



EEN CONTINENT IN MINIATUUR

INGRID ZWARTJES

Gran Canaria

Inhoud

Voorwoord	7	5. Hoge toppen, diepe dalen	91
1. De koloniale charme van Las Palmas	11	Tafira	91
Drie sportieve routes		Bandama	92
Route 1: Fietsen langs de Atlantische Kust: van La Isleta tot San Cristóbal	12	Santa Brígida	93
Route 2: Historisch Vegueta: kapers op de kust!	26	Vega de San Mateo	94
Route 3: Playa de las Canteras	39	Pico de las Nieves	95
2. Langs de ruige noordkust	45	Roque Nublo	99
Agaete	46	San Bartolomé de Tirajana en Fataga	99
Puerto de las Nieves	54	6. Het onbekende Gran Canaria	109
Gáldar	56	Telde	109
Sardina del Norte	58	Ingenio	115
3. De romantiek van het platteland	63	Agüimes	116
Arucas	63	Guayadeque	118
Teror	69	Temisas	123
Firgas	71	7. Het stoere zuidoosten	125
Moya	75	Santa Lucía de Tirajana	125
El Roque	77	Castillo del Romeral	131
4. Rustieke schoonheid	79	Pozo Izquierdo	135
Cruz de Tejeda	79	Vecindario	135
Tejeda	81	8. Vakantiepret in het zuiden	141
Artenara	85	Bahía Feliz	141
Pinar de Tamadaba	89	San Agustín	142
		Playa del Inglés	143
		Maspalomas	147
		Arguineguín	148
		Puerto de Mogán	149
		San Nicolás de Tolentino (La Aldea)	157
		Index	158



zondag van 10.00-13.00 gratis rondleidingen met gids) en aan de linkerkant de stadsarchieven.

Als we omhoog lopen tot aan de *Plaza del Espiritu Santo* en daarna een klein stukje afdalen door de *Dr. Chi*-straat, vinden we rechts op de hoek het *Museo Canario* (www.elmuseocanario.com), een archeologisch en etnografisch museum waar je alles kunt leren over de leefwijze van de Canarische aboriginals. Markant detail: er zijn ook geopereerde schedels en mummies te zien. Iets hoger gelegen in de *Calle Castillo* ligt links het *San Martín Centro de Cultura Contemporánea*.

Aan de overkant van de voormalige Guinguada-rivier

Terug op de *Plaza de Santa Ana* lopen we weer richting snelweg en steken die over op de plek waar vroeger een stenen brug lag, geflankeerd door vier beelden die de vier jaargetijden voorstellen. Daar liggen aan onze rechterkant de *Plaza de las Ranas* (eigenlijk *Plaza de Hurtado de Mendoza*) met de kikkerfontein, de Openbare Bibliotheek en het *Centro Monopol*, een voormalig winkelcentrum dat nu enkel nog een bioscoop en eetgelegenheden herbergt. In de bioscoop worden films in originele versie vertoond, dus niet nagesynchroniseerd zoals in Spanje meestal het geval is. Heb je zin in een kop koffie of gin-tonic? Neem dan de lift naar *La Terraza de Benito* op de bovenste etage. Een trendy terras met super uitzicht op de oude binnenstad.





Vanaf Firgas is het via de GC-300, GC-350 en GC-75 niet ver meer naar het plaatsje Moya, de 'Groene Stad'. Je doorkruist de *Barranco de Azuaje*, de Azuajekloof, die tot het *Parque Natural de Doramas* behoort. Dit natuurgebied staat van oudsher bekend om zijn rijke vegetatie, die kon groeien dankzij de al eerder genoemde mineraalwaterbronnen. Het kuuroord dat hier voorheen stond, is nu nog slechts een ruïne. *Walk in Gran Canaria* (www.walkingrancanaria.com) organiseert begeleide wandelexcursies in verschillende talen door de Azuajekloof.

Moya

Vlak bij Moya vinden we het laatste laurierbos van het eiland, *Los Tilos de Moya*, te bereiken via de GC-700. Het is een geweldig bos om in te wandelen, want het is er lekker koel en het ruikt er heerlijk. De Spaanse naam voor laurierbos is *laurisilva*, wat eigenlijk een verzamelnaam is voor verschillende soorten bomen die tot dezelfde familie behoren, met een

Pella de gofio

De herders namen deze ingrediënten al mee voor de lunch en kneedden het deeg in hun knapsak (meestal gemaakt van de maag van een geit) wanneer ze honger kregen. Wij hebben gelukkig een keuken tot onze beschikking.

Ingrediënten:

200 gr geroosterd maïsmeel (gofio)
1 theelepel olijfolie
1 theelepel suiker
1 glas water
zout

Los het zout en de suiker op in het glas water. Strooi het maïsmeel in een kom en giet er de olijfolie en de wateroplossing over. Meng deze deegmassa met je handen, geef er vorm aan en klaar is je gofiobrood. Je kunt het zo op een schaal opdienen. Naar Canarisch gebruik neemt iedereen er met zijn handen een stukje van. Lekker bij zoute vis en olijven.



