

LA VIDA GUACHINCHE



NO ES FÁCIL LLEGAR HASTA ELLOS. NI ENCONTRARLOS. PERO SON UNA DE LAS TRADICIONES MÁS DELICIOSAS DE TENERIFE: BIENVENIDOS A LOS GUACHINCHE.

Texto **Marisa López González** Fotos **Adrián Ríos**



L viajero que viene a la isla de Tenerife lo hace buscando la buena temperatura que se mantiene durante las cuatro estaciones del año y la relajación que acompaña el paisaje de playas de arena negra, palmeras y olas. Sin embargo, hay un viaje alternativo. Un viaje que se adentra en las montañas del norte de la isla, allí donde el olor del pino canario y el frescor de los helechos verdes envuelven al visitante. En esta zona, las nubes traídas por los vientos Alisios quedan atrapadas por el magnetismo de los montes que rodean al Teide, generando una humedad de esas que calan los huesos. Los lugareños conocen este fenómeno como panza de burro, por el color grisáceo de las nubes. Pero quien lo observa desde arriba, porque ha superado las montañas y está de camino a la cumbre del volcán, contempla admirado un mar de nubes que se extiende por el horizonte hasta difuminarse con el Atlántico.

© Izda., alfombras de lana artesanal en las calles de Pampaneira. En la pág. siguiente, de izda. a dcha., Cortijo La Viñuela, en Pitres; escalera decorativa en una casa; la

En este escenario de montañas separadas por unos pocos kilómetros de la playa, se encuentra un tipo de restaurante único: los guachinches, unas tabernas de comida canaria regentadas normalmente por una familia de agricultores. Se desconoce su origen, aunque hay quien lo sitúa por el siglo XIX, cuando el vino canario era muy popular entre los británicos y los campesinos les invitaban a probar su producción acompañándolo de alguna tapa preparada por su esposa. Sea como fuere, hoy en día, estas sencillas casas de comidas están dispersas por los montes del norte de Tenerife, principalmente en la zona de La Corujera, en el municipio de Santa Úrsula. El lector debe estar prevenido: no es fácil encontrarlos ni llegar hasta ellos. Se conocen por la fama que se ganan entre la gente local, pero no suelen tener más señalización que aquella que se lee una vez se llega a su puerta. Los encontrarás si tecleas en Google, pero siempre será mejor pedir recomendaciones a los lugareños. Cualquiera sabrá decirte al menos tres o cuatro. Además, es importante que ir en su búsqueda en un coche que tenga un embrague preparado y que los nervios estén listos para mantener la primera marcha por las largas pendientes que preceden a cualquier guachinche que se precie.

Con todo, quizás esta inaccesibilidad sea parte de su magia. El dueño de un restaurante normalmente querrá que su local esté en la vía principal, sin embargo, el dueño de un guachinche no puede elegir. ¿Por qué? Porque está en su propia casa. Como en sus orígenes, los propietarios siguen siendo agricultores que quieren vender el excedente de uva y vino que producen en la huerta contigua a su hogar así que, normalmente, han habilitado una estancia de su casa, ya sea el salón o el garaje, para servirlo. Este es el caso del guachinche El Churrasco, situado allí donde la civilización termina y empieza el monte. Hacia el año 2001, la burbuja inmobiliaria explotó en la isla y muchos de los que trabajaban en la construcción como José Eladio Pérez Arbelo se quedaron sin empleo. Por suerte, José Eladio tenía algo más: los viñedos que había heredado de sus padres. Entonces, decidido a buscar la forma de sacar adelante a su familia, creó un guachinche en el garaje de su casa para vender el vino que antes producía para consumo propio. Toda la familia se involucró. Su

mujer Benigna Mesa Guzmán se encargaba de cocinar las tapas con las que acompañar el vino de su marido cuando terminaba la jornada laboral en el servicio de hotel. Los dos hijos de la pareja dejaban la maleta al llegar del colegio y ayudaban atendiendo a los clientes. El éxito no llegó de forma inmediata. Eladio Pérez Mesa, hijo menor y actual parrillero del guachinche, cuenta que recuerda pasar las tardes jugando con la pelota en la calle esperando a que alguien se acercase por allí. Sin embargo, “el boca a boca”, explica, hizo que poco a poco fueran llegando personas que habían oído hablar del buen vino y la comida sabrosa que servían allí y, hoy en día, pueden presumir de llenar todas las mesas y de formar alguna que otra cola de clientes esperando por una. “Empezamos vendiendo poquito vino. El que cogíamos nosotros en nuestra viña, que serían unos 2.000 litros. Actualmente, producimos entre 10.000 y 12.000 litros. De ellos unos 9.000 son de vino tinto, unos 1.000 de blanco afrutado y otros 1.000 de blanco seco”, cuenta Eladio. Su madre se dedica ya enteramente al guachinche y sus tías también trabajan con ellos. Abren desde el miércoles por la tarde hasta el domingo. Sin embargo, desde el martes por la mañana, Benigna se levanta para ir a comprar los productos que necesitan para elaborar el menú. Por la tarde, las tías de Eladio se unen y entre las tres se ponen manos a la obra: pelan las papas y preparan a fuego lento su famosa fabada para que al día siguiente esté reposada. “Somos un negocio familiar”, asegura Eladio.

