ENTREVISTA
Augusto Álamo

"Había que ser chófer para llevar un camión de plátanos por la Cuesta de Silva"

PATRIMONIO
La huella aborigen en los cereales de Gran Canaria

La cebada de los guanches todavía se siembra y se trilla

GASTROCLUB
Declaración Macarofood

Doble decálogo sobre la gastronomía marinera en Canarias

pellagofio

EDICIÓN ESPECIAL PARA LA PROVINCIA/DLP
SEGUNDA ÉPOCA - NÚMERO 100
OCTUBRE DE 2021

Moisés Medina (91 años) silbaba en Juncalillo de joven para quedar con los amigos y bañarse en el barranco.
FOTO: DAVID DÍAZ REYES

Silbo en Gran Canaria, un lenguaje que se extingue

(c) Del documento, los autores. Digitalización realizada por la ULPGC. Biblioteca Universitaria.

el reportaje

SILBO EN GRAN CANARIA | PATRIMONIO CULTURAL EN PELIGRO DE EXTINCIÓN

EL LENGUAJE SILBADO DE LOS PASTORES

El lenguaje silbado que practicaban los primeros pobladores del archipiélago canario pervive en La Gomera, se recupera en El Hierro... y se extingue en Gran Canaria, donde lo usaban los pastores hasta hace 70 años.

YURI MILLARES

El lenguaje silbado es una forma de comunicación que practican muchas culturas del mundo, desde Turquía a México. A las islas Canarias llegó con sus primeros pobladores, que procedían del norte de África donde aún se utiliza normalmente entre los pueblos bereberes. Recuperado en la isla de La Gomera a partir de los años 90 del siglo XX, cuando estaba en vías de desaparición, ha sido documentado (y grabado) los últimos años por el investigador y etnomusicólogo David Díaz Reyes (Asociación Cultural y de Investigación de Lenguajes Silbados Yo Silbo), junto con algunos colaboradores, también en El Hierro (donde se ha iniciado igualmente su recuperación), Tenerife, Lanzarote y Gran Canaria.

En esta última isla se ha mantenido vivo entre los pastores, especialmente en las zonas más montañosas del centro y oeste (Tejeda, Artenara y La Aldea) y, en menor medida, de otros lugares del interior. La última generación de cabreros que silbaba supera los 90 años de edad y los niños que entonces silbaban, viendo cómo lo hacían sus padres y que después dejaron de hacer uso de él, están en la setentena.

"Mi padre silbaba que daba gusto, y mi abuelo. Antes la gente eran silbones porque no había teléfono, había que silbar de aquí a donde alcanzara el silbido", le decía Moisés Medina (93 años), de Juncalillo, a David Díaz durante la entrevista que le hizo acompañado por el también investigador Sergio Perera, según la grabación que han compartido con *Pellagofio*.

Informantes

David Díaz y Sergio Perera suman varios años recorriendo Gran Canaria en busca de informantes. Desde 2010 han llevado a cabo sucesivas oleadas de visitas por toda la isla, localizando a más de 30 personas que conocieron y usaron el lenguaje del silbo. Algunos de ellos, por su avanzada edad y no tener la dentadura de su juventud, ya no pueden silbar, pero otros muchos sí pudieron ser grabados emitiendo diversas frases que los investigadores les pedían como ejemplo.

Moisés Medina (93 años) les contó que ya no podía. "Yo silbaba con cualquier dedo o con ninguno y tenía un silbazo, coño, pero con la nueva dentadura no cuadró lo mismo". Entrevistado en Tinoca, en realidad procede de Juncalillo donde, dice, "los niños nos silbábamos y con el silbido sabíamos lo que nos estábamos diciendo. El barranco era hondo y yo estaba en la raya de Artenara y ellos estaban por frente, en la raya de Gáldar, y nos llamábamos y nos decíamos con el silbo muchas cosas".

"Los mayores que silbaban eran los pastores -continúa-. Esos eran silbones, para el perro, para las cabras, para el ganado, para llamar. Llegaba lejos, depende del aire, si el aire estaba para arriba el silbo no llegaba. Los amigos nos llamábamos, por ejemplo, para decirnos que íbamos a nadar al barranco, que íbamos a jugar o cosas de chiquillos".

Para Moisés, "comunicarse era necesario porque no había teléfono, yo le pegaba un silbazo a un vecino, él contestaba con un silbazo y yo también, y por el silbo nos entendíamos algo". A la pregunta ¿qué se decían?, contesta: "Pues, qué hora es, para ordeñar; la hora de dar de cenar a los animales porque nos cogía la noche y había que *juyir* de la noche".

Para **Antonio Quintana** (93), arriero de El Juncal de Tejeda, el silbo era importante "porque en los campos de Tejeda, Artenara y todos estos sitios no había sino caminos, ni carreteras había. Estoy hablando de 70-80 años atrás".

El pastor Jacinto Ortega (83 años) muestra cómo silbaba para llamar a sus hijos en La Gloria. | ISIDORO JIMÉNEZ

Conocido como *Cleto* o Anacleto, que era el nombre de su abuelo materno, se enteró que se llamaba Antonio cuando lo llamaron para el cuartel. "Su abuelo Antonio era pastor y tenía un garrote de 5,5 metros. Nacido en el lomo de Juan Mateo, [Cleto] aprendió a silbar cuando niño con personas mayores", anotó en su cuaderno David Díaz durante una de las veces que conversó con él, añadiendo que se silbaban cosas como: "Mira, ven mañana pacá que vamos a matar un cochino". O le "llamaban *silbiando* y me decían: «Mira, el jueves vamos a pelar unas ovejas»".

Jacinto Ortega (83), pastor de cabras jubilado y natural de Era del Cardón (Santa Lucía de Tirajana), estuvo gran parte de su vida en el cortijo de La Gloria (en el vecino municipio de San Bartolomé, donde su hijo José Miguel ha tomado el relevo). Hasta aquí se ha acercado *Pellagofio* a entrevistarlo y escucharlo silbar unos días antes de publicar este reportaje. Estamos aquí en pleno sur de la isla, próximos a la costa, pero como cabrero de muchas generaciones atrás muestra gran destreza con el silbo en el manejo de los animales y los perros.

