

ENTREVISTA
Julián Ramos

“A doscientos metros dentro de un pozo estás en otro mundo, miras arriba y no ves nada”



HISTORIA ORAL
Tito el de La Plata, ranchero por acequias y troneras

La hormigonera era un sacho y el cemento iba en triciclo

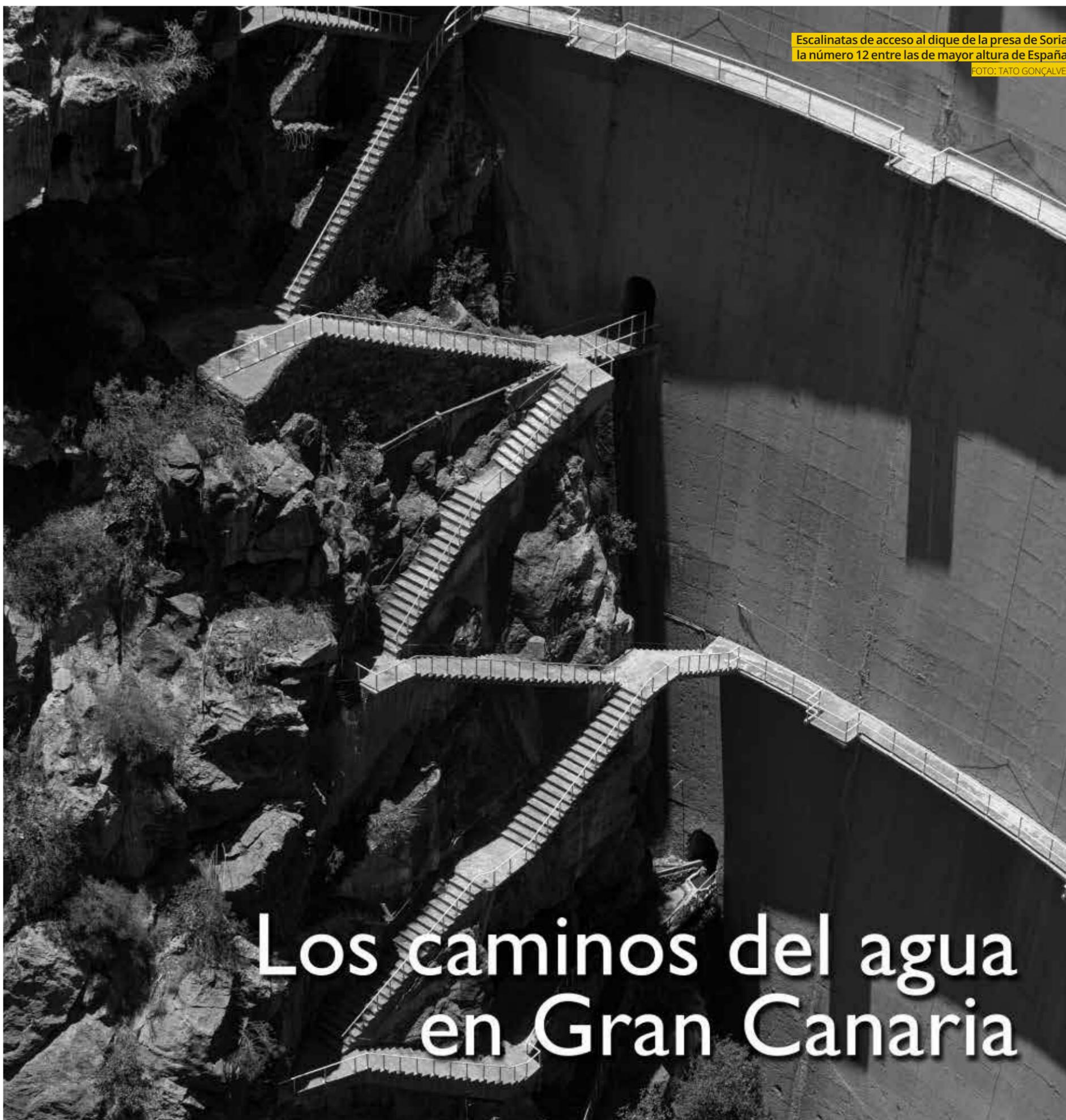
GASTROCLUB
Entre fogones y corderos

Queso de flor de vaca en una singular degustación con cordero isleño



pellagofio

EDICIÓN ESPECIAL PARA LA PROVINCIA/DLP
SEGUNDA ÉPOCA - NÚMERO 103
ENERO DE 2022



Escalinatas de acceso al dique de la presa de Soria, la número 12 entre las de mayor altura de España.

FOTO: TATO GONÇALVES

Los caminos del agua en Gran Canaria

gastroclub

JORNADAS GASTRONÓMICAS | ENTRE FOGONES Y CORDEROS

Y. MILLARES

En la rueda de prensa previa a la celebración de "Entre Fogones y Corderos", el presidente del Cabildo de Gran Canaria, Antonio Morales, ya había señalado que la edición de 2021 repetiría el formato de 2020 (más recogido, frente a ediciones anteriores que pudieron celebrarse de modo más multitudinario) anunciando que incluiría "sesiones de maridaje de vinos y quesos canarios".

