

ORÍGENES DE LA COCINA CANARIA

CARLOS PLATERO FERNÁNDEZ



Quesos, carnes y pescados, frutas, panes, repostería y aguas minerales

Las leches y quesos;
las carnes y los pescados.

En el pasado, la cabaña isleña que comprendía ganados vacuno u ovino, cabrío y lanar además del en menor medida asnal y caballar empleados para el transporte, propició abundancia de leche variada, sobre todo en Gran Canaria, La Palma, Fuerteventura y Lanzarote, islas donde de siempre se han elaborado quesos característicos de cada comarca respectiva, exquisitos, mantecosos y muy agradables al paladar. Se usó comúnmente la leche de oveja y la de cabra, siendo la una bastante caseosa o propicia para el queso y grata al gusto, pero no tanto ni tan abundante la otra.

Además de la siempre socorrida leche de vaca, tuvieron gran aprecio entre la población isleña, sobre todo por sus propiedades curativas, las leches de burra

y **2**

y de camella, aunque, según opinaron al respecto diversos científicos, al no poder comer o pacer en las istas más orientales del archipiélago otras cosas que hierbas y forrajes de caña de las gramíneas o piensos del socorrido maíz o “millo”, resultaban aquéllas para el paladar humano “poco dulces o sacarinosas y tenues, con mucho suero y poca parte caseosa”.

Ya a partir de mediados del pasado siglo XIX, en las poblaciones canarias más importantes, con la instalación de mataderos municipales, hubo mayores posibilidades de poder comer casi diariamente carne de buey, vaca, oveja y carnero; aunque la de éste, al decir de

los entendidos siempre ha tenido un cierto sabor o regusto algo desagradable debido a la costumbre de no castrarlo al cebarlo. También abundó de cara al consumo público doméstico la carne proveniente de la caza, volatería en general, de conejo y de corral que se solía vender a precios bastante módicos casi siempre.

En los pueblos del interior de las islas, donde se criaban numerosos rebaños caprinos y lanares tales como en Gran Canaria, Tenerife y Lanzarote, los campesinos solían hacer mucha cecina de dichos animales, sin salazón ni otra preparación que secar las carnes al aire libre.

En las costas, en los poblados de pescadores y marineros, siempre abundó el pescado que proporcionaba el gran recurso de la alimentación de numerosos grupos de componentes del pueblo ca-

nario. Y, a falta del que se solía capturar diariamente y se dejaba para el consumo local comiéndose fresco, sancochado, frito o escabechado, para las épocas o los días que por cualquier razón no se saliese a la mar a pescar, había buenos almacenajes de pescado en salazón, sobre todo del de las especies atrapadas en la cercana costa africana. Y puede decirse que en las pasadas centurias en Canarias siempre hubo abundancia y variación de pescado, tanto del fresco o denominado del día como del salado o salmuerado, tales como las jareas, los tollos, los humildes pejines, con los que, además se confeccionaban los sancochos, los caldos de papas y pescado, las mariscadas... Puesto que las costas isleñas han sido siempre buenos viveros de distintos mariscos.

El pan y las pastas, las verduras y las frutas.

Las gentes de calidad y nobleza de antaño, la clerecía por lo general y, ya en tiempos más modernos, la burguesía y las clases dominantes isleñas, en todo tiempo han hecho uso cumplido del pan. Pan que en los siglos pasados se solía hacer mezclando la harina de trigo con otras de centeno o maíz en menor proporción y aún, a veces, con algo de salvado menudo. Lo que, unido a la mucha levadura empleada por lo común y a las aguas con que se amasaba, que contenían exceso de sales calcáreas, solía dar como resultado una panificación de más bien escasa calidad.

Por carecer de pastas las islas, lo mismo que sucedía con los aceites y las distintas grasas, solían traerse de la Península Ibérica importadas las pastas de fideos, macarrones, "cus-cus", etc., y también los azúcares, una vez que se dejaron de elaborar en las islas, las especias de sazোনamientos y condimentaciones y, a veces, también la sal, sobre todo la fina o de mesa.

