

LAS REPOSTERAS DULCERAS DE GUÍA DE GRAN CANARIA



***Este estudio fue publicado en la revista EL Pajar.
Cuaderno de Etnografía Canaria. II Época.
Nº 25. Agosto de 2008***

Sergio Aguiar Castellano
Licenciado en Filología Hispánica
Especialista Universitario en Archivística
Archivo Biblioteca Municipal de Guía de Gran Canaria

LAS REPOSTERAS – DULCERAS **DE GUÍA DE GRAN CANARIA**

***Este estudio fue publicado en la revista EL Pajar.
Cuaderno de Etnografía Canaria. II Época. Nº 25.
Agosto de 2008***

Sergio Aguiar Castellano
Licenciado en Filología Hispánica
Especialista Universitario en Archivística
Archivo –Biblioteca Municipal de Guía de Gran Canaria



*Variedad de dulces que en la actualidad se siguen elaborando en Guía por Maruca Moreno Falcón.
Foto: Paco Vaquero Arencibia (2008)*

Primeramente nos acercaremos a la etimología de la palabra repostero/a (Del lat. *repositorius*, que sirve para reponer y guardar). Y que según el Diccionario de la Real Academia de la Lengua Española (DRAE) es la persona que tiene por oficio hacer pastas, dulces y algunas bebidas. También nos indica que en los palacios de los antiguos reyes y señores, era el encargado del orden y custodia de los objetos pertenecientes a un ramo de servicio, como el de cama, de estrado, etc. Por último señala que el *repostero mayor* era antiguamente, en la casa real de Castilla, el jefe a cuyo cargo estaba el mando y gobierno de todo lo perteneciente al ramo de repostería y de los empleados de ella, y era persona de las principales familias de la monarquía.

ALIMENTACIÓN EN CANARIAS

En las Islas Canarias, desde la época aborígen, los cereales y los productos derivados de los mismos, como el gofio, tuvieron una gran importancia en la dieta alimenticia de la población. Esta dieta, con el paso de los siglos, siguió estando vigente y, a la vez, se le fueron añadiendo nuevos productos traídos desde América, como fueron el millo y la papa, que se convirtieron en el sustento diario de los habitantes de Canarias.

Guía de Gran Canaria, desde la conquista por parte de los españoles, se convirtió, debido a sus abundantes aguas, en una zona eminentemente agrícola. Convirtiéndose en un modelo productivo perfectamente adaptado al escalonamiento ecológico de su jurisdicción: unas zonas bajas de regadío para cereales menudos, millo y frutales; y unas medianías subhúmedas destinadas a la producción de papas, millo y productos pecuarios.

Cuando a principios del siglo XVIII las parras comenzaron a dejar de ser cultivos especulativos de exportación por la pérdida de los mercados europeos consumidores de caldos canarios, es cuando se afianza, aún más, el modelo de producción de autoconsumo. Esta producción se basaba fundamentalmente en el millo, los cereales menudos, las papas – cuya producción se consolida en la medianía subhúmeda- y en la ganadería con sus carnes, leche y el ya afamado queso de flor (AGUIAR; 2005).

Como es lógico pensar, la obtención de la harina para la producción de pan y otros productos, como dulces, estuvo íntimamente vinculado a la existencia de molinos, por lo que desde los primeros años de la conquista de Canarias este sector tuvo una abundante reglamentación, regulándose, desde entonces, el empleo por parte de los tahoneros del almud y medio almud (Unidad de medida de áridos y a veces de líquidos, de valor variable según las épocas y las regiones). En Canarias las equivalencias entre las pesas y las medidas usadas antiguamente no eran en todas partes las mismas, Así, Guía tenía sus peculiaridades: el medio almud equivalía a 2, 84 litros y la fanega superficial de 7,511 1/8 varas cuadradas castellanas, es decir 52,482925 áreas. El cuartillo de la entonces Villa de Guía valía 0,995 litros. (DALMAU, 1926: 22-23).



