

ENTREVISTA
Irma Mora Aguiar

“La escritura líbico-berber está en todo el archipiélago y es un marcador étnico”



PATRIMONIO
Rocas eruptivas para los cuchillos de los aborígenes

Lavas y piroclastos, origen de la obsidiana de sus utensilios cortantes

GASTROCLUB
Producto local

Morcillas dulces y chorizo canario con cochino negro de la raza autóctona



pellagofio

EDICIÓN ESPECIAL PARA LA PROVINCIA/DLP
SEGUNDA ÉPOCA - NÚMERO 101
NOVIEMBRE DE 2021

Las vacas de Juan del Toro se dirigen al fondo del barranco de Tejeda a comer cañas y tuneras.
FOTO: CARLA GARCÍA JAÉN



Primera experiencia de vacas ‘bombero’ en Gran Canaria

el reportaje

PREVENCIÓN DE INCENDIOS | PRIMERA EXPERIENCIA CON BOVINO DE LA RAZA CANARIA

Y. MILLARES

Emilio Navarro y Carla García Jaén ya habían participado hace unos años en un proyecto de burros *bombero* en El Juncal de Tejeda. "Siempre pensando e ideando cosas para intentar buscar soluciones diferentes a problemas; en este caso, la abundancia de cañaveral en fondo de barranco y el riesgo de que sirvan para propagar incendios", explica ella una mañana que han bajado al fondo del barranco de Tejeda a ver cómo están *Manzana*, *Pajarita* y "la pequeña" -una novilla-, *Milagrillo*.

Realizar la experiencia con vacas de la raza canaria "fue idea de Emilio -dice Carla- y nos juntamos varios amigos para intentar que el proyecto fuera una realidad. También por buscarle otra función a los animales de razas locales, porque cada día hay menos, van quedando como algo anecdótico o por amor de algunos ganaderos. Se trata de buscar la sinergia a las dos cosas".

Sólo les faltaba sumar a algún ganadero al proyecto y lo encontraron en el primero al que le preguntaron. Juan del Toro, ganadero de Ingenio con vacas de la tierra como antes lo habían sido su padre y su abuelo, "lo vio muy claro y así empezamos con la idea". Con el apoyo del Área de Medio Ambiente del Cabildo, que ve con buenos ojos la idea y facilita los permisos, Carla, Emilio y Juan se pusieron en marcha el 20 de septiembre.

El lugar elegido para la experiencia de vacas *bombero* fue un lugar de difícil acceso en el mismo fondo del barranco de Tejeda, a 660 m sobre el nivel del mar. Las vacas tardaron dos horas caminando desde casi la misma carretera Tejeda-Artenara donde les dejó el camión, a 1.160 m de altitud en la cumbre de la isla.

"Fue duro, porque no estaban acostumbradas a caminar tanto", recuerda la técnica forestal. Las dejaron sueltas entre un gran cañaveral y junto a una charca de agua donde pudieran beber y en apenas un par de semanas ya se movían con soltura. "Los primeros días sólo comían cañas, pero empezaron a moverse y a comer pasto y tunera y fueron regulando la alimentación ellas mismas", dice.



Entre un espeso cañaveral en el cauce del barranco de Tejeda, junto a la charca donde beben las vacas, de izq. a dcha., Emilio, Carla y Juan. | Y. MILLARES

Ovejas y cabras ya se emplean en la isla para limpiar el monte del 'combustible vegetal' que alimenta los incendios forestales. Pero hay otras iniciativas con el mismo fin y otros animales: en el Juncal de Tejeda se hizo la experiencia con burros y ahora son vacas de la raza canaria las que hacen de 'vacas bombero'.

ACTUACIÓN PILOTO CON VACAS
'BOMBERO' EN GRAN CANARIA

VACAS FELICES

Comiendo libres en el fondo del barranco "han mejorado su aspecto, están relajadas y tienen el pelo más brillante", dice Carla García Jaén.



RENOVADA AGILIDAD

En pocos días las vacas, al principio más torpes, ya se movían con soltura. "Se han limado las pezuñas de forma natural y se sienten cómodas".



pellagofio
INVESTIGA Y DIVULGA SUPLEMENTO



RECUERDA, búscanos el primer
MIÉRCOLES de CADA MES

gastroclub

RESTAURANTE CASA ROMÁNTICA | PRODUCTO Y SOSTENIBILIDAD DE KILÓMETRO CERO

YURI MILLARES

La casona que aloja la Casa Romántica enganchó a una emprendedora suiza que algunos vecinos aún recuerdan por su nombre, Marion. Aquí puso en marcha a mediados de los años 70 un coqueto restaurante donde fusionó su Suiza natal con el producto del entorno. Tomó el relevo en los 80 otro suizo de nombre Andreas Müller, que llevó el turismo a este enamorado valle y amplió la oferta a un recorrido visitable por la finca, de 13.000 m².

En los primeros años del s. XXI el proyecto turístico de este emprendedor suizo sucumbió a los préstamos bancarios y cerró sus puertas. La familia Lugo veía con pena, cada vez que pasaba por delante, cómo aquella emblemática casona se iba deteriorando, desvalijada y en estado de abandono, mientras soñaba con ver de nuevo en pie su pasado esplendor.

