

BARRIO DE LA SALUD: (XXVI) LA PERVIVENCIA DEL GOFIO

«El millo estuvo racionado. Después se fue normalizando la cosa. Empezó a venir el turismo, comenzaron las edificaciones y el gofio dejó de ser una necesidad. Se sigue vendiendo porque ha aumentado la población, porque viene gente de fuera y porque ya no quedan muchos molinos.»

A la persona que viene de fuera le resulta extraño que un alimento como el gofio, con el arraigo de siglos en los habitantes de las islas, apenas cuente con molinos para su elaboración. Pocos quedan hoy en Santa Cruz. A estos sería interesante visitar para conocer el porcentaje de clientela, sus edades y preferencias. Para cuantificar las tendencias de la población actual, la que no se vio obligada a su consumo por la inexistencia de otros recursos alimenticios, respecto a este producto tradicional. Para conocer de cerca una realidad: la de si los productos sintéticos elaborados en las cunas industriales de ciertos países están/han desplazado definitivamente nuestro alimento rey.

UNA INDUSTRIA QUE NO DEBERIA SER OBJETO DE MUSEO

Es una realidad. Cada día nos van desapareciendo los viejos molinos. Se nos han ido sin que nos demos cuenta. Lo lamentable, y pudiera ocurrir, es que algún día, cuando recordemos su existencia y deseemos su consumo, tengamos que importarlo del extranjero en bolsitas de plástico. No es alarmismo. Tan solo bástenos con analizar la situación en Venezuela, allí, el producto rey es la conocida arepa y para su elaboración hay que importarla desde Marruecos, por ejemplo. Que no se marchen las abuelitas de cada casa que son las que diariamente nos están recordando el consumo del gofio.

— En la actualidad quedan en Santa Cruz unos cuatro molinos. ¿La razón de que hayan desaparecido las demás? En que hubo una época muy mala, cuando la época de las vacas gordas del turismo y la euforia de la construcción. Cerró el «15 de Mayo», la que estaba en la Rambla Pulido, la del frente hotel

Mencey, y otras. Pareció como si la gente se hubiera avergonzado de comer gofio cuando se vio con cuatro perras en los bolsillos. El gofio se lo dejaron para los que siguieron siendo pobres, porque ellos creyeron que ya no lo eran.

Pero el verdadero enemigo del gofio es la carestía del producto y la corriente y el gasoil para tostar.

MILLO Y TRIGO DE IMPORTACION

— Todo el trigo que hoy pudiera dar la isla en una cosecha, lo consumimos aquí en un día. Esto quiere decir que dependemos totalmente del grano que nos viene de fuera. Aquí no se siembra.

Como todo el mundo sabe, el gofio se hace de millo y trigo. Porque el auténticamente canario se hacía con cebada.

El trigo nos viene en su gran mayoría de la Península, hace unos cuantos años nos llegaba desde el Canadá, pero desde que lo



La limpieza necesaria del gofio, un producto integral

empezó a producir la Península, dejamos de comprar el extranjero. En ese sentido no tenemos ningún problema porque el Servicio Nacional del Trigo no nos pone ningún impedimento y nos proporciona todo el trigo que necesitamos.

El maíz está viniendo de América. Por eso es un poco más caro. Pero eso no es mucho problema porque aquí siempre ha gustado más el gofio de trigo. Aunque cuando la época del racionamiento aquí lo que daban para gofio era millo no trigo.

EL GOFIO SE INTRODUJO EN PENINSULA DURANTE LA GUERRA

La experiencia de la millo

de los estudios en Península nos ha permitido encontrar a personas que no habiendo estado nunca en Canarias, nos han pedido que les enviemos paquetes de gofio.

— Antes de la guerra allí no se conocía y si alguien sabía del gofio pensaba que era comida de animales. Pero con la guerra se fueron familiarizando. Y hoy con el servicio militar de los chicos también siguen conociendo y comiendo el gofio.

