

Licores

tradicionales de

Lanzarote

Giovanni Lemes Pacheco





Licores tradicionales de Lanzarote

Proyecto promovido por:



*Bodegas
Vega de Yuco*

Proyecto financiado por:



Agradecimientos:

Este trabajo representa una recopilación de las variedades, los métodos y los usos de los licores en Lanzarote, y no saldría a la luz sin la ayuda de muchas personas a las que agradezco su apoyo:

A doña María Dolores Rodríguez Armas del Archivo Histórico de Tegüise por su apoyo desinteresado, ella ha sido guía indispensable de la investigación y correctora de los bocetos que he ido desarrollando.

A la Agencia Canaria de Investigación, Innovación y Sociedad de la Información, que en el marco del programa de Doctores y Tecnólogos ha permitido que una pequeña empresa como Bodegas Vega de Yuco pueda realizar el estudio de licores tradicionales.

A doña Mercedes Robayna, como Gerente de ADERLAN, por su buena disposición y apoyo a la publicación de este trabajo.

A don Julián Rodríguez Rodríguez que junto a un grupo de jóvenes de Tías realizó un trabajo de recopilación de recetas que nos ha cedido con el único interés de que no se pierda el esfuerzo.

A muchos que desde mucho antes que yo han rescatado el conocimiento sobre los licores de Lanzarote y que han cedido desinteresadamente sus conocimientos.

A todos los que me guiaron en las visitas a los elaboradores y me ayudaron a la hora de conseguir los productos caseros necesarios para realizar nuestras pruebas.

A todos los artesanos de las bebidas que me han abierto las puertas de su casa y me han enseñado los secretos de sus licores. Sin el aporte de todos ellos este libro no tendría razón de ser.

Finalmente a mi familia que siempre han estado ahí para ayudarme en todas las etapas de este proyecto.

A todos ellos

© Bodegas Vega de Yuco SAT

Autor: Giovanni Lemes Pacheco

Fotógrafo: Rayner Böhm

Foto de portada: Licor de moras

Impresión: Contacto Centro de Artes Gráficas

ISBN: 978-84-615-4987-0

Depósito Legal: TF-XXX/2011

Presentación	7
Prólogo	9
Introducción	11
La investigación	13
Los licores en la sociedad de Lanzarote	17
Elaboración	23
Recetas	27
Licor de Algarroba:	29
Licor de Café:	30
Licor de Calabaza:	32
Licor de Canela:	33
Licor de Caña de Limón:	34
Licor de Duraznos:	35
Licor de Gofio:	36
Licor de Hierba Luisa:	37
Licor de Higos Indios:	38
Licor de Higos Negros:	39
Licor de Higos Picones:	40
Licor de Higos Porretos:	41
Licor de Higuera:	42
Licor de Hinojo:	43
Licor de Leche de Cabra:	44
Licor de Limones de Lanzarote:	47
Mistelas Tradicionales:	48
Licor de Moras:	59
Licor de Naranjas:	62
Licor de Nísperos:	66
Licor de Poleo:	69
Licor de Plátano:	70
Ponche:	71
Licor de Romero:	73
Licor de Salvia:	74
Otras bebidas artesanales:	75
Notas bibliográficas:	79
Colaboradores:	81





Presentación

Licores Tradicionales de Lanzarote es un recopilatorio de métodos de elaboración de licores de la isla de Lanzarote.

La información recogida en este documento pertenece a un proyecto realizado por Bodegas Vega de Yuco sobre los licores en la isla de Lanzarote. Este proyecto se inició con el afán de poner en el mercado productos que se identifiquen con la isla y así se tomó la decisión de investigar los licores tradicionales.

Con este libro se pretende ofrecer una visión sobre los licores en la sociedad de Lanzarote. Esta obra se encuentra dividida en tres bloques:

Un primer capítulo en el que se presentan las motivaciones, objetivos, métodos de trabajo y fuentes para realizar el estudio.