“En el tiempo que estuvo cerrado, de 2011 a 2019 –explica Víctor Lugo Jorge–, se lo llevaron todo: desde los cables a las ventanas, incluso la madera de la barra del bar; y lo que no se llevaban lo rompían. Nosotros sabíamos cómo estaba, pero era una inversión en un sitio del que estábamos enamorados”. Y así fue. Su padre, Inocencio Lugo, compró la finca y la familia se puso a trabajar con ilusión y muchas ideas.

Una cosa tenían clara, “siguiendo el legado de la señora Marion y de Andy Müller, queremos hacer un centro de interpretación del producto de Gran Canaria”. En definitiva, poner en valor lo que ahora se llama kilómetro cero insistiendo en la sostenibilidad, la calidad y la innovación.

El proyecto gastronómico “tiene tres patas”, dice: la parte visitable, con una quesería y un bien surtido huerto; elaborar una gama de bebidas que acompañe a esa gastronomía de producto local, como cerveza, licores y vermut a partir del vino de la bodega familiar; y poner en marcha un departamento de I+D vinculado a la cocina.

La Casa Romántica renace como restaurante emblemático del valle de Agaete, convertido en pocos meses en referencia de una cocina cercana y sabrosa llena de guiños gastronómicos a Gran Canaria. Un proyecto de la familia Lugo que reivindica su amor al terruño junto a la experiencia de un chef en sintonía.

GASTRONOMÍA, ENTORNO Y MUCHA INSPIRACIÓN



El chef Davidoff Lugo (delante) con su equipo de cocina en el huerto del restaurante (de izq. a dcha.), Kibi, David, Héctor y Kevin. | Y. MILLARES

Equipo de cocina

En sintonía con todo ello, llega para ponerse al frente de la cocina otro miembro de la familia Lugo, el chef Davidoff Lugo Cabrera, *Davi*, después de once años trabajando la buena cocina del restaurante Maro del sur de la isla.

“Once años es mucho tiempo y estuve muy bien allí. Ahora lo que estoy haciendo es lo que llevo años trabajando, evolucionando y aprendiendo. Junto a un gran equipo de cocina que tengo, estoy sacando aquí todo lo que antes no podía hacer o no tocaba, porque es otro tipo de filosofía

y de gastronomía orientado a otro tipo de cliente”, explica.

“Al final, la cocina que hacemos aquí, Yuri, es una cocina de kilómetro cero, materia prima, buenas cocciones y, eso sí, mirando mucho el detalle en el emplatado –detalla–, y orientado mucho al mundo vegetal”.

La *función* empieza desde el mismo momento en que el comensal se sien-

ta a la mesa y, mientras lee la carta, le llega el pan de Amaro (común o de harina de millo con matalahúga y limón), mantequilla de cabra de elaboración propia, sal de Bocacangrejo, aceite de oliva de un productor de la zona... “y, después, te hacemos un macaron que elabora Kibi con harina de almendra de Tejeda y cremoso de queso de Pajonales”, sonrío.



El cafeto de Aduriz

En el huerto no sólo crecen lechugas, pimientos, cebollas, zanahorias, varias clases de tomates (entre ellas, de La Aldea), berenjenas, papaya, todo tipo de hierbas aromáticas, fruta de la pasión... También hay cafeteros que plantaron “el otro día” el chef Andoni Luis Aduriz o el rector Lluís Serra, entre otros. “En unos meses queremos poner un menú degustación largo en base a producto de la huerta. Nos vamos a ir mucho al mundo vegetal”, detalla Davi Lugo.



Contenido y continente

Uno de los platos “que tengo claro que no va a salir de la carta”, dice el chef, es este caldo de pescado tradicional. “como me enseñó mi madre, con su buena papa y su gofio sin grumos trabajado a varilla, su cebollita encurtida y su ajito tostado, un plato muy nuestro”, que sirven en una vajilla de los ceramistas Gustavo García y Rocío Torres. Por cierto, un caldo y un pescado que, desmenuzados, también son la materia prima de unas exitosas croquetas.



Propuestas con café de Agaete

De la repostería se encarga Kabi Lugo Cabrera, autor de este postre que han llamado Texturas de café de Agaete, que “hacemos –dice su hermano Davi– con mucho cariño porque es el café de la familia. Lleva un mus de café muy ligero, un cremoso de café, crujiente de chocolate y café y una galletita de café con forma de plantas para recrear el entorno de la finca”. ...Y no es la única forma en que está presente el café de Agaete en la carta.

gastroclub

EN CRUDO O, MEJOR, COCIDO, ¡AQUÍ HAY TOMATE!



COME CON CIENCIA
LLUÍS SERRA MAJEM

La palabra tomate viene del azteca náhuatl *tomatl*, si bien en el centro de México el tomate rojo es conocido como jitomate. Estamos ante un fruto considerado, no obstante, en el grupo de las verduras y hortalizas, muy característico de la dieta mediterránea pos-colombina, producto de un mestizaje constante fruto de los viajes y la colonización.