El silbido "si era al perro, era más distinto", añade, aunque en su caso, para cabras o perro no era lenguaje, sólo silbido. Pero cuando tenía que llamar a algunos de sus hijos era diferente, entonces sí emitía lenguaje silbado. "Para llamar a uno de los chiquillos era distinto. Si, por ejemplo, quería llamar a Pepe, hacía: *Pepeee* -silba utilizando los meñiques, alargando a la *e* final-, para que supiera que era a él; a Siso era: *Sisooo* -silba alargando la *o* final-; y a Lelo también: *Lelooo* -silba igual-".

Carmelo Molina (81), más conocido como *Angelito*, sí hablaba mediante el lenguaje del silbo incluso a las cabras y a los perros, guardando animales de niño en el cortijo de El Parralillo (Artenara). *Bardino, pasa perro aquí*, silba a modo de ejemplo; *échalas para abajo,* silba a continuación; *no las cojas por el ubre*, añade silbando. "Y el perro comprendía", dice.

Siendo pastores los últimos isleños que empleaban el lenguaje del silbo, los testimonios que se han podido encontrar entre los de más edad en la isla son todo hombres. Pero las mujeres, aunque era menos frecuente, también silbaban. **Francisca Sánchez** (87) iba a buscar carbón a Gugúi con su amiga Justa y ahí aprendió a silbar, según recuerda oírselo decir su hija Orquídea (60), que así se lo contó a Perera, ya que su madre, muy mayor, ya no lo recuerda. "Me acuerdo que mi madre nos llamaba por el silbo y si quería decir mi nombre, que me llamo Orquídea, lo decía clarito y yo corría para mi casa; si quería llamar a mi hermana, que se llama Hortensia, llamaba a Hortensia".

(c) Del documento, los autores. Digitalización realizada por la ULPGC. Biblioteca Universitaria.

el reportaje

SILBO EN GRAN CANARIA | PATRIMONIO CULTURAL EN PELIGRO DE EXTINCIÓN

«SILBÁBAMOS COSAS COMO ¿VISTE LA CABRA PUIPANA?»

YURI MILLARES

Criado en Tasartico (La Aldea) de donde eran sus padres, Jacinto Díaz González (87 años) fue a Veneguera a trabajar con 13 años por 6 pesetas al día "trabajando en la sorriba, con una carretilla de ruedas de hierro, las primeras que había. Se enterraban en la tierra y les ponían una tabla para que no se enterraran. ¡Sacrificios! De Veneguera volví para Tasartico en el año 50 hasta el 92 que me vine para La Aldea", para plantar tomateros, primero de medianero y después como encargado en una finca, relata.

Su padre, que era pastor y agricultor y trabajó en las carreteras y de piquero en los pozos, fue quien le transmitió el conocimiento del lenguaje silbado. "Aprendí con mi padre, que silbaba. Porque el padre de él también era pastor. Ellos se entendían por el silbo y por el silbo nos entendíamos también nosotros. Aprendí desde chico, desde que tuve conocimiento. Lo que no he podido silbar nunca es con la lengua; batallé, pero qué va, silbo con los dedos", explica.

Se puede decir «cualquier cosa»

Gracias al silbo se podían decir, asegura, "cualquier cosa" y añade: "Nos comunicábamos con el silbido. Mis hermanos sabían silbar doblando la punta de la lengua. Porque con la voz no alcanzaba y con el silbo sí". Por eso se silbaban "cosas" como "preguntarle por alguna cabra, por ejemplo, cuando se estaba recogiendo el ganado, se iban arrimando todas a un sitio y mirabas a ver si faltaba alguna. Si faltaba, le silbabas al otro a ver si la había visto, por el color y de tal montaña o de tal lomo, porque ellas trafican siempre por una zona. Por ejemplo, «¿Viste la puipana de la montaña de las Vacas?», que era donde traficábamos nosotros. Y el otro decía sí o no".

Las mujeres (al menos en su familia) no recuerda que silbaran. "Mis hermanas fueron las últimas que vinieron y ya no estábamos tanto traficando con los animales. Y mi madre estaba en la casa. Pero los pastores -dice- se manejaban todos con el silbo. Eso iba de padres a hijos. Los nuevos aprendemos de los viejos. Y cuando nosotros empezamos esto estaba muy triste, compañero, porque yo nací en el 34 y la guerra empezó en el 36, tenía yo dos años y no me acuerdo de eso. Pero me acuerdo después de los trabajos que pasaba, el hambre que pasaba".

A sus 87 años Jacinto Díaz todavía es capaz de silbar como lo hacía de joven. "Eso iba de padres a hijos", dice. | Y. MILLARES

"Me acuerdo de estar viviendo en Tarajalillo -continúa- y mi madre aguardaba a que oscureciera para que nos acostáramos, lavar la ropa y que te la pusieras por la mañana porque no había más. Y no son cuentos, son verdades. Hemos pasado mucho. Yo me llegué a levantar del Tarajalillo el domingo a las 12 de la noche para llegar a mitad de Veneguera a trabajar a las 7 de la mañana el lunes. Eso hoy no lo hace nadie. Toda la madrugada caminando. Para trabajar el lunes hasta el sábado a mediodía".

Silbando a un gomero

Mientras tuvieron ganado, destaca, utilizaron siempre el silbo, "porque el ganado estaba suelto; ahora está desaparecido porque ya no hay animales sueltos. A mi hermano pequeño, que vive en El Hoyo, todavía le silbo alguna cosa".

Hace una pausa y añade una anécdota con otro hermano de protagonista. "Era más viejo que yo, Nicolás, y vivía en Pedro Hidalgo (en Las Palmas). Una vez que fui para allá con mi mujer, le pegué dos silbidos desde la calle antes de llegar, se abrió la ventana, le pegué otro silbido, se cerró la ventana y cuando llegamos a la puerta estaba friendo papas y tenía la botella de ron sobre la mesa", ríe, animándose a contar otra anécdota de una excursión con vecinos del barrio a La Gomera.

"Allí llegó un hombre a la guagua para decirnos cómo se silba en La Gomera. El hombre silbiando y me dice mi hermano Brisario: «Jacinto, pégale un silbido a ese». Entonces llamé a Brisario con el silbo y el gomero cogió la puerta y se fue".