Un segundo capítulo en el que se recogen algunos aspectos de los usos tradicionales de los licores en la sociedad lanzaroteña.

Un último bloque donde se exponen los métodos de elaboración de los artesanos de la isla.





Prólogo

El hecho de prologar una publicación, “Licores tradicionales de Lanzarote”, nacida de la pluma de un joven investigador lanzaroteño, don Giovanni Lemes Pacheco, y al amparo de ADERLAN y Bodegas Vega de Yuco, creada en 1997 y dirigida actualmente por don Rafael Espino Curbelo, me llena de satisfacción. Tanto en el escritor como en los patrocinadores, se ponen de manifiesto sus inquietudes por conocer y conservar la historia, las costumbres y las tradiciones que forman la rica identidad popular de Lanzarote.

La elaboración de licores data desde tiempos antiguos. En general, se ha pasado desde destilar hierbas y plantas para curar enfermedades o como tónico, a su vinculación con la economía doméstica y a su producción industrial.

En la sociedad de Lanzarote, estas bebidas han estado, históricamente, relacionadas con la celebración de fiestas locales y acontecimientos familiares. Actualmente, a la elaboración y consumo doméstico, se añade su uso en la sobremesa de los restaurantes.

El objeto de esta obra es recopilar y presentar, con la mayor claridad y concisión, además de explicar su origen, algunas recetas artesanales relativas a la producción de licores, que nos sirva de base para continuar experimentando la elaboración de nuevos licores y preservar las tradiciones, que constituyen una parte de nuestra identidad.

Las páginas de este libro son ventanas abiertas que nos permiten conocer y sacar a la luz algunas recetas, guardadas celosamente por nuestros mayores y recogidas por el autor a través de un minucioso trabajo de campo. En efecto, el lector que se adentra en el libro, a través de este prólogo, encontrará una amplia muestra de sesenta y nueve recetas, sencillas y austeras, como corresponde

al mundo rural, elaboradas, la mayor parte de ellas por mujeres, en las que se especifican los ingredientes y su proceso de elaboración.

Hay que destacar el esfuerzo y la paciencia, que el autor manifiesta en la recogida e interpretación de las formaciones oral y escrita, desde el norte al sur de la Isla, junto a la sabiduría popular, las manos expertas de las que se atrevieron a poner en práctica todas estas recetas y su generosidad en la cesión de las mismas.

No queda ya sino lanzarnos al gozo de la lectura y, subsiguientemente, a buscar las frutas, las hojas, las flores, las pipas, el ron, el aguardiente de orujo, el alcohol vínico y el garrafón de boca ancha, para elaborar alguno de los licores, con las recetas insertas en la presente publicación.

Masdache, octubre de 2011
Rafael Curbelo Armas





Introducción

Vega de Yuco realiza su trabajo en el sector agrícola. Este sector es rico en cuanto a saber popular y durante mucho tiempo ha sido pilar de la economía insular. A lo largo de años de trabajo el interés por nuestro patrimonio ha ido creciendo y nos hemos puesto como objetivo revalorizar dicho patrimonio para que así podamos conservar parte de nuestra herencia. En este camino hemos conseguido algunos logros:

Comenzamos creando un jardín de especies autóctonas en las instalaciones que la bodega tiene en Masdache. Hemos ido recopilando ejemplares de las islas, unos que hemos recogido nosotros en campo, otros donados con la intención de producir semillas y establecer poblaciones de especies autóctonas. Poco a poco hemos adaptado zonas aledañas a la bodega para conseguir unas condiciones similares a las de su hábitat natural.

En estos momentos disponemos de más de 60 especies de flora canaria, algunas especies son endémicas y muchas de ellas en peligro de extinción. Con esta actuación buscamos por un lado conservar la herencia botánica de Lanzarote y por otro lado buscar una aplicación en la agricultura.

