

Notas

El gofio

Por: Miguel de Unamuno

Se llama gofio en estas islas Canarias a la harina de trigo, de millo o de maíz o de cebada, cuyos granos se tostaron previamente y que han sido molidos en uno de estos molinos de viento que nos recuerdan a los gigantes contra los que peleó Don Quijote. Y el gofio es la principal base de alimentación del pueblo, de la clase menos favorecida por la fortuna, de estas islas. La gente pobre de esta isla vive de gofio, papas y pescado seco. Gofio y sancocho es su alimento.

Parece que ya los antiguos guanches, los aborígenes de estas islas –probablemente berberiscos– se alimentaban ya de gofio, de harina de grano tostado antes de la molienda. Es, pues, un alimento prehistórico. No en el sentido de la prehistoria de antes de la invención del fuego –ya que con la invención del fuego dicen que comienza la civilización, la historia–, pues que para tostar el trigo o la cebada hace falta encender fuego; pero sí en el sentido de la prehistoria que precedió al pan. Porque la vida del pan es la levadura, es el yeldo. Y tan inseparables se han hecho los dos conceptos de pan y trigo, que en Castilla al trigo se le llama pan y un labrador dice que el sol abrasa los panes o que los panes necesitan agua.

El yeldo, la levadura, la fermentación, es el signo y símbolo de la civilización, de la historia. La masa se yelda, se hincha, fermenta, y hace el pan mollar, el pan histórico, el pan civilizado de que nos alimentamos. Aquí se alimentan de gofio, que lo echan en la leche o en el caldo –aunque esto es ya cosa de señoritos, de civilizados, que toman como golosina, el gofio–, o más bien hacen con él y con un poco de agua salada una pella y así se la comen. Y esta pella de gofio y agua salada es un esqueleto de pan, es la osatura del pan.

Plato de gofio.
Fotografía: JNF



¡Esqueleto de pan! Símbolo también de esta tierra fuerteventurosa, esquelética, con las corcovas de sus montañas. El gofio, el esqueleto de pan, es hermano de la aulaga, de esa mata esquelética de que se alimenta el camello.

Dicen que el gofio es pesado, que es difícil de digerir. A mí no se me ha indigestado, y aquí lo como, bien que diluido en caldo. Es, por otra parte, alimento que se recomienda para los niños; y los ingleses y norteamericanos se han dado a imitar el gofio poniéndole otra etiqueta y atribuyéndose, industrialmente, su invención. Pero siempre es indigesto para los estómagos estragados por la cocina civilizada el digerir entrañas de la tierra, digerir esqueletos. Y nada, sin embargo, más sustancioso que los huesos.

Es el gofio el que ha debido dar a estos majoreros, a los fuerteventurosos hijos de esta isla, el estoicismo que según el doctor Chil y Naranjo les distingue y distinguía ya a los guanches de esta tierra. Porque el gofio es el alimento de la austera resignación, de la resignada austeridad.

El otro día entré una vez más en un molino de gofio. Entré con unos buenos amigos franceses que habían venido a confortar y alegrar mi libertad íntima, la santa libertad de que gozo en este confinamiento. La vieja muela de piedra, de entrañas de la tierra, iba moliendo, movida por el viento, el grano de trigo y maíz mezclados. Y luego venía el cerner la harina primera para preparar la soma. Un grato olor aromaba la pequeña estancia del molino.

Por la noche los franceses, cocineros de afición, como es entre ellos frecuente, nos hicieron un pastel con gofio, huevos, mantequilla y algo de coñac, echando encima, después de bien tostado –un segundo

tueste— miel. (La lectora que se procure gofio puede tomar esto por una receta culinaria, aunque bien imperfecta, sin duda). La miel aquí puede ser de abejas, pero puede ser también de palma, de esta miel que se saca del cogollo de la palmera y que es, a su modo, un esqueleto de miel.

Hay quien ha intentado trazar la psicología de cada pueblo refiriéndose a la alimentación predominante en él. Así ha podido decirse que había pueblos de grasa y cerveza, y pueblos de aceite y vino. Y nadie ignora la importancia étnica que se le atribuye al garbanzo en Castilla. El que sea capaz de digerir garbanzos tostados con cal viva, puede decirse que posee la más genuina casticidad madrileña. “¡Dime lo que comes y te diré quién eres!”.

¿Ha hecho el gofio a los majoreros, o han hecho los majoreros al gofio? Las dos cosas. Y a las dos les ha hecho esta fuerteventurosa Fuerteventura. Es esta tierra esquelética, escueta, hija de las entrañas fogosas de la tierra, es esta isla de desnudez la que ha hecho el gofio, como ha hecho la aulaga, y ha hecho el hombre que tuesta el grano y se lo come. ¿Y cómo se les ocurrió tostarlo? ¿No sería acaso que lo tostó primero el fuego de algún volcán? En la isla de Lanzarote, hermana de ésta, hay lo que llaman la Montaña del Fuego, en la que, a cierta profundidad del suelo, se cuece un huevo.

¿Y no sería una tierra así, de un volcán que se iba extinguiendo, de las ruinas de un volcán, de lo que aquí llaman una caldera, lo que tostara primero la mies del trigo o de la cebada? Todo ello cuando apenas si alboreaba aquí la historia.

Y así nacería el pan prehistórico, el esqueleto de pan.

Fuente: “Divagaciones de un confinado. El gofio”, reproducido en: Caras y Caretas, Buenos Aires, 14-VI-1924; Paisajes del alma, 1944, p. 83.