«CIPRIANO ME SILBABA "VAMOS A ACUSA AL BAILE"»

Y. M.

"El teléfono nuestro era así", dice Carmelo Molina, *Angelito* (81), añadiendo algunas frases con el silbo. "Yo estaba en El Parralillo y él -se refiere a su primo Cipriano- en El Junquillo y me decía. «¿Cuándo vas a ir para Acusa?». Y yo le decía: «No puedo porque estoy con las cabras (o con las vacas)». Dice: «Bueno, un día voy yo por ahí y vamos para Acusa al baile». Estábamos en los barrancos como los gatos salvajes".

Nacido en El Carrizal de Tejeda, con tres años se trasladó la familia al cortijo de El Parralillo, en Artenara.

"Estuve en aquel barranco hasta la edad de 19 años, guardando cabras, vacas, llevando al burrillo cargado de millo al molino que había antes de Artenara. ¡Un frío! Y yo no llevaba sino los calzoncillos y los pantalones puestos; ni camisilla ni chaqueta ni nada. ¡Y unos temblores! Cuando soltaba el cabresto para sacar los sacos y echarlos al molino no podía soltarlos, tenía que venir el molinero y soltarlos, porque tenía los dedos entumidos de frío. Y también estaba yendo al colegio a la escuela de Acusa, con siete años, pero me fui con las cabras a trabajar y no fui más", relata.

Angelito y su primo Cipriano aprendieron fijándose en sus padres, "allí no había más nadie". | Y. M.

A esa temprana edad ya aprendió a silbar, comunicándose apenas con su primo Cipriano, practicando mientras estaban con las cabras "por la cuenta nuestra, allí no había más nadie". El padre de Cipriano también silbaba, recuerda, "para que las cabras se pararan o para espantarlas y eso nosotros lo fuimos practicando. *Pfiu-pfiu-pfiuuu*, vengan para abajo; *pfiu-pfiu*, para arriba. Y le digo [a mi primo], vamos a hacer eso nosotros, tú me llamas y yo te llamo a ti por el silbido. Coño, las cabras comprenden el silbido, *juyen* para acá y para allá, nosotros también tenemos que saber".

Después de guardar cabras de niño, con 19 años bajó a trabajar a los tomateros de La Aldea. "Como sabía silbar en cualquier momento silbaba. Y a mi padre, mi madre o mis hermanos los llamaba por el silbido, ya fuera Cristóbal, Fernando, Arabita o Bella. Si estaba en los tomateros decía «Arabita, tráeme un bocadillo» o «yo no he comido», por si estaba la comida".

«CADA DEDO TIENE UN SONIDO, ES COMO MÚSICA»

Y. M.

"Cuando nací mi madre me llevaba con ella y me tenía en medio de los tomateros ahí detrás, en una caja", señala Robustiano a la montaña Esloa (997 m) desde su casa al borde de la carretera en el pueblo de Tasarte. "Abajo en el fondo del barranco tienen mis padres las fincas". Con 11 años "salía por la mañana con Aurelio Sarmiento, el nieto del que tenía el ganado", relata Juan Delgado (67 años), que es como se llama en realidad.

Mira de nuevo a la montaña, de perfiles imponentes, y sigue hablando. "Ordeñábamos los ganados, salíamos para arriba a soltar las cabras, después íbamos por la mañana a buscarlas con los perros y los garrotes. Corríamos por las laderas, que una cosa es decirlo y otra cosa es llegar y ver la subida. Por esa montaña brincábamos como locos. Es increíble, ¿sabes qué parte de la isla se ve desde ahí? El faro de Maspalomas. Y si miras al norte, ves Agaete, Gáldar, Guía, Bañaderos y la punta de La Isleta.", recuerda.

"Éramos casi de la misma edad. Subíamos y nos silbábamos. Ahí fue donde yo hablaba, con él nada más. Jamás en la historia mía silbé con nadie más, hasta que vinieron a preguntarme por el silbo [unos investigadores]". Hablaban "de las cabras: «Mira la que va por allá», o «tira para abajo». Y «chacho, vete quitando la ropa», para bañarnos cuando llegábamos al estanque y nos zumbábamos de cabeza dentro. Cosas así. De último, ya más grandito yo casado y viviendo aquí, me asomaba ahí fuera y él estaba abajo en casa de la hermana, sentado en la terraza, y yo le silbaba: «Vichiro, sube a beber café». Nunca le decía Aurelio, le decía *Vichiro*". Ya fallecido, lo recuerda como "uno de los mejores amigos que he tenido, nunca tuvimos un sí ni un no", dice.

Con 'sólo' 67 años, Robustiano (Juan Delgado) es de los silbadores más jóvenes que quedan en Gran Canaria. | Y. M.

Silba indistintamente con diferentes dedos de ambas manos. "Cada dedo tiene un sonido distinto, no puedes darle el mismo sonido al silbo con este dedo que con este -va poniendo diferentes posiciones de dedos entre los labios-. Son como letras musicales y con unos suenan más ronco y con otros más agudo".

(c) Del documento, los autores. Digitalización realizada por la ULPGC. Biblioteca Universitaria.

historia oral

SILBO EN GRAN CANARIA | PATRIMONIO CULTURAL EN PELIGRO DE EXTINCIÓN

Recorriendo la isla en busca del testimonio de los últimos pastores que utilizaban el lenguaje silbado, nos encontramos con historias personales de trabajo y sacrificio, pero también con una curiosidad habitual en los campos de las islas: muchos isleños tienen un nombre distinto al 'oficial' de su DNI.

