o veinte kilos", detalla.

El transporte desde El Hierro al

puerto de Santa Cruz de Tenerife se realizaba en los vapores correo. "Los veleros llegaban al muelle, pero los correíllos se quedaban fuera y se llevaban las vacas en lanchas, cinco y seis cada vez. En el muelle las colgaban para la lancha cinchadas y con el pescante y allá las subían al barco". También viajó muchas veces "en los veleros que iban cargados de **basa**\* para hacer estiércol en las fincas, como el *Rápido*, llevando ocho o diez novillos amarrados dentro".

Hablando de veleros, recuerda que existía el "truco" de darle de comer con sal a las vacas cuando las vendían a barcos que compraban la carne en vivo, como alimento a bordo, para que bebieran mucho. El que la vendía la llevaba harta de agua y así pesaba 20 kilos más".

HABLAR CANARIO

## "TIENES UN PARTO MALO EN NISDAFE", LE AVISARON

A Genaro ya sólo le quedan una vaca de tres años (que tiene apeada -las patas de un lado unidas entre sí por una soga- para que no brinque las paredes de los cercados), una becerro de once meses y un becerro que le parió la vaca.

"Las tengo porque quiero salir de casa todos los días", confiesa, y cada tarde va un rato al Rincón de Isique a verlas, llevarles agua y darles un poco de ración para que se le acerquen. "El becerro ha salido bonito, mira las piernas que tiene y los **coges**\*. Es hijo de un frisón, pero el abuelo (el padre de la vaca) pesó 600 kilos, de esos blancos, un charolés".

La vaca ya le había parido el año anterior en uno de los cercados donde las tiene sueltas. "Me llamaron y me dijeron «tienes un parto malo en Nisdafe». Cuando vine tenía la cría por fuera, pero se le trabó en los cuadriles, atrás, y la becerro estaba muerta. Pero volvió a coger toro y este año parió sola este becerro", señala.

**basa.** Sólo en El Hierro, la aguja de pino o pinocha. "No se me ocurre otra cosa que pensar en un posible origen indígena", cita a Antonio Llorente el *Tesoro lexicográfico del español de Canarias*.

**coges.** "Concavidad que forma el arranque de las extremidades de las bestias con el cuerpo" (Flora L. Barrera, en *El habla común del Hierro*).

## UNA CONEJERA Y UNA CULETA, Y AMBAS, SANTIGUADORAS



BAÚL DEL LECTOR  
CARLOS SANTANA JUBELLS

Mi bisabuela Jacinta Hernández era de Tías. Terminó casada con un catalán al que pillaron intentando pasar ilegalmente la frontera con Francia, en no sé qué año, y recaló exiliado en Lanzarote. Ambos se vinieron a Las Palmas, posiblemente en busca de una mejor vida, que hicieron en el Risco de San Nicolás.

Mi abuela Carmen García era de Agaete. Terminó casada con un hijo de la conejera y del catalán. Y resulta que las dos tenían la costumbre de santiguar a cuantos habitantes del Risco se lo pidieran. Y se formó así la tormenta perfecta: una suegra conejera, una nuera culeta y ambas santiguadoras. Dios nos libre.



Familia lanzaroteña con su burro en un representativo paisaje de la Isla de los Volcanes de mediados del siglo XX. | ARCHIVO MMM-BALL

Me divierte imaginar viendo esta hermosísima fotografía con tintes surrealistas que un domingo cualquiera, en las inmensidades de los campos lanzaroteños, mi bisabuela Jacinta iba a misa con sus padres, sus tres hermanas mayo-

res y un burro con las alforjas cargadas de algo con lo que trocar después de la misa. A medio camino, el burro se puso terco y se negó a seguir. Recurrieron entonces a mi pequeña bisabuela y sus supuestos poderes para que se plantara delante del burro, le hiciera bajar la testuz en señal de sumisión y obedeciera su orden de seguir.

La mitad de esta historia es, obviamente, inventada. Pero no me negarán que la imagen tiene algo de inquietante y casi mística. Perdonen ustedes mis ventoleras mentales, que no sé si son herencia genética de doña Jacinta la conejera, de doña Carmen la culeta, o un poco de ambas.

Por cierto, mi señora madre heredó el nombre de su abuela Jacinta. Aprovecho estas páginas para decirte que te quiero, mamá.