La flora silvestre genera pequeños hábitats refugio de fauna autóctona. Esta fauna puede ayudar a combatir plagas de viña y otros cultivos agrícolas. Nuestro jardín puede ser una llave para conocer más sobre las ventajas de la flora autóctona asociada a una agricultura ecológica y sostenible.

Deseamos dar a conocer estas especies al público en general y revalorizarlas y quizás en un futuro dejen de estar en peligro.

Otro aporte que hemos realizado ha sido la elaboración de un vino ecológico tradicional. El Vega de Yuco ecológico tradicional aparece en 2011. Se trata de un vino al estilo casero, rescatando la forma tradicional de elaboración en Lanzarote. Este método consiste en mezclar las distintas variedades de uva blancas y tintas de forma que el resultado final es un vino de característico color piel de cebolla.

Deseamos que el próximo paso sea el lanzamiento al mercado de unos licores basados en la tradición insular y que puedan acompañar a la gama de licores que ya producimos hoy en día. Esperamos en breve ampliar la familia de bebidas D'Yuco con alguna de las variedades que se recogen en este libro.

Así poco a poco recogemos curiosidades que nos gusta dar a conocer. Curiosidades como las especies endémicas, como la elaboración de vino casero en Lanzarote o la tradición de guardar un garrafón de vino al nacer un "chinijo" y descorcharlo el día de su boda.

Ahora presentamos los resultados de un estudio sobre los licores en la sociedad lanzaroteña.



La investigación

La búsqueda de información se dividió principalmente en dos vertientes. Por un lado la investigación documental sobre los orígenes de los licores, por otro lado un estudio de campo mediante entrevistas y recogiendo lo posible sobre el saber popular en Lanzarote.

Para obtener documentos con datos sobre las bebidas de Lanzarote nos desplazamos al Archivo Histórico de Teguiise. Allí encontramos muchas referencias y apoyo para organizar mejor la información. A partir de ahí dividimos el esfuerzo en cuatro líneas documentales:

1. **El estudio de recetarios antiguos.** Muchas amas de casa han recogido sus secretos de cocina en recetarios privados. Además de recetas de platos principales, encontramos postres y licores. El Archivo Histórico de Teguiise tiene en depósito algunos recetarios manuscritos de los siglos XIX y XX. Además, existen otros que se encuentran en propiedad privada y se guardan como un bien familiar. Algunos propietarios han desvelado las prácticas de sus antepasados para incluirlas en este libro.
2. **Manuales de elaboración antiguos.** En domicilios particulares de Lanzarote se han encontrado copias de libros sobre elaboración de licores del siglo XIX y principios del XX. Las personas que elaboraban bebidas en esa época usaban estos libros como referencia, así pues nos han servido de guía para conocer las influencias y la evolución de estas bebidas.

3. **Manuales de elaboración modernos.** En las bibliotecas y librerías encontramos ejemplares sobre la gastronomía canaria. Estos libros nos han orientado sobre las bebidas que se producen en las islas, sin embargo, pese a haber monográficos sobre la cocina de Lanzarote y sobre licores de otras islas, no hemos encontrado ninguna publicación centrada en licores de Lanzarote.
4. **Consulta de hemeroteca.** Por último hemos realizado una búsqueda en diarios. A través de los periódicos antiguos y recientes hemos encontrado relaciones de los licores con la sociedad de Lanzarote.

Por otro lado se hizo un trabajo intensivo de campo. Preguntando a conocidos y familiares fuimos contactando con artesanos. Muchos de ellos elaboran sus fórmulas para sí mismos o sus allegados, unos pocos realizan una venta a pequeña escala en los mercados de productos típicos. Hubo gran apoyo por la mayoría de los artesanos entrevistados, aunque con cierto temor a desvelar sus fórmulas y trucos. El hecho de que las recetas fueran publicadas para uso general convenció a la mayoría, aunque los que obtienen ingresos con la venta de licores no quisieron desvelar muchos de sus métodos. Las entrevistas y reuniones fueron enriquecedoras y pudimos conocer aspectos sociales como quien hacía las bebidas, en qué fechas se tomaba, con quienes, etc.