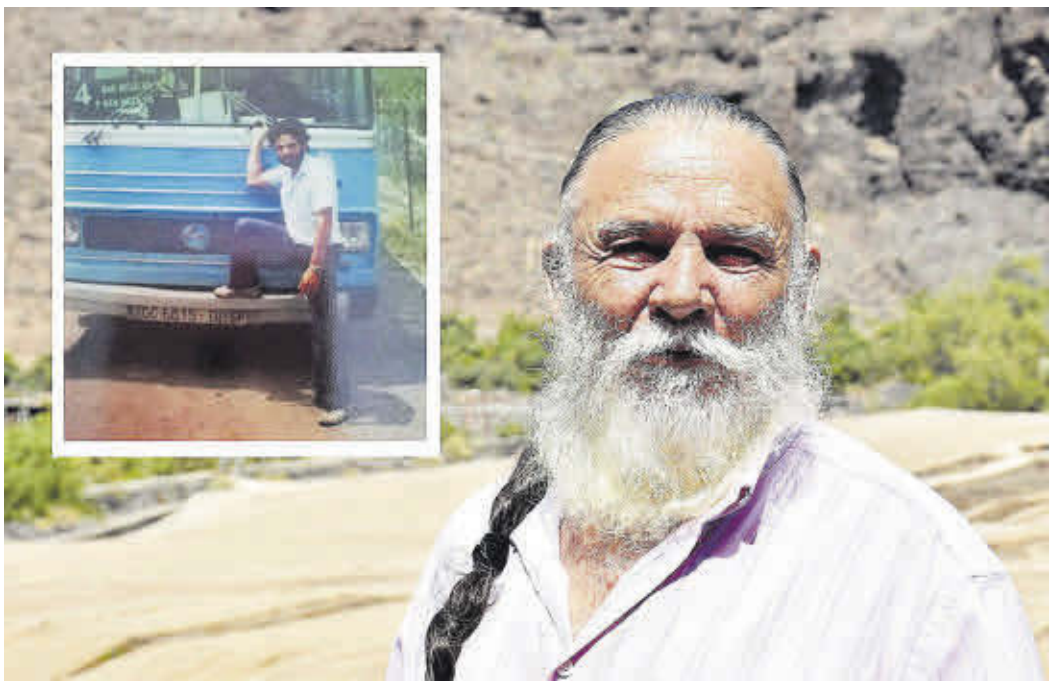
'ROBUSTIANO' SE LLAMA JUAN Y 'ANGELITO' ES CARMELO

YURI MILLARES

De Tasarte salía cada mañana **Juan Delgado García** al volante de la guagua que conducía para la empresa Utinsa primero y, después, su sucesora en el servicio, Global, comunicando La Aldea con la ciudad de Las Palmas durante gran parte de los casi 40 años que estuvo de chófer. Del mismo lugar salía en su infancia y adolescencia, pero para cuidar cabras con otro niño como él y, juntos, subirlas a la montaña Esloa, donde se ejercitaron en el aprendizaje del lenguaje silbado para hablarse entre ellos.

Pero entonces (con las cabras) y después (al volante), Juan siempre ha sido *Robustiano*, nombre del que presume y está orgulloso. "Me lo pusieron mis padres. Cuando me fueron mis padrinos a bautizar, iban caminando a La Aldea (igual que a los entierros, que la gente llevaba la caja al hombro hasta La Aldea, porque no había carretera) y cuando llegaron no se acordaban del nombre que les dio mi padre. «Pues mira, le ponemos Juan». Y me apuntaron como Juan. Pero mis padres me llamaron Robustiano toda la vida", ríe.

Y con tal nombre es conocido por sus vecinos. "Ah, sí, el chófer de la guagua", responden éstos si se les pregunta. Él se ríe y añade que en Global "me conocen por *El Barbas*". Y no es para menos, pues luce una abundante barba blanca que unas navidades, cuando le faltaba poco para jubilarse, le dio la idea de vestirse de Papa Noel y ponerse al volante de la guagua rumbo a Mogán a realizar su servicio. Se llevó una reprimenda de la empresa vía telefónica porque les tenían prohibido incluso ponerse tan siquiera el gorro de Santa Claus. Objeto de la curiosidad de paisanos y turistas que lo *acribillaron* a fotografías, la iniciativa pasó a ser imitada por otros compañeros a partir de entonces.



'Robustiano el Barbas', ya jubilado, fue chófer de guaguas en las empresas Utinsa y Global en La Aldea. | Y. M.

Carmelo Molina Quintana nació en el Carrizal de Tejeda, pero se crio en una finca en El Parralillo (Artenara), donde se silbaba con su primo Cipriano que estaba en la Mesa del Junquillo (Tejeda), aunque lo veía por las tardes cuando iba "con un cacharrillo de cinco litros a buscar suero: allí estaba mi tía haciendo queso, sacaba una pella de cuajada, la apretaba y la echaba en el fondo del cacharro con el suero, para comer mi gente". Una vez que, dice, "¡tenía yo más hambre, muchacho!", metió la mano dentro del cacharro "hasta el codo" y se comió la cuajada por el camino.

Sobrecoge la razón por la que a Carmelo lo llaman por su *otro* nombre: *Angelito*. Pensaron que nació muerto hasta que le vieron un ojo abierto y exclamaron "¡es un angelito!"...

¿Qué ocurrió cuando llegó a casa con suero sin cuajada?

Continúa en la edición digital, en pellagofio.es

SILBAR CANARIO

CON LOS MIEDOS DE ANTES Y 'SILBIANDO'

Carmelo Molina (*Angelito*) y su primo Cipriano aprendieron a silbar de niños "solos por la cuenta, por ir con las cabras y **silbiar***. Los viejos le hacían a las cabras *fuuui* -hace el silbo- para que se pararan y cuando estaban todas desparramadas para que se juntaran decían *fiu-fiu-fiu-fiu*... Y así fuimos practicando el silbo".

No iba al colegio, "sino guardando diez o doce cabras; las soltaba, las juntaba, las ordeñaba, las encerraba; mi hermana hacía el queso, comíamos suero y así era la vida nuestra... Y el perro comprendía", añade. Porque él le decía frases con el lenguaje silbado como si le hablara, para que controlara alguna cabra: "Yo le silbaba «cógela por la oreja» y la cogía por la oreja. «Suéltala», y la soltaba".

Y pasando "los miedos de antes", porque «antiguamente se oían cosas en esos barrancos, coño: las cabras balando, los burros cantando y decías «a ver el burro maldito». Una tarde que salí al barranquillo, en el mismo camino veo un voltillo que se movía pacá y pallá y digo «¡ay, mi madre! ¿aquello qué es?». Di una vuelta más lejos y cogí por otro lado. Mira el miedo. ¿Qué era? Un maldito mato que le daba el viento y me creía que era una persona".

silbiar. En Canarias, *silbar*. Expresión de uso popular, señala A. O'Shanahan en el *Gran diccionario del habla canaria.*

CANARY BABY BOOMERS, EXÓTICO SOUVENIR

BAÚL DEL LECTOR
MÍCHEL JORGE MILLARES

Sobrevivimos a la autarquía, la leche Coagro o Lita en polvo, a la pasta de guayaba y el chocolate Sical con un pan de merienda, los boliches, a las *guirreas* a pedradas, a aquella ciudad que dejó de ser "levítica y conventual", para mostrar orgullosa la conquista del mar con la Avenida Marítima, las zonas altas con los barrios populares y la Vega de San José que pasó de ser una finca de plataneras para transformarse en polígono.