## A CUESTAS CON LA CUARESMA Y LA COMIDA DE VIGILIA



COME CON CIENCIA  
LLUÍS SERRA MAJEM\*

A pocos días de terminada la Semana Santa, que en cierto modo representa el final de la Cuaresma, me apetecía escribir sobre las tradiciones alimentarias y de ayuno características de este periodo. Y lo he hecho con la ayuda inestimable de **Ana Luisa Álvarez Falcón**, dietista-nutricionista experta en temas antropológicos y culturales. Ahora que el ayuno está tan de moda, por aspectos relacionados con la salud, y la carne roja y la procesada representan un factor de riesgo para algunas enfermedades, es curioso observar cómo la religión y la salud pública coinciden en tantos aspectos relacionados con el comportamiento humano (alimentación, ejercicio, relaciones sexuales).

La Cuaresma es el tiempo litúrgico de la Iglesia Católica, que precede a la Semana Santa. Desde el Miércoles de Ceniza hasta el Jueves Santo transcurren 40 días, número de gran simbolismo en la Biblia pues 40 días y 40 noches pasó Cristo ayunando en el desierto. Similares periodos encontramos en el Islamismo con el Ramadán, o en el Judaísmo con el Yom Kipur o el Ayuno de Godolías, que nos recuerdan el ayuno intermitente tan en boga.

Días de vigilia son el mismo Miércoles de Ceniza, los viernes de Cuaresma, el Jueves y el Viernes santos, días de ayuno y abstinencia. Días de reflexión y recogimiento, que precisan cocinar platos que cumplan la prohibición de comer carne, porque la carne es símbolo de concupiscencia, de placer al paladar, de lujuria y de nutrición para el ser humano, contrarios al espíritu de recogimiento, ayuno y sacrificio que representa la Cuaresma (*Summa theologiae*,

Tomás de Aquino, 1224-1274)

**El Jueves Santo es típico el potaje de vigilia (Agüimes), que lleva papas, calabaza y garbanzos**, o el potaje santo que se consumía en Vegueta y que, a fecha de hoy, continúa la tradición la familia de doña Juana María del Carmen González Caballero, nacida en la calle León y Joven, hoy calle de los Balcones. El potaje santo consiste en un plato que lleva un sofrito, garbanzos, una cabeza de ajos entera y un puñado de pasas.

**El Viernes Santo es la fecha sagrada en la que se reúnen las familias canarias a compartir el sancocho, plato sencillo y sabroso** con alimentos baratos y asequibles pero que hoy en día se han encarecido un *pisco* o un *fisco*, según dónde. Sus ingredientes son cherne salado, papas y batatas blancas.

El pescado se pone previamente a desalar en agua fría de 24 a 48 horas, cambiando el agua cada 6 a 8 horas. Se guisa en abundante agua y se sirve escurrecido junto a una fuente de papas y otra de batatas sancochadas. Se acompaña de ensalada o cebolla roja endulzada con agua, vinagre y sal, aceitunas del país y la pella de gofio. Todo ello aderezado con un buen mojo colorado o verde, porque hay mojos para todos los gustos. **Abstenerse de utilizar otros pescados como la corvina o la perca del Nilo** (este último, un pescado de agua dulce primo hermano de la panga).

Con los **restos del pescado sancochado, una vez mondadas las gruesas espinas, se hacía, o bien un encebollado, o croquetas de pescado**, todo dependía de la cantidad que hubiera sobrado. Si ese año las cuentas de la familia no eran muy buenas, siempre se podía recurrir a los tollos, un plato mucho



Sancocho canario tradicional cocinado y presentado por el chef Benito Benítez, aquí con calabaza (en vez de batata), al estilo de Tenerife. | Y. MILLARES

más económico a base de tiburón u otros escuálidos. Una vez que se les quita el amargor, se le hace un encebollado picante y se acompaña con papas sancochadas.

Plato interesante es también el llamado **mojo de tomate, que comen en Viernes Santo en La Atalaya de Santa Brígida**, en la familia de la señora Inmaculada Ramos Santana. Consiste en añadir cebollas y tomates sofritos y pescado desalado, y guisarlo de esta manera.

Respecto a los postres, **la humilde pella de gofio era para muchas familias el auténtico postre**, pues se añadía plátano

escachado o dátiles, o bien almendras y pasas e, incluso, queso duro.

También son conocidas **las torrijas chicharreras de carnavales**, para esas afamadas fiestas de Santa Cruz de Tenerife; quizás **entre aquellos que no tenían paciencia para distinguir el linde entre el Carnaval y la Cuaresma**, entre la lujuria y la penitencia.

Hoy los tiempos han cambiado, pero sobreviven el sancocho y las torrijas. Son tradiciones que pueden parecer insignificantes, pero que sustentan un patrimonio gastronómico y cultural que nos da identidad como pueblo.

\* Artículo escrito en colaboración con ANA LUISA ÁLVAREZ FALCÓN, dietista-nutricionista del Hospital Universitario Dr. Negrín.