Vooraf in de zomer, zo tussen 10 en 13 augustus, is het bal. Dan trekt de aarde door de Perseïden-meteoreenzwerm en zijn er veel 'vallende sterren' te zien (eigenlijk meteoren, maar dat haalt de romantiek er een beetje af). Dit fenomeen wordt ook de 'Tranen van Laurentius' (*Las Lágrimas de San Lorenzo*) genoemd, die op 10 augustus zijn naamdag heeft.

Het bedrijf Astro Educa (www.astroeduca.com), in 1995 opgericht door een groep docenten, organiseert astronomische excursies op verschillende plaatsen in het centrum en zuiden van het eiland. Kijk hun website er maar eens op na en geef je op voor een van hun 'Nights of Stars' of 'Astro-Hikings', met begeleiding in het Engels en Spaans.

Roque Nublo

Via de GC-130, de GC-600 en de GC-60 dalen we af naar de *Roque Nublo*, een 80 meter hoge monoliet, die samen met *El Fraile* en de al eerder beklommen *Roque Bentayga* het gezicht van het eiland bepaalt. De *Roque Nublo* ligt op 1.813 meter hoogte en wordt vergezeld door de kleinere *La Rana* (De Kikker) naast hem. Hij is wandelend te bereiken vanaf de nabijgelegen parkeerplaats. Een kleine sportieve inspanning die meer dan de moeite waard zal blijken. *Roque Nublo* is van dichtbij namelijk nog imposanter dan van veraf. Helemaal indrukwekkend zijn de steile wand-klimmers die deze rots te lijf gaan. Voor *diehards* is er een langere wandelroute om de rots heen.

Mocht je hier toevallig bij het vallen van de avond zijn, haast je dan niet, maar geniet van de magnifieke zonsondergang die je van hieraf ziet. Voor de sterrenkijkers onder ons organiseert AstroEduca nachtelijke escapades naar deze rots.

San Bartolomé de Tirajana en Fataga

De GC-60 afdalend richting San Bartolomé de Tirajana en Fataga, vind je verschillende restaurants langs de kant van de weg waar je je tegoed kunt doen aan de Canarische keuken. Vanaf hier zijn er ook verschillende routes te volgen, afhankelijk van het tijdstip



6 | Het onbekende Gran Canaria

Telde

Telde, even ten zuiden van Las Palmas, is de oudste stad van het eiland. Al in 1351, lang voor de verovering van het eiland, werd de stad door paus Clemens VI tot bisdom benoemd. Een titel die in de praktijk echter weinig waarde kreeg. De Franciscaner monniken uit Mallorca en Aragón waren hier namelijk niet geliefd en werden uiteindelijk door de aboriginals bij Jinámar van een berg afgegooid. Telde was voor de autochtone Canariërs namelijk een van de twee hoofdsteden van het eiland, een eer die ze deelden met Gáldar. Het is dan ook niet verwonderlijk dat er een enorme rivaliteit speelde tussen deze twee plaatsen. Het *guanartemato* (koninkrijk) Gáldar besloeg grofweg het noorden en westen van Gran Canaria (van Las Palmas tot Mogán) en het *guanartemato* Telde het zuiden en oosten.



Bij twee gelegenheden lukte het Gáldar om alle inheemsen in een rijk te verenigen, hun rijk dan wel te verstaan. Na de eerste unificatie kwamen de Teldenaren blijkbaar in opstand en vochten met 10.000 man tegen het 4.000 man sterke leger van Gáldar. Hoewel in de minderheid, wonnen de *Canarii* uit Gáldar opnieuw.

Andere geschiedkundigen beweren echter dat Arguineguín de macht had over het eiland, een positie die Telde erfde, en dat de inheemsen uit Gáldar daartegen in opstand kwamen. Hoe dan ook, een man stak met kop en schouders boven alle anderen uit. En dat was Doramas, branieschopper en selfmade kapitein uit Telde.

San Juan en San Francisco

In Telde zelf is een bezoek aan het stadscentrum een mooie gelegenheid om te genieten van de Canarische architectuur. Telde is een stad die uit verschillende wijken bestaat, waarvan de belangrijkste die van San Juan en San Francisco zijn - elk met een eigen kerk. En met een eigen sfeer. De San Francisco-wijk is een eenvoudige, gezellige wijk waar van oudsher veel kunstenaars en arbeiders wonen. San Juan daarentegen is de chique wijk van onder andere de suikerrietbaronnen, wat ook te zien is aan de imposante San Juan-kerk. Deze kerk heeft een schitterend Vlaams altaarstuk en een Christusbeeld uit het Mexicaanse Michoacán dat geheel volgens Indiaanse traditie van een pasta van maïs is gemaakt. Beide uit de zestiende eeuw.