Hubo en las islas verduras, tubérculos y legumbres de variadas especies; productos de la tierra, unos autóctonos y otros importados cuando la conquista de las islas y rápida y eficazmente, por lo peculiar del clima, aquí aclimatados. Aunque, nunca en una gran abundancia, acaso más que por desconocimiento de ellos o falta de atención del agricultor isleño, por falta de lluvias, ciclos de grandes y periódicas sequías que desanimaban al posible horticultor, siempre escaso de regadíos adecuados, puesto que las aguas que alumbran en las islas siempre han sido empleadas para monocultivos, sean azúcares, plátanos, naranjas o tomates, más que para la huerta en sí. Lo que motivó que en las pasadas centurias, las clases menesterosas y más modestas de la población canaria no pudiesen hacer masivo consumo de productos vegetales cultivables. Aunque, de todas formas sí abundaron, por crecer espontáneos y no cultivados en muchos casos, los rábanos cabezudos, pimientos verdes, perejil, cilantro, hierba-huerto, pasote, jaramagos, etc. Y fueron abundantes y alcanzaron holga-

damente para el consumo local las frutas de tiempo, de las que existieron muy variadas especies, sobre todo de aquellas de árboles frutales que precisan de poca agua para su desarrollo y conservación cuales nogales, castaños, almendros y olivos. También se dispuso de frutas de carácter climático tropical jugosas y frescas, así como de los higos tunos o silvestres. Había plátanos de varias clases, guayabos, duraznos, albaricoques, aguacates, papayos, naranjas, limones, higos, higos porretos, cerezas, guindas, peras y manzanas.

Y, como complemento de las frutas diversas, se aprovechaban las mazorcas de maíz, mascándose el gochafisco hecho con sus granos y era un buen plato la piña de dicho "millo" tierna, cruda, asada o cocida.

Helados, sorbetes y repostería

En determinadas grietas naturales de las altas montañas insulares o en simas originadas al pie de las altitudes de mayores cotas geodésicas cuales en la Caldera de Taburiente en La Palma, Cañadas del Teide en Tenerife y Pozo de las Nieves en Gran Canaria, se solían conservar fragmentos de hielos casi eternos, nieve acumulada en los recovecos umbríos, helada durante la mayor parte del año... Productos refrescantes que, convenientemente transportados a las ciudades isleñas se prestaban sobremanera para que en las cocinas de las casonas de prosapia y en algún hotel se usasen



Estampa de la desaparecida carreta de bueyes.

y empleasen para la obtención de sorbetes diversos, que se consumían como suprema golosina en los cálidos veranos.

En la repostería canaria de los tiempos pasados ya figuraban muchos de los postres, de los dulces y de los pasteles que aún hoy se conocen, confeccionan y saborean, por una población ancestralmente golosa y aficionada a estas especialidades culinarias.

Se conoció y consumió bien el arroz con leche, obligado plato para los días de carnavales. Como asimismo lo fueron las denominadas frutas de sartén cuales orejas y buñuelos. Y los populares picarraños, los cachirulos, tachones, mercochas, guachafisco...

Eran socorridos remedios para visitas, duelos, bautizos y bodas los bizcochos lustrados y los bollos, almendras, anises y confites diversos; bollos "de substancia", mantecados, tortitas de almendras dulces y amargas, bollos de refrescos. Y las almendras confitadas, las torrijas de anises, las roscas, los turroneos y mazapanes de feria...

Vinos y licores

En los pasados tiempos inmediatos fueron famosos los vinos canarios, tanto los que eran producto de los viñedos de las laderas volcánicas del Teide y que tan renombrados fueron por su agradable sabor dulzón, color claro y bastante espumosos y los tintos, caldos espesos de las parras de Tacoronte, unos y otros en Tenerife, como los suaves, tintos y blancos de la zona Sura de La Palma, los secos del Hierro, los malvasía de Lanzarote y los fuertes y espesos, además de sabrosos, del Monte Lentiscal en Gran Canaria.

Pero, por un lado la dañina enfermedad de las vides conocida como "oidium tukerrii", o "ceniza" más vulgarmente, y que, cual auténtica plaga asoló las islas y por el otro la feroz competencia de los vinicultores y los viñedos madeirenses y portugueses y la consiguiente reducción de las hectáreas dedicadas al producto, hicieron que se fuesen implantando necesariamente los vinos peninsulares, sobre todo catalanes así como algunos otros de procedencia extranjera.

Aunque, la parte de la población canaria más popular, artesanal, labradora, pastora y marinera, antes que del vino, estuvo haciendo más bien intenso uso del ron de caña, también llamado aguardiente, primero importado de las Antillas y luego cosechado y elaborado en gran parte en las mismas islas.

El ron, por mucho tiempo, y acom-



Mujeres de Gran Canaria en la romería de Teror.

pañado para ello de una porción de gofio, fue popular y socorrido desayuno, esencialmente masculino.

Hasta casi llegar a los tiempos más recientes, de otro cualquier tipo de bebidas alcohólicas apenas si se hizo consumo entre la mayoría de la población canaria, a excepción de los "brandys" ingleses y los "coñacs" franceses o españoles; y ello tan solo entre las clases más acomodadas.