Pesas empleadas en la panadería de Isidro Pérez. Foto: Francisco Vaquero Arencibia (2008)

En cuanto a la confección del pan por parte de panaderos, y especialmente panaderas, su labor también estaba regulada por las ordenanzas concejiles (AZNAR, 1992: 518-525). Otro oficio relacionado con la producción del pan era el de hornero, actividad también reglamentada por las Ordenanzas de Gran Canaria, donde se estipulaba el funcionamiento de los denominados “hornos de poya” por ser el derecho que se pagaba en pan por utilizar el horno común. Además del pan podían llevarse a dichos hornos cazuelas, pasteles, hojaldres, tortas, membrillos y peras. (MORALES, 1974).



Horno de la panadería de Isidrito Pérez en la calle del Agua. Foto: Valentín Barroso (2006)

Quien nos aporta datos sobre los dulces que se consumían en Gran Canaria es Domingo José Navarro por medio de su obra “Recuerdos de un noventón”, unas memorias que leyó en el Museo Canario en 1889, y en las que indica entre otras muchas cosas, las costumbres culinarias de los habitantes de la ciudad de Las Palmas de Gran Canaria a principios del siglo XIX, y por ende entendemos que del resto de la isla.

Al narrar las diversas fiestas que se celebraban por entonces, indica entre otras cuestiones que en Navidad se saboreaba la “cazuela de gallina y los suculentos pasteles que habían de cenar después de las doce”; en Semana Santa “los bollos de alma y almendras confitadas”. Cuando cita la fiesta de la Virgen del Pino, señala que entre la comitiva que salía desde Las Palmas a las cuatro de la mañana “empezaban a correr de mano en mano los tazones de chocolate con bizcochos y bollos; reservando para última hora la indispensable sopaigenio con sus almendras y anises confitados...”. En cuanto a los bautizos, Navarro dice que a las visitas de por la tarde “se les obsequiaba con un jicarón de rico chocolate, bizcochos lustrados y rosquetes; una tacilla de dulce con bollos de sustancia, mantecados, tortitas de almendras dulces y amargas, bollos de refresco, etcétera”.



Sopa ingenio. Foto de Imagen Más tomada del libro “Los dulces en la cocina española” (2003).

Cuando describe un banquete lo hace de la siguiente manera: *“Llegaban, al fin, los postres... convirtiendo la mesa en un ameno jardín de dulces y frutas. En el centro de elevaba una embellecida torta de mazapán, dominada por una blanca paloma de alfeñique...; a los lados dos bandejas con copas llenas de huevos moles; otras dos de crema y de manjar; e igual número de otras rebosando buñuelos y huevos hilados embebidos en almíbar. A los lados innumerables platos y bandejas de plata con variados dulces, confituras y frutas de la estación...”* (NAVARRO, 1998: 23,24, 70, 89 ,97).

En general los pasteles y dulces eran un artículo de lujo, ya que por la información que nos ha llegado, no formaban parte de la dieta común del isleño, estando presentes especialmente en días de fiestas o celebraciones concretas como bautizos, bodas o entierros. Así por ejemplo en la encuesta realizada por la Comisión Regia para la Inspección de la Agricultura en la Provincia (BOP nº 82 Lunes 9 de julio de 1849), observamos que en la contestación dada por los ayuntamientos de Gran Canaria, queda claro que el alimento de los campesinos era principalmente el gofio, las papas, cebolla, pescado y queso (DOMINGUEZ, 2005:493-543).

Estos hábitos alimenticios son confirmados por Víctor Grau-Bassas a (1885-1888), que con respecto a la alimentación del pueblo canario dice: *“Pocos pueblos existirán en el mundo más sobrios que el pueblo canario. En esto han seguido punto por punto las costumbres de los antiguos [...] El alimento principal y base de todos los demás es el gofio: harina gruesa de maíz tostado. El uso de esta harina es mucho más extenso que el pan”* (GRAU, 1980:28). Añadiendo al gofio, el queso, los potajes y caldos y el pescado salado. Si bien en el apartado de su obra dedicado a usos y costumbres indica que en los bautizos *“se sirve a los acompañados chocolate y bizcochos, arroz con leche, tortillas, vino y aguardiente, todo a costa del padrino...”* (GRAU, 1980:80).