El tomate tiene pocas calorías y la mayor parte de su peso es agua, siendo su segundo mayor constituyente los hidratos de carbono. **Contiene azúcares simples que le confieren un ligero dulzor y algunos ácidos orgánicos que le otorgan el sabor ácido característico.** El tomate es una fuente importante de ciertos minerales (como el potasio y el magnesio). De su contenido en vitaminas destacan las del grupo B y la C. Presenta también carotenoides como el licopeno (pigmento que da el color rojo característico al tomate). La vitamina C y el licopeno son antioxidantes con una función protectora del organismo humano y, además, el licopeno tiene propiedades anticancerígenas (siendo el cáncer de próstata uno de los tumores más estudiados) y anti degenerativas.

Habitualmente, **el cocinado de verduras y hortalizas merma su valor nutricional, pero en el caso del tomate y de otras hortalizas como las zanahorias sucede todo lo contrario.** En nuestro grupo de investigación en la ULPGC pudimos comprobar, en un grupo de 15 voluntarios, que sólo añadiendo aceite de oliva al tomate la absorción (y biodisponibilidad) del licopeno se duplicaba; y

cuando lo calentábamos con aceite (sofrito) la concentración en plasma del mismo se multiplicaba por tres en relación con el tomate crudo.

El tomate se incluye en muchas recetas de nuestra gastronomía, pero ya solo en el siglo XX, pues **costó mucho que esta hortaliza procedente de México se introdujera en la cultura culinaria del viejo continente.** Es un ingrediente esencial de platos como la ropaveja, los tollos, las garbanzas compuestas, la crema de tomate y chorizo.

El tomate –el otro gran producto de referencia exportadora después del plátano en Canarias– **arrastra no obstante una decadencia socioeconómica y estadística, sin que ejecutivo regional ni operadores, atribulados, encuentren soluciones** para nadar a contracorriente de costes y competencias.

Fue a finales del siglo XIX cuando los británicos comenzaron a sembrar en las Islas el tomate que luego importarían. Para entonces, el consumo de tomate no era demasiado común. Había nacido el ahora conocido como *tomate canario*.

Fue hacia finales de dicho siglo cuando comenzaron a especificar los tipos de tomate que iban a sembrarse. Entre 1885 y 1887 se llevó a Gran Canaria y a Tenerife la variedad Perfección. En los primeros años del siglo XX se comenzaron a usar semillas de Allisa Craig, Eveshan Wonder, Manzana de Palo y Cruce de Palo, entre otras. El motivo no fue otro que encontrar una variedad más resistente a las plagas y a las alteraciones del clima.

Fue una época gloriosa para el to-



Almacén de empaquetado de tomates en una cooperativa de Gran Canaria destinados a la exportación a Europa. | V. MILLARES

mate como producto de exportación y motor de la economía, gracias a la zafra y a la actividad portuaria. También supuso una época de **exposición indiscriminada a plaguicidas organofosforados que supusieron, también y según estudios de nuestro grupo, un riesgo significativo para las mujeres trabajadoras** en la explotación agraria.

A partir de la entrada en la Unión Europea, en 1986, se consiguió convertir al producto en uno de los emblemas, junto al plátano y al pepino, de las exportaciones. Dada la lejanía del archipiélago, se decidió apostar por las subvencio-

El tomate canario, en todas sus variedades, debe formar parte de nuestra dieta diaria. En crudo y, aun mejor, cocido. En la sartén: tomate, cebolla y pimientos, ¡qué bendito casamiento!

nes, logrando así una serie de ventajas, como la rebaja de los aranceles, frente a otros competidores.

En los últimos 25 años la superficie de cultivo para tomate de exportación en Canarias se ha derrumbado. En ese tiempo, Gran Canaria pasó de 2.920 a 318 hectáreas; Tenerife disminuyó de 1.233 a 34, y en Fuerteventura, de 280 hectáreas hasta desaparecer hace dos años. La producción se reduce, pero la calidad y diversificación aumenta.

El tomate de Canarias, en todas sus ricas variedades, incluida la salsa de tomate, mejor casera, o comercial (tomate frito o ketchup siempre canarios) debe formar parte de nuestra dieta diaria. En crudo y, aun mejor, cocido. En la sartén: tomate, cebolla y pimientos, ¡qué bendito casamiento!

ERIZO, GOFIO AMASADO Y AGUAPATA... EN MERMELADA



CHIP DE MORENA
FRANCISCO BELÍN

Regresaba del congreso gastronómico madrileño, una vez más, y nuevamente también con la targa de Saborea Lanzarote y los valiosos tarritos que año tras año me proporcionan Fefo Nieves allá donde nos encontramos. Aparte de tradición (de hecho, lo es), constituye algo así como un lazo de caballeros con la heráldica de las mermeladas Lala que defiende el elaborador desde su centro neurálgico de Tinajo.

