



Foto: RECETAS GRANIT.COM

Instituto
Canario
de las
Trad
ici
ñ
es

Higos y tunos porretos



Los higos y tunos porretos o pasados, forman parte de una de las tantas estrategias alimenticias que durante siglos se utilizaron en Canarias, propiciando con ella, el consumo de determinados frutos estacionales, a lo largo de un mayor periodo temporal, sin que con ello suponga una pérdida de sus valores nutricionales.

Estas prácticas, en el caso de los higos, ya estaba presente entre la comunidad indígena de las islas, estando esta fruta muy presente en dieta de los mismos. Con el paso del tiempo y la llegada desde América de las tuneras y los tunos, se procederá al uso de las mismas prácticas conservadoras.

Ambas frutas, alcanzan su madurez durante el verano, momento en el cual se procedía a la recolección, dejando unos para el consumo en fresco y otros para dejarlos secar y almacenarlos en unas determinadas condiciones, que permitiesen consumirlo meses después de su recogida.

El proceso es relativamente sencillo, ya que después de colocarlos normalmente en bandejas que favorezca su aireado o bien sobre esteras, denominados secaderos. A partir de este punto y tras los virados correspondientes, solo necesitaremos de la propia irradiación solar, la cual desencadenará en la deshidratación del fruto, siempre teniendo presente el retirar los secaderos por la noche, para salvaguardarlos de la humedad. y nutritivo manjar.

Lo que para nuestros mayores fue una necesidad, en nuestros días se trata de una práctica en total retroceso, sobre todo en el caso de los tunos porretos, perdiendo con ello no solo un sabor, sino un mundo de prácticas y tradiciones arraigadas a los procesos de conservación sin frío de los alimentos.



Foto CANARIAS7

¿Sabías que...?

- En la actualidad, pese a estar en pleno retroceso, todavía existen personas en el Hierro y Lanzarote que se resisten a su abandono.
- En ocasiones, estas frutas se solían untar con gofio, aportándoles un mayor sabor al dulce y nutritivo manjar.
- En tiempos no muy lejanos, el consumo de higos y tunos porretos, se convirtió en un alimentos de subsistencia en las precarias economías familiares.



foto: LA PROVINCIA