En abril y mayo de 1892 se celebra en la ciudad de Las Palmas de Gran Canaria la que se denominó *Fiesta de las Flores*, en la que prácticamente todos los municipios de la isla participaron exponiendo todo tipo de productos. En el reglamento elaborado por los organizadores para poder participar en esta fiesta, se estableció un apartado denominado “*Productos de la panadería, pastelería, repostería y confitería*”, señalando dentro de “*Productos de la pastelería y repostería*” a “*Productos variados de pastelería. Pastelillos y tortas de todas clases, bizcochos y productos similares*”



Polvorones elaborados en la “panadería de Chonita”. Foto Paco Vaquero

Por lo publicado en el periódico *El Liberal* de fecha lunes 9 de mayo de 1892, sabemos que en el apartado antes citado los premios dados fueron los siguientes: “*Mención de medalla de oro a los expositores que se expresan: A la instalación de dulces La Estrella de D. Buenaventura Escudé;...a D^a. Dolores Alfonso por sus bizcochos lustrados y bollos de refresco; a D^a. María Hernández Artilles de Agüimes por el pan y rosquillas, y medalla de plata a D. Graciliano Ramos de Agaete, por la sopa de ingenio, pan y rosquillas*”.

También nos aporta datos sobre los dulces que se elaboraban en Gran Canaria, José Miguel Alzola en su obra: “*La Navidad en Gran Canaria*”. Para él constituye sin duda una influencia importantísima en la repostería de la isla, la presencia de “*monjas dulceras*” de los conventos de Santa Clara, San Bernardo y San Ildefonso (ALZOLA, 2005: 50). Es tal el peso que las monjas tienen en la tradición repostera, que los nombres de muchos de los dulces nos indican su origen conventual, denominaciones que fueron importadas de monacatos de la Península, junto con las recetas. Son muchos los ejemplos: *lenguas de obispo, huesos de santos, roscos de Santa Clara, bollos de alma, yemas de San Ildefonso, cabello de ángel, tocinos de cielo, suspiros de monjas, pasteles de gloria, capuchinas, torrijas de Santa Teresa, etc.* (ALZOLA, 2005: 62).



Dulces conocidos como de “pintitas” en el horno. Foto: Paco Vaquero Arencibia (2008)

Influencia inglesa

A partir de 1880, cuando va aumentando el turismo de origen inglés en Canarias, se produce paulatinamente una influencia británica en las islas en muchos aspectos, y entre otros en la gastronomía y en los hábitos alimenticios, pues muchos comerciantes comenzaron a importar productos ingleses, no sólo para la colonia inglesa y para el turista, sino para los propios isleños. Así, se introdujeron mercancías que para los isleños constituían toda una novedad, destacando, entre ellos productos como jabones, medicinas, perfumes, galletas y pasteles. (GONZÁLEZ, 1995: 62-63). Con los ingleses, además, llegó el pan de molde para la elaboración de sándwiches y en las pastelerías y restaurantes comenzaron a ofrecerse pudines, rosbeef o salsas, así como un gran surtido de galletas inglesas, cuyas marcas se fueron convirtiendo en muy familiares, y en parte de la dieta cotidiana, como es el caso del *cake* inglés, que se convertiría en el *queque* canario (GONZÁLEZ, 1995:247-248).



Queques elaborados en la panadería de Antoñita. Foto: Javier Estévez (2008).

Es por esta época cuando hemos encontrado en el Archivo Municipal de Guía una primera referencia a los dulces de Guía. En los gastos del año 1887-1888 se anota la siguiente partida: *“Satisfecho a Doña Natividad Galván González por valor de dulces para los refrescos que dio el Ayuntamiento con motivo de las fiestas de la Patrona: 29, 30 ptas”*.

En el Libro Diario de gastos del año económico 1889-1890 se refleja el pago de 23,56 pesetas *“a María José Galván Suárez por dulces para los refrescos que dio el Ayuntamiento con motivo de las fiestas de la Patrona el 15 de agosto”*. Lo mismo sucederá al siguiente año, 1890-1891, también se le paga a María José Galván la cantidad de 11,70 pesetas *“por dulces para el refresco dado a la banda de música que tocó en las fiestas de la patrona celebradas en los días 14 y 15 de agosto”*.

En el año 1891-1892 se le encarga los dulces a otra repostera; en esta ocasión fue a Bonifacia Báez que cobró 24,71 pesetas por *“importe de los dulces para los refrescos que dio el Ayuntamiento a las autoridades y funcionarios invitados y banda de música municipal, con motivo de las fiestas de la Patrona...”*. Como veremos a continuación esta dulcera pertenecía a una amplia saga de panaderos de Guía.