Sí se conocieron y usaron como complementos de la gastronomía popular algunas clases de licores caseros, la mistela y el anís o rosolí.

El café y el té

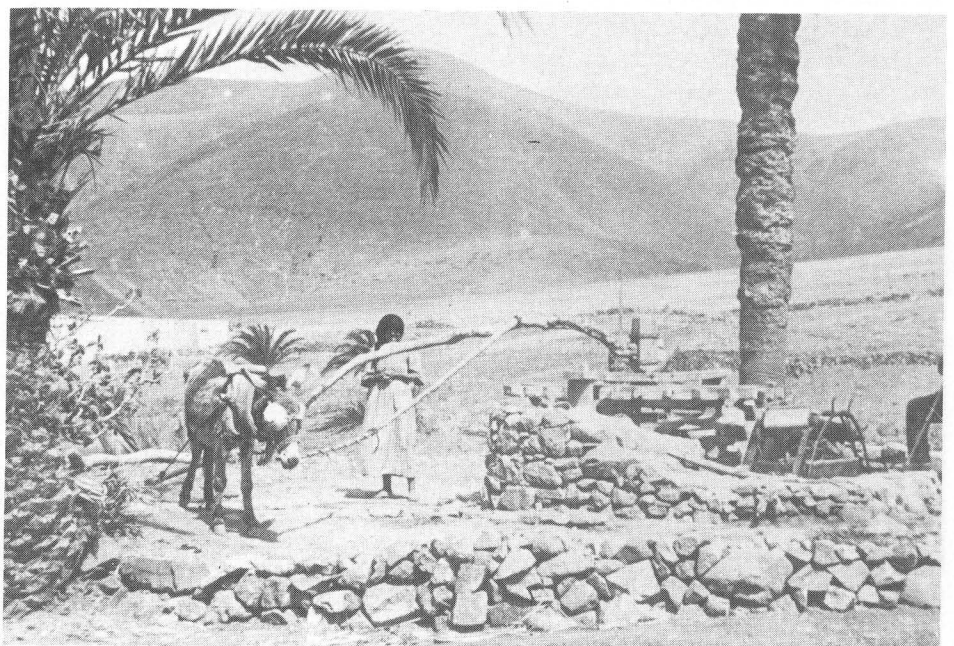
Una vez conocido e introducido en las islas su uso, el café llegó a ser de gran consumo; y se le solía tomar más bien

sobre las comidas del mediodía, aunque, con el tiempo pasó a ser indispensable el tomar una porción bien cargada como "buche" de agasajo, bienvenida y cortesía a las visitas, a cualquier hora y en cualquier hogar canario, tanto del campo como de la ciudad.

El té, en cambio, introducido por los ingleses que estuvieron recalando por las islas, y, sobre todo a partir de mediados del siglo XIX, no gozó de tanta fama y popularidad como el café, quedando su uso de consumo y degustación reservado casi en exclusiva a las clases más elitistas de la población y más acaso por snobismo que por verdadero gusto.

Aguas de mesa agrias o aciduladas y medicinales

Ya desde que se conocieron, han sido



Una noria en las secas tierras de Fuerteventura.

renombradas las aguas minerales de propiedades curativas y digestivas que afloraron y aún surgen del subsuelo en distintas zonas de las islas Canarias.

Por ser un complemento muy tenido siempre en cuenta en las mesas y cocinas isleñas estas aguas agrias, o aciduladas como también se las llamó, he aquí una relación de las más importantes y conocidas y que, en algunos casos, aún están sus manantiales en explotación mientras los demás ya hace tiempo han desaparecido o se han agotado sus veneras, pero cuyo recuerdo perdura.

Muchas de estas aguas filtradas a través de la toba volcánica y las rocas formaron, y forman las que subsisten, distintas fuentes de aguas cristalinas de sabor agradable o de aguas salitrosas y ferruginosas que producen, por lo general

nada Fuente Santa hubo por el sur de la isla, que se cegó con la erupción volcánica de la zona, ocurrida exactamente el 13 de noviembre de 1646, lo que motivó la conclusión del disfrute de aquellas aguas termales medicinales que atrajeran por sus virtudes y fama a enfermos, no solo del resto de las islas y de la Península sino también de Europa y América infestados de afecciones venéreas y cutáneas. En la costa denominada de La Banda y por la playa de Pajaritos, a unos doscientos metros de la orilla del mar hubo en el pasado una pequeña poza de escaso fondo cuyas aguas seguían el flujo y reflujo del mar y su subida se anunciaba con lentos y repetidos sonidos de golpes subterráneos y exhalaciones de gases, siendo sus principios más dominantes el sulfato de magnesia con virtudes purgantes y el

aguas de Vilaflor y con la fuente agria que manaba en la garganta de Ucanca, a unos 1.100 metros sobre el nivel del mar. Y, más hacia Las Cañadas, hubo otros manantiales de aguas digestivas y medicinales cuales las conocidas como La Angostura, Fuente Blanca, Guajara y Rasal, así como las del distrito de Chasna, sobre las alturas de los denominados Bandos del Sur.