Tras algunos meses de trabajo se consiguió bastante documentación, recetas, trucos y datos sobre el origen y uso de estas bebidas.

Un aspecto que suele presentar dudas en el mundo de las bebidas en Canarias son las mistelas y su significado:

Según la Real Academia Española la mistela tiene dos acepciones:

- Bebida que se hace con aguardiente, agua, azúcar y otros ingredientes, como canela, hierbas aromáticas, etc.
- Líquido resultante de la adición de alcohol al mosto de uva en cantidad suficiente para que no se produzca la fermentación, y sin adición de ninguna otra sustancia.

Según el investigador don Vicente Sánchez Araña en su libro “Cocina Canaria”:

“Esta voz viene del latín mistus, en castellano mistela, mixela; mezcla de líquidos. En tiempos pasados fue bebida popular en casi todas nuestras islas, menos en Gran Canaria. En Lanzarote, por ejemplo, hasta el primer cuarto de este siglo se hacían mistelas de distintas graduaciones según fueran para hombres, mujeres o niños. Otra mistela se fabrica con mosto de uvas, encabezado con alcohol de solo 15 o 17 grados. En la actualidad se confecciona en La Palma.”¹

La primera acepción que recoge la RAE es prácticamente igual al significado del término “licor”, así pues, en Lanzarote se utiliza la palabra mistela prácticamente como sinónimo de licor. Sin embargo, es más habitual referirse a mistela cuando la bebida se hace con una mezcla de ingredientes y licor cuando la esencia proviene de un único producto.

El uso de la palabra mistela para referirse a una bebida de mosto de uva y alcohol es menos común en Lanzarote. En este libro trataremos a la mistela como bebida hecha por infusión de productos en alcohol.

Otro aspecto importante que la investigación sacó a la luz es el tipo de alcohol utilizado para elaborar los licores. En la actualidad se utiliza ron, sin embargo, antiguamente sería más usado el aguardiente. La producción de esta bebida fue notable en Lanzarote durante los siglos XVIII y XIX.

Según un estudio de don Manuel Betancort Borges:

“Después de las erupciones volcánicas acaecidas entre 1730-35, un manto de cenizas cubrió casi la totalidad de las tierras cultivables situadas en la mitad sur de Lanzarote y los agricultores plantaron viñedos haciendo hoyos. El vino elaborado con las uvas producidas por estas parras resultó ser al principio bastante agrio y los viticultores habilitaron numerosas “estilas” para transformarlo en aguardiente (la

1— SÁNCHEZ ARAÑA, VICENTE. “COCINA CANARIA”. EDITORIAL EVEREST. 1999. P. 290.

palabra portuguesa “estila” significa destilería). Según datos obtenidos en las “estadísticas de Escolar y Serrano” que se encuentra en el Archivo de Teguiise, durante el período de 1793 a 1806 existían en la zona de Arrecife once destilerías que producían un total de 200 pipas de aguardiente. Las viñas eran cultivadas por sus propios dueños y las parras viejas se utilizaban como leña para quemar. Antonio Macías Hernández nos refiere que estos alambiques fueron facilitados por los comerciantes del Puerto de La Orotava con la condición que les vendieran el aguardiente que producían, el cual luego exportaban a Campeche (México), Cuba, Puerto Rico y Venezuela. A los pocos años el vino resultó tener buen gusto, pero los agricultores continuaron elaborando aguardiente a causa de su gran valor económico.”²

Finalmente, estos hallazgos nos animaron a publicar la información recogida, ponerla a disposición del público y contribuir en la medida de lo posible a preservar una parte de nuestra identidad.



2— BETANCORT BORGES, Manuel. “Relaciones Comerciales entre Lanzarote y el antiguo Puerto de La Orotava (Tenerife)” Lancelot. 10-08-2001. n.º 942 p 70.