El Churrasco es de los pocos guachinches que quedan por la isla que pueden considerarse auténticos. La popularidad de estas casas de comidas, donde se puede beber vino, comer carne y otros platos locales por un módico precio de unos diez euros por comensal, hizo necesario regular un sector que había crecido informalmente. Así, en el año 2013, el Go-

Los campesinos invitaban a los ingleses a probar su vino con una tapa. Así nacieron los guachinches.

© Izda., alfombras de lana artesanal en las calles de Pampaneira. En la pág. siguiente, de izda. a dcha., Cortijo La Viñuela, en Pitres; escalera decorativa en una casa; la cocina de Nancy en Casa Paprika, Atalbéitar. En la doble pág anterior, pared encalada con azulejo típico y paisaje alpujarreño.

bierno de Canarias aprobó un decreto que delimitó la actividad de los guachinches. Desde entonces, aquel que quiera tener la licencia tiene que cumplir los siguientes requisitos: solo puede servir vino y agua, tres platos de comida y nada de postre o café. Además, el vino tiene que provenir de la cosecha propia y una vez se acaban las existencias, tienen que echar el cierre. Por ello, el tiempo máximo que pueden abrir son cuatro meses al año. Normalmente, de noviembre a enero-febrero. Estas limitaciones han empujado a muchos a pedir una licencia de bodega o de restaurante.

El Churrasco es uno de los pocos que quedan. Ellos tienen la licencia de guachinche. “Los tres platos que componen nuestro menú son: churrasco, pollo y fabada. Luego, para acompañar, tenemos papas fritas y queso de cabra y oveja que compramos en una quesería local”, explica el hijo menor. Para beber, como hemos dicho, la única opción es vino y agua. Sin embargo, un secreto a voces y que, además, es costumbre por aquí, es que se puede pedir Seven Up. Este refresco es muy popular porque ayuda a rebajar el vino, tanto para el que conduce como para el que quiere amortiguar su sabor.

Si tuviésemos que elegir dos olores que impregnan este guachinche sería el de la sazón de la carne y el de la leña que ha recogido el propio Eladio en los bosques del norte. Él cuenta con orgullo que está a cargo de la parrilla y puntualiza a qué se refieren cuando en este guachinche hablan de churrasco, su plato estrella. No quiere que los clientes se confundan con la pieza de ternera tan famosa en la cocina argentina: “Nosotros nos referimos al costillar del cerdo. Lo llamamos churrasco porque es el nombre que le puso mi padre cuando empezamos a hacerlos hace 19 años. Antes de tener el guachinche, él solía salir a cazar con los amigos y cuando estaban por ahí de tenderete (vocablo canario para referirse a un encuentro entre amigos de carácter festivo) solían echarle al costillar un mojo que hacía mi madre y así, con un poco de sal, lo ponían a la brasa”. El resultado es una carne tostada, es decir, churrascada, como dicen en su casa, con esa salsa que es su ingrediente mágico. “Y así se quedó el nombre del guachinche y de nuestro plato”, comenta.

En cuanto al tiempo de apertura, la familia Pérez tiene la suerte de contar con dos bodegas, por lo que tienen dos licencias que les permiten abrir el doble, es decir, hasta siete u ocho meses. En 2020 abrieron el cuatro de noviembre y esperan cerrar el próximo mes de junio, aunque si agotan el vino cerrarán antes. Entonces, tienen algunos meses para descasar, pero en agosto comenzarán de nuevo con la vendimia y la producción del vino que les permitirá abrir una nueva temporada.

Con los años, el garaje de la familia del guachinche El Churrasco se ha ido convirtiendo en un local acogedor donde familias y amigos se reúnen para disfrutar de la comida típica con el sabor de lo cocinado a fuego lento y con el cariño de lo casero. Quizás parte de su éxito también se deba a que quien entra aquí se siente bienvenido desde el primer momento. “Aquí cabemos todos”. Estas tres sencillas palabras que se pueden leer en una de sus paredes se encuentran rodeadas de un variopinto repertorio de imágenes de personas que van desde Francisco Franco a María Teresa de Calcuta. “Este mensaje, da igual el orden en el que lo leas, siempre va a decir lo mismo: aquí cabemos todos o todos cabemos aquí. Con ello queremos decir que, en nuestra casa, seas quien seas, siempre serás bien recibido”, asegura Eladio. ♦

