

Personas

vistas por Padrón Noble



GABRIEL RODÓ VERGES

Gabriel Rodó Vergés fue director de la Orquesta Filarmónica de Gran Canaria allá por los años cincuenta. Por entonces la Sociedad Filarmónica se acercaba a sus cien primeros años de existencia. Rodó, músico catalán de sólida formación, vino a la isla acompañado de su esposa, Lupe Sellés, excelente chelista, que formó parte del plantel de músicos de la Orquesta. El periodo en el que dirigió a la Filarmónica es recordado por los aficionados a la música como una etapa muy digna de esta Orquesta, a pesar de las dificultades que el maestro hubo de superar para conseguir una agrupación orquestal equilibrada y de calidad. Por otro lado, don Gabriel Rodó se preocupó en gestar un Conservatorio destinado a la formación de posibles valores musicales que luego nutrirían a la misma Orquesta, labor que luego se olvidó hasta la creación del actual Conservatorio de Música de Las Palmas de Gran Canaria. Más tarde marcharía a Colombia para dirigir la Orquesta de Bogotá, último periplo de su vida.

Personajes populares

BALDOMERO

A muchas personas mayores les hemos oído contar anécdotas sobre personajes populares de tiempos pretéritos. Hacen referencia a una época de nuestra ciudad que suelen recordar como más grata. Una época en que casi todos los vecinos se conocían entre sí. Eran mayores la pobreza y la incultura, pero resultaban los caracteres más acusados y la fauna humana más pintoresca y variopinta.

Por uno de estos personajes de antaño me interesé, debido a que se le adjudicaban anécdotas muy buenas, pero con tantas variaciones añadidas que imposibilitaba discernir cuál era la versión auténtica. En vista de ello consulté el caso con dos especialistas que sentaban cátedra en los aledaños del Café Madrid: uno era don Pedro Perdomo Acedo, periodista, poeta, ex director del "Diario de Las Palmas". El otro, menos intelectual, pero no por ello de bagaje anecdótico menos jugoso: don Federico Sarmiento, periodista en su juventud, y dedicado en sus años menos mozos a organizar homenajes a canarios ilustres.

Su dictamen sobre el caso me lo dieron a dúo en su "consulting" de la plaza de Cairasco. Yo no hago más que repetir fielmente lo que ellos me contaron, sin añadir ningún comentario de mi cosecha, esperando que esta versión se acate como la definitiva y quede zanjada de una vez para siempre esta ardua controversia histórica:

Baldomero era alto, espigado, con unas piernas muy largas. Era zapatero remendón. En aquella época había dos clases de zapateros: el que hacía los zapatos e iba la gente a probárselos al taller como quien se prueba un traje, y el que se dedicaba sólo a remendarlos. A ponerles, como se decía antes, palas y punteras. Un taller de zapatería era el de Milán. Otro el de maestro Juan Fuentes, en Santo Domingo, que tenía hasta dieciséis operarios. Baldomero trabajaba solo. Tenía su habitáculo (casa y trabajo), en la calle del Diablito, que hoy es Villavencio.

Baldomero vivía solo. Su madre residía en Valleseco. Sentía locura por ella. Siempre que podía, como no lo tuviera bajo sus garras la bebida, iba a verla.

Baldomero, borracho, la emprendía con los políticos locales. Su blanco predilecto era don Diego Mesa. Don Diego Mesa era inspector de la guardia municipal, una especie de virrey. Había dado órdenes de que recogieran a los borrachos de la ciudad y los llevaran detenidos a lo que se llamaba el cuarto de las

Continúa en la Página 30



pone al sol durante cinco días hasta llegar al quemado de la pieza que se realizará siempre en las tardes de los días soleados.

II.— El quemado y sus fases

El primer tipo de cocción en la isla de Tenerife fue sencillamente cocer la pieza al aire libre como hacían los aborígenes guanches. Luego le siguió el horno árabe, que comprendía un pequeño recinto, en el que se depositaban y quemaban las ramas, y encima de éste la cámara, la cual va perforada para que las llamas circulen libremente, lugar donde se colocaban las vasijas. Actualmente se utilizan los hornos con cámaras cerradas y sin recinto.

El quemado comprende tres fases:

- a) **Calentamiento del horno.**— Debe alcanzar una temperatura de 50° a 60°, colocándose posteriormente las vasijas y tapándose la puerta en caña con una tabla o plancha durante dos horas.
- b) **Recubrimiento.**— como su nombre indica, se cubre toda la superficie de las vasijas con abundantes brasas, con poca leña y a fuego lento.
- c) **Escape de humos.**— Cocidas las vasijas, se abre el horno para que escape el humo almacenado, al contrario de lo que se hace en la alfarería de la isla de San Miguel de La Palma. Veinticuatro horas después, se destapa la "bravera" del horno para que vaya enfriando, y doce horas más tarde se destapa el horno completamente. A las dos o tres horas de enfriamiento del horno se extraen del mismo las piezas definitivas.