Los licores en la sociedad de Lanzarote

Los licores son bebidas espirituosas obtenidas por destilación, maceración o mezcla de diversas sustancias, y compuesta de alcohol, agua, azúcar y esencias aromáticas variadas.

A estas bebidas también se les llama mistelas, sobre todo cuando la elaboración es artesanal.

En Lanzarote la elaboración de estas bebidas solían ser responsabilidad de las amas de casa, quienes en la intimidad de sus hogares ponían en prácticas las fórmulas recogidas en sus recetarios.

Una vez elaboradas, las mistelas se guardaban para alguna ocasión especial.

Don Rafael Angel Domínguez publicó en 1981:

“En lo que respecta a antaño, recordamos... y ustedes también, aquellos licores caseros que sabían a gloria... Las botellas de ese licor se guardaban como un verdadero tesoro, y cuando llegaba una visita... de esas de respeto... se sacaba la botella rodeada de copitas...”³

3— DOMÍNGUEZ, Rafael-Ángel. “Antaño y Hogaño”. Lancelot 01-10-1981. p 14.

Don Rafael Ángel Domínguez publicó un artículo en 1996 narrando antiguas costumbres.

“Y llegaba doña Pino, con las zalemas y besuqueos de rigor; el saludo de los niños, la siempre orgullosa presencia del licor casero de naranja, causa de admiración y plácemes a fuleque, las galletas y bienmesabes, barruntadores de traquinas con el azúcar, y el comienzo del alegar de mil y un temas donde se aireaba toda la actualidad local.”⁴

Además de reserva para las visitas, los licores se elaboraban expresamente para las fiestas locales, navidades, carnavales, bodas, etc.

Doña Rafaela Delgado Abreut, natural de Guatiza, comentó en el pregón de la festividad de la Virgen del Carmen en Teguisé 2002:

“Mis recuerdos sobre las fiestas se remontan a mi infancia... Aprovechando el horno caliente, se hacían mantecados, mimos y bizcochos dulces para con la mistela brindar a las visitas.”⁵

Don Fernando Betancort registró en 1987 sobre un acto Homenaje a Isabel Parrilla.

“... Al término de este acto, y pese a la insistencia de la homenajead, convidó a los presentes a una copita de mistela en su casa, tal y como en ella siempre ha sido costumbre.”⁶

Don Manuel Betancort Borges publicó en 1995.

“Cuando llegaba el mes de Diciembre... Antaño se usaban como bebidas mistela, anís o moscatel servidos en copas muy pequeñas (dedales)”⁷

4– DOMÍNGUEZ, Rafael-Ángel. “Tiempo de visiteos”. Lancelot 30-03-1996. n.º 663 p 16.

5– Redacción. “El pregón de Rafaela Delgado dio paso con entusiasmo a las fiestas del Carmen en Teguisé”. La Voz. 2-07-2002. pag 23.

6– “Homenaje a Isabel Parrilla”. Lancelot. 24-01-1987. n.º 191 p 16.

7– BETANCORT BORGES, Manuel. “Las Navidades de antes”. Lancelot 14-01-1995. n.º 601 p 34.

Don Francisco Hernández comentó en 1997 sobre los ranchos de Pascua

*“Los niños no solían participar de la ruidosa actividad de los ranchos; ellos se dedicaban a visitar a familiares, y recibir de ellos el premio... un dedal-una pequeña copita-en la que, a comienzos de siglo, se les servía mistela, una bebida casera elaborada a base de miel y alcohol”*⁸

A. Sánchez publicó en 1984 un artículo sobre el carnaval de Arrecife.

*“..se aprovechará la ocasión para exponer nuestros productos gastronómicos, tales como los pasteles de carne, truchas y mistela, que estarán colocados en un ventorrillo preparado al efecto”*⁹

La Voz publicó en 1996 una entrevista a doña Eleuteria Rodríguez García.