Organizado la Asociación de Productores de Queso Artesanal del Noroeste con la colaboración del Cabildo insular y la participación de Madereros Insulares de Gran Canaria, para aportar unos 300 corderos de siete explotaciones ganaderas con raza ovina canaria, durante cuatro semanas participaron 22 restaurantes de Gáldar, Guía, Moya y Tejeda.

Exclusivo y de temporada

El restaurante cueva Mirador de Bascamao fue uno de ellos. Especializado en carnes a la brasa y con una amplia presencia en su carta de quesos de la comarca (incluyendo el queso de flor de Guía que tanto cuesta encontrar en la restauración de la isla), tenía como plato estrella de las jornadas un equilibrado y especiado guiso de cordero envuelto en hojaldre que su cocinera, Nouzha Abla Lahbile, define como una mezcla de las culturas culinarias canaria y marroquí.

Durante una sesión de maridaje con vinos de Gran Canaria y quesos con DOP de la comarca, llegó a la mesa una joya gastronómica menos habitual que el conocido y escaso queso de flor con leche de oveja. La rareza, toda una exquisitez, era un tradicional queso de flor elaborado sólo con leche de vaca. "Es un queso único de temporada que se suele hacer cuando las ovejas están secas y las vacas siguen dando leche. Hoy en día solo lo podemos encontrar en la zona de Fontanales", explica el maestro quesero Isidoro Jiménez.

Lo describe de "sabor persistente y agradable con una ligera acidez a yogur, de textura muy fundente".

La cata de este queso, disponible en pellagofio.es



Guiso de cordero de Gran Canaria especiado y envuelto en hojaldre de Nouzha Abla Lahbile, en una elaboración con influencias canaria y marroquí. | v. m.

Las jornadas gastronómicas dedicadas al cordero de la raza ovina canaria celebró su quinta cita, las semanas previas a la despedida del año, en un formato con la participación de restaurantes que incluía sesiones de maridaje de vino y queso con auténticas joyas como la que tuvo lugar en el Mirador de Bascamao.

QUESO DE FLOR DE VACA Y CORDERO CANARIO, DE LA MANO

**RAREZA Y RIQUEZA**

Los tres tipos de queso de la DOP de la comarca norte de Gran Canaria venían con "sorpresa", el queso de flor era de leche de vaca.

**QUESO Y VINO**

El enólogo Luis Molina y el técnico en valorización de producto local Manuel López armonizan el maridaje entre quesos y vinos.



pellagofio

INVESTIGA Y DIVULGA SUPLEMENTO

RECUERDA, búscanos el primer MIÉRCOLES de CADA MES



gastroclub

EL AGUA, RECURSO NATURAL QUE MUEVE LA VIDA



COME CON CIENCIA
LLUÍS SERRA MAJEM

Según la Organización Mundial de la Salud, **2.100 millones de personas no tienen acceso a agua potable y disponible en el hogar**. Y unos 4.500 millones carecen de un saneamiento seguro. Este escalofriante cálculo es el resultado de dos factores principales: **la escasez de agua en ciertos puntos del planeta y el uso incorrecto de la misma por quienes la gestionan**. A su vez, este recurso natural, patrimonio de todos, fuente indispensable de vida, supone un impulso económico vital; crea un círculo virtuoso en el que, a mayor cantidad de agua, mayor desarrollo. Y viceversa: sin ella, poco o nada es posible. Sin embargo, se malgasta, se obstaculiza su porte, se mira a otro lado cuando su desaparición parece inevitable.

El 70% del agua se utiliza en la agricultura, pero, en España, este importante recurso apenas se traduce en un 4% del Producto Interior Bruto. El restante 30% es para todo lo demás, limpieza, higiene, jardinería, ocio, industrias... Si tenemos en cuenta que el 30% de los alimentos se desperdician, podemos decir que más de un **20% del agua que utilizamos diariamente se desperdicia también**.

El consumo de agua necesario para cubrir las necesidades medias en humanos es de 2,5 litros diarios en los hombres y 2 litros en las mujeres. De esta agua, una parte proviene de agua y bebidas, y otra de los alimentos. **Para producir alimentos se requieren cantidades muy variables de agua**: 5 litros para un plato de legumbres, 15 para una lechuga, 25 para una papa, 50 para una naranja, 150 para un panecillo, 250 para un aguacate y 2.000 litros para

una hamburguesa. Es obvio que una dieta más pro vegetariana reducirá las necesidades de agua en la cadena alimentaria.

En una dieta mediterránea tradicional, ahora llamada flexivegetariana (dieta omnívora, pero que minimiza el consumo de carnes rojas y lácteos de vacuno), el "consumo diario de agua o huella hídrica" de una persona en nuestro entorno puede ser de unos 2.000 a 5.000 litros diarios, contando alimentación, higiene y limpieza.