*Los tiempos han cambiado, pero sobreviven el sancocho y las torrijas, tradiciones que sustentan un patrimonio gastronómico y cultural que nos da identidad como pueblo*

## EL BUEN HELADO NO QUEMA EN BOCA Y AVIVA TERRUÑOS



CHIP DE MORENA  
FRANCISCO BELÍN

Si hay algo de lo que hace gala el cocinero lagunero Baudilio Brito es de maestría con la brasa y las piezas cárnicas o los pescados. Valga decir que Brito fue el representante canario, entre los ocho que aspiraban al certamen nacional que se desarrolló con todas las restricciones en San Sebastián, durante el congreso Gastronomika. Pero al margen de su oficio en los fogones, este hombre aplica la meticulosidad y la pulcritud en un apar-

tado más complejo de lo que puede intuirse a primera vista: la heladería.

Las elaboraciones bajo cero, según el chef, implican pruebas y más pruebas, para que un helado de tomate, utilizando tomate canario del más selecto, no sepa más a regaliz que a la hortaliza en cuestión. "Hay que poseer un amplio conocimiento de las proporciones y de los procesos que se despliegan a esos grados negativos; no vale cualquier cosa para dar en el clavo

con los sabores genuinos", dice.

La tecnología también ayuda, pero la preparación continuada, los ensayos y profundizar en la I+D en esta especialidad es sumamente relevante. "En este aspecto interviene en gran parte la materia prima de gran calidad y en las Islas tenemos frutas prodigiosas y únicas. Pero hay que insistir: el mango tiene que saber a mango, la fresa a fresa y el pepino a pepino".

Además, hay que salir en defensa de elementos que expresen la singularidad gastronómica de un lugar, del terruño y ser muy fieles al trabajo del productor, del artesano, manteniendo al máximo la pureza del sabor original.

No sólo las frutas y otras bases, como las alcohólicas, pueden servir para la expresividad de estas ricuras. El queso canario como hilo conductor (por ejemplo, el de flor, con cuajo vegetal) puede convertirse en una baza extraordinaria, tal como defiende el heladero riojano Fernando Sáez. En este sentido, Brito alude a las diferencias en la búsqueda de gradientes de sabores con fuentes de calor y, por el contrario, a través de la faceta helada con el agua o la leche (siempre pasteurizada) como catalizadores para que los ingredientes funcionen de

manera eficaz a esas temperaturas.

El principal empeño para Brito "es lograr que la textura tenga recorrido en boca con un sabor natural, fresco, pero que no nos vaya a quemar la boca: ese es el helado correcto". En su ca-

*Las elaboraciones bajo cero implican pruebas y más pruebas, para que un helado de tomate no sepa más a regaliz que a la hortaliza en cuestión*

so, destaca una elaboración propia de yogur griego, lima rallada, miel y pistacho, una mezcla de sabores y texturas aparentemente sencilla.

"Con los helados -subraya- intentamos avivar recuerdos, vivencias, terruños. Para eso empezamos por preguntarnos qué perseguimos con cada elaboración. Porque hay de sobra a los que se les nota demasiado las trazas de hielo, esos granitos tan incómodos cuando te los tropiezas en la boca".

## cita con Canarias

YURI MILLARES

Aunque los perros son la pasión en torno a la que gira su vida ("son mi *iki-gai*, como dirían los japoneses") y se dedica a su entrenamiento en diversas modalidades de rescate, este ingeniero agrónomo se define como "naturalista, vivo en el campo y me encantan las plantas y los animales". Por eso, además de trabajar activamente en la recuperación de las razas de perros de la Isla del Meridiano (el lobo herreño y el podenco enano), es cetrero, micólogo y, sobre todo, voluntario de la Asociación Nacional del Grupo de Perros de Salvamento, de la que es vicepresidente, y miembro de Ayudas en Emergencias Anaga, donde es jefe de grupo de Perros de Salvamento en El Hierro. Ha enseñado a sabuesos a detectar el picudo de la palmera y a lobos herreños a localizar al lagarto gigante de esta isla, para poder realizar los censos, mediciones y anillados de esta especie en peligro. "Los perros tienen un olfato con el que, si lo sabes trabajar, puedes conseguir cualquier cosa", asegura.

– **¿Estos que traes son tus perros de rescate?**

– Algunos. Ésta -la baja de su vehículo- es un sabueso de Baviera para *mantrailing*, especializada en personas que se pierden dentro de la ciudad, lo que más hacemos es buscar gente mayor con Alzheimer. Esta otra es un pastor belga malinois, para

grandes áreas, con la que busco senderistas extraviados. También tengo una lobita herreña, que no la traje hoy, que la estoy iniciando en localización de cadáveres. Y estoy haciendo un perro de terapia, para un amigo que se quedó en silla de ruedas: es un schnauzer gigante y lo enseño para que le ayude en la casa (por ejemplo, a encender y apagar las luces) y en la calle (por si tiene que subir una cuesta y no puede). Si quieres te cuento...