No solo resistimos, sino que vivimos con felicidad y despreocupación, sin apenas responsabilidades, rodeados del bullicio de niños que desbordaron todas las previsiones, en una España que premiaba cada año a la familia más numerosa... Éramos la generación del *baby boom*. Tras la Guerra Civil y la Guerra Mundial, España y Europa vivieron una explosión de población paralela al desarrollo de la reconstrucción del Plan Marshall, salvo Spain, que era *different*, aunque Canarias era más cosmopolita con sus puertos francos y el Catalina Park bohemio y transgresor (aquello sí que era transgresión, con una represión brutal).

Niños (algunos, afortunados, incluso con calzado) en el barranco del Pinar (Guía) a finales de los años 50. | ARCHIVO FUND. NÉSTOR ÁLAMO

Las personas nacidas entre 1946 y 1964 vivieron un mundo devastado sin apenas recursos... Los niños dábamos patadas a algo redondo, jugábamos a espadachines y vaqueros que llenaban las carteleras cinematográficas de sesión continua los domingos a las tres; las niñas, con sus muñecas de trapo o más sofisticadas, como anticipo de lo que aprenderían en las prácticas obligatorias en guarderías, cosiendo la canastilla como trabajo final, como establecía la Sección Femenina.

Eso, para los que tenían colegio cerca. Los que no podían ir realizaban la zafra en El Tablero, Vecindario...

(c) Del documento, los autores. Digitalización realizada por la ULPGC. Biblioteca Universitaria.

patrimonio

LA HUELLA ABORIGEN | CEBADA DE LA CUMBRE DE GRAN CANARIA

Y. MILLARES

Sobre la era y en plena cumbre de la isla (ahí están los roques Bentayga y Nublo), Guacimara con la horqueta y Alejandro en el tractor. | Y. MILLARES

Con la 'marea' de una mañana de finales de septiembre –como llaman en Artenara a la brisa "continua y hacia abajo", es decir, de cumbre a mar– aventaron, tras la trilla, la cebada canaria que tres generaciones de mujeres, abuela, hija y nieta, decidieron plantar y recuperar en la Vega de Acusa después de medio siglo.

LA CEBADA DE LOS GUANCHES TODAVÍA SE SIEMBRA Y SE TRILLA

Las semillas actuales de cebada canaria "descienden de la cebada aborigen", explica el arqueobotánico de la ULPGC Jacob Morales. "De forma ininterrumpida se han cultivado en Gran Canaria desde la etapa aborigen hasta la actualidad. En el estudio genético que hicimos, todas las muestras analizadas eran descendientes de la aborigen y no encontramos ninguna que fuera introducida posteriormente desde Europa o África. Es decir, que cualquier cebada que hayan mantenido los viejitos es con toda probabilidad descendiente de la aborigen", detalla.

A esos *viejitos* acudió Luisa Quintana (natural de Ventanieve, barrio de Acusa Verde) en busca de semillas de cebada. Hacía 25 años que compró unos llanos en la Vega Arriba de Acusa, donde tenía olivos y almendreros que arrasó el incendio en la cumbre de la isla de agosto de 2019. Su hija Guacimara Delgado viendo los llanos vacíos y con la idea de recuperar el paisaje, le propuso "sembrarlos de cebada". Y aquí entra en acción la primera de las tres generaciones de mujeres que protagonizan esta historia: Carmen González.

"Empezamos a preguntarle a mi abuela y ella, entusiasmadísima, empezó a contarnos", dice Guacimara. "Cuando son mayores lo que quieren es contar sus experiencias como sea y transmitir su conocimiento como sea. Pero una cosa es que te lo cuente y otra cosa es venir aquí. ¿Cómo segamos? Mi madre sí sabía, yo no. Mi abuela tuvo que empezar a explicarnos cómo se siembra, cómo se cogía, cómo se emparvaba... Todo ha sido un aprendizaje".

Esos *viejitos* fueron Pepe Guedes en Lomo del Caballo (Ingenio) y Juan Pérez Medina en La Cuevita (Artenara). El primero le vendió 10 kilos en 2020 que apenas dieron para tener semilla un año que fue de cosecha escasa, a la que sumaron en 2021 los 40 kilos del segundo. Y, por primera vez en 50 años, lucieron pletóricos de cebada los llanos que sembraron de la Vega Abajo, en Acusa Verde...

Continúa en pellagofio.es

DE LA PARVA A LA ERA
Luisa Quintana se apuntó a la idea de su hija de plantar cebada canaria en Acusa Verde, que aquí recoge de las parvas para llevarla a trillar. | Y. M.

JURRIA GUANIL
Miembros de este colectivo ayudaron a Carmen, Luisa y Guacimara a recoger la cebada de las parvas para cargar varios viajes del camión. | Y. M.

pellagofio
INVESTIGA Y DIVULGA
SUPLEMENTO

RECUERDA, búscanos el primer MIÉRCOLES de CADA MES

(c) Del documento, los autores. Digitalización realizada por la ULPGC. Biblioteca Universitaria.

gastroclub

DECLARACIÓN MACAROFOOD | JORNADA COLOQUIO Y PRESENTACIÓN EDITORIAL DE LA ULPGC

Y. MILLARES

El Aula Cultural Ciencia & Gastronomía de la Universidad de Las Palmas presenta oficialmente el 'Atlas gastronómico de la pesca en Canarias' en unas jornadas en las que se dieron cita restauradores, pescadores y comunicadores para aprobar una declaración sobre el valor en la mesa de la producción pesquera.