En una dieta de una persona que ingiera grandes cantidades de carne roja, derivados, lácteos de vacuno (por ejemplo 300 o 400 gramos de carne roja y embutidos, que representa el consumo de más de una quinta parte de la población en España) este consumo puede ser de 15.000 a 25.000 litros diarios. ¡Entre 5 y 15 veces superior! El equivalente al agua de casi una piscina olímpica por persona y año. ¿Quién ha dicho que la solución no está en nuestras manos? Por desgracia, hay muy pocos profesionales que se hayan preocupado de estos aspectos de la alimentación, que englobamos bajo el concepto de sostenibilidad: algunos llevamos ya casi 20 años intentándolo.

El reconocimiento de la importancia de una correcta hidratación se ha incrementado en los últimos años, y es a partir de este siglo que esta área de la nutrición gana importancia.

Existe, no obstante, una información tergiversada y un desconocimiento por parte de la población acerca de su relevancia. Aparte de los efectos agudos sobre la deshidratación, que puede conducir a la muerte, **la ingesta inadecuada de líquidos** puede tener re-



Nave de almacenamiento y distribución a domicilio y a comercios de agua mineral natural embotellada junto a la Fuente Agria de Teror. | Y. MILLARES

lación con: la litiasis renal, infecciones del tracto urinario, cefaleas, cáncer colorrectal, cáncer de vejiga, enfermedad dental, estreñimiento, alteraciones del metabolismo proteico y lipídico y patología gerontológica y cognitiva. El consumo adecuado de agua es útil para la prevención de estas enfermedades y trastornos y también de la obesidad y la patología cardiovascular.

Las **recomendaciones para una correcta hidratación** incluyen: tomar bebidas en cada comida y entre las mismas; elegir el agua preferentemente al resto de bebidas y, a ser po-

Para producir alimentos se requieren cantidades muy variables de agua: 15 litros para una lechuga, 25 litros para una papa, 250 litros para un aguacate y 2.000 litros para una hamburguesa

sible, agua con un adecuado contenido en sales minerales; aumentar el consumo de frutas, verduras y ensaladas, sopas y caldos; no confiar en la sensación de sed para beber y tener una botella de agua a mano; niños y ancianos son colectivos que presentan mayor riesgo de deshidratación; elegir las bebidas de acuerdo con el nivel de actividad física y estilo de vida; aumentar la ingesta de líquidos en época de calor y antes, durante y después del ejercicio; de 8 a 10 vasos al día es una buena referencia.

Consumir más sano es beber agua y derrocharla menos. Se trata de un bien escaso que debemos preservar. Es un elemento crucial de la transición ecológica. Es la clave para la vida. Y para terminar, un proverbio chino: **Cuando bebas agua, recuerda la fuente**.

CASA LOS HERRERA, ENTIDAD DEL PRODUCTO GOMERO



CHIP DE MORENA
FRANCISCO BELÍN

Nada mejor que aire fresco para emprender el año por estrenar, para proseguir con buen regusto el cambio de nuevos dígitos. No lo afirmo solamente en el sentido que, seguro, intuirá el lector de hábitos saludables y todo eso, sino también en unas cuantas convicciones más que desgrano a partir de mi reciente viaje a Hermigua. Sí, viví *in situ* mucho más que aire fresco. En síntesis, podría argumentar que, a flor de piel, se puede

sentir este proyecto con sentido, formación con sensibilidad, audacia, ilusión, perseverancia, producto local a mansalva, amor por la tierra (con hechos y sin empalagos) y unas muy visibles dosis de talento en cocina y sala.

De ese equipo me pude enriquecer con los condimentos que me proporcionaron las personas que hacen posible el obsequio diario del Hotel Escuela Rural Casa de Los Herrera, de su pulcritud con la materia prima de la Isla y

el despliegue culinario, aquí definitivamente notable.

"Un proyecto formativo promovido por Hecansa que cumple una doble funcionalidad: formar en el mundo real a las nuevas generaciones de restauradores y promover los productos locales de La Gomera a través de una de una oferta diferenciada y de calidad". Así reza el mensaje en la página web. Pero yo me extenderé en este primer "Chip de Morena" del año.

Inaugurar 2022 y mi cuaderno de viaje en Hermigua resulta de lo más estimulante. Aguardaba en el aeropuerto Miguel Navarro, chef gomero de pro (con estrella en las otras islas, Baleares) y director gastronómico de esta preciosidad de concepto, que ya me había puesto al tanto de lo que estaba borboteando en este municipio gomero desde hace algún tiempo. Más allá de lo convencional. Es que este cocinero de raza no cesa en ordenar todo este puzzle, dentro del ideario de Hecansa: que La Gomera no sea únicamente almogrote, pescado fresco, papas y mojo.

"Nos es fácil", me convence mientras visitamos los espacios destinados a las formaciones de alumnos de Hecansa, pero a la vista está que se están recogiendo los frutos. Por

de pronto, y me encanta, el desayuno no es de buffet al uso. Olvídense.

"La mayoría de nuestros platos están elaborados con productos de origen local para contribuir a la economía de la isla y reducir la huella de carbono". El enunciado es categórico, pero hay bastante más chicha en todo esto y el chef es un magnífico guía, les aseguro.

Dio tiempo, antes de comprobar la excelencia gastronómica de la que ha dotado el director a la carta y menú degustación, de visitar al molinero Rayco Herrera, de Gofio Gomero, y también para catar unos vinos francos ricos de uva forastera gomera.