Desde la vez primera que degusté la de malvasía volcánica hasta hoy, he vivido la fortuna de probar –incluso presentar, junto a Fefo– variedades gustativas que realmente proyectan sabores de identidad lanzaroteña: batata mojo, brevas, higo blanco, higo picón gofio, calabaza vainilla, higo indio...

Cuando hablamos de mermeladas o jaleas, éstas que hoy despliego en el “Chip de morena” sostienen particularidades de exquisitez que se advierten

nada más probarla. De mis favoritas, la de naranja de ombli-go; la *purriada* de anécdotas está servida, más aún relatadas por Fefo y el gracejo del que hace gala.

Yo, directamente, quedé fascinado. ¿Naranjas? ¿Lanzarote? Pues sí y con resultado abrumador. Apunten. Pero antes de aportar unos datos más de esta delicia, paso a la *primicia* que presentó el artesano conejero en el Salón de Gourmets de Madrid. Mermelada de... jaguapata!

El aguapata, explica Fefo Nieves, está estrechamente vinculada con Güimar, en Tenerife. Tras varios repisos de la uva y sus correspondientes prensadas, “y cuando apenas existían esperanzas de que se obtuviese alguna gota residual más de mosto, le echábamos un balde de agua o varios a aquellos restos de secos bagazos”, describe el experto en el sector primario canario y catador oficial Enrique Bethencourt.

“Gracias a una titánica pisada –añade– se volvía a montar el pie. Aquellas prensadas eran increíbles, intensísimas y muy alejadas de las recomendaciones actuales. Recuerdo cómo se presumía de aquellos gatos hidráulicos empleados y cómo el borujo era capaz de arder al mínimo intento de

acercarle un fósforo prendido”.

Por otra parte, y aludiendo al aguapata, Nieves recuerda que “cada año hay una fiesta en El Islote en la que la tradición es disfrutar de erizo crudo, gofio amasado y aguapata. El amigo que me provee de la malvasía volcánica para las elaboraciones, me regaló unas botellitas impecables, de esas para los amigos. Me pregunté, ¿qué podemos sacar a esto? Pues vaya si le sacamos”.

En esos mercados, ferias y congresos verá a Fefo Nieves con su porte caballeresco. “Aunque a veces no vendas nada, se sacan ideas”, me dice.

No recuerdo si ya lo escribí más arriba, pero el caso es que yo con mis tarritos soy feliz.

En esos mercados, ferias y congresos verá a Fefo Nieves con su porte caballeresco. «Aunque a veces no vendas nada, se sacan ideas», me dice

gastroclub

GRANJA CASTILLEJO | EMBUTIDOS DE LA RAZA PORCINA CANARIA

Y. MILLARES

“Cuando uno ha visto los últimos 22 reproductores de cochino negro canario que quedaban en Canarias a principios de los años 80 (dos machos y veinte hembras) y ha trabajado para rescatar esta raza, se siente muy feliz y contento al ver esta granja y decir: el trabajo que se hizo ha merecido la pena, sabiendo que en la actualidad hay cientos de reproductoras en todo el archipiélago”, expresaba su sentir el veterinario palmero Juan Capote al recorrer la Granja Castillejo en el barrio Pedro Álvarez de Tegueste.

Salvada de su extinción cuando se encontraba en un momento crítico, en estos momentos Canarias ya produce 6.500 lechones/año de esta raza autóctona (que llegó con los aborígenes hace dos mil años; ver *El Arca de la Atlántida*, Pellagofio Ediciones, 2021) en diferentes granjas que existen en las Islas, sobre todo, en Tenerife, Gran Canaria y Lanzarote.

“Yo ya había probado esa carne, pero con la recuperación de la raza porcina pues te entusiasmas. Tenemos esta raza aquí y hay que sacarla adelante. Es un animal resistente, es dócil y tiene un buen manejo”, dice el ganadero y criador Jesús Marrero en la Granja Castillejo, que funciona “en serio” desde 2009. Entre él -que se encarga de la producción y cría en la propia granja- y su esposa, Nieves Rebenaque -que transforma la carne de esos animales en una carnicería/charcutería anexa-, dan salida a una amplia gama de productos cárnicos en crudo o transformados que venden íntegramente en su propio puesto del Mercadillo del Agricultor de Tegueste cada fin de semana.

Básicamente, de los animales para carne (los cebos) sacan los bistecs, chuletas, secreto, solomillo, carrilladas y carne fiesta. “Despiezamos los animales y es lo que se lleva al mercadillo -dice ella-; los embutidos los hacemos normalmente con la carne de cochinas reproductoras, que tienen suficiente tocino y no hay que añadirle más: chorizos -de pasta blanda, que en Tenerife llaman *chorizo perro* y en Gran Canaria *chorizo canario* o *chorizo de Teror*-, salchichas, chistorras y morcillas dulces”. También preparan carne para hamburguesas y albóndigas.

“Yo me crío con esto -dice Jesús Marrero, mostrando con orgullo sus cuidados animales-. Mi abuelo tenía vacas y criaba siempre algún cochinito. Yo también tuve, de los blancos: criaba dos al año, uno para las fiestas y otro para las navidades, hasta que descubrí el negro cuando el Cabildo de Tenerife empezó con la recuperación y me dieron dos cochinas y un berraco”. Para controlar que no haya consanguinidad y garantizar el futuro de esta raza en la isla, la institución insular organiza y controla las madres y los padres de este animal que tienen los diversos criadores.