POR UNA PESCA SOSTENIBLE DE CALIDAD Y PROXIMIDAD

Pescadores elevan nasas de camarón soldado frente a la costa de La Santa, en Lanzarote. | TATO GONÇALVES

La primera presentación del *Atlas gastronómico de la pesca en Canarias* (al que seguirán otras en diversas islas del archipiélago), se celebró el 20 de septiembre en el restaurante El Caserón del Cortijo (Telde), con la presencia del rector de la ULPGC Lluís Serra Majem y del director del Aula Cultural Ciencia & Gastronomía de esta institución, José Antonio González, a su vez coordinador científico de los proyectos Macarofood y Mariscomac en los que se engloba esta publicación impulsada desde la universidad y edición a cargo de Pellagofio Ediciones.

La jornada coloquio previa a la propia presentación del Atlas, para formalizar la Declaración Macarofood Gran Canaria 2021 sobre proximidad, sostenibilidad y calidad, contó con la presencia de diversos profesionales de la restauración de las Islas, pero también de pescadores y comunicadores gastronómicos.

"La pesca es una actividad primaria de gran importancia en Canarias, habiendo jugado un papel relevante en la reducción de la pobreza, la creación de empleo, el fortalecimiento de la soberanía y la seguridad alimentarias y el incremento del valor de la producción y de la gastronomía", señala el inicio del documento al situar en su contexto esta Declaración.

"Todas las pesquerías canarias son artesanales y de bajo-moderado impacto medioambiental. La acuicultura practicada en Canarias, al ser semiindustrial, es igualmente sostenible", añade.

Propuestas de la Declaración

Las aguas de Canarias atesoran 200 especies de pescados y mariscos de interés gastronómico y los caladeros tradicionales del noroeste de África aportan otras 50. "La cadena de valor empresarial del producto acuícola ha de conocer buena parte de estas joyas culinarias, de valorizarlas y de promocionarlas", destaca la Declaración, que propone un doble decálogo de 20 puntos sobre: Materia prima y mercado; Técnicas culinarias y gastronomía; Formación profesional y sociedad de la información; y Patrones de uso de los productos acuícolas.

Entre otras propuestas, estima que tenemos que empezar a procesar túnidos de Canarias (anualmente exportamos a precios bajos el 85% de nuestras capturas artesanales regionales, a la vez que importamos productos procesados similares, intercambiando calidad por incertidumbre); es necesario poner en valor y priorizar el consumo de producto local (los productos de la pesca y acuicultura local no alcanzan el 23% del consumo regional total: hay que mejorar el nivel de soberanía alimentaria basados en la proximidad espacial y temporal, la sostenibilidad, la calidad y el acervo cultural, incorporando igualmente la innovación).

También, fomentar la aparición de más restaurantes temáticos o especializados (para, con asesoramiento y marketing, aprovechar el potencial y la variedad de productos marinos de Canarias); interesarse en que las técnicas de pesca y acuicultura sean sostenibles y respetuosas con el medio ambiente y elegir y consumir alimentos de proximidad y de temporada de nuestro propio mar o de caladeros vecinos tradicionales, por ser más sanos, económicos y sostenibles.

Con los pescadores

Durante el largo periplo por las Islas para la realización del *Atlas gastronómico de la pesca en Canarias*, el equipo de trabajo (coordinador científico José Antonio González; periodista y editor, Yuri Millares; y fotógrafo, Tato Gonçalves) realizó numerosos contactos y entrevistas con pescadores de distintas islas, para conocer de primera mano su trabajo, experiencia y opiniones (aquí, con Aurelio Saavedra, *Yeyo*, en el barrio marinero de San Cristóbal, en Las Palmas).

Chefs en remojo

Las 110 recetas marineras con mariscos y pescados de aguas canarias del Atlas (tradicionales, clásicas actualizadas y creativas) contaron con la participación de 60 cocineros y reposteros –¡también hay postres con producto de mar!– de ambos sexos. Todos *se mojaron* a la hora de crear y proponer platos, pero algunos lo hicieron literalmente, metiéndose en el agua en algunas playas o, como el caso de Fabián Mora, subiendo a una chalana en Playa Santiago (La Gomera).

Foto pos-coloquio

Tras el coloquio de la Declaración Macarofood, junto a José Antonio González están, entre otros, Andrea Arias (restaurante-cervecería Texeda), Jorge Bosch (rte. La Bola), Alejandro Castro (Coop. de Pescadores de San Cristóbal), Inti R. Fresnedo (rte. El Caserón del Cortijo), Raquel González (pastelera), Pedro Nolla (rte. El Risco), Braulio Rodríguez (rte. Majuga), Luis López (bodega La Higuera Mayor) y Vanessa Santana (HUB GastroFood de la ULPGC).

(c) Del documento, los autores. Digitalización realizada por la ULPGC. Biblioteca Universitaria.

gastroclub

BACTERIAS BENEFICIOSAS Y NECESARIAS EN LA ALIMENTACIÓN

COME CON CIENCIA
LLUÍS SERRA MAJEM

Desde finales del siglo XIX, la medicina ha ido descubriendo que muchas enfermedades son causadas por bacterias y que el contagio se produce por su trasmisión de unas personas a otras. Se conocen con el nombre de patógenos y son responsables de algunas enfermedades infecciosas, procesos auto inmunes y trastornos funcionales. Sin embargo, la inmensa mayoría de estos microbios no son perjudiciales para la salud.

Cuando nacemos nuestro colon es estéril y la leche materna contiene lactobacilos que empiezan a colonizar nuestro organismo. El tipo de alimentación es muy importante para mantener un tipo de bacterias u otras en nuestro contacto, pero también está el hecho de convivir con variedad de bacterias, en contacto con la naturaleza o no.

Si un niño recibe mucho antibiótico en la infancia, malo para las bacterias. Si está excesivamente protegido y no puede jugar en el suelo ni tocar animales (*jugar con tierra y 'meao'* que decimos en Canarias), malo para las bacterias también y, en definitiva, para el niño, para su inmunidad y su salud.

Las bacterias son necesarias y se modifican en función del ecosistema externo y del tipo de alimentación. Una alimentación sin residuos, a base de alimentos refinados y ultraprocesados, puede provocar que el colon sea invadido por hongos, por ejemplo. Así, se puede llegar a producir la incapacidad de nuestras bacterias para regular los mecanismos inmunológicos que rigen el sistema de defensas del cuerpo, o bien convertirse, en la pared misma del intestino, en la diana de nuestro mecanismo antiinflamatorio. Es entonces cuando se producen enfermedades anti inmunitarias nuevas muy graves que casi no existían antes de los años 50, como colitis o esclerosis, enfermedades de muy distinta índole pero que tienen un componente autoinmune: son producidas por las propias defensas del organismo.