Me despedí con medida nostalgia, pero sé que volveré.

Un proyecto de Hecansa para formar a nuevos restauradores y promover los productos locales de La Gomera con una oferta diferenciada y de calidad

el reportaje

LOS CAMINOS DEL AGUA | EXPOSICIÓN 'AGUAS DE LA CALLE'



Tanque cueva (estanque subterráneo excavado en la toba) abandonado y con muestras de derrumbes en la finca San Rafael, en Telde. | TATO GONÇALVES

El agua es vida y, en Gran Canaria, toda una cultura del esfuerzo de siglos que ha horadado montañas, canalizado rios y valles y aplicado tecnología e imaginación.

SUDOR ISLEÑO EN POS DEL AGUA

YURI MILLARES

El patrimonio hidráulico de Gran Canaria es el de una obra de ingeniería inmensa. En sus 1.558 km² cuenta con 74 grandes presas (de una altura superior a 15 metros, incluidos sus cimientos, pero hay un número todavía superior de las consideradas "pequeñas presas"). Sin embargo, es sólo la parte más visible y llamativa de un "patrimonio cultural de carácter hidráulico único, grandioso, gigantesco" -en palabras del investigador Jaime González González- de más de 7.000 obras que incluyen estanques, pozos, galerías, cantoneras o acequias.

"Tras la Conquista, buena parte de los colonos que se establecieron en Canarias eran portugueses y andaluces, conocedores de la ingeniería hidráulica musulmana desarrollada a lo largo de siglos en al-Ándalus, y que de-

bieron transferir de forma anónima a estas islas", indica Francisco Suárez Moreno, también investigador del patrimonio hidráulico de Canarias, que señala a la Mina de Tejada (construida de 1514 a 1526) como la primera gran obra hidráulica de Canarias gracias a la cual "los conquistadores pudieron convertir el Real de Las Palmas en capital de la isla, abasteciéndola de agua y regando sus huertas", añade (ver artículo en pág. 7 de este *Pellagofio*).

"Yo creo que el norte de Gran Canaria es el paradigma a nivel mundial con tanto pozo, tanto estanque y tanta presa junta, además de tanta infraestructura añadida como cantoneras y acequias. ¿Te das cuenta del trabajo extraordinario de la gente en Canarias en la búsqueda del agua?", dice al periodista. La isla se convirtió en una especie de queso gruyere que acabó afectando a unos recursos acuíferos



Escalones en la pared para acceder a un estanque subterráneo en Anzo (Guía). | TATO GONÇALVES

que no se iban recargando al mismo ritmo que se extraían.

Ese paisaje hidráulico y la fascinación que siente el isleño por el agua la convierte el fotógrafo Tato Gonçalves en imágenes dentro de otra fascinación. "Me apasiona esa arquitectura de paredes, escalones, acequias, esa cultura del esfuerzo", explica. Desde la Casa Museo León y Castillo le habían propuesto más de una vez llevar una exposición fotográfica a sus salas y se decidió por este tema.

"Durante un año trabajé la arquitectura de presas y acequias. Visité muchas presas y estanques buscando ese punto. Iba los días que me cuadraba, en coche o en moto. Empecé por la finca de San Rafael, una finca abandonada en Telde que me impactó...", inicia el relato de su periplo.

La exposición, titulada "Aguas de la calle", se compone de una selección de esas fotos, en blanco y negro y en formato grande, con "una banda sonora de sonidos del agua que grabé". En su ubicación de la Casa Museo León y Castillo la exposición cierra sus puertas este 9 de enero, pero ahora comienza una itinerancia que la traslada, en primer lugar, a La Fortaleza, al Centro de Interpretación de La Sorrueda, para estar del 20 de enero al 20 de marzo.

el reportaje

LOS CAMINOS DEL AGUA | EXPOSICIÓN 'AGUAS DE LA CALLE'



Paredes escalonadas en un lateral del conjunto de las presas de Casablanca, en Firgas. | TATO GONÇALVES

ALMA DE AGUA PARA
CUERPOS FÉRTILESJULIETA MARTÍN FUENTES
ESCRITORA

Retratista de almas y de eso que está entre el cielo y el suelo que solo unos pocos ven y sienten, Tato Gonçalves consigue trasladarnos a un mundo quizás más bello de lo que es, o quizás es como él lo fotografía y nos regala con las imágenes de su mirada.

La primera vez que me mostró sus instantáneas de esta exposición *Aguas de la calle*, en las Jornadas sobre El Agua de la Casa Museo León y Castillo, creí escuchar murmullo de cañerías desbordadas, a su madre avisándolo de que había agua de la calle, a él llegando de la playa de Las Canteras disfrutando de una ducha larga, descalzo, sin restricciones de tiempo o de jabón. Y estaba sonriendo. Todo eso vi en sus estanques con restos de agua fresca aferrada a las paredes, libre para ir donde quiera, viva para que nuestra tierra y nuestras gentes sonrían también como él, como ríe mi padre cuando llueve, como tarareaba su madre quizás, cuando

estaba contenta porque había entrado agua de la calle. La sonrisa de una madre no se olvida. Son nuestras diosas, y así habla Tato Gonçalves de la suya, con la alegría de quien conoce el valor del amor con el que nos protegen para toda la vida.

