

# Las reposteras - dulceras de Guía. Por Sergio Aguiar Castellano

martes, 09 de diciembre de 2008

Modificado el miércoles, 31 de diciembre de 2008

## Las reposteras - dulceras de Guía

Guía de Gran Canaria, desde la conquista por parte de los españoles, se convirtió, debido a sus abundantes aguas, en una zona eminentemente agrícola. Convirtiéndose en un modelo productivo perfectamente adaptado al escalonamiento ecológico de su jurisdicción: unas zonas bajas de regadío para cereales menudos, millo y frutales; y unas medianías subhúmedas destinadas a la producción 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;&amp;&quot;Cambria
```

```
Math&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;&quot;&amp;&amp;&amp;&amp;&amp;&amp;&amp;&quot;
```

```
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;&quot;Times New
```

```
Roman&amp;&amp;&amp;&amp;&amp;&amp;&amp;&amp;&amp;&quot;,&amp;&amp;&amp;&amp;&amp;&amp;&amp;&amp;&quot;
```

```
amp;quot;,&amp;&amp;&amp;&amp;&amp;&amp;&amp;&amp;&quot;;
```

```
mso-fareast-font-family:&amp;&amp;&amp;&amp;&amp;&amp;&amp;&amp;&quot;Times New
```

```
Roman&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;&quot;Título 1
```

```
Car&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:&amp;&amp;&amp;&amp;&amp;&amp;&amp;&quot;Times New
Roman&amp;&amp;&amp;&amp;&amp;&amp;&amp;&quot;,&amp;&amp;&amp;&amp;&amp;&amp;&amp;&quot;;
mso-font-kerining:0pt;
mso-bidi-font-weight:normal;}
span.Ttulo1Car
{mso-style-name:&amp;&amp;&amp;&amp;&amp;&amp;&amp;&quot;Título 1
Car&amp;&amp;&amp;&amp;&amp;&amp;&amp;&quot;;
mso-style-unhide:no;
mso-style-locked:yes;
mso-style-link:&amp;&amp;&amp;&amp;&amp;&amp;&amp;&quot;Título
1&amp;&amp;&amp;&amp;&amp;&amp;&amp;&quot;;
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;}
--&amp;&amp;&amp;&amp;&amp;&amp;&amp;&gt;
```

Las reposteras - dulceras de Guía

Por Sergio Aguiar Castellano

En las Islas Canarias, desde la época aborígen, los cereales y los productos derivados de los mismos, como el gofio, tuvieron una gran importancia en la dieta alimenticia de la población. Esta dieta, con el paso de los siglos, siguió estando vigente y, a la vez, se le fueron añadiendo nuevos productos traídos desde América, como fueron el millo y la papa, que se convirtieron en el sustento diario de los habitantes de Canarias.

Guía de Gran Canaria, desde la conquista por parte de los españoles, se convirtió, debido a sus abundantes aguas, en una zona eminentemente agrícola. Convirtiéndose en un modelo productivo perfectamente adaptado al escalonamiento ecológico de su jurisdicción: unas zonas bajas de regadío para cereales menudos, millo y frutales; y unas medianías subhúmedas destinadas a la producción de papas, millo y productos pecuarios.

Cuando a principios del siglo XVIII las parras comenzaron a dejar de ser cultivos especulativos de exportación por la pérdida de los mercados europeos consumidores de caldos canarios, es cuando se afianza, aún más, el modelo de producción de autoconsumo. Esta producción se basaba fundamentalmente en el millo, los cereales menudos, las papas – cuya producción se consolida en la medianía subhúmeda- y en la ganadería con sus carnes, leche y el ya afamado queso de flor (AGUIAR; 2005).

Como es lógico pensar, la obtención de la harina para la producción de pan y otros productos, como dulces, estuvo íntimamente vinculado a la existencia de molinos, por lo que desde los primeros años de la conquista de Canarias este sector tuvo una abundante reglamentación, regulándose, desde entonces, el empleo por parte de los tahoneros del almud y medio almud (me (Unidad de medida de áridos y a veces de líquidos, de valor variable según las épocas y las regiones).En Canarias las equivalencias entre las pesas y las medidas usadas antiguamente no eran en todas partes las mismas, Así, Guía tenía sus peculiaridades: el medio almud equivalía a 2, 84 litros y la fanega superficial de 7,511 1/8 varas cuadradas castellananas, es decir 52,482925 áreas. El cuartillo de la entonces Villa de Guía valía 0,995 litros.

(DALMAU, 1926: 22-23).

TEXTO COMPLETO