Nieves Rebenaque en la sala de elaboración con los chorizos, morcillas, salchichas, chistorras, albóndigas y hamburguesas que lleva al mercadillo. | v. m.

Han transcurrido 40 años desde que comenzara el rescate del cochino negro canario de su extinción a partir de unos pocos ejemplares que quedaban en La Palma. Tenerife dispone actualmente de la cabaña más numerosa y en Tegueste su popular Mercadillo Agrícola cuenta con un puesto especializado en su carne.

MORCILLA DULCE Y CHORIZO DE COCHINO NEGRO CANARIO

Con catorce tetas

“Las cochinas tienen 12 o 14 tetas. Normalmente las elijo de 14 porque las hay que paren tantos lechones, pero lo normal es que saquen de ocho a diez”, dice este ganadero, que las alimenta con pienso específico para estos animales, pero también con plátanos y frutos secos.

El problema de este tipo de granjas, los purines, “aquí no los generamos”, asegura Marrero. “Todos los animales tienen cama de serrín que traemos de una carpintería, se limpia todos los días con la carretilla y des-

pués va a la estercolera, donde lo mezclamos con el estiércol de los burros, los conejos y las ovejas que también criamos, porque el del cochino solo es muy fuerte. Y mezclado lo usamos después de abono”, explica.



NATURALEZA EXACTA

Las hembras se ponen en celo junto al berraco en 21 días, paren a los 115 días y los lechones están 28 días mamando hasta que los destetan.



PATIOS CON SOL Y SOMBRA

En siete patios, en parte techados, donde se mueven y cogen sol, están los lotes de reproductoras, los de reposición y los que llaman ‘babies’.

historia oral

EL HIERRO | A FUERZA DE VACA CRIOLLA

Juan Martín repasa los recuerdos sobre un animal que tenían a su lado los herreños en otros tiempos: la vaca de la tierra o "vaca basta". Tenía la exclusiva para el transporte (arrastre) de vigas de lagar, además de arar y trillar, pero raramente se dejaba ordeñar si perdía la cría. "No había manera", dice.

LA ERA SE PRESTA, EL ESTIÉRCOL SE QUEDA: ES LA GANANCIA

YURI MILLARES

A sus 88 años, cuando Juan García Casañas (*Juan Martín*) mira al pasado salpica su relato de referencias a un animal que siempre ha estado presente en su vida, como en la de muchos herreños: la vaca. En su casa del valle del Golfo tuvo las cuadras con las últimas que criaba, unas vacas de leche, cruzadas, de las que presume orgulloso. Pero su abuelo materno y su padre tenían de las que llama "criollas, vacas rústicas para trabajar que daban poca leche. Vaca a la que se le muriera la cría se perdía el fruto del año, porque *no se apoyaba*: se decía que no le bajaba el apoyo, no le podías sacar la leche. Tenía que tener la cría".

Con las vacas criollas "no había manera...", dice. Sin cría no daban leche ¿O sí? "La primera vaca basta que se ordeñó por esta zona fue una de mi padre que parió el primer año y cuando estaba suelta fue a verla y la cría estaba muerta. Trató de ordeñarla y aquello fue una novedad, porque desde el primer momento se dejaba. La naturaleza es lo más grande que hay".

Curiosamente, en los siguientes partos que tuvo "se preocupaba por la cría, la lamía (aquí le decimos *limarla*), pero cuando el becerro se levantaba e iba para la ubre, se ponía a mirar para todos sitios para que le quitaran la cría; la quería, pero no la dejaba mamar. Nunca mamó una becerro de ella".

A sus vacas lecheras no las *bautizaba*, porque "ponerle nombre es para traba-



Juan Martín (88 años) en el huerto alrededor de su casa en Frontera donde cultivaba plataneras. | v. m.

jar con ellas y llamarlas". Y no sólo para arar y trillar. "Las vigas de las casas se llevaban con bestias y con hombres, pero las vigas del lagar las arrastraban vacas. Vacas bastas, criollas de aquí", con nombres como *Canaria, Florida, Man-sita, Morisca...*

Las eras "se prestaban, igual que los lagares; había alguna en la que trillaban varios vecinos y se turnaban. A lo mejor tenía uno un *frescal** (depende del bolsillo y de los medios de cada uno) o tenía sólo una espajadura, que es lo que

se le echa de una vez a la era". Pero mientras otros trillaban con una vara tocando a la vaca, en casa de Juan "se hacía casi siempre montado en una bestia: las vacas delante y uno se montaba en una bestia y tocándola. Cuando se cansaban, ellas solas se viraban, se daban vuelta; pero cuando no, las viraba uno".

Cuando habla de "bestias" confirma que "la mayoría de las veces eran burros... Y atentos para que las vacas no cagaran en la era. Si uno trillaba a pie, llevaba un cubo viejo en la mano para cuando mearan o cagaran; y si iba en bestia, desde que veías a una levantar el rabo... «¡fulano, vete a la vaca...!» y se recogía. Era lo único que le quedaba al dueño de la era a su favor: el estiércol".