*“Antiguamente, cuando hacían las bodas usted sabrá que se celebraban las comidas en la casa de la novia. El ron era para los hombres y la mistela para las mujeres.”*¹⁰

Las mistelas eran, tradicionalmente, bebidas para mujeres. Sin embargo, los hombres también disfrutaban de este sorbo dulce.

Don Francisco José Navarro respondió a una entrevista realizada en 2001 con lo siguiente:

*“Cuando se acercaban los días de fiesta, la madre y las hermanas preparaban mistela, el licor de plátano y también se compraba alguna botella de anís El Mono por si llegaba alguien a las casas o también para los novios.”*¹¹

8— HERNÁNDEZ, Francisco. “Ranchos de Pascua” Isla informativa 24-12-1997. p 38.

9— SANCHEZ, A. “Todo a punto para el Carnaval-84 de Arrecife” Canarias 7 23-02-1984. p6.

10— RODRÍGUEZ GARCÍA, Eleuteria. “Leyendas vivas”. La Voz 14-11-1996. p21.

11— NAVARRO, Francisco José. “Fiestas de San Bartolomé” La Voz 11-08-2001. p 20.

Tanto los noviazgos como las bodas eran acontecimientos sociales donde se disfrutaban los licores.

Doña Carmen Umpiérrez Viña, vecina de Mácher dijo en una entrevista sobre las tradiciones de boda en 1995:

*“Por consiguiente, cuando ya se iban a casar el cura hacía tres amonestaciones... los que acudían a la casa para ver la exposición. La cuál se encontraba en una habitación de la casa, la muestra estaba puesta en las paredes, mesa, sillas, por todos lados del cuarto. Además se dedicaba otra estancia de la casa para recibir las visitas, y una tercera para invitarlas, en esta última había un convite formado, principalmente, por dulces como mantecados y otras especialidades caseras, la bebida ofrecida solía ser la mistela que al igual que la comida estaba preparada por los mismos dueños. Este tipo de acontecimiento social se ha perdido del todo en Mácher pero quedan los buenos recuerdos de estos actos.”*¹²

Según anotaciones de don Agapito Delgado Abreut (Tito), natural de Guatiza, quien recogió información procedente de doña Rafaela.

*“La mistela se toma en copita sobre todo en la mañana ya que es estomacal. Esta bebida se solía tener en las casas para invitar por navidades junto con la trucha y por carnavales con los Rosquetes Dulces”*¹³

Como recoge don Agapito, otros usos de los licores son el tratamiento de pequeñas dolencias. Este uso es lógico porque los licores comenzaron a utilizarse en Italia durante el siglo XIII como meros medicamentos edulcorados. Sin embargo, a día de hoy, estas bebidas se consumen con fines lúdicos más que médicos.

12– M.P.S. “Una vecina de Mácher tiene en sus manos parte de la historia de su pueblo” La Voz 28-7-1995. p 12.

13– Recetario de Agapito Delgado Abreut. Anotaciones de doña Rafaela.

Como muestra del uso ocioso del licor existe este dicho:

“No te fíes de quien dice que los licores curan los dolores”

Otro momento en el que se disfrutaba de los licores está relacionado con los juegos populares. El juego de la pelotamano ha sido asociado a la elaboración de ponche. Este ponche se tomaba durante el juego en cualquier parada del mismo. Era común que algún espectador tomara el garrafón y sirviera unos vasos para los jugadores cuando la pelota se iba fuera o estaba lejos.

Don Tiburcio Arraztoa expone en su libro *“Laxoa, la pelota en la plaza”*:

“En la isla de Lanzarote conservan una modalidad de Pelota a Largo denominada Pelotamano, prácticamente idéntica al “Llargues” valenciano o a nuestro “Laxoa” cuyas primeras referencias escritas se remontan al año 1616. Una peculiaridad de la Pelotamano es la elaboración de una bebida denominada ponche, hecha con agua, ron, azúcar, canela y limón, que los jugadores beben durante los descansos del juego”¹⁴

Además del uso del ponche para el juego de la pelotamano, esta bebida estaba muy extendida y a principios del siglo XIX ya era habitual su uso por los lanzaroteños.