En Gran Canaria, como aguas mineralo-medicinales, aguas de mesa o aguas agrias, las más notables, y todavía en explotación, son las de San Roque en Telde, las de Firgas, las de Teror, las de Moya y las de Agaete, las unas bicarbonatadas-sulfatadas-sódicas-ferruginosas y bicarbonatadas sódicas las otras. Están, además, muy similares a las descritas, las de Azuaje. Unas que hubo en El Cristo-Rincón, que eran bicarbonatadas-sódicas-magnésicas, acidulas y más bien escasas en hierro. Y las también ya desaparecidas, asimismo medicinales, de los Baños de Santa Catalina, entre el Puerto de La Luz y Las Palmas que eran clorurado-sódicas. Las del manantial de Marchana en Las Salinetas de Telde, al que, además, acudía tradicionalmente mucha gente en determinado día del año con el fin de purgarse. Y, en fin, las de origen sulfuroso del Valle de Cáceres, Casares o Cazadores en el término municipal de Telde, además de las de Guía, de Marfur en Agüimes, de la Montaña del Rapador y los de Tinoca en la costa de Lairaga, que, brotando dentro del mar, a corta distancia de la orilla y en lo más alto de una peña, se precipitaban en dos cascadas el agua.

Como resumen de estas digestivas y medicinales aguas canarias, vaya aquí lo que ya a finales del siglo XVIII dijo al respecto el historiador y naturalista isleño Viera y Clavijo:

“Las (aguas agrias) de nuestras fuentes son cristalinas, sin ningún olor ni color y de un agrio que por el picante y agujitas que se perciben sobre la lengua, pudiera compararse al de la sidra, o vino nuevo que no ha acabado de fermentar. Al salir de los manantiales se presentan acompañadas de innumerables ampollitas de aire, de suerte que una botella de cristal mediada de estas aguas, si se le agita con alguna viveza y con el dedo se le tapa la boca, se llena al pronto de una infinidad de burbujitas de gas, que desprendiéndose sucesivamente, suben a desvanecerse en la superficie, o se pegan como alfojares a las paredes del vaso, hasta que apartando el dedo salta aquel aire con mucho ímpetu, a manera de la espuma de la cerveza cuando se retira el tapón”.



Campeños de Tenerife.

efectos saludables, no solo digestivas sino también curativos en las enfermedades cutáneas, ulcerosas y en otras distintas dolencias.

En la isla de La Palma hubo los grandes y caudalosos manantiales conocidos popularmente por los de Aguabuena y Aguamala respectivamente y que brotaban en lo más umbrío y profundo de la paradisíaca Caldera de Taburiente y, en forma de arroyuelos la recorrían en su totalidad, regando a su paso fértiles extensiones de terreno hasta que se perdían en el mar por Puerto Naos y Tzacorte, siendo aguas muy frías, cristalinas y gratas al paladar. También hubo en la misma isla el naciente de la Loma de los Sauces, así como otro muy importante en Barlovento que, por lo escabroso e inaccesible del lugar, no pudo ser en el pasado muy aprovechado. Una denomi-

ácido hidrosulfúrico o hidrógeno sulfurado, al que se le atribuían sus propiedades antiherpéticas; y se bebían o se usaban para baños calientes.

En el Hierro, a muy corta distancia de la orilla del mar, junto al caserío de Sabinosa hay un pozo o manantial que, entre los naturales de la isla en el pasado, se consideró de mucho mérito por los buenos efectos que le atribuían en la curación de las enfermedades dermatológicas o de la piel; aguas ligeramente alcalinas, de propiedades sulfurosas, notables por la existencia del ácido sulfúrico libre y la gran cantidad de cloruro de sodio que contienen, fueron muy recomendadas en todo tipo de enfermedades de la piel, en las afecciones escrofulosas y en los infartos viscerales.

En la isla de Tenerife se contó ya desde antiguo con el famoso manantial de