HABLAR CANARIO

UN TORO GALLADO ATACA Y EL PERRO LO PARA EN SECO

Juan García Casañas tenía un toro joven de esos animales que el marchante Genaro Padrón decía "por mil pesetas no cruzo el cercado tuyo estando *embrumado*". Era, recuerda, "un novillo que aquí decimos *gallado**. Lo tenía en Nisdafe y tuve que traerlo para abajo, porque era gallado-gallado, que como hubiera vacas por allí cerca era el demonio".

Un día que "traía barriles de agua para irle poniendo en un bidón", llega su esposa, Carmen, a coger moras de un árbol próximo.

"El novillo, desde que la vio: ¡gooo-j-gooo! Ella se baja de la pared para coger las moras cuando el novillo se dio cuenta y se vira. Ella me dice «¡corre Juan!» y se subió en un gajo. Yo estaba mosqueado, ¿y si le manda al gajo y se cae Carmen al suelo? Ya yo me iba a tirar de la pared al suelo para cogerlo cuando *Tedi*, el perro, me pasa al lado. Estaba en casa, a 300 metros, y en cuanto oyó gritar a Carmen vino corriendo y se le clavó al novillo. Primero se le colgó del muslo y después de una quijada", impidiendo que se acercara a Carmen.

frescal. "Montón de haces de trigo, que se forma en los campos durante la siega..." (*Diccionario histórico del español de Canarias*).

gallado. Del verbo *gallar*, "aumentar o intensificar, especialmente el deseo sexual" (*Ídem*).

ACUSA, LA FE EN LA PRESA Y LA CAMPANA RAJADA

BAÚL DEL LECTOR
MÍCHEL JORGE MILLARES

En lo más recóndito de la isla se encuentra Acusa. Ahí hay una isla interior y misteriosa, donde aparece y desaparece la memoria, durante largas sequías que convierten las precipitaciones en nostalgia y sed. En otras ocasiones, los sonidos corretean en sinfonía hasta el apoteósico tronar del aliviadero, el pálpito de la presa lle-

na, rebosante. No era una vida fácil. Daba para sobrevivir. Y la presa ayudó.

Es la Gran Canaria profunda y sorprendente, donde permaneció de incógnito la cueva de Risco Caído, hasta que su descubrimiento desató las curiosas figuras y el juego astronómico de su cúpula, rápidamente declarada Patrimonio de la Humanidad. Sus



La ermita de Acusa (1675) durante la misa del Domingo de Ramos un año de mediados del s. XX. | CEDIDA POR VECINOS DE ACUSA

usos desaparecieron con el tiempo. Y también, según el tiempo meteorológico, resurge la ermita de Acusa que quedó sumergida en el vaso de la presa de Candelaria, una edificación con 300 años sepultada por las aguas en 1969.

Aquí la vemos un domingo de ramos. Niñas con la cabeza cubierta, a modo de mantillas, en el patio. Pueblo campesino, aparceros emigrantes sin patera hacia la costa, a cultivar la zafra para el Canary Wharf. Llegó el turismo y desapareció el lugar de encuentros y taifas. La Gran Canaria vaciada.

El agua anegó la construcción sin espadaña, con una humilde campana que, en su nueva ubicación en la iglesia de Candelaria, suena como un sacho. Traída de Cuba en 1862, cuando se trasladó en 1967 antes de que la presa inundara la vieja ermita, el vecino que la portaba resbaló. La campana se rajó dejando un tañido más próximo al cencerro que al cimbal. Y así doblan ahora las lluvias, en esa plegaria a la naturaleza isleña en una presa que también hace clon-clon por una grieta.

patrimonio

ARQUEOLOGÍA | LA HUELLA ABORIGEN



Para montar el campamento en Hogarzales (1.062 m) y topografiar las minas de obsidiana, la ULPGC contó con la ayuda del Ejército del Aire. | ERNESTO MARTÍN



Un helicóptero del Ejército del Aire llevó las provisiones y equipamiento de los arqueólogos. | AMELIA RODRÍGUEZ

Lavas y piroclastos que se enfrían muy rápido dan lugar a la obsidiana con la que los aborígenes hacían sus afilados cuchillos. En Gran Canaria incluso cavaron y entibaron galerías, dando lugar a las minas de Hogarzales.

ROCAS ERUPTIVAS PARA LOS CUCHILLOS ABORÍGENES

Y. MILLARES

Las primeras poblaciones que colonizaron el archipiélago canario llegaron del norte de África y, "por las dataciones que estamos obteniendo de su llegada", ya conocían los metales, señala

la arqueóloga y catedrática del Departamento de Ciencias Históricas de la ULPGC Amelia Rodríguez. "Cuando llegaron aquí traían sus instrumentos de metal, pero si no podían renovarlos porque en Canarias no hay ningún mineral con el que hacer objetos de metal, echaron mano de la tradición tecnológica que tenían y empezaron a fabricar sus instrumentos de piedra, tallados y pulimentados".