Don Antonio Betancourt recoge en su diario unos hechos sucedidos en 1804:

“... 8 de Abril de 1804, mataron á un estudiante de Fuerteventura... De pronto se puso preso un estudiante Sosa de Lanzarote y otro Cabreita, de Lanzarote también, y Rovertó Macías... en el día 15 de Agosto... en aquella noche que ellos hiciesen un ponche, en que al parecer fué motibo para embriagarse el calselero...”¹⁵

14— ARRAZTOA, Tiburcio. “Laxoa: la pelota en la plaza”. Cenlit Ediciones. 2010.

15— MILLARES CUBAS, Agustín. “Diario de don Antonio Betancourt”.

Otro aspecto a considerar es que el ponche se realiza con ron, al igual que muchos licores y mistelas de la isla. Hay pruebas del comercio de aguardiente en la isla en siglos pasados, no así de ron, por lo que es probable que las elaboraciones más antiguas, como el ponche, se elaboraran con aguardiente.

Crónica de Lanzarote publicó el 16 de noviembre de 1861:

“El 12 llegó á este puerto, procedente de Las Palmas y Fuerteventura, el pailebot Hermosa Beatriz su pat. Cristobal Delgado, descargó 100 sacos de papas, 100 id. fruta, 5 pipas de aguardiente de caña, 20 sacos almendra en cascara, 10 id. castañas, 4 cajas de rapaduras, un fardo con 50 libras tabaco.”¹⁶

Hoy en día la tradición de elaborar licores caseros siguiendo el método tradicional sigue presente en Lanzarote. Son muchos los concursos de licores caseros que se celebran durante las fiestas de los pueblos y también se han realizado varios cursos sobre su elaboración.

Estas fórmulas actuales mezclan en muchos casos la tradición con nuevas ideas importadas. La posibilidad de encontrar productos en el mercado insular impensables hace no muchos años ha hecho que la variedad de estas bebidas haya aumentado considerablemente, haciendo complicado distinguir las elaboraciones tradicionales y las nuevas recetas.

16– Crónica de Lanzarote 16-11-1861.



Elaboración

La elaboración de licores o mistelas repite normalmente un mismo proceso. Como mínimo se realiza una infusión de las frutas, hojas, flores u otras sustancias en alcohol y tras esto se lleva a cabo un filtrado. Finalmente, antes o después del filtrado se añade azúcar directamente sobre el macerado o disuelta en forma de almíbar.

Se ha encontrado en una libreta de 1912 un método para hacer licores. Se ha extraído del libro de cocina para el uso de la Casa de Antonio de los Santos, de Tinguatón. El texto original es el siguiente:

Para hacer licor:

Se pone en infusión con aguardiente, por dos o tres días la corteza de naranja o de limón o almendra amarga o de lo que cada uno le guste. A los tres días se hace el clarificado a un cuartillo de aguardiente se le pone dos libras de azúcar. Se toman tres claras de huevos, se baten hasta que hagan espuma y se ponen dentro del clarificado y después se pone al fuego hasta hervir y luego se cuela y después se le da punto hasta estar pesado, y se saca del fuego, se mezcla todo y se cuela hasta quedar claro."

Detalles del proceso

La infusión de un licor, también conocida como maceración, consiste en la extracción de sustancias solubles de los productos por un medio alcohólico.

Las sustancias que darán aroma, color y sabor a cada licor provienen de frutas, pipas, hojas, flores. Los licores tradicionales suelen utilizar preferentemente productos recolectados en Lanzarote.