*Calle del Clavel donde estuvo la panadería de la familia Báez Afonso durante más de un siglo.
Foto de Luis Pérez Ojeda 1890. Fondo Fotográfico de la FEDAC.*

Panaderías en Guía

Efectivamente Bonifacia Báez era nieta de panaderos, e hija de Antonia Báez Afonso, que ejercía el mismo oficio. Sus abuelos fueron Salvador Báez y Antonia Afonso, esta última la encontramos en 1838 en un documento relacionado con un pleito entre el Ayuntamiento de Guía y el coronel del Batallón de Guía, Juan Gregorio Jaquez de Mesas asistiendo Antonia Afonso como testigo:

“Mediante citación compareció ante su señoría Antonia Afonso, mujer legítima de Salvador Báez de esta vecindad [...] que la testigo el lunes por la mañana diez y siete del corriente, pasó a la casa del Sor. Coronel D. Juan Jaquez, con el objeto de tomar un poco de trigo como panadera...”.

La existencia de panaderías en Guía en el siglo XIX está constatada desde el año 1838, y a través de los padrones de habitantes del municipio así lo podemos comprobar, siendo en su mayoría mujeres las que se dedican a este oficio, muchas de ellas viudas, solteras y madres solteras, como podemos ver en el cuadro adjunto.

Año	Calle	Nombre	Estado Civil	Edad
1838	Clavel	Antonia Afonso	Casada	45
1846	De la Cruz	Juana Herrera	Viuda	80
1846	Agua	Pedro Armas	Casado	54
1846	Clavel	Antonia Afonso	Casada	53
1852	Herreros	Mª Encarnación Padrón	Casado	68
1852	Herreras	José Antonio García	Casado	36
1852	En medio	Pedro Armas	Casado	60
1854	Agua	Mª de las Nieves Martín	Viuda	50
1854	En medio	Pedro Armas	Casado	64
1861	Clavel	Antonia Báez Afonso	Madre soltera	40
1863	En medio	Ana Bautista	Madre soltera	40
1863	Real	José Rodríguez Almeida	Soltero	26 paso a América
1863	Clavel	Antonia Báez	Madre soltera	42
1872	Agua, 37	Ana Bautista González	Madre soltera	47
1872	San Roque	Mª Concepción Roque	Viuda	48
1872	Herreras	Antonio Castro	Casado.	34
1872	Clavel	Antonia Báez Afonso	Madre soltera	50
1875	Enmedio, 49	Froilana Moreno Molina	Viuda	58
1875	Herreras 43	José Suárez y Gregoria Molina	Matrimonio	64 y 50
1881	Clavel,11	Antonia Báez	Madre soltera	62
1881	Cruz,47	Isabel Suárez Merino	Casada	45
1881	Herreras,30	Froilana Moreno	Viuda	71
1881	Herreras, 43	Gregoria Molina Ruiz	Casada	70
1881	Herreras,40	Mª Dolores Aguiar Luján	Casada	40
1881	Herreras, 41	Ursula Bautista Quintana	Viuda	41
1881	San Roque, 15	María Rivero calcines		42
1886	Clavel, 11	Bonifacia Báez	Soltera	29
1886	Clavel, 11	Isabel Suárez Merino	Casada	50
1894	Clavel, 11	Isabel Suárez Merino	Casada	53
1894	Clavel,11	Bonifacia Báez	Soltera	36
1894	Hospicio, 5	Catalina García Glez.	Casada	44
1894	San Roque, 4	Dolores Martín Hernández	Viuda	85
1894	Clavel, 5	Isabel Suárez Merino y sus hijas.Peregrina,Angélica,Escolástica	Casada y solteras	60, 35, 26 y 23
1894	Agua, 8	Manuel falcón Rodríguez	Casado	40
1894	Agua, 10	Dolores Bautista González e hijas	Casada y solteras	45, 23, 21 y 17
1894	En medio	Romualdo Palenzuela Sosa	Casado	33
1899	Clavel, 1	Bonifacia Báez	Soltera	42
1899	Clavel, 6	Isabel Suárez Merino y sus hijas	Viuda	63
1899	Herreras, 41	Juana Delgado Pérez	Viuda	38
1899	San Roque, 1	Filomena Martín Quintana	Casada	47
1899	Agua, 9	Manuel Falcón Rodríguez	Casado	44
1899	Agua, 9	Mª José Quintana		35
1899	San Roque, 4	Mª Dolores Martín Hernández	Viuda y solteras	73