Qué expresión, ¿verdad? "Ha entrado agua de la calle" a través de sus estanques, de las cañerías, de los aljibes y en la tierra fecunda que son también nuestros cuerpos.

Tato Gonçalves es un artista que logra conmovernos y llevarnos en un viaje en el tiempo a través de sus doce fotografías de gran tamaño en blanco y negro a las que ha añadido una instalación y un guiño a los sentidos.

La historia de los canarios, de los grancanarios, es la historia de la lucha por vencer la falta de agua. Y como toda historia del hombre o la mujer es la lucha por vencer todo aquello que tenemos en contra. Tal vez por eso él retrata tan bien la huella, el



Tato Gonçalves ante algunas de sus fotografías de la exposición 'Aguas de la calle'. | ÁNGEL MEDINA (EFE)

brillo, la estela y el camino del agua. Dan ganas de beberla, porque inmediatamente sientes sed de vida al observar cómo la mira él. Poesía en imágenes para honrar nuestra memoria. Él es especialista también en eso, porque no solo es ver, es sentir y respirar mientras miras. Es conmoverte.

Las fotografías de Tato Gonçalves se te quedan en la memoria y en el corazón como ese jardín seco en el que se planta un recuerdo. Se riega, se le habla, se arrancan las malas hierbas que crecen a su alrededor y se riega de nuevo, porque hemos sido testigos de su belleza. Y la

belleza nos cambia la vida. Yo casi había olvidado cómo era vivir sin agua suficiente y él me ha regalado la sonrisa de recordar cómo era lavarme el pelo sin prisa, porque había entrado agua de la calle. Con esta exposición nos regala felicidad. Estoy deseando admirarlas y que él hable a nuestra memoria.

La historia de los canarios, de los grancanarios, es la historia de la lucha por vencer la falta de agua

historia oral

LOS CAMINOS DEL AGUA | RANCHERO POR ACEQUIAS Y TRONERAS

Ranchero de los de balde y sacho, a sus 78 años Tito el de La Plata puede contar que en los 50, siendo apenas un muchacho, plantó pinos en la cumbre; en los 60 trabajó en la construcción de presas como las de Chira o Fataga; y en los 70 estuvo en la construcción de canales como el Trasvasur.

LA HORMIGONERA ERA UN SACHO
Y EL CEMENTO IBA EN TRICICLO

YURI MILLARES

Mariano Marrero Arbelo ha vivido toda su vida en el caserío de La Plata (1.250 m de altitud), encrucijada de caminos en el municipio de San Bartolomé de Tirajana que enlaza el norte y el sur de la isla, de ahí que en realidad lo conozcan como *Tito el de La Plata*. Desde aquí ha caminado en todas direcciones para acudir a su trabajo siempre vinculado con las obras hidráulicas del sur de la isla y su mantenimiento (salvo cuando, con apenas 14-15 años, participó en las repoblaciones forestales en el entorno del roque Nublo).

De profesión ranchero, desde 1974 repartiendo el agua de las presas del Cabildo, "yo he andado todas esas montañas", señala a su alrededor, en la imponente cuenca de Tirajana, la mañana que habla para *Pellagofio*. "El ranchero es el que sirve el agua a los miembros de las comunidades de regantes. Me llamaban y me decían «mañana me echas 20 horas», yo soltaba el agua y cuando estaban las 20 horas cerraba", explica.

Tenía que abrir llave y revisar los canales por donde discurría el agua. Canales a cielo abierto, más tarde con tuberías en su interior, que recorría para comprobar que no tuvieran pérdidas, así como medir en las cantoneras que esas 20 horas de agua llegaban a su destino. Largas caminatas de horas entre riscos, siguiendo el recorrido de la acequia, con un balde, un saco de cemento y un sacho "a cuestras", sonríe.



Mariano Marrero (Tito) en el patio de su casa en el caserío de La Plata. | Y. MILLARES

"Hoy es un trabajo muy distinto, pero antes era muy duro -añade-. Es lo que había. ¿Usted sabe lo que es estar un hombre con un saco de cemento una hora a cuestras para llegar al sitio y volver para ir a buscar la arena? Y coger piedrillas del barranco para hacer grava y hacer el hormigón".

Hace una pausa y añade: "¿Sabe cómo se hicieron los canales? Con una bicicleta con tres ruedas y un cajón para llevar el material. Eso era riesgo y no había carretera, hasta caminando da mie-

do. Hoy lo primero que se hace para estos trabajos es la carretera, pero antes había que recorrer el risco y buscar el corte por donde llevar el canal. Si se hacía un pequeño túnel era a pico y para hacer el canal iba el triciclo, desde la presa o donde llegaban los coches, haciendo viajes con sacos de cemento por todo aquello que tenía sus curvas. ¡Y la hormigonera era el sacho! Se amasaba todo a sacho: arena, cal, cemento... De Maspalomas para arriba se plantaba mucho tomatero, se gastaba mucha agua y había".

El ranchero cumplía su trabajo diligentemente y con mucho esfuerzo. "En las cantoneras teníamos cinco o seis bocas y sabíamos lo que pasábamos, si querían 30 litros poníamos tres bocas y las demás las tapábamos. Y aquello no fallaba".

