Las reposteras - dulceras de GuÃ-a. Por Sergio Aguiar Castellano

martes, 09 de diciembre de 2008
Modificado el miércoles, 31 de diciembre de 2008

Las reposteras - dulceras de GuÃ-a

GuÃ-a de Gran Canaria, desde la conquista por parte de los espaÃ±oles, se convirtiÃ³, debido a sus abundantes aguas, en una zona eminentemente agrÃ-cola. ConvirtiÃ©ndose en un modelo productivo perfectamente adaptado al escalonamiento ecolÃ³gico de su jurisdicciÃ³n: unas zonas bajas de regadÃ-o para cereales menudos, millo y frutales; y unas medianÃ-as subhÃºmedas destinadas a la producciÃ³n de papas, millo y productos pecuarios. Por Sergio Aguiar Castellano.


```
&amp;amp;amp;amp;amp;amp;amp;amp;amp;amp;amp;lt;!--
 /* Font Definitions */
 @font-face
 {font-family:&amp;amp;amp;amp;amp;amp;amp;amp;amp;amp;quot;Cambria
Math&amp;amp;amp;amp;amp;amp;amp;amp;amp;amp;quot;;
 panose-1:2 4 5 3 5 4 6 3 2 4;
 mso-font-charset:0;
 mso-generic-font-family:roman;
 mso-font-pitch:variable;
 mso-font-signature:-1610611985 1107304683 0 0 159 0;}
@font-face
 {font-family:Tahoma;
 panose-1:2 11 6 4 3 5 4 4 2 4;
 mso-font-charset:0;
 mso-generic-font-family:swiss;
 mso-font-pitch:variable;
 mso-font-signature:1627400839 -2147483648 8 0 66047 0;}
@font-face
 {font-family:Verdana;
 panose-1:2 11 6 4 3 5 4 4 2 4;
 mso-font-charset:0;
 mso-generic-font-family:swiss;
 mso-font-pitch:variable;
 mso-font-signature:536871559 0 0 0 415 0;}
 /* Style Definitions */
 p.MsoNormal, li.MsoNormal, div.MsoNormal
 {mso-style-unhide:no;
 mso-style-qformat:yes;
 mso-style-
parent:&amp;amp;amp;amp;amp;amp;amp;amp;amp;amp;quot;&amp;amp;amp;amp;amp;amp;amp;amp;amp;
amp;quot;;
 margin:0cm;
 margin-bottom:.0001pt;
 mso-pagination:widow-orphan;
 font-size:12.0pt;
 font-family:&amp;amp;amp;amp;amp;amp;amp;amp;amp;amp;quot;Times New
Roman&amp;amp;amp;amp;amp;amp;amp;amp;amp;amp;quot;,&amp;amp;amp;amp;amp;amp;amp;amp;amp;
amp;quot;serif&amp;amp;amp;amp;amp;amp;amp;amp;amp;amp;quot;;
 mso-fareast-font-family:&amp;amp;amp;amp;amp;amp;amp;amp;amp;amp;quot;Times New
Roman&amp;amp;amp;amp;amp;amp;amp;amp;amp;amp;quot;;}
h1
 {mso-style-unhide:no;
 mso-style-qformat:yes;
 mso-style-link:&amp;amp;amp;amp;amp;amp;amp;amp;amp;amp;quot;TÃ-tulo 1
Car&amp;amp;amp;amp;amp;amp;amp;amp;amp;amp;quot;;
 mso-style-next:Normal;
 margin:0cm;
 margin-bottom:.0001pt;
 mso-pagination:widow-orphan;
 page-break-after:avoid;
 mso-outline-level:1;
```

font-size:10.0pt;
font-family:"Times New Roman","serif";
mso-font-kerning:0pt;
mso-bidi-font-weight:normal;}
span.Ttulo1Car
{mso-style-name:"TÃ-tulo 1 Car";
mso-style-unhide:no;
mso-style-locked:yes;
mso-style-link:"TÃ-tulo 1";
font-weight:bold;
mso-bidi-font-weight:normal;}
.MsoChpDefault
{mso-style-type:export-only;
mso-default-props:yes;
font-size:10.0pt;
mso-ansi-font-size:10.0pt;

mso-bidi-font-size:10.0pt;}
@page Section1
{size:612.0pt 792.0pt;
margin:70.85pt 3.0cm 70.85pt 3.0cm;
mso-header-margin:36.0pt;
mso-footer-margin:36.0pt;
mso-paper-source:0;}
div.Section1
{page:Section1;}
-->

Las reposteras - dulceras de GuÃ-a

Por Sergio Aguiar Castellano

En las Islas Canarias, desde la Ã©poca aborigen, los cereales y los productos derivados de los mismos, como el gofio, tuvieron una gran importancia en la dieta alimenticia de la poblaciÃ³n. Esta dieta, con el paso de los siglos, siguiÃ³ estando vigente y, a la vez, se le fueron aÃ±adiendo nuevos productos traÃ-dos desde AmÃ©rica, como fueron el millo y la papa, que se convirtieron en el sustento diario de los habitantes de Canarias.

GuÃ-a de Gran Canaria, desde la conquista por parte de los espaÃ±oles, se convirtiÃ³, debido a sus abundantes aguas, en una zona eminentemente agrÃ-cola. ConvirtiÃ©ndose en un modelo productivo perfectamente adaptado al escalonamiento ecolÃ³gico de su jurisdicciÃ³n: unas zonas bajas de regadÃ-o para cereales menudos, millo y frutales; y unas medianÃ-as subhÃºmedas destinadas a la producciÃ³n de papas, millo y productos pecuarios.

Cuando a principios del siglo XVIII las parras comenzaron a dejar de ser cultivos especulativos de exportaciÃ³n por la pÃ©rdida de los mercados europeos consumidores de caldos canarios, es cuando se afianza, aÃºn mÃ¡s, el modelo de producciÃ³n de autoconsumo. Esta producciÃ³n se basaba fundamentalmente en el millo, los cereales menudos, las papas â€“ cuya producciÃ³n se consolida en la medianÃ-a subhÃºmeda- y en la ganaderÃ-a con sus carnes, leche y el ya afamado queso de flor (AGUIAR; 2005).

Como es lÃ³gico pensar, la obtenciÃ³n de la harina para la producciÃ³n de pan y otros productos, como dulces, estuvo Ã-ntimamente vinculado a la existencia de molinos, por lo que desde los primeros aÃ±os de la conquista de Canarias este sector tuvo una abundante reglamentaciÃ³n, regulÃ¡ndose, desde entonces, el empleo por parte de los tahoneros del almud y medio almud (me (Unidad de medida de Ã¡ridos y a veces de lÃ-quidos, de valor variable segÃºn las Ã©pocas y las regiones).En Canarias las equivalencias entre las pesas y las medidas usadas antiguamente no eran en todas partes las mismas, AsÃ-, GuÃ-a tenÃ-a sus peculiaridades: el medio almud equivalÃ-a a 2, 84 litros y la fanega superficial de 7,511 1/8 varas cuadradas castellanas, es decir 52,482925 Ã¡reas. El cuartillo de la entonces Villa de GuÃ-a valÃ-a 0,995 litros.

(DALMAU, 1926: 22-23).

TEXTO COMPLETO