Pero se daba el caso de que muchas de las personas que se dedicaban bien a la tarea de hacer pan, como a la de hacer dulces, no eran propietarios de hornos, cuestión que ocurría hasta bien avanzado el siglo XX, por lo que pagaban por hacer uso de los mismos a sus propietarios, si bien, era muy normal que en las casas hubiese un pequeño horno para las necesidades del hogar.



Horno situado en el Barranco del Pinar de Guía. Foto: Javier Estévez (2001)

A comienzos del siglo XX en Guía seguían siendo mayoritariamente las mujeres las encargadas de las tareas de hacer pan y dulces. Por ejemplo en 1905 continuaba Bonifacia Báez junto a Isabel Suárez Merino y sus sobrinas Peregrina y Angélica Sosa Suárez, todas ellas en la calle Clavel nº 11. Quince años después en 1920 continúan en su oficio.

Será a partir de finales de los años veinte de ese siglo cuando la “industria panadera y dulcera”, incrementa su producción, ya que aumenta el número de hornos con cierta capacidad, pues de los dos hornos dados de alta en la contribución industrial en el año 1923-24, se pasa en el año 1929 a cinco, uno de ellos a nombre de Manuel Pérez Benítez, cuya mujer, Carmen Moreno Perdomo, en el padrón de 1930 en el apartado de profesión se le asigna la de **dulcera**, será la primera vez que en los padrones de Guía se emplee este término, lo que nos indica claramente que este sector de la panadería ya estaba consolidado en el municipio.



*El matrimonio formado por Manuel Pérez Benítez y Carmen Moreno Perdomo (Carmita).
Fotos: Paco Rivero .Años sesenta del siglo XX*

De hecho en el padrón de habitantes de 1930 ya hay 22 personas a las que se les asigna el oficio de panadero, cuyos domicilios ya no se encuentran en el casco, sino en barrios como La Atalaya o El Gallinero. En este mismo padrón ya aparecen totalmente consolidadas las tres panaderías del casco de la ciudad. La ya citada de Manuel Pérez Benítez, en la calle Pérez Galdós nº 46; la de Isidro Pérez Pérez y su esposa Encarnación Bautista Miranda, cariñosamente conocida por Chonita, en la calle Luis Suárez Galván nº 13, que en 1933 instala, según se recoge en el registro de altas de industrias del ayuntamiento, un taller de panadería con horno de planta fija. Otras fueron la de Joaquín Pons Mascarell, que era natural de Valencia, en la calle Pérez Galdós nº 40, y que residía en Guía desde hacía cuatro años, y que trabajaba en ese momento junto a su hijo Agustín Pons Pérez.



*El matrimonio formado por Isidro Pérez Pérez y Encarnación Bautista Miranda "Chonita".
Fotos: Paco Rivero. Años setenta del siglo XX.*

En 1936 se dan de alta en el padrón industrial siete "tiendas de panadería" situadas en: una El Gallinero, dos en La Atalaya, una en la Hoya del Guanche, una en la calle Pérez Galdós, 34; una en San Felipe y una en San Juan-Gallego.

En los años cuarenta del siglo XX aumenta el número de mujeres que se dedican a la repostería en Guía, y en los censos de población ya se normaliza la denominación de **dulcera o repostera**, de esta manera entre 1940 y 1944 son cuatro las mujeres así inscritas: Carlota Galván Osorio en la calle Pérez Galdós, 34. Carmen Moreno Perdomo y su hija, María del Carmen Pérez Moreno y Eleuteria Santiago Suárez que vivía en la calle Luis Suárez Galván, 45, esta última carecía de horno propio y llevaba sus dulces al horno propiedad de Isidro Pérez Pérez.

