

# COCINA CANARIA

*La cocina canaria tiene una gran variedad y una riqueza mucho mayor de lo que pensamos cuando invitamos a nuestros amigos visitantes a tomar unas papas arrugás con mojo picón o a comer un sancocho. Quizás nuestros platos tradicionales son hoy bastante desconocidos, sobre todo en la ciudad, e imperan otros gustos impuestos acaso por las necesidades de la vida actual, pero siempre hay un toque de sabor canario que no olvidan nuestras amas de casa a la hora de preparar la comida de cada día. De esa gran variedad de nuestra cocina nos da buena muestra un muy antiguo recetario, conservado en unos cuadernos manuscritos, cuya reproducción iniciamos hoy y que tienen el interés de informarnos del tipo de comida que tenían nuestros antepasados, quienes, por lo que comprobamos no debieron comer nada mal, al menos los que pudieran hacerlo. Como introducción a este viejo recetario hemos escogido un artículo que publicara hace ya bastantes años en "Diario de Las Palmas" don Luis Benítez Inglott, con aquel seudónimo, que hizo popular, de "Pío Cid".*

## Escabeche de pescado

El pescado que ha de ser para escabechar, se fríe sin ponerle harina sin quedar nada crudo por dentro, y cuando esté frío se pone en la pieza en que ha de estar escabechado.

Para 18 libretas de doce onzas de pescado se echan en tres cuartillos de vino blanco, que sea bueno, después se pone agua en la que se habrá hervido un puñado de hojas de laurel, hasta que esté si lo cubre o no lo cubre y un poco de vinagre, desde fuera para que se siente una majita, y la sal correspondiente y especies finas, canela clavillos y pimienta negra (azafrán no): después se echa aceite quemado y con todo esto que llegue a estar cubierto. Se deja estar así algunos días para que tome el gusto de todo y después ya se usa de él frío y la salsa resulta más sabrosa. Si se pone mayor cantidad de vinagre, aguanta más tiempo, pero no es tan gustoso.

## Pescado en salsa de almendras

Se escama bien se le limpia y se corta en ruedas.

Se hace un sofrito con buena manteca poniéndole un ajo machacado, cebolla picada y perejil.

Se sancochan aparte unas almendras, se muelen y se echan en el májor; luego el pescado se revuelve todo con cuidado para que no se parta y después se sazona con sal y pimienta y se sirve en su salsa.

## Jigote

Se toma la masa de una gallina, guanaja o guinea, y después de cocinada, se pica muy bien poniéndole miga de pan y huevos duros y cortados en pedazos pequeños. Luego se agrega ese picado al caldo bien colado y con coscorrones de pan bien fritos se sirve.

# LOS BUENOS PLATOS CANARIOS

*Quejose hace días un amigo extranjero de no poder encontrar en los sitios que pretenden atraer a los forasteros los platos típicos de nuestra cocina isleña. Me preguntó si es que no los había, y yo tuve que hacerle una relación de los que recordaba. Se maravilló de que no se presentasen en las minutas de hoteles y restaurantes.*

*Y tenía razón; porque entre las cosas buenas del mundo, algunas nos pertenecen en el imperio de los fogones, y si no, dígalas usted. Y lámente-se conmigo de su ausencia de los comedores canarios que dicen hacer, con fracaso evi-*

## Potaje de berros, jaramagos o de hinojo

Póngase a guisar judías, luego berros, jaramagos o hinojos picados finitos, patatas picadas, ñame, un frito bien cargado de ajos, cominos, y especies majadas con pimentón (poco) y se saca el majado con aceite y el agua necesaria.

## Crema borracha

Viértase en un gánigo, un cuartillo de vino, bueno y blanco, azúcar abundante, luquete de limón y canela y hágase hervir.

Se preparan aparte 7 huevos para aprovechar las yemas que se batirán con espátula de madera hasta que estén bien ligadas. Se vierte sobre ellos poco a poco el vino hasta mezclarlo muy bien. Después se pasa por una estameña y se vierten en las jícaras para que se cuaje al baño maría.

dente, alta cocina internacional. Está primero, el clásico y sustancioso "puchero". Después de la gustosa sopa azafranada, aparece el montón casi artístico de las verduras, las piñas color de fuego, las peras, la roja calabaza, el pálido ñame, la amarilla batata, las papas, los garbanzos, las habichuelas, la col todo más atractivo por el "majado" de pimentón, ajos y especias. Y ello, al lado de la carne, del tocino, del chorizo y del trozo de gallina, componiendo el más apetitoso bodegón. Sin contar la ensalada a gusto del consumidor. Después no hay que olvidar el maravilloso caldo de pescado, del que puede decirse, copiando la coloreada literatura de Paul Morand, que es un verdadero "bovril de pez", donde todos los aromáticos jugos marinos, destilados como esencias, se juntan al cilantro, al tomate, al laurel, formando una grandiosa sinfonía de sabores. ¿Y qué decir del "sancocho", cantado superiormente hace ya muchos años por don Rafael Ramírez Doreste? Verdad es

que la auténtica e inmarcesible gloria del sancocho está en el "mojo" encarnado, demoníaco, infernal, pero sin rival en el gremio de las salsa enfeudadas a la roja pimienta.

