

PRODUCTOS DE LANZAROTE por ANGEL SAINZ-PARDO

Aunque la isla de Lanzarote es de momento y de un modo global deficitaria en producción agrícola y ganadera (no así la pesquera), eso no quiere decir que no se pueda obtener más rendimiento de nuestro suelo. Ahora que hay una recesión turística -por otro lado justificada y anunciada- y los más optimistas apuntan sólo hacia una estabilización de tal industria (¿industria?), es decir, una vez acabada la fiebre del "guiiri" como acabó en Manaos la del caucho o en Alaska la del oro, conviene diversificar de nuevo la obtención de riqueza. Desde luego el campo es un trabajo más duro y menos rentable, pero tal y como se tiende hoy a disminuir las jornadas laborales y a los trabajos de mediodía, es posible, como muchos hacen, atender una producción agrícola relativamente pequeña pero eficaz. Las condiciones son óptimas pues los precios de venta no son malos, hay posibilidades de mercado para nuevos cultivos, el agua tiene un precio fijo desde hace unos años, lo cual equivale a decir que está bajando y encima últimamente llueve...

Por otra parte hay que tener menos vergüenza de lo propio y difundir los productos de Lanzarote que puedan recibir buena acogida. Contrariamente a la idea que se tiene, pienso que la gastronomía isleña es bastante amplia y variada y ofrece hoy una serie de manjares aptos para un buen paladar, pero resulta que cuando hay que quedar bien con el foráneo se le agasaja, en múltiples ocasiones con platos de los cuales hay que importar hasta el nombre (panachè, ragout, soufflé, etc), vinos de Rioja (magníficos por otra parte) cuando tenemos en la isla un malvasía extraordinario, un rosado fresquísimo y un tinto -algo menos conseguido- de tres bodegas que trabajan francamente bien como son El Grifo, Mozaga y Testeina, aparte de algunos vinos artesanos de peculiares características.

La gastronomía conejera ha ido incorporando guisos que aunque no sean autóctonos si se identifican ya como populares con las garbanzas compuestas, los estofados, el pescado en escabeche, etc. que se suman a los clásicamente canarios o conejeros como el gofio, el caldo de millo, de trigo, de papas con cilantro y de pescado, los salpicones, los potajes, el puchero, los compuestos de tollos, pulpo, carne de cabra, los mojos, la sinigual vieja (pruebe a guisarla añadiendo al agua además de la sal, un poco de laurel, pimienta en grano y algo de cebolla, zanahoria y perejil para realzar su sabor) y otros tantos con los cuales se puede hacer una lista interminable y a todo lo cual debemos incorporar preparados que el paladar conejero ya ha aceptado plenamente como la paella, los callos, las pastas italianas y demás.

Por épocas y dependiendo del tiempo es posible extraer del suelo y las costas conejeras inverosímiles manjares -cantados por conocidos gastrónomos como Luis Betónica- que parte de la población no ha aceptado o ni siquiera ha probado y me estos refiriendo a las "papas cría" (una variedad de trufa), tan abundante el pasado invierno y que por cierto va mudando el nombre en diferentes islas:

«nacida» fui en La Palma

sin hueso ni coyuntura

y sin cruzar el mar

«criada» en Fuerteventura

Es la "papa cría" (también criadilla de tierra) un hongo carnoso pleno de sabores que se prepara perfectamente cortándola en rodajas de medio centímetro, a la plancha, con el simple aderezo de un poco de perejil y ajos picados y una pizca de sal.

Hay una especie de molusco, las clacas, que al menos para mí es de los mariscos más deliciosos que he probado, se guisan al vapor y hay que disponer una verguillas con la punta doblada medio centímetro o menos para extraerlas. La costa desde Pechiguera hasta el norte por el oeste es rica en éste y otros mariscos y el propio mar, de carácter voluble y frecuentemente violento, se encarga de limitar su captura.

Y en hablando de la mar: ¡Que asombrosa variedad de pescados!. Hace ya algún tiempo, en los largos atardeceres veraniegos de Berrugo, próximo a Playa Blanca, aprendí de sus pescadores, verdaderos sociólogos del pescado, algo de sus nombres, de sus pescas, de sus preparados, de sus salazones y sobretodo de sus sabores: el caldo de pescado con sus cominos, su gofio y su mojo; los fritos de gueldes, fulas, caballas, congrio, salmones (salmonetes), saifíos y tantos otros; las jareas de un día de sol, los calamares recién cogidos, transparentes, los churros de bocinegro, la sama, el mero, el "pejerrey" y que me dicen de los mariscos, las lapas (como están mejor es poco guisadas a la plancha con un mojito de perejil con poco vinagre), los cangrejos, los mejillones de roca, la santorra (centollo) e incluso las langostas aunque de carne algo dulce y recia.

Que decir de los productos del campo, las cebollas, los toamtes, las arvejas (guisantes), sandías, lentejas y chícharos, las papas y batatas, etcétera. Se da prácticamente todo vegetal con la condición que sea resistente al viento y a la escasez de lluvia problemas que el agricultor lanzaroteño ha aliviado tiempo ha con los cortavientos y los enarenados y más modernamente con riegos por goteo, invernaderos, etc. Por cierto que hay unas variedades que aunque se consumen poco hay que importarlas y cuyo proceso de almacenaje y de transporte las deterioran bastante, me refiero a nabos, alcachofas, berengenas, etc. Precisamente estas dos últimas son especies muy resistentes al viento e incluso a las enfermedades si bien si no llueve suficiente pueden necesitar una cantidad de agua adicional, pero son matas muy productivas y bastan unas pocas de ellas para garantizarse el propio consumo. Habría, eso sí, que aprender su arte culinario, pero con cualquier recetario de cocina y un poco de práctica se pueden realizar platos o guarniciones muy sencillos y sabrosos. El truco de las alcachofas es quitarle la parte externa, muy dura, cotelarla en gajos y sumergirlas un rato en agua con zumo de limón para que no se pongan negras, en las berengenas hay que desechar la parte que tenga semillas, cortarla y ponerlas con algo de sal fina, después secarlas con un paño.

Si bien los embutidos son escasos -no conozco sino las morcillas dulces y los chorizos de "chacón"- hay buena cantidad de alimentos de larga duración como el magnífico queso de cabra y la increíble variedad de salazones o productos secados al sol como las jareas, los pejines, la pota, el pulpo, las pasas, los higos, otros como los mariscos en vinagre y el fantástico salmón de Uga. Productos aptos para la congelación son las habichuelas, las arvejas, las habas, etc., si bien es recomendable darles un corto pero tumultuoso hervor antes de congelarlos previo enfriamiento y secado.

Y para postre, que quiere decir final, aparte de las ricas y dulces frutas que esta seca tierra da, hay una repostería bien conocida aunque cada vez menos hecha en casa, son los mimos, los mantecados, los bizcochones y sobretodo las "truchas" cuyo relleno más corriente es a base de batata, ese tubérculo que tanta importancia ha adquirido por temporadas en la exportación a países como el Reino Unido, tan golosos sus habitantes. Habría que ver como utilizan ellos nuestra apreciada batata y ampliar la gama de productos de Lanzarote elaborados.