No obstante, hubo también otras mujeres que se dedicaron a confeccionar dulces, pero no constan registradas en los padrones con esa profesión, caso de las hermanas Rosa y Carmela Román Estévez, también muy famosas por la calidad y exquisitez de sus dulces, especialmente las truchas de batata que hacían por Navidad.

Mientras tanto el número de profesionales del pan ha aumentado a 32 personas, radicadas en Guía casco, La Atalaya, Cuesta de Caraballo, Becerril, Cairasco, El Castillejo, El Gallinero, Vergara y Montaña de Guía.

En los años cuarenta del siglo XX siguieron aumentando las panaderías en el municipio y se abren en 1941 cuatro comercios de venta de confitería, uno de Antonio Mateos Osorio en la calle Pérez Galdós nº 32, su hermana Luz M^a Mateos Osorio en la denomina calle de la Carretera, Faustino Díaz Mendoza en El Gallinero y Antonio Pons Pérez en la Plaza de San Roque. Este último en abril de 1945 se dará de alta en la industria denominada “*horno dedicado a confección de bollos, bizcochos, etc.*” situado en la Plaza de San Roque. También en 1945 Agustín Sánchez Navarro se da de alta como “*vendedor de pan, bollos, leche, ensaimadas, etc.*”



Hornos de la panadería de Antoñita antes de la familia Pons. Calle Pérez Galdós de Guía. A la Izq. el viejo horno, a la dcha. el horno actual. Fotos: Javier Estévez (2008).

Si en el año 1941 veíamos a los hermanos Antonio y Luz M^a Mateos Osorio dándose de alta en el comercio de confitería, en julio de 1946 lo harán como “*horno de confección de bizcochos, bollos, etc.*” los dos en la calle Pérez Galdós nº 32.

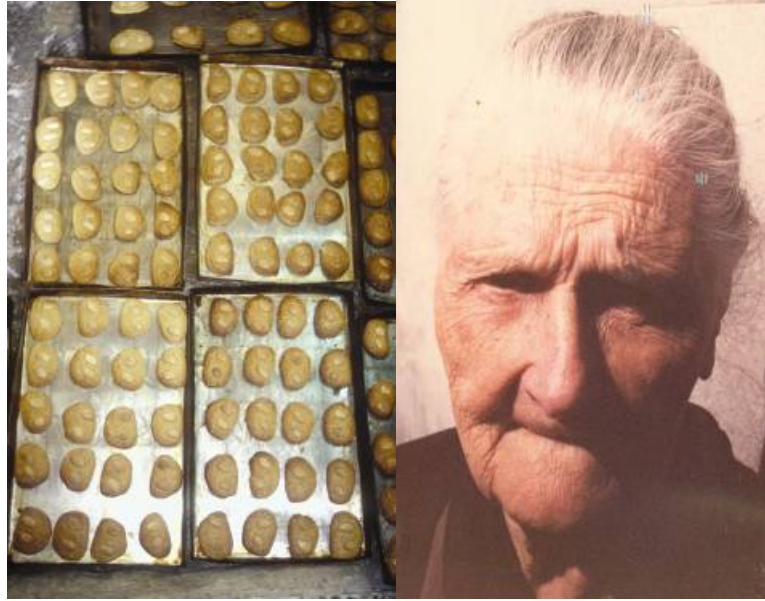


Bollos de refresco. Foto: Paco Vaquero Arencibia (2008)

Tipos de dulces e ingredientes

Los dulces que se han venido elaborando en Guía han sido bastante variados, además de confeccionar quesadillas, torrijas de carnaval, mantecados, polvorones, pan de huevo, pan de millo, lengüillas, suspiros, bizcochos lustrados, truchas, queques, brazo de gitano, etc. Los componentes básicos de cualquier dulce en la repostería, al igual que en la guinense son: harina, azúcar o miel, leche, aceite y huevos. (DIAZ, 2003: 10-20)