HABLAR CANARIO

LA PRESA DE
CHIRA EN OBRAS,
SIN LLAVES Y
REBOSANDO

Tito el de La Plata trabajó en la construcción de la presa de Chira entre 1960 y 1964, años en los que se añadieron los últimos 10 metros a la pared del dique. "En el tiempo que estuve la vi rebosar cuatro veces", dice. Una de esas veces fue en octubre de 1962, recuerda. En aquel momento "la presa no tendría más de 80 horas de agua. Entonces pega a llover. Eran las 12 del mediodía y desde esa hora hasta las 7 de la mañana siguiente cogió la presa ¡17 metros de altura!".

El muro de la presa cuenta con una bomba y dos tubos de desagüe cada 10 metros, pero como aún estaba en obras "no tenía las llaves puestas en los tubos de arriba. ¿Sabes cómo los tapé? Amarré una **perola*** con un **cabresto***, la solté hasta la altura del tubo y como la chupaba, se taponaba. Así estuvieron tres días hasta que trajeron y pusieron las llaves, aunque el agua siguió subiendo y la presa rebosó".

En total Chira tiene cinco bombas, "pero por los tubos de la punta de abajo ya no sale agua porque está taponada", detalla. La presa tiene una capacidad de 5,64 hm³ (5.640 millones de litros de agua).

cabresto. Aquí, una soga.
perola. "Recipiente metálico, en forma de *balde*, pero con asas en los lados", cita el *Tesoro lexicográfico del español de Canarias*.

EL CONSEJO EDITORIAL,
REUNIDO EN SANCOCHOSBAÚL DEL LECTOR
MÍCHEL JORGE MILLARES

Casi dos décadas dieron para muchos *condutos*, la dieta atlántica de sabor y saber local, que recorría las islas, para *entullir* con fundamento las canariadas y algún chismorre. Todo con mucho humor y diversas lecturas, como es habitual en las revistas humorísticas, máxime si hay que sortear la censura. Sin embargo,

nada pudo impedir la manifestación de humor y su propagación. Con la aparición periódica en la prensa de «El Conduto», el humor isleño tuvo su órgano oficial, con su contundente y pantagruélica divisa: *Entullo pa toa la semana. Suplemento humorístico de 'Diario de Las Palmas' al cuidado de Cho Juaá* (Eduardo Millares Sall).



En abril de 1970 un sancocho en la playa de El Burrero reunió al equipo que hacía el popular suplemento humorístico «El Conduto» de 'Diario de Las Palmas'. | ARCHIVO PELLAGOPIO (CEDIDA POR ANA LÓPEZ)

Es tiempo de dificultades, del auge del tipismo, de Pancho Guerra, las creaciones de Néstor Álamo y Los Gofiones. Y estas páginas incorporan a la escena el retrato, en blanco y negro, de una sociedad campesina y portuaria, cosmopo-

lita y aislada, una historia canaria del mundo a través del humor. La realidad deformada pero reconocible, con un código de canariedad, un formato, un impulsor, pero también un grupo de colaboradores que asistían al condumio y enyesque humorístico o Consejo Editorial.

Los lectores coleccionaban «El Conduto» para releerlo. El equipo del momento de éxito fue retratado en abril de 1970, en un sancocho en El Burrero, a quienes identificamos con los *nombreres* que perduraron. De izq. a dcha.: Antonio Cardona (*Bartolito Socarrán*), José Rivero, Eduardo Millares (*Cho Juaá*), Pedro Schlueter, José Alemán (*Pepito el de Tafira*), Agustín Millares (*Guanapay*), Agustín López (*Vate López*) y, *encloquillado*, Luis Rivero (*Chanito el del Carrizal*).

patrimonio

LOS CAMINOS DEL AGUA | CINCO SIGLOS DE OBRAS HIDRÁULICAS



En Gran Canaria hay 339 galerías y pozos-galería y 104 minas de agua. La fotografía ha sido tomada en una de ellas, situada en el norte de la isla. | CÉSAR KANO



La Mina de Tejeda (1526). Hasta la reforma de 1970 no se habían usado explosivos en el túnel. | F. SUÁREZ MORENO

La primera gran obra hidráulica en Canarias data del s. XVI: la Mina de Tejeda, 330 m de un túnel excavado en la roca que apenas tenía 60 cm de alto y debió causar un gran sufrimiento a los operarios que lo excavaron.

TODA UNA ISLA COMO UN QUESO GRUYERE

Y. MILLARES

Minas y galerías se solapan en la nomenclatura de estos túneles tan habituales como recurso hidráulico en las Islas, pero no hay que confundirlas. La mina es un túnel que busca aguas su-

bálveas en la capa de aluviones del cauce de los barrancos; la galería de agua es otro túnel, más amplio y largo, que se perfora en la roca, casi siempre sin entibar y sin lumbreras de ventilación, explica Francisco Suárez Moreno en su libro *Las minas de agua de Gran Canaria (1501-1950)*.

“Casi todas las minas se localizan en Gran Canaria, mientras que las galerías se hallan especialmente en las islas de

Tenerife y La Palma, más húmedas y con ricos acuíferos en el interior de sus altas montañas”.

