

COMIDA CANARIA: DE LOS ENYESQUES AL PUCHERO DE LAS 7 CARNES

por *Alberto Rumschisky*

Canarias es tierra de incontables atractivos, entre los que no falta una rica y variada cocina regional, de la que podemos decir que es poco conocida y, a veces, hasta mal valorada. Hacía demasiados años que no visitábamos las islas afortunadas, y ahora hemos tenido la oportunidad de ir a Gran Canaria, y disfrutar de un amplio recorrido gastronómico de la mano de Mario Hernández Bueno, ilustre canario y maestro entre los escritores gastronómicos.

Los isleños son expertos en preparar sus enyesques (aperitivos) y nos deleitan con quesos tiernos y curados, gofio escaldado hecho con fumet de pescados de roca; morena finamente cortada y frita, que recuerda a los chicharrones, pero con un fondo vegetal de algas; gueldes (pequeño pescado, parecido al chanquete); boquerones; y papas arrugadas con sus mojos colorado y verde.

Los pescados y los mariscos están presentes en gran variedad: sardinas, caballas escabechadas, calamares saharianos fritos, la tradicional vieja, cherne, mero, urta, varios tipos de samas, atún, salmonetes, merluza negra, besugo, camarones, mejillones, navajas y almejas. Y en las ensaladas, muy ricas, está omnipresente el aguacate. Hay una especialidad considerada como "plato-cultura": es el sancocho,



que se compone de cherne en salazón con papas y batatas, mojo colorado, picón, higos pasados, ensalada de cebolla, tomate y sardinas en aceite y la "pella gofio", amasado con agua, azúcar, sal y plátanos bien maduros.

Gracias a Mario Hernández Bueno tuvimos la oportunidad y el privilegio de que la Cofradía del Puchero Canario de las 7 Carnes nos invitara a comer un cocido que entra con pasos muy firmes en el panorama de los mejores guisos de toda la cocina española. La Cofradía se reunió para un verdadero banquete, que comenzó con los enyesques de pie: papas arrugadas con mojo colorado, carajacas (salmís de hígadillos de ave y de hígado de ternera): pernils de cochino al horno (éste es el jamón grancanario): quesos tierno, semicurado y curado; jamón

patanegra de bellota y embutidos ibéricos: morcilla dulce y "chorizo de terror" untado sobre bizcocho de pan hecho a mano. Todo regado con excelentes blancos grancanarios y las ya clásicas cervezas de las islas.

Llegado el momento del puchero, se hace como un bufé asistido, que comienza con la sopa reina, para que luego cada comensal se haga los vuelcos a gusto con las verduras, carnes, pequeños garbanzos, papas, boniatos, tocino y chorizo; se complementa con gofio escaldado, mezclado con caldo del puchero, que se come con gajos de cebolla. Los vuelcos se alían con mojo de cilantro u oliva virgen y vinagre. Entre los vinos de las islas destaca el mítico malvasía, de gran calidad, y en el momento del postre nos sorprende el helado de gofio, un regalo para el paladar. La pantagruélica fiesta culmina con café y licores, y nos levantamos de la mesa con un doble sabor imborrable: el del Puchero Canario de las 7 Carnes y el de la cálida hospitalidad canaria. ☺

