

**E**l **gofio** ha sido el elemento fundamental de la dieta canaria hasta no hace muchos años. El **gofio** es la ‘harina gruesa de granos tostados’. En Fuerteventura el **gofio** que más se consume es el de trigo y cebada mezclados. El majorero opina que el **gofio** sólo de trigo es pesado, y que, mezclado con cebada es más **liviano**, de más fácil digestión.

Sabemos que el **gofio de cebada** fue alimento de los aborígenes canarios en todas las Islas. Después de la conquista se introdujo el trigo; e inmediatamente después del Descubrimiento llegó a Canarias el **millo**.

Fuerteventura cultivó intensamente trigo y cebada, que sirvieron de aporte básico de féculas para la dieta del majorero. Las **Actas** del Cabildo de la Isla (siglos XVII y XVIII) tratan con mucha frecuencia del trigo: la producción, las **sacas** (‘salidas, exportación del trigo’), el Pósito, las cosechas, los precios la **alhorra** (‘una enfermedad del trigo’), etc., etc. Menos se menciona a la cebada, por su menor repercusión económico-social. Y ni siquiera mencionan al **cosco** y al **gofio de cosco**.

.....

El **gofio de cosco** se hace con las semillas tostadas y molidas del **cosco** o **cofe-cofe** (*Mesembryanthemum nodiflorum*, Lin.); también se obtiene de las semillas de una de las **barrillas** (el *Mesembryanthemum crystallium*, Lin.).

El procedimiento para hacerlo es el siguiente: se arrancan matas de **cosco** seco y se ponen de remojo en un charco del mar para que se abran las cápsulas que contienen el grano; se sacan las matas del agua y se colocan sobre una **laja** lisa e inclinada hacia el charco; se apalean para que los granos se separen de la cápsula: éstos ruedan por la **laja hacia el agua, o se quedan en ella. La grana** —o ‘semilla del **cosco**’— pesa más que el agua y se deposita en el fondo del charco. Estos charcos se llaman **lavaderos** (se sobreentiende que de **cosco**); han de reunir ciertas condiciones: deben tener fondo y paredes lisos, no ser muy hondos y tener una **laja** inclinada hacia el charco. Algunos lugares del norte de Fuerteventura mantienen el nombre de **Lavadero de...** La gente joven cree, erróneamente, que se llaman así porque antiguamente lavaban la ropa en estos charcos; pero, los viejos sí saben que se lavaba **cosco**.

Las semillas del **cosco** son pequeñas y redondas, como diminutas esferas de un milímetro de diámetro. Como decíamos, los granos se van al fondo y las ramas secas quedan flotando: se sacan las ramas y se achica el charco para recoger las semillas; se ponen a secar al sol, se limpian, se tuestan y se muelen, como se haría con la cebada o el trigo. El **gofio de cosco** es de sabor salado y algo indigesto: salado por haber sido lavado en agua salada como por ser grano **salitrento**. (El **cosco** se produce en terrenos salitrosos de las orillas del mar).

.....

## El “gofio de cosco” en Fuerteventura

por F. Navarro Artilles

¿Cuándo se hacía **gofio de cosco**? La última vez que se hizo fue en los años 1940-50, como consecuencia del hambre provocada por la II Guerra Mundial, también en Fuerteventura. Es sabido que la Isla ha padecido épocas de hambrunas a lo largo de su historia. Conocemos bien, para los siglos XVII al XX, los ciclos de producción cereal de la Isla. En líneas generales están constituidos por buenas cosechas de ce-

bada y trigo (siempre, más de cebada), seguidas de años de medianas y malas cosechas. (Hay varias listas de “años buenos y ruines” y hasta cabañuelas para pronosticar cómo serán las próximas cosechas). En “años ruines” se echaba mano de las reservas de cereales: el grano de los **pajeros**, el del Pósito, y, cuando se acababan, se hacía **gofio de cosco**. Es de suponer que en la época prehistórica las cosas sucedieran así: La población sería reducida: calculo que entre 1.000 y 2.000 habitantes; la alimentación se resolvía así: carne de cabra, asada; leche fresca y **amolán**, una especie de ‘mantequilla’. El mar les proporcionaba lapas y **burgaos**, mediante el marisqueo durante las mareas grandes (cada quince días); y pescados, mediante la técnica del **embrosque** (esp. **embarbascado**, que consiste en envenenar con **leche de tabaiba** o **de cardón** los charcos marinos y coger luego con la mano los peces muertos o amortiguados. Y la tierra les proporcionaba, como único cultivo agrícola, cebada, con la que hacían **gofio**. El conflicto **cabra/cebada** —el eterno conflicto entre agricultores y ganaderos— se resolvía haciendo pequeños cercados de piedra seca para los cultivos y dejando todo el campo libre para el continuo e imprevisible caminar de la cabra. En aquellos tiempos, la cabra estaría mayormente suelta y semisalvaje, y en corto número dominada por el pastor. En esta situación, las cosechas de cebada serían cortas, y sujetas además a los vaivenes de los “años buenos” y “ruines”.

En el conjunto de la dieta de los primitivos majoreros el **gofio de cebada** era la única fuente de féculas, pero estaba sometida a fuertes riesgos: a las cabras y a los “años ruines”. Las historias no lo dicen; pero creo que se puede suponer que el **gofio de cosco** suplió al de cebada cuando se acababan las reservas, al igual que en las épocas históricas. Nada sabemos acerca de esto de forma documental ni arqueológica. Los datos de que dispongo son todos recientes: en los primeros años del siglo XIX hablan del **gofio de cosco** Francisco Escolar y José de Viera y Clavijo. No conozco datos anteriores a estos años; pero, pienso que el **gofio de cosco** es una pervivencia de la cultura prehistórica: la técnica para obtenerlo no parece ser europea; la planta se da espontáneamente en las Canarias y el noroeste africano (no en la Península Ibérica); el conocimiento de cómo se comportan las cápsulas del **cosco** —abren y sueltan la semilla cuando se humedecen— no parece ser conocido entre los europeos; el mismo **gofio**, sea cual sea el grano de que se haga, es algo también de la cultura prehistórica. Creo, en fin, que se puede concluir que el **gofio de cosco** es una pervivencia de la cultura prehistórica canaria. (Se hacía también, al menos, en Tenerife, donde recibe el nombre de **gofio de vidrio**).

Francisco Navarro Artilles, es  
Catedrático de Literatura del  
Instituto de Puerto del Rosario