EL DETALLE

TRES MONTAÑAS CON OBSIDIANA PARA TODA UNA ISLA

La obsidiana de Hogarzales se utilizó para abastecer a toda la isla. Este vidrio volcánico lo extraían de las galerías que excavaban en esta montaña, pero también en las montañas cercanas del Cedro (donde también hay minas, aunque en menor número, prospectadas en otra expedición posterior) y de las Vacas (donde está en superficie).

"Creemos que fue el mismo evento eruptivo el que depositó a la vez esa obsidiana junto con las cenizas", estima Amelia Rodríguez, y químicamente es la misma.

"El único yacimiento donde no la hemos encontrado es en El Pajar de Arguineguín". En este lugar de modo exclusivo (y en otros de la isla de modo secundario, sobre todo en el sur), lo que hay es un segundo tipo de obsidiana más negra y, vista al trasluz, con tonos verdes.

Lo que no se sabe es dónde la obtenían, pues es una obsidiana rodada (con signos de erosión de haber rodado por barrancos).

En el caso de los primeros pobladores, "no tenían el conocimiento de lo que son unas islas volcánicas, porque en el norte de África los volcanes llevan millones de años extinguidos. Estaban acostumbrados a rocas de otro tipo (metamórficas, sedimentarias), pero no eruptivas", detalla. Llegaron aquí, se encontraron con un paisaje geológico muy diferente y tuvieron que adaptarse al nuevo territorio.

Entre los diversos materiales expulsados en una erupción volcánica (basalto, fonolita...) se encuentra la obsidiana, geológicamente un vidrio volcánico -ojo, no confundir con el cristal- del que se obtienen lascas que cortan como el más afilado de los cuchillos y hasta bisturíes. "La obsidiana se produce cuando la lava que emite un volcán, o en los piroclastos (*nubes ardientes*) que lanza al aire, la roca se enfría tan rápido que no le da tiempo a cristalizar y forma un vidrio perfecto", explica.

Conocedora de la industria lítica (objetos elaborados en piedra) de La Palma -sobre la que hizo su tesis doctoral- y de Tenerife, donde la materia prima con la que benaharitas y guaniches fabricaban sus herramientas cortantes era obsidiana, a Amelia Rodríguez le llamó la atención que en la otra isla del archipiélago donde hay obsidiana, Gran Canaria, presenta unas características diferentes y se dedicó a estudiarla.

Más aún, en esta isla la población indígena llegó a excavar más de cuarenta galerías para su obtención en la cima de una montaña en lo que se conoce como la mina de Hogarzales. "Tenían un color muy particular (gris-azulado, en vez de negro) y eran brillantes, pero nada traslúcidas como las otras, y empecé a averiguar".

Al campamento en helicóptero

"Supe de las minas de Hogarzales, en La Aldea, gracias a varios artículos científicos anteriores y, fundamentalmente, a los trabajos de la antigua Comisión de Historia y Arqueología de Canarias, y en la ULPGC decidimos hacer una expedición arqueológica en 2000 para topografiarlas y hacer un sondeo en la boca de una de las minas, para ver cómo era la explotación de esa obsidiana", detalla.

Sin camino ni sendero por donde llevar hasta lo alto de la montaña de Hogarzales (1.062 m) el equipamiento para la expedición, contaron con la colaboración del Ejército del Aire, que transportó en helicóptero todo el material para montar el campamento (tiendas de campaña, comida, agua, material de campo) y volvió a recogerlo 15 días después junto con las muestras que habían recuperado.

"Una de las cosas más bonitas de observar fue que tenían mucho cuidado en el mantenimiento de esas minas y hacían trabajo de entibado para sostener los techos", describe su experiencia en el lugar.

Más información, en pellagofio.es

cita con Canarias

YURI MILLARES

El nacimiento de la escritura líbica se sitúa en torno al siglo V a.C. en el antiguo reino bereber de Numidia (norte de África). Tras la caída de la poderosa ciudad de Cartago en manos de Roma, la escritura líbica entró en declive en la zona, pero mantuvo su vigor entre poblaciones nómadas que fueron desplazándose al sur a medida que avanzaba la romanización, nómadas que llegaron a la costa atlántica y arribaron "a todas las islas Canarias en torno a los primeros siglos de nuestra era: periodo en que se concentran las dataciones más antiguas", señala la Universidad de La Laguna en su web, al informar de la transcripción de la escritura líbico-bereber por su doctoranda Irma Mora, que se basa en el estudio de 429 yacimientos arqueológicos de Libia, Túnez, Argelia, Marruecos, Sáhara Occidental y El Hierro.