– **Sí, claro. ¿Cómo te iniciaste en esta pasión?**

MANOLO PÉREZ RAMÍREZ

ADIESTRADOR DE PERROS DE RESCATE

## "CADA PERRO TIENE SU FORMA DE SER Y A MÍ ME GUSTA QUE SEAN UN PELÍN GAMBERROS"

– Mi abuelo era ganadero de vacas y siempre tuvo perros grandes, el perro basto que le llamaban. Nació en una cueva en Cardones [Arucas], donde también nació mi padre, y siempre tuvo perros de trabajo, incluyendo uno o dos cazadores porque necesitabas cazar y ratoneros para que limpiaran de ratas y hasta de cucarachas. Y mi padre siguió con esa tradición. Si ves las fotos de mis hermanos y mía de pequeños, siempre estamos con un perro al lado.

– **¿Hay razas específicas para cada tarea o trabajo?**

– Sí. Para el *mantrailing* se utilizan sabuesos, tienen un olfato superior a otras razas. Por eso tengo un sabueso de Baviera, cuando le das una prenda de la persona que ha desaparecido o le das a oler un lugar donde ha estado esa persona (por ejemplo, un banco donde se ha sentado) o lo último que ha tocado (la manecilla de una puerta) sigue el rastro. Esto se ha especializado tanto, Yuri, que estos perros trabajan incluso el *no olor*. Y te dirás qué eso -rie-: te ayuda en un cruce, donde se vio por última vez a la persona que se busca, y mientras con un perro de venteo tendrías que ir hacia un lado y hacia otro, el de *mantrailing* te va a indicar hacia donde fue esa persona y, después, si esa persona se sube a una guagua y se ha ido, el perro llega a la parada y se sienta mirando hacia el guía, indicando que allí ha dejado de haber olor. Eso nos pasó en un caso en la Península, se le preguntó al chófer de la guagua, que recordó haber llevado a esa persona y dijo dónde se había bajado. Y allí el perro continuó y se le pudo localizar. También se utiliza con personas que han sido raptadas, se las han llevado en un coche y deja de haber olor. Imagina que herramienta tan importante. Pero en grandes áreas necesitas un perro que se desplace más.

– **¿Más corpulento?**

– El problema si es grande es que se desgasta más. En los últimos años se están utilizando los pastores belgas malinois, que están más tiempo en activo, ya que aprenden un poco antes y necesitas dos años para enseñarles.

– **¿Grandes áreas son zonas abiertas de montaña?**

– Sí, todo lo que sea espacio abierto y libre. También para avalanchas de nieve, donde el tiempo de trabajo es muy breve: cuando alguien se queda atrapado bajo la nieve no supera los veinte minutos, a partir de ese momento pierde las constantes vitales, cada cinco minutos que pasen vas a tener menos probabilidades de encontrarle vivo. El perro que

trabaje ahí tiene que ser muy rápido en la localización. Pero en grandes áreas alguien se puede perder y, a no ser que pase la noche y sea una persona muy mayor, va a tener muchas posibilidades de vivir.

– **Tienen que estar en forma el perro y su dueño.**

– El perro y el guía, sí.

– **Tú, en concreto, ¿qué haces?**

– Nadar, correr, bicicleta, mantenerme en peso, tener una dieta. No puedes llegar a un servicio y estar

fuera de forma física. Eso da mucha desconfianza, porque hay otro componente: el estrés. Nosotros tenemos un psicólogo dentro del grupo para hacernos limpieza emocional, porque no siempre termina todo bien y eso te lo llevas para casa.

– **Terminamos: un recuerdo dulce.**

– El recuerdo más dulce que tengo es cuando localizamos a un niño que estaba perdido desde el día anterior. Fue dulce, fue emocionante y me sacó las lágrimas porque soy padre y me puse en el puesto de esos padres. Eso nada más ya ha hecho que toda mi vida, todo el tiempo que le he dedicado a esto, fuera suficiente, por poder hacer que unos padres se reunieran con su hijo... y encontrarlo vivo.

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



OJO DE PEZ  
YURI MILLARES

### UNOS PERROS MUY ESPECIALES

**M**anolo llegó a la cita, en el camino al Garoé, con varios de sus perros. *Shanny*, una sabuesa de Baviera entrenada para *mantrailing*; *Wika*, pastora belga malinois (en la foto) para búsqueda en grandes áreas; y la cachorrita *Kuatro*, la cuarta de una camada de cinco lobitas herreñas que fue la primera en ponerse a mamar en cuanto nació. "Esta va a ser especial, le dije a mi mujer", sonríe.