A mí me han dicho que en alguna de esas provincias, viendo el posible negocio con los soldados que iban para allá, empezaron a elaborar gofio. Pero no les llegó a salir como a nosotros porque hacían primero la harina y luego la tosta-

ban. El asunto les fracasó porque yo veo que por aquí vienen muchas madres a comprar gofio para mandárselo a sus hijos que están destinados para allá.

INTENTOS DE MAQUINIZACION

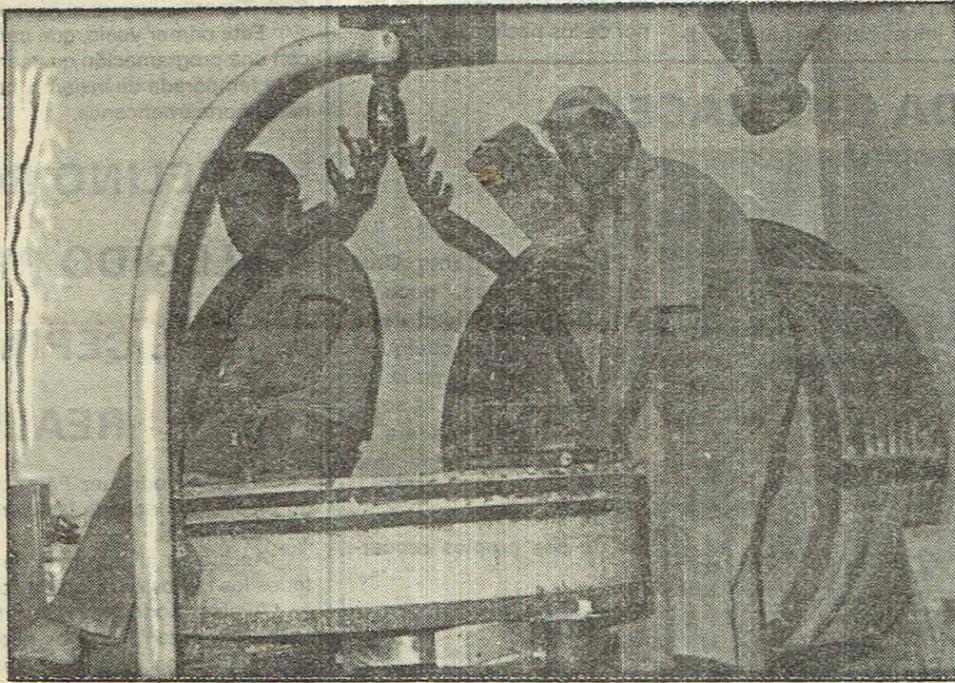
Electricidad, cilindros de trituración, etc., aún no se han impuesto a la labor artesanal de estos hombres. Intentos de mecanización que les han reforzado en el trabajo tradicional.

— Aquí hemos intentado meter, en vez de piedras como las que tenemos, unos cilindros que nos decían que molían perfectamente el grano. Se hicieron pruebas y, efectivamente, el grano se trituraba perfectamente. Pero aunque tenía todos los ingredientes del gofio, aquello no era gofio. Le faltaba el corazón. La esencia del gofio. Porque lo que salía era una harina fría y las piedras le dan el calorillo original y propio del gofio.

La materia prima es la misma, pero cada molino tiene su librito, sus trucos, para saber darle un sabor distinto a otro molino. En el tueste y en la molturación, cada uno lo va adaptando a su manera o a su gusto.

El próximo día acabamos con la incidencia de este molino en la vida cotidiana del barrio. Una institución que merece la pena conocer y fijar en estas páginas de la historia que estamos reconstruyendo. El gofio de Salud viajó al extranjero donde sufrió curiosas desventuras y situaciones grotescas que luego se convirtieron en motivo de risas

Texto: Cirilo LEAL
Foto: J. BARREIRO



Antonio y Rafael limpiando las enormes piedras de trituración