



Caldo de papas, gofio escaldado y conduto al estilo de Ingenio

Crónicas gastronómicas desde el Ingenio

Rafael Sánchez Valerón

Caldo de papas



CRÓNICAS GASTRONÓMICAS

El caldo de papas en la alimentación tradicional canaria

A MODO DE INTRODUCCIÓN

Un drástico cambio se ha producido en los hábitos alimenticios, propiciado por los avances tecnológicos y la diversificación de nuestras costumbres en una sociedad cada vez más globalizada donde, para bien o para mal, la mayoría de la población ha aceptado las innovaciones culinarias impuestas por otras culturas.

Los medios de comunicación del momento, especialmente la televisión, nos bombardean con restaurantes, "chef", nuevos platos, concursos y comidas rápidas, que si bien pueden estar justificados por la demanda de la población, nos hace olvidar nuestros platos tradicionales, las cuales, aparte de su valor nutritivo, representan todo un tratado etnográfico y social en torno a la alimentación de nuestros antepasados y el momento de las comidas en el seno familiar.

1. ANTECEDENTES

El consumo de papas, tan generalizado hoy con la llamada "alimentación basura", se introdujo en Canarias en siglos posteriores a la Conquista, procedente del continente americano y fue la base de la alimentación en el pasado, más por su producción (nuestro clima favorece su cultivo) y precio, que por sus excelencias culinarias y sabor. Nuestros platos históricos más reconocidos: sancocho, caldo de pescado, potaje, puchero y caldo de papas, todos ellos tienen en común las papas y el acompañamiento con gofio amasado o escaldado.

Sobre el cultivo tradicional de la papa digamos que en las labranzas familiares "del Ingenio" la papa se cultivaba en terrenos bajo riego, hasta dos cosechas al año, compartida con el millo, judías y hortalizas. Fue especialmente cultivada la llamada "palmera" de exquisito sabor, cuya semilla se guardaba para cosechas posteriores y que en la actualidad no se conoce. Hasta época reciente en que el cultivo de la papa quedó diversificado, se plantaba

preferentemente la llamada "King Edward".

Las labores se desarrollaban en época invernal y eran muy laboriosas. Se empleaba ocho "dulas" para su riego (cuatro meses aproximados) y alguna "entredula" en los días más cálidos. Después de arada y asurcada la tierra con la "yunta", se alistaba y se procedía a la plantación (las de mayor tamaño se solían partir), y a su primer riego. Pasado algún tiempo se "partía el surco" que consistía en depositar con la "azada" tierra del surco contiguo sobre los plantones, donde previamente se había depositado "guano", procurando que no cayera en el hoyo plantado; también se solía emplear estiércol. Con esta tarea también se eliminaba la hierba. Posteriormente se "raspaba" los surcos si la hierba había proliferado. Se sulfataba varias veces para evitar la maleza y en las regadas se solía "destintar" en el agua estiércol reciente o fertilizante.

La recogida de la cosecha constituía todo un acontecimiento en el seno familiar. Después de la "cogida", las papas se depositaban en sacos, quedando para

el "gasto de la casa", las verdes (por la acción del aire), las pequeñas y las que habían sufrido algún deterioro, el resto se solía vender a un mayorista. Tras esta faena se hacía el primer consumo, un sancocho, entre los que ayudaban a cogerlas, la *junta* se decía, que era un acontecimiento vecinal.

2. SOBRE EL NOMBRE Y LOS INGREDIENTES

Se conoce genéricamente como *caldo de papas* a una comida tradicional canaria de elaboración simple y rápido proceso de cocción a base de papas cocidas al que se añade las "prevenciones": cebolla, ajo, tomate y cilantro, elemento éste último imprescindible y el que le da un sabor especial y característica diferenciada (sin este ingrediente el plato resultaría insípido), siendo por esta razón por lo que además recibe el nombre de *caldo cilantro*.