Los alimentos fermentados tienen propiedades especialmente benéficas. Tenemos muchos ejemplos de alimentos fermentados en nuestra dieta. El buen pan, el queso de leche cruda, el yogur, bebidas alcohólicas como el vino o la cerveza o algunos embutidos son alimentos fermentados, pero en los últimos años hemos visto como se han añadido otros más exóticos como el kéfir, el chucrut, el miso o algún té. Quedémonos con el buen pan con masa madre, los quesos artesanos, los yogures y otros fermentados artesanos.

En cambio, la pasteurización ha sido negativa para la no proliferación de las bacterias. La esterilización es excesiva, incluso en la alimentación. **En un momento en que ignorábamos las propiedades de las bacterias se dio mucha importancia a su eliminación, pero hoy día ya conocemos sus beneficios.** Su importancia es tal que pueden salvarnos la vida. No hay que eliminarlas. Hay que saber elaborar los alimentos siguiendo los procedimientos adecuados aprovechando las ventajas de los microorganismos vivos que contienen.

Los trasplantes de heces de personas sanas y delgadas a individuos obesos y enfermos tienen sorprendentes efectos frente a infecciones resistentes a determinados antibióticos o sobre el metabolismo de la glucemia y el riesgo cardiovascular. De hecho, el microbioma de personas de una misma familia es muy similar, lo que se explicaría por exposición a una dieta parecida y a un mismo ecosistema.

Alimentos fermentados y beneficiosos en nuestra dieta son el buen pan, el queso de leche cruda, el yogur o bebidas alcohólicas como el vino o la cerveza. | Y. MILLARES

Todo se inicia con la lactancia materna, a través de la cual se empieza a colonizar el tubo digestivo estéril de un recién nacido con bifidobacterias y lactobacilos de la leche materna. Y se continúa con estilos de vida que empiezan en la primera infancia y que pueden condicionar la supremacía de distintas bacterias capaces de aprovechar la energía y por ello favorecer un balance energético positivo. La transición alimentaria experimentada en Canarias en las últimas cuatro décadas, de un modelo de dieta tradicional, vegetal y con muchos residuos, a una dieta moderna de predominio animal, pero higienizada, con mucho azúcar y muy procesada e industrializada, ha conllevado unos cambios en la flora intestinal responsables de las enfermedades que nos achacan: obesidad, diabetes, enfermedades intestinales, metabólicas y un largo etcétera.

Una alimentación a base de alimentos refinados y ultraprocesados puede provocar que el colon sea invadido por hongos y que nuestras bacterias no sean capaces de regular los mecanismos inmunológicos para las defensas del cuerpo

Y terminamos con alguno de nuestros refranes: lo amargo es provechoso y lo dulce, dañoso.

EL DUENDE DEL PRODUCTO PALMERO SE HACE VIAJERO

CHIP DE MORENA
FRANCISCO BELÍN

Sonó el *toiing* del *wasap*. Miro y es una de esos mensajes que te refresca el instante. Pedro Hernández, de El Duende del Fuego (Los Llanos de Aridane) me enviaba -era septiembre- fotografías y descripciones de una pieza de vacuno criado en La Palma. El chef palmero suele obsequiarme detalles de este tipo y cuando es un mamey a la siguiente toca ensayos con pitaya, manzana o todo su arsenal coquinario libre de alérgenos.

"La grasa huele a fresco", indicaba en aquel mensaje. La citada pieza constituía una de esas extraordinarias casualidades, aunque definitoria, de las excelencias del género cárnico de la Isla Bonita, particularmente la raza palmera de vacuno. Tanto le convenció al buen cocinero, que apenas un par de días después sonó otro *toiing* desde el dispositivo. "Guardo una pieza y la degustamos".

Es lo magnífico del tránsito y trasvases de la actividad gastronómica de las Islas, más intensificada aun cuando hay aliños de amistad y, cómo no, conversación semanal en el programa Con Cúrcuma Radio, espacio gastronómico en el que el chef describió desde su prisma de la plaza Chica de Los Llanos las visitas a sus proveedores y el sentir de los palmeros mientras ruge el volcán con una erupción que ha engullido propiedades y cultivos.

Además, narraba la visita del chef José Andrés y cómo se fajó con él en la cocina para dar de comer caliente a su equipo de World Central Kitchen desplegado en los puntos afectados. En este caso explicaba cómo quiso ser del todo prudente en el tratamiento informativo y en redes sociales de este encuentro, y en la difusión de imágenes con el cocinero solidario, sempiterno candidato al Premio Nobel de la Paz.

«La grasa huele a fresco». La pieza constituía una de esas excelencias del género cárnico de la Isla Bonita, particularmente la raza palmera de vacuno

Dadas las circunstancias, atendido lo prioritario, transcurridos los días y materializada la desembocadura de la lava en aguas de Tazacorte, Pedro -con razón la denominación de Duende para su espacio gastronómico- debió pensar: "¡Si la montaña no va a Mahoma, Mahoma va a la montaña!". Esa pieza de vacuno estaba en juego. "Viajo a Tenerife y quedamos para comer con amigos".

¿Quién entre ellos? Pedro Nel Restrepo (Etéreo, Santa Cruz), claro está. Ni corto ni perezoso, el insigne palmero nos reunía a la mesa y claro que no se iba a conformar con el detalle único -y en todas las acepciones- de la carne que iba a recibir el sabio trato de Nel.

En la agradable atmósfera de Etéreo discurrieron elaboraciones y producto local palmero. Queso fresco de manada, cabras del norte, junto a un pan de trigo palmero (uno de los iconos de El Duende del Fuego) y chorizo de cabra, que no podía faltar en el envite. "Yo utilizo cien por cien producto local", insiste. Por fin el agasajo cárnico con el que abríamos la crónica.