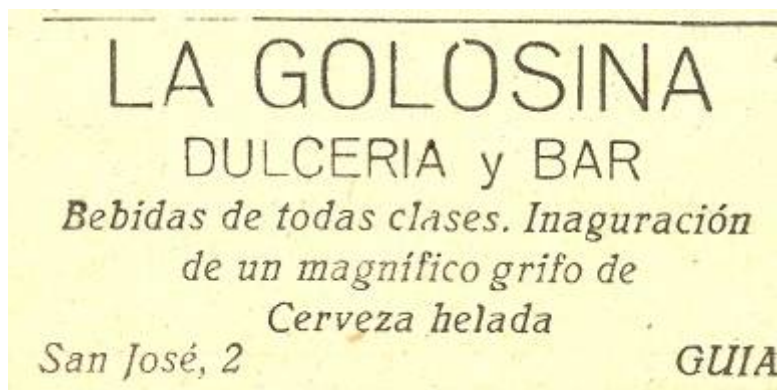
La creación de algunos de ellos ha sido relativamente reciente. Según Carmen Pérez Bautista, hija de Chonita, el denominado rosco de vino, que se caracteriza por sus dos almendras en la parte superior, lo comenzó a hacer su madre sobre los años 30-40 del pasado siglo, por indicación de una señora francesa, que era la esposa de un médico que se encontraba en Guía en ese momento.



Derecha Roscos de Vino preparados para hornear y que comenzó a realizar Chonita en los años 30-40 del pasado siglo. (Foto: Valentín Barroso-2006) A la derecha Chonita a finales de los años 70 del siglo XX (Foto de la familia).

A pesar de que la industria panadera al menos en el casco de la ciudad, era dirigida por el marido, la mujer era siempre la encargada de hacer los dulces, de hecho los dulces se denominaban como “dulces de Carmita” o “dulces de Chonita” según fuera la mujer que los elaborara.

Estas dos mujeres constituyeron sin duda dos grandes focos de la tradición del dulce en Guía, a través de su arte y buen hacer, que transmitieron a sus hijas y familiares. De la familia de Carmita ya no hay nadie que se dedique a la elaboración de dulces para su venta, pero aún hoy día, se puede disfrutar de la “escuela de Chonita” a través de su nuera, Maruca Moreno Falcón, que de manera artesanal confecciona unos deliciosos dulces de Guía. Es más, en el año 1946 esta familia abrió una dulcería en la calle San José, esquina a Canónigo Gordillo.



Anuncio insertado en el programa de las Fiestas de la Virgen de Guía del año 1947 de la Dulcería que la familia Pérez Bautista tenía en la calle San José esquina con Canónigo Gordillo.

En la actualidad, confeccionan dulces de Guía, también de manera artesanal pero en mayor volumen, en la panadería que fue de la familia Pons Pérez, en la calle Pérez Galdós, negocio propiedad de Norberto Padrón. Este, también pertenece a una saga de panaderos, junto a su mujer Antoñita, que como es tradición, da nombre a los dulces, pues la gente los denomina “dulces de Antoñita”. Entre su amplia producción, destacan las famosas lengüillas.



Panadería de Antoñita, antes de la familia Pons. En primer término dulces variados, entre ellos a la derecha las lengüillas. Al fondo derecha Antoñita.

Foto: Javier Estévez (2008).

RECETAS

Las siguientes recetas las he obtenido de mi madre, Nélida Castellano Estévez, que aprendió de mi abuela Tita Estévez Díaz, tía de las hermanas Román Estévez, que ya cité anteriormente, y que al igual que estas, confeccionaba unas truchas y queques “impresionantes”, o al menos así los recuerda mi paladar. Además, curiosamente, mi madre de pequeña llevaba a otra de las citadas dulceras, Luterita Santiago Suárez que vivía en la calle Luis Suárez Galván, 45, los dulces que realizaba al horno de Chonita.

QUEQUE: 3 vasos de azúcar; medio kilo de harina; 1 paquete y un poco más de royal; 5 huevos; Un poco más de medio paquete de mantequilla. Ralladura de limón.

TORRIJAS: Levadura: Se coge un poco de pan crudo y se deslíe en agua tibia dejándolo en reposo una noche. Se baten los huevos con la levadura. Aparte se guisa agua con sal, limón, matalahúva, canela y azafrán. Después se mezclan los huevos batidos en la mezcla del agua guisada y se le va poniendo harina y azúcar, batiéndolo todo. Por último se hacen las torrijas y se fríen.

BUÑUELOS DE NARANJA: 1 vaso de naranjada; 1 vaso de aceite; medio vaso de leche; añadir harina hasta que se despegue del molde; Royal; 2 paquetes de canela molida y dos vasos de azúcar.