¿Y la antigua e incomparable "cazuela de gallina", cuyo denso y oloroso caldo de color de oro viejo, concentrado y aromático, puede resucitar a un muerto?

¿Y las "viejas", finísimas, delicadísimas, cocidas cuidadosamente para conservarles su elegante librea de color gris acero o rojo cardenal, y presentadas luego en la fuente de plata, sobre un lecho de lechuga fresca o de berros recientes, esperando el aceite y el vinagre del aliño?

¿Y el guisado de cordero a la manera isleña, bañado en la espesa salsa cuyo olor basta para despertar el apetito? ¿Y el cabrito asado, rezumando grasa y presentando su delicada carne cubierta con la túnica dorada y brillante que le dá el fuego?

¿Y la "cabrilla", princesa de los mares, pequeña, pero de

soberana succulencia? ¿Y el aristocrático agriote que, con perdón de Grimaud de la Reyniere, es el auténtico "rey de la Cuaresma"?

Y ahora, una rápida revista al postre canario. ¡Qué rica la "sopa-ingenio"! ¡Qué cúmulo de dulzura el "bien-mesabe"! ¡Qué estupendos "bollos de alma"! Y esa larga e ilustre familia de los bizcocho para todos los gustos: bizcochos lustrados de Tamaraceite, bizcochos de Moya con su peto de blanco azúcar sobre el tostado cuerpo, bizcochos de Telde y de Guía, bizcochos lisos...

¿Y cómo terminar una buena comida sin el café de la Matanza o de Agaete?

Pero veo que olvido los buenos vinos. ¿Se agotó ya la fuente de mosto del Monte? ¿Se perdieron las cepas del Pedregal? ¿Se agotaron y murieron los viñedos que daban el riquísimo y dorado Guayadeque?

¿Ha visto usted, lector estimado? Pues esas cosas son las cosas que tenemos y que no se aprovechan como aprovecharse deben.

## Mostachones de harina

Se muele bien una libra de azúcar se le agrega una libra de harina de trigo, 8 claras y 9 yemas de huevos, media onza de canela y 12 clavos de especias molidos. Se hace con todo esto una masa que quede suave poniendo con una cuchara porciones pequeñas en papel de estrasa y se mandan al horno.

## Salsa para pescado cocido

Píquese dos yemas de huevos duros, cebolla, perejil, un poco de ajo y tomate. Una de las yemas se bate y machaca bien con aceite, pimienta, sal, y un poco de vinagre y todo bien revuelto con lo anterior se echa sobre el pescado.

## Para el puchero

Ya la albóndiga, el calabacín o cebolla rellena despues de fritas dan mucha sustancia al puchero, si dentro, de él, poco antes de comer se echan en él y guisadas un poco en el, es muy sabroso.

## Potaje de acederas

Se toma una libra de tomates y otra de papas, media de acederas, hágase cocer cubiertas con agua y un poco de sal. Cuando esté todo bien cocido, se pasa por un tamís. Póngase este puré sobre fuego, sazónese con 5 adarmes de manteca fina y un poco de azúcar. Se le da algunos hervores, procurando no resulte demasiado espeso. Se sirve con tostones de pan frito.

## Millo guisado con leche

El millo debe ser tierno, se pelan las piñas, se lavan y se desgranan. Se pone en la sartén bastante manteca con perejil picado, cuando empiece a hervir se agrega el millo, se cubre con leche suficiente y se sazona con sal, pimienta y nuez moscada: Cuando el millo esté blando se cuaja la salsa con un poco de harina de Castilla.

## Caldo de huevos

Se pone en un cazuelo a freir en media cuarta de aceite dos cabezas de cebollas picadas menudas y cuando las cebollas estén quebrantadas se les pone unos tomates picados, ajos, perejil, cilantro y pimienta picante. Cuando esté ya frito todo esto se le pone dos cuartillos de agua que sea caliente y cuando hierva se sazona con sal y azafrán y cuando esté bien, despues se estrellan dentro los huevos necesarios y se acaba de sazonar con una salsa compuesta de: Avellanas tostadas, pan biscochado y remojado en vinagre, dos dientes de ajos, un huevo duro, clavos, un poco de canela y una onza de azúcar.