También se le da el nombre de *caldo pisapo*, *zanguango*, *caldo macho* y hasta la rimbombante acepción de *pasodoble*. En la zona de Tasartico (Aldea de San Nicolás) se ha comprobado llamar a este plato con carácter

jocosos *revientapobres* y en el sur de Fuerteventura *caldo de alegadoras*, en razón a que las amas de casa lo preparan en un corto espacio de tiempo y lo ponen al fuego para dedicarse a “alegar” con las vecinas. En Tenerife recibe el nombre de *caldo de huevo* (con algunas variantes al de Gran Canaria).

3. ELABORACIÓN

Después de pelar las papas y lavarlas (si son grandes se trocean), se introducen en un caldero con agua y se le añade el cilantro, una cebolla, una cabeza de ajo y un tomate (enteros), en crudo, proporcionados a la cantidad de papas (partir solo si son desproporcionados) pero nunca trocear; poner sal. Se le puede añadir una cucharadita de aceite (al gusto) y huevos (sancochados).

En Tenerife es costumbre partirlos y depositar en el caldo la clara y yema, de manera que quede completamente fragmentado. Poner al fuego, si es posible no muy alto hasta un cierto grado de cocción en el que las papas queden blandas y el caldo haya alcanzado cierta consistencia

con el jugo de las “prevenciones”.

Las prevenciones y elaboración que se expone es la forma a como tradicionalmente se preparaba por la familia en “el Ingenio”, si bien hay que tener en cuenta variantes en otros lugares.

4. GOFIO ESCALDADO

El caldo de papas siempre fue plato único y va acompañado de gofio “escaldado” con el caldo caliente. Se deposita el gofio en un lebrillo y se va añadiendo caldo a medida que se revuelve con una cuchara hasta alcanzar un punto más bien ralo para evitar que el enfriamiento le dé consistencia pastosa.

5. CONDUTO

Puede ser de lo más variado predominando el queso, cebolla cruda, rábanos (tiernos o cabeza), aceitunas (con el mojo de la tierra) y los huevos sancochados impregnados en sal sola o diluida en agua o rociados con mojo, éste último ingrediente al gusto.

6. DEGUSTACIÓN

Sentados los comensales en la mesa o suelo sobre una estera, se escalda el gofio en el lebrillo y se pone en el centro. Con un cucharón se deposita el caldo de papas en los diferentes platos. Se introduce la cuchara en el gofio escaldado, solo por el lugar que le corresponde más cercano a su plato y después de llevarlo a la boca se acompaña con una cucharada de caldo, papas, o bien con el *conduto*.

7. CARACTERÍSTICAS

Es un plato muy popular entre las clases más desfavorecidas en una economía de subsistencia eminentemente agropecuaria, en razón a que todos sus ingredientes son productos de las labranzas familiares, incluidos los transformados, como el gofio de las propias cosechas de "millo del país" y el queso de vaca, oveja, cabra o mezcla de elaboración propia.

Por su naturaleza puede ser un plato "pobre" en contenido alimenticio (ausencia de carne, pescado o verduras), por lo que se puede considerar "sano" al mismo tiempo que asequible a las

precarias economías.

Se solía preparar una vez a la semana, eminentemente los lunes, aunque en función de las economías familiares se podía aumentar su frecuencia con el consiguiente disgusto y rechazo de la población infantil.

Al igual que otras comidas se ingería en el almuerzo puntualmente por toda la familia a la una de la tarde. El caldo de papas resultaba "desmayón" y cuando se llegaba a las cuatro de la tarde ya se tenía ganas de comer de nuevo.

A MODO DE CONCLUSIÓN

El caldo de papas, que en el pasado estaba presente en la dieta de todos los vecinos, va perdiendo vigencia y solo se prepara con carácter ocasional y cada vez manos en los hogares canarios donde las prisas, los alimentos precocinados y las técnicas de conservación van sustituyendo nuestros platos tradicionales y la convivencia familiar en torno a ellos.



Papas, cebolla, tomate, cilantro y ajos, ingredientes básicos del caldo de papas canario