TRUCHAS DE BATATA: 8 Kilos de batata. Sal. 4 limones. Almendras un poco más de ¼ kilo. Se prepara un almíbar con un litro de agua, dos kilos de azúcar, canela y limón. La masa: un litro de agua, 300 gramos de manteca, 4 huevos, 6 paquetes de matalahúva, aceite, sal y un vaso de anís.

Agradecimientos:

A Pachi Rivero, Javier Estévez Domínguez, Francisco Vaquero Arencibia y Valentín Barroso por las fotos. A Juan Eugenio García del Pino por los datos sobre pesos y medidas de Guía.

Fuentes Manuscritas:

Archivo Municipal de Guía. Fondo General.
Archivo Municipal de Guía. Fondo Pedro Bautista Hernández.
Museo Canario.
Archivo Privado de Sergio Aguiar Castellano

Fotos: Paco Rivero, Javier Estévez, Valentín Barroso, FEDAC y Sergio Aguiar.

Fuentes orales:

Carmen Alemán Galván, Milagrosa Hernández González, Nélida Castellano Estévez, Maruca Moreno Falcón y Mensa Pérez Bautista.

Referencias bibliográficas

- AGUIAR CASTELLANO, Sergio (2005): "Guía de Gran Canaria, un municipio de origen comercial-agrario" en EL Pajar. Cuaderno de Etnografía Canaria Nº 20.
- ALZOLA, José Miguel, (2005): "La Navidad en Gran Canaria". Anroart Ediciones.
- AZNAR VALLEJO, Eduardo (1992): "La integración de las Islas Canarias en la Corona de Castilla (1.478-1526). Ediciones del Cabildo Insular de Gran Canaria.
- DALMAU CARLES, José (1926): "Lecciones de Aritmética. Aplicadas a las diferentes cuestiones mercantiles para las escuelas de primera enseñanza". Dalmau Carles, Pla Editores. Gerona.
- DIAZ PÁRRAGA, María Adela (2003): "Los dulces en la cocina española". Everest.
- DOMINGUEZ MUJICA, Josefina (2005): "Agricultura y paisaje en Canarias. La perspectiva de Francisco María de León y Falcón". Anroart.
- FLORIDO CASTRO, Amara (1999): Arqueología industrial en Las Palmas de Gran Canaria durante la Restauración. Cabildo Insular de Gran Canaria.
- FLORIDO CASTRO, Amara (1998): Panaderías, molinerías y otras industrias derivadas en Las Palmas de Gran Canaria durante la Restauración: (estudio de arqueología industrial).
- GONZÁLEZ CRUZ, María Isabel (1995): La convivencia anglocanaria: Estudio sociocultural y lingüístico (1880-1914). Cabildo Insular de Gran Canaria.
- GRAU-BASSAS, Víctor (1980): Usos y costumbres de la población de Gran Canaria (1885-1888). El Museo Canario.
- GUERRA, Pancho (1977): "Léxico de Gran Canaria". Obras Completas Tomo III. Edita Mancomunidad de Cabildos y Ayuntamiento de San Bartolomé de Tirajana.
- MADOZ, Pascual (1986): "Diccionario Geográfico – Estadístico - Histórico de Canarias 1.845-1.850. Salamanca.
- MORALES PADRON, Francisco (1993): "Canarias: Crónicas de su Conquista". Ediciones del Cabildo Insular de Gran Canaria.
- NAVARRO, Domingo José (1998). "Recuerdos de un noventón". Cabildo Insular de Gran Canaria.
- QUINTANA ANDRES, Pedro C. (1995): "Mercado Urbano, Jerarquía y Poder Social. La Comarca Noroeste de Gran Canaria en la primera mitad del Siglo XVIII". Edición del Ayuntamiento de Agaete.
- PEREZ, Alfredo S. Y Enríquez Padrón, Rafael (1910): "Anuario Comercial de Gran Canaria y Fuerteventura". Tipografía el Diario. Las Palmas.
- SUÁREZ MORENO, Francisco (2001): "La cultura del cereal en el suroeste de Gran Canaria". Ayuntamiento de Mogán. Ayuntamiento de La Aldea de San Nicolás.