III.— Utensilios tradicionales de la alfarería de Acentejo

Tenemos las siguientes variantes:

- 1.— La típica **talla victoriera**. La de

más grosor y tosquedad de las realizadas en el Archipiélago, de unos 28 a 29 cms. de alto.

2.— El **bernegal**, para las destiladeras, mucho mayor que la talla, de unos 33 a 35 cms. de altura, es cumplido y no chato; luego tenemos la variante de bernegal destinado a los poyos de cocina, de cerca de 90 cms. de altura, que antiguamente se empotraban en los mismos como recipientes para el agua.

3.— Los **braceros**, en sus dos modalidades, el de guisado de leche (de unos 14 cms. de altura) y el destinado a los sahumeros de incienso, eucalipto o romero, de 7 cms. de alto y que además llevan una asa por detrás.

4.— Los famosos **tostadores**, de un metro el de tostar centeno; de unos 60 cms. el destinado para el millo, trigo o café, y los más pequeños de 40 cms. de alto y con dos asas, los destinados al tueste de las castañas.

5.— Las **ollas**, en diferentes tamaños y modelos según su variado destino, ya sea generalmente para papas o para la leche.

6.— El **escurridor** de las papas arrugadas, muy semejante en forma, aunque mayor, al tostador de castañas.

7.— Los **gánigos**, llamados aquí a una especie de lebrillos para el amasado del gofio.

Todo esto constituye el entrimado peculiar de estas joyas de nuestra tradicional artesanía del barro en la comarca de Acentejo, que va a perdurar gracias a la labor de Ramón Jorge, haciendo surgir de sus manos y la tierra las vasijas, bello exponente de toda una tradición artesana y de nuestra más vestusta y singular cultura.

MANUEL PEREZ RODRIGUEZ
(De la Asociación Española de Etnología y Folklore)

cachuchas, porque en él los guardias solían colgar sus gorras. Luego se llamó también el cuarto del cemento, o, simplemente, el cemento porque las camas eran de mampostería. Llevaban detenido a un maleante, y un traseúnte le preguntaba, zumbón:

— **¿A dónde te llevan Rafaé?**

— **Al cemento.**

El cuarto de las cachuchas, o del cemento, estaba en la fachada norte del ayuntamiento, dando a un callejón frío y aburrido. Allí llevaron varias veces a Baldomero, cumpliendo la orden de don Diego Mesa sobre los beodos.

Una de las veces que llevaban a Baldomero detenido, al pasar por delante del Obispado, salía el obispo en ese momento. El obispo, que era el padre Cueto, al ver a Baldomero, se conmovió, se paró, alzó la mano y le echó la bendición. Se para un momento Baldomero, le echa a su vez la bendición al obispo, y le dice:

— **Ni me debes, ni te debo.**

En cierta ocasión estubo de visita en Las Palmas el obispo de Tenerife, Fray Albino. Al verlo pasar, Baldomero preguntó quién era aquel conspicuo personaje.

— Es el obispo fray Albino.

— **¿Albino?** — Miró para él— **Tú al vino y yo al ron.**

Hay una anécdota de Baldomero que es menos conocida que las anteriores, pero que revelan una gran imaginación: Una vez se rumoreó que Baldomero había muerto. Lo que ocurrió en realidad fue que no se le veía el pelo porque tuvo que pasar una quincena en el cuarto de las cachuchas. Cuando salió fue a coger el travía eléctrico en la plaza del mercado y, al subirse a la plataforma delantera, un conocido le espetó:

— **¡Oh, Baldomero! Me alegro de verte. Decían que te habías muerto.**

— **¡Sí, mi niño, sí** —le contestó un poco molesto— **Pero es que le pedí quince días de permiso al sepulturero.**

Baldomero, borracho, soltaba sapos y culebras por la boca, sobre todo si lo llevaban detenido. A don Diego Mesa le decía barbaridades. Lo más inocuo que le decía era: "¡Muera don Diego Mesa!". Luego varió y gritaba: "¡Viva don Diego Mesa!" y añadía en voz baja "para j...".

Baldomero era republicano, y daba vivas a la República y a don José Franchy. Sin embargo, no llegó a ver la República. Murió antes del 31.

Era un borracho de población, no de barrio. Se emborrachaba por los mercados. Nunca fue pedigrüño. Se emborrachaba con dos pesetas, y para eso ganaba de sobra.

LORENZO DORESTE SUAREZ