Curiosamente, la más famosa de las minas de agua y primera gran obra hidráulica de Canarias (se ejecutó entre 1514 y 1526), la Mina de Tejeda, no es una mina ni una galería filtrante, sino un túnel para el trasvase de agua desde el manantial más rico de Gran Canaria en la cabecera de la cuenca de Tejeda, a 1.470 m de altitud, hacia la vertiente húmeda del Noreste para llevarla por acequias a la ciudad de Las Palmas. Su nombre, cree Suárez Moreno, se le aplicó “porque en su origen se denominaba también mina a un caudaloso manantial”.

“Todo comenzó -relata- cuando los conquistadores ya habían asentado su primera administración en torno al campamento militar del Real de Las Palmas. Debían tener noticias por los indígenas de que en un extraordinario paraje verde de las máximas alturas de la Isla manaba agua a borbollones, sobre todo en un recodo (*ancón*) de los andenes traseros (*culata*) de Tejeda y que, a modo de grandes arroyos, fluía hacia el barranco grande y llegaba hasta La Aldea de San Nicolás”.

330 metros de túnel

El proyecto -que a partir del s. XIX sufrió reformas y adaptaciones- consistió en conducir las aguas que brotaban en la vaguada de El Ancón de La Mina por una acequia excavada de 1.840 m de largo en los Andenes de La Mina, hasta la boca de un túnel que perforó 330 m de boca a boca y seguir acequia abajo 44 km hasta Las Palmas. Su caudal, que en la actualidad apenas es de 11 litros/segundo, era en esa época de 100 litros/segundo (comparable, destaca Suárez, a los actuales nacientes de Marcos y Cordero, en La Palma).

Abrir un túnel de esa longitud, de 60 cm de alto por 40 cm de ancho, a través de una dura roca y con las herramientas que había en el s. XVI “nos parece hoy una obra extraordinaria”, señala, aunque más que fijarse en el *mito tecnológico*, él se pregunta por “el sufrimiento de los operarios que lo trabajaron”, ya que era apto sólo para trabajadores “delgados y jóvenes, quizás niños (puede que hasta esclavos)”, pues no hay datos más allá de las dimensiones de lo excavado.

La obra se empezó simultáneamente desde ambas vertientes. “Ambas perforaciones avanzaron lentamente a lo largo de los años, con un trabajo penoso, sobre todo en invierno, y se encontraron en un punto casi exacto con un escalón de 0,50 m de desnivel”, destaca.

A esta mina le siguieron otras. El inventario que ha realizado suma un total de 106 minas en Gran Canaria, de las cerca de 110 que hay en toda Canarias. En cuanto a pozos y sondeos, son 2.318 en Gran Canaria de los casi 4.000 que hay en el archipiélago. Galerías y pozos-galería se estima que hay 1.575 (339 en Gran Canaria, por 1.055 en Tenerife y 162 en La Palma).

EL DETALLE

POZOS Y ESTANQUES, CON 'MOLINOS DEL PAÍS'

En el siglo XVIII “se desarrollan mucho las galerías en una economía de autoconsumo (cereales), pero con los plátanos y los tomates es cuando viene la expansión y en el XX se perforan muchos pozos y se hacen las grandes presas y grandes estanques. En los pozos se introduce la tecnología de elevación de aguas”, detalla Francisco Suárez Moreno a *Pellagofio*.

Para elevar el agua de tanto pozo y estanque, “vinieron molinos de todos sitios”, asegura, el más extendido fue el llamado “americano, como los de las películas del Oeste, que eran muy baratos. En La Aldea llegó a haber de 200 a 300”, dice. Muchos de ellos se vendieron de segunda mano para Fuerteventura.

También hubo tecnología canaria de los molinos. Uno muy grande, multipala, los fabricaba una fundición de Las Palmas, los *molinos del país*, o *canarios*. En La Aldea había por lo menos diez y en Fuerteventura había muchos”, dice.

cita con Canarias

YURI MILLARES

Para trabajar dentro de un pozo a varios cientos de metros de profundidad, colgado de un balde metálico que sujeta un cable de acero, había que estar hecho de una pasta especial. Los operarios de un pozo apenas son cuatro personas: en el fondo, cavando el pozo, poniendo dinamita o a cargo de la bomba (si había agua que elevar) estaban dos piqueros o poceiros; en la superficie, manejando el winche que sube o baja el cable de acero estaba el maquinista; y vaciando fuera con ayuda de una carretilla la tierra que se sacaba del fondo, o atento a lo que necesite el maquinista, estaba el terrero. Julián Ramos –que cumplirá 71 años este 8 de enero– empezó como terrero, siguió de piquero y, por último, fue maquinista.

– **Antes de entrar a trabajar en pozos, ¿a qué se dedicaba?**

– Cuidaba animales con mi padre, pero desde que cogí los diecisiete ya estaba buscando un trabajito que me diera algo. Me fui a un pozo que hay de Fagajesto para arriba, que le llaman el pozo de la Ladera Brava, y le pedí trabajo al encargado: me dio de terrero. Después, de los dos piqueros que había se fue uno para otro pozo, así que pedí bajar al fondo con el otro que seguía.