(c) Del documento, los autores. Digitalización realizada por la ULPGC. Biblioteca Universitaria.

cita con Canarias

YURI MILLARES

AUGUSTO ÁLAMO

AFICIONADO A LOS VEHÍCULOS ANTIGUOS Y CLÁSICOS

"HABÍA QUE SER CHÓFER PARA LLEVAR UN CAMIÓN DE PLÁTANOS POR LA CUESTA DE SILVA"

Ingeniero agrícola recientemente jubilado de su labor docente en el IES Felo Monzón, sigue activo en la gran pasión por las motos y los coches antiguos y clásicos que le caracteriza desde que, siendo apenas un adolescente sin edad para conducir, él y dos amigos compraron un Renault clásico para restaurarlo. "Los coches antiguos son hasta los años 30-40, a partir de ahí son clásicos. Pero hay diferentes niveles, el que busca un coche exclusivo está por encima de los 70 mil euros, caso de un Buick; si es un Mercedes 300 SL 'Alas de Gaviota' son 130 mil euros", dice. Con su amigo Paco Díaz, veterano camionero en el transporte de plátanos, ha estado restaurando durante siete años un precioso Ford que parece sacado del Chicago de los años 20.

— ¿Esta afición viene de muy atrás?

— Siempre he sido aficionado a los coches, sobre todo clásicos y antiguos. De chiquillo (con 17 años) ya empezamos a restaurar coches a nuestra manera, entre tres amigos: compramos un Renault Frégate con matrícula GC-8103. Pensamos que podíamos hacer una especie de coche de carreras, por llamarlo de alguna manera, pero el coche no soportó todas las diabluras que le hicimos.

— ¿No llegó a circular?

— Sí, llegamos a circular con él, sin carnet y sin papeles. Lo llevamos por la carretera de Guía a La Atalaya y al cementerio. En aquella época no había los controles de policía ni la gente de ahora.

— ¿Entre aquel primer intento y este Ford ha habido otros?

— Estuve ayudando a varios amigos a restaurar otros coches, unos que concluyeron y otros que quedaron en el proceso, porque restaurar un coche era caro y nosotros éramos chiquillos, no teníamos dinero para eso. Y, en medio, restaurábamos o rehabilitábamos motos para uso particular o para carreras que había por la zona, que es a lo que podías aspirar económicamente. Mi padre tenía un Morris Oxford matrícula TF-15025 del que te puedo dar alguna anécdota. Él estuvo conduciendo sin carnet durante más de 30 años, porque en aquella época no se exigía. Pero después vino la normativa de que había que tenerlo, se fue a examinar y suspendió. Tenía un concuño en Tenerife muy amigo de un ingeniero que hacía los exámenes allí y le dijo "vente para acá a examinarte, que este hombre te puede ayudar". Mi padre siempre fue muy insularista de Gran Canaria, pero en prueba de agradecimiento se compró el coche en Tenerife. Murió con un coche matrícula TF y tan orgulloso.

— En la comarca norte de Gran Canaria, aparte de los pocos coches que hubiera en aquella época, habría cierto tráfico de camiones para el transporte de plátanos de todas las fincas que había.

— Coches, esporádicamente; pero sí pasaban muchos camiones de fruta. Aquí había exportadores. En Gáldar estaban los Romero, con el almacén junto al puente de los Tres Ojos, que tenían un Seddon y en un accidente en la Cuesta de Silva se fue abajo y el chófer se mató. Después estaban los famosos Leyland de doble eje de Baltazar Rodríguez...

— Con una dirección durísima...

— Sí, había que ser *un hombre*. Esos camiones venían todos de Inglaterra y eran de segunda mano, o sea que ya estaban baqueteados y aquí terminaban de morir. Esos Leyland de doble de eje eran muy largos y con frecuencia rompían, recuerdo verlos muchas veces en la carretera averiados. El Sindicato Agrícola del Norte tenía dos camiones MAN, los únicos alemanes, y unos Austin y Morris para recoger fruta (no para ir al muelle). Pero el parque de camiones más cuidado era el de la casa de José Roque González. Los camiones de los Roque siempre estaban brillantes. Para recoger la fruta tenían cuatro Dodge con motores Perkins, con matrícula GC-6636 uno de ellos. Lo llevaba un chófer de La Atalaya que cuando iba a buscar la fruta a la finca, mientras la gente cargaba los racimos, él le pasaba el paño al camión. Lo tenía sin una mota de polvo.

— Puedo imaginarme esos viejos camiones de segunda mano circulando, cargados de plátanos, por la vieja carretera del Norte atravesando la estrecha Cuesta de Silva...

— Los atascos en la Cuesta de Silva eran por eso -interviene Paco Díaz-: aparecía una guagua, enfrente venía un camión de plátanos y ya se armaba.

— Recuerdo en Guía un Leyland cuyo chófer era Manuel Marrero, el *pollo de Buenlugar*, y la peculiaridad que tenía es que era largo y con un remolque, que en aquella época era inaudito. ¡Había que ser chófer para llevar un camión con remolque por la cuesta de Silva, amigo, cargado de plátanos! Además, los frenos de esos camiones son de zapata y cuando los pisas mucho se calientan.

> "LOS CAMIONEROS DE AQUELLA ÉPOCA ERAN MUY CUIDADOSOS, LOS CAMIONES TENÍAN QUE DURAR TODA LA VIDA"

— ¿Cómo definirías al prototipo de chófer de camión de esos años 40 y 50?

— Los camioneros de aquella época aprendían el oficio de su padre o de su tío y cuidaban mucho lo que traían entre manos. Eran todos de segunda mano y tenían que estar mucho tiempo operativos, en manos de un chófer experimentado y de un buen mecánico esos camiones tenían que durar toda la vida.

— Terminamos: un recuerdo dulce.

— La primera vez que escuché el motor en marcha del Ford A, después de haberlo desmontado y restaurado.

La entrevista tiene continuación en **pellagofio.es**

OJO DE PEZ
YURI MILLARES

AL VOLANTE, UN INGENIERO

La cita incluyó entrevista y paseo en un Ford A de 1929. "Estos modelos son de mucha potencia, pero poca velocidad", me explicó. Con tres velocidades y marcha atrás, hay que adaptarse a los frenos, que son de zapata y se toman su tiempo. "Mientras más antiguo es el coche, más complicado de llevar, casi hay que ser ingeniero nuclear", bromea. En su caso podemos ir tranquilos: es ingeniero.

(c) Del documento, los autores. Digitalización realizada por la ULPGC. Biblioteca Universitaria.