– **Que los primeros pobladores de las islas Canarias vinieron del norte de África se conoce hace tiempo. Pero parece que hay una cierta resistencia a estudiar esa cultura en su origen.**

– Sí. Cuando nosotros empezamos [desde la Cátedra Cultural de Estudios Berberes] había muchos prejuicios que, si bien han ido atenuándose, lamentablemente, persisten. Esa relación histórica y cultural con los bereberes ha estado siempre politizada de una forma u otra. Un *bando* ideológi-

IRMA MORA

DESCIFRA LAS INSCRIPCIONES DE LOS ABORÍGENES

“EN TODA CANARIAS EXISTE LA MISMA ESCRITURA LÍBICO-BEREBER, ES UN MARCADOR ÉTNICO”

co ha vinculado la cultura canaria exclusivamente a lo bereber y otro ha negado sistemáticamente ese vínculo indiscutible. Nosotros preferimos romper con esa dicotomía y afrontar la realidad tal y como se nos presenta.

– **Pensar que has descifrado el alfabeto líbico-bereber en El Hierro hace que me acuerde de la famosa piedra de Rosetta, cuyo descubrimiento permitió descifrar los jeroglíficos egipcios. En tu caso, ¿cuál ha sido la fórmula?**

– A mí me hace mucha gracia cuando me relacionan con el egiptólogo francés Jean-François Champollion y la piedra de Rosetta, porque no es ni mucho menos comparable su desafío con el mío. Yo partí de una serie de ventajas que Champollion no tuvo en el caso de la escritura jeroglífica que descifró. Las escrituras logográficas representan fundamentalmente palabras, su estudio es mucho más complejo, ya que disponen de muchos signos. En cambio, la escritura alfabética es más simple.

“Mi método consistió en estudiar 1.503 inscripciones líbico-bereberes del norte de África y de Canarias (eligiendo la muestra de El Hierro, 114 inscripciones). Hice un recuento de 18.535 signos con el fin de descubrir cuáles eran los más frecuentes y qué posición ocupaban dentro de las palabras, ya que los afijos que más se repiten suelen representar morfemas gramaticales (aquellos que expresan género, número, persona, etc.). Comparando el corpus norteafricano con el herreño, comprobé que, en general, los signos seguían los mismos patrones de frecuencia y posición. Las similitudes eran mayores con el alfabeto líbico meridional de la franja pre-sahariana (antigua frontera de la romanización).

– **¿Cuál fue la razón, el chispazo, que hizo que emprendieras esta aventura?**

– Una aventura o una locura -ríe-. Siempre me ha encantado la arqueología. Estudié Historia porque desde jovencita me apasionaba la arqueología, especialmente la de Canarias y el norte de África. En general, las evidencias arqueológicas muestran cierta diversidad insular. Sin embargo, el caso de la escritura líbico-bereber es diferente: se encuentra en las siete islas. Por tanto, es un marcador étnico, un marcador cultural de las gentes que poblaron el Archipiélago. También, en el Continente, esta escritura, como la lengua, ha sido un diacrítico cultural de los libio-bereberes. Al igual que nuestros aborígenes, los libio-bereberes continentales han sido un pueblo diverso en lo biológico y en lo socioeconómico. Incluso, han ocupado espacios ecológicamente dispares. Por ejemplo, los bereberes de la Cabília (Argelia) son agricultores sedentarios y habitan una región montañosa, mientras que los tuaregs son fundamentalmente pastores y comerciantes nómadas que viven en el Sáhara central. ¿En qué se parece un tuareg a un cabilio? En nada. Su vínculo ha sido la lengua

y, también, la escritura.

– **Estudiaste las inscripciones en El Hierro, pero también visitaste Túnez. ¿Qué dificultades tuviste para realizar tu investigación?**

– Me centré en Túnez porque es el país que alberga las inscripciones líbico-bereberes más antiguas (las oficiales de Dougga). En el sur de Túnez había unas inscripciones muy parecidas a las de Canarias que ya desaparecieron. Quería conocer el territorio

“NO HE RECIBIDO AYUDA, LAS LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN ‘HETERODOXAS’ NO RECIBEN EL MISMO APOYO QUE OTRAS”

donde se originó y se produjo la primera dispersión de la escritura líbico-bereber. Y, claro, me centré solo en Túnez porque todo me lo tuve que costear yo. No he recibido subvención de ningún tipo, a pesar de solicitarla a la Universidad de La Laguna. Las líneas de investigación que son heterodoxas, por así decirlo, no reciben el mismo apoyo que otras que cuentan con una trayectoria más consolidada en las universidades. Estuve en gran parte de Túnez, incluyendo las fronteras con Libia y Argelia. ¡Daba un poquito de miedo!, ya que en esas fechas el país estaba en alerta terrorista.

– **Terminamos: un recuerdo dulce.**

– Cuando Renata Springer y yo descubrimos nuevos paneles líbico-bereberes en Tenerife.

La entrevista tiene continuación en pellagofio.es



OJO DE PEZ
YURI MILLARES

LEÍAN Y ESCRIBÍAN

Sabían leer y escribir los aborígenes canarios? Sus inscripciones han sido tratadas por los arqueólogos como grabados *alfabetiformes*. La tesis doctoral de Irma confirma que es una escritura, la descifra y señala que la conocían en todo el archipiélago, pues emplean el mismo alfabeto líbico-bereber. La entrevista, en un aula de la Biblioteca Universitaria de la ULL, fue toda una lección magistral.