– **¿Recuerda la primera vez que bajó? ¿Cómo fue la experiencia?**

– La recuerdo bien: como yo que-

ría bajar y todo el día estaba de terrero, me fue bien, no me sentí con miedo.

– **¿Terrero es el trabajo para el que llega novato?**

– Sí. Está arriba y cuando llega el balde del fondo del pozo, lo desengancha y lo vacía de la tierra que están excavando y la tira por fuera. También hay quien no baja al pozo de ninguna de las maneras porque tenía miedo.

– **Abajo está uno en completa oscuridad, hay que llevar una luz de carburo.**

JULIÁN RAMOS

MAQUINISTA Y PIQUERO DE POZOS

“A DOSCIENTOS METROS DENTRO DE UN POZO ESTÁS EN OTRO MUNDO, MIRAS PARA ARRIBA Y NO VES NADA”

– Llevábamos las luces de carburo. Aparte, siempre había un cable con un bombillo abajo, un poco lejos: el agua le caía encima y no se veía bien. En el fondo hay que picar para abajo con el piquero y mandar arriba la tierra. Pero cuando la tierra se pone dura hay que abrir fuego en redondo y según el material podían ser ocho tiros; a veces, hasta once.

– **¿Se refiere a dinamita?**

– Sí.

– **¿Qué otras tareas se hacían?**

– En el fondo del pozo hay que hacer de todo. Si no sabes, tienes que aprender con el otro que sabe. Una vez fui con un muchacho que era un poco medroso a colocar un tubo de seis metros en la punta de abajo del pozo, donde estaba la bomba, en Palomino. Nosotros estábamos en el balde sujetos con el cable del winche principal y en el cable del winche auxiliar iba el tubo colgado. El maquinista estaba arriba atento a la señal de la campana. Había que meter un tornillo en el tubo de seis metros que estaba moviéndose; yo solo no podía y el muchacho no soltaba la mano del cable. Le digo: “Pepe, si no sueltas esa mano y me mantienes el tubo no puedo poner el tornillo”. Al final soltó la mano y me mantuvo el tubo y ya pude meter el tornillo y enroscar la tuerca. Tenía miedo; después lo perdí.

– **Lo normal es tener miedo ahí abajo, ¿no?**

– Yo no recuerdo tener miedo. Una vez se le aflojó la tuerca a una de las orejas que sujeta el balde y en el giro para vaciarlo, al terrero se le soltó y pasó justo detrás de nosotros. Si nos coge las costillas nos funde.

– **Al bajar al pozo ¿cómo se comunican con el maquinista que los baja con el winche? ¿Habló de una campana?**

– Sí. Dos campanadas era “abajo” y una era “arriba”. Y siempre despacito. Yo cuando manejaba el winche y tocaban la campana los movía un poquito, me daban otro toque y ya arrancaba para arriba, porque en los pozos la vida de los de abajo estaba en manos del que se quedaba arriba. Pero con el winche auxiliar, como eran dos “abajo” y uno “arriba”, para cambiar de winche se daba un repique y se avisaba al maquinista, entonces en el winche principal era dos “abajo” y tres “arriba”. Nunca tuvimos problema, ni cuando estuve arriba de maquinista, ni abajo en el balde.

– **¿Qué profundidad tienen los pozos?**

– Doscientos y trescientos metros. Y el de Los Llanos tiene quinientos.

– **¡Pues abajo está uno en otro mundo!**

– Yo diría que sí.

– **A esa profundidad ni se escuchará lo que pasa en la superficie.**

– Desde que te metes ahí debajo no escuchas nada, pierdes hasta la vista de arriba. Por la mañana cuando uno va bajando, que todavía no hay humo, si miras para arriba ves un poco de claridad, pero cuando llevas un rato abajo con el humo de las luces de carburo y el que

sale del calor que producimos nosotros, miras para arriba y no ves nada.

– **Entre los riesgos del pozo están los gases.**

– Eso es lo peor. Si el pozo está bien y con cuadrillas que sepan trabajar es difícil que pase algo. Todos los pozos no tienen gases; cuando vas bajando notas el olor o notas el calor, o la luz que llevas delante se apaga o parpadea, entonces te vuelves para arriba porque hay que ventilar el pozo

– **Terminamos: un recuerdo dulce.**

– Cuando pasas el risco, el agua suele estar debajo en una piedra volcánica más porosa que llamamos *broconal*. Un recuerdo dulce es estar picando y que te salga un chorro de agua, sales arriba y se lo dices al maquinista.

La entrevista tiene continuación en pellagofio.es



OJO DE PEZ
YURI MILLARES

COLGADO DE UN BALDE METÁLICO

La cita tuvo lugar en el pozo de Las Fuentes, en otro tiempo con tanto caudal que abastecía a la pequeña ciudad de Guía. Allí se dejó retratar en la boca del pozo junto a una guindola, un gran cajón en el que se bajaba al fondo, aunque él prefería ir colgado de un balde metálico. “Me gustaba más ir en el balde, donde cada uno tiene que ir con una pierna metida dentro del balde y otra fuera”, dice.