

Historia oral

Nacido para pescar, Torano se come la vieja hasta rebozada

Cuando apenas tenía doce años, Victoriano ya embarcaba con su padre a bordo del 'Reina Ico', un barquito de seis metros de eslora. Desde entonces nunca ha perdido las mañas de la pesca, menos aún a cocinar el pescado.

YURI MILLARES

Playa Blanca es como se conoce desde hace siglos una pequeña playa de arenas rubias en contraste con sus vecinas de Ásife al este y de La Campana y Bajo Montaña al oeste, "de gravilla de color gris oscuro las dos primeras y de arena rojiza la última", según las describe Agustín Pallarés, investigador de la toponimia y la historia de Lanzarote en su artículo "El territorio de Rubicón y sus topónimos".

De ella toma su nombre el pueblo que creció en esa misma orilla, cuando a principios del siglo XX se asentaron allí pescadores "de las aldeillas de Papagayo y Berrugo, a los que se fueron agregando sucesivamente otros de Corralejo y Tostón en Fuerteventura y algunas familias más de los pueblos vecinos de Femés y Las Breñas", escribe Pallarés.

Entre quienes allí fundaron su hogar estaban el pescador Salvador Santana (de Fuerteventura) y su esposa Dolores Cabrera (de Lanzarote). Allí nació su hijo Victoriano hace 67 años, cuando este pueblo del norte de Lanzarote aún no conocía el turismo y los pescadores del lugar varaban sus barqui-



Victoriano Santana y su hija Débora sujetan sendos ejemplares de cherne romeete (el cherne canario) en El Golfo I
TATO GONÇALVES

Torano, provisto de hacha y cuchillo, muestra cómo limpia y prepara un pescado. | GONÇAVES



• Hablar canario

Emprender en un pueblo sin casas ni carretera

Si Casa Salvador inició su andadura en un momento en el que el pueblo de Playa Blanca comenzaba a recibir sus primeros turistas, cuando Victoriano Santana se instaló por su cuenta y abrió el bar (luego, restaurante) Casa Torano en El Golfo allí no había más que "cuatro chocitas", describe su hija Débora. "Mi abuelo Salvador le decía: ¡estás loco, a qué vas a ese pueblo que no hay nadie, por allí no pasa ni la carretera!".

Pero allí también empezaban a llegar turistas, dispuestos a recorrer aquella pista de tierra para ver el Charco Verde, una llamativa laguna de aguas verdosas por un alga y el azufre que contiene. Sin duda, uno de los atractivos paisajísticos de Lanzarote. Aunque, en 1981, reconoce Victoriano, "esto estaba vacío, no había más que un bar (que ahora se llama El Bogavan-

te), que lo cogí yo y le puse Casa Torano. Después ya compré una casita vieja y la fui arreglando". Ahora hay carretera, once restaurantes, "y todos escapamos".

morretúo, -a. Con labios gruesos (Sin citas para esta acepción. "Morretuda" también es persona "testaruda, terca", cita el *Tesoro lexicográfico del español de Canarias*).

vieja sancochada. "Pez autóctono del litoral canario y el más apreciado por todos los isleños. Por ser su hábitat el 'marisco' y el 'veril' cercano a la orilla, es de carne blanca, fina y delicado sabor (...). Formas de prepararlas: Vieja jareada, vieja sancochada [guisada con agua], caldo de viejas" (Orlando García Ramos, *Voces y frases de las Islas Canarias*).

• Baúl del lector



Carlos Santana Jubells

A la zanga y 'encachuchados'

Allá por las cuatro de la tarde, la terraza de la pensión-restaurante Casa Salvador comenzaba a aromarse con un olor extraño, no molesto en realidad, mezcla de sudor, pescado seco, salitre y tabaco sin filtro. En la conejera Playa Blanca de los años setenta del siglo XX algún guiri, de los que empezaban a dejarse caer procedentes del más norteño y urbanizado Puerto del Carmen (o La Tiñosa), pudo preguntarse si esa congregación de hombres *encachuchados* y que hablaban a gritos cortos tendría algo que ver con el carnaval que anuncia Casa Salvador y asoma en la fotografía.



Marineros y pescadores jugando dominó y zanga en Casa Salvador. | CEDIDA POR TORANO SANTANA

Nada más lejos de la realidad. Tras haber pasado muchos de ellos la mañana en sus barquillos sacando del mar los sustentos, las tardes se pasaban en compañía, tomando *piscos*, charlando y cabreándose de vez en cuando con la mala jugada del compañero de dominó o zanga (o "sinseño", como parece que se le denominaba en Lanzarote) y que tiraba por tierra esa estrategia que se va desarrollando por sí sola a medida que avanza el juego.

Ahí están (muchos ya fallecidos) Mateo, Aurelio, Juan, Francisco, Manolo o Luis el *Capitán* (identificable por la gorra blanca

que lleva). Como otros muchos hábitos cotidianos, ya es muy difícil encontrar a estas congregaciones de vecinos, conocidos, amigos o no tan amigos echando las tardes *patrás*, en un trasunto vigesimonómico de grupo de Whatsapp.

Aun intentando no resultar retrógrado, no deja de dar tristeza y asombro a partes iguales ver cómo han cambiado algunas cosas.

tos en la playa. *Torano*, como llamaban a ese niño –y lo siguen llamando hoy– ya empezó a acompañar a su padre "a la pesca con nasas y con anzuelos", relata. Unos años después ("cuando empezaron a llegar los turistas por allí", recuerda Torano, que entonces tendría ya los 16 o 17) sus padres abren Casa Salvador, un restaurante y pequeña pensión de diez habitaciones que enseguida se convirtió en lugar de una apreciada gastronomía marinera y popular. Allí mismo estaba, incluso, el almacén de la sal de Janubio a donde la iban los marineros a buscar para llevarla a barcos que fondeaban frente a aquella playa.

Torano siguió pescando y cuando no iba con su padre, ocupado atendiendo Casa Salvador, "iba con un padrino mío, Mateo". Y no sólo aprendió a pescar, también a preparar el pescado ("Yo he arreglado muchas cienes de toneladas de pescado", ríe) e incluso a cocinarlo con su madre, que era quien cocinaba en el restaurante ("Trabajábamos la sopa de marisco; la **vieja sancochada***, frita o rebozada; y lo típico, que es el caldo de pescado que se hacía con mero. No había otra cosa", añade).

"En ese entonces había un montón de pescado en Lanzarote –sigue contando–. ¡Mucho! Meros, los que querías. Iban los barquillos y, el que menos, traía siete o nueve. Y congrios, cuando iban a pescar congrios. Y con las nasas venía mucha chopo, abades, jureles, la sama **morretúa*** grande".

Victoriano hace mucho que tiene su propio restaurante donde él mismo es quien cocina, Casa Torano. Allí sirve el pescado que le abastecen varios arrieros, pero cuando puede, también pesca para sí mismo. "Yo he nacido marinero y me gusta pescar, tengo más cordeles que cualquier marinero". Como curiosidad, prepara la vieja de cuatro maneras diferentes: a la espalda, frita, sancochada y –cosa poco habitual– rebozada ("Con vieja grande, en filetes que envuelve en harina y huevo y no se deshacen, yo no sé la magia. Y queda tan jugosa que parece merluza", dice su hija Débora).

Versión más extensa en la edición digital (en *pellagofio.es*).