En las recetas caseras el medio alcohólico utilizado es ron, aguardiente de orujo o bien alcohol vínico. En algunos casos los artesanos rebajan el alcohol vínico con $\frac{1}{4}$ de agua para evitar que los licores tengan demasiada graduación. Hoy en día se utiliza principalmente ron debido a su menor coste, sin embargo, décadas atrás era más frecuente el mercadeo de aguardiente.

Hay que tener en consideración varios asuntos con respecto a la maceración:

Duración del proceso: Si se deja poco tiempo en infusión no se extraerán todas las sustancias aromáticas, colorantes y saborizantes que se esperan, en cambio, si se deja demasiado tiempo es posible que componentes de sabor amargo pasen al licor.

Agitación: En general, durante la maceración es necesario agitar la mezcla para conseguir un reparto homogéneo de las sustancias en el alcohol. En el caso del licor de leche, la agitación se convierte en una etapa crítica ya que es la forma de mezclar un líquido que posteriormente hará grumos. Otros macerados como el de higos indios deben ser escachados regularmente para que desprenda su coloración.

Depósito de maceración: Hay que tener en cuenta que el envase puede dar sabores y olores al licor. Se recomienda utilizar un envase de vidrio, generalmente un garrafón de boca ancha.

Ambiente: Para realizar una maceración lo mejor es un ambiente seco y alejado de la luz solar directa.

Tras la infusión se realiza un filtrado para separar las sustancias sólidas y el líquido. Para este proceso se suele utilizar un filtro de papel o de tela, algunos artesanos rechazan el uso del algodón porque deja fibras en el licor.

La operación de filtrado es normalmente lenta si se quiere aprovechar toda la esencia. El alcohol que permanece en contacto con el aire es lentamente evaporado, por lo que es conveniente tapar el filtro y sacar el líquido ya filtrado periódicamente para evitar la disipación del alcohol.

Por último es habitual la adición de un almíbar para endulzar el producto final. Este almíbar se realiza añadiendo azúcar a una cantidad de agua caliente, dependiendo de la concentración de azúcar se obtiene una mezcla más o menos densa que se denomina almíbar claro, punto de hebra o punto de bola.

Se denomina punto de hebra cuando al sacar una cuchara del líquido el almíbar fluye como un hilo.

Se denomina punto de bola cuando al mojarse los dedos con el almíbar queda un resto en forma de gota.

Cuando el almíbar es menos denso que los anteriores se denomina almíbar claro.

Siguiendo estos principios se desarrollaron muchas variedades de mistelas y licores que utilizaban materias primas locales o disponibles en los comercios desde antaño.



Licor de leche

Recetas





Licor de algarroba de doña Tila

Extraído del recetario de Tila Bonilla Umpiérrez, vecina de Arrecife que heredó el arte de hacer licores de su madre.

INGREDIENTES:

- 750 g de algarroba
- 1 litro de ron
- 1 ramita de canela
- 1 poco de azúcar vainillado

Para el almíbar:

- 1 kg de azúcar
- ½ litro de agua

ELABORACIÓN:

Se trocean las vainas de algarroba y se coloca en un recipiente hermético junto con el ron, la canela y el azúcar vainillado y se deja macerar un mes en lugar apartado de la luz del sol.

El envase debe agitarse regularmente.

Una vez transcurrido el tiempo de maceración se prepara un almíbar con el agua y el azúcar y se añade a la mezcla.

Se deja reposar, se filtra y se embotella.

Licor de algarroba

Fórmula cedida por doña María Dolores Rodríguez Armas procedente de la zona de Tinajo. No se han conseguido más datos del elaborador o la antigüedad de la receta.

*Nota: Por la naturaleza de los ingredientes se puede suponer que hay riesgo de referementación.

INGREDIENTES:

- 1 litro de vino blanco
- 200 g de algarrobas
- 100 g de azúcar

ELABORACIÓN:

Se dejan macerar todos los ingredientes en una botella tapada durante 1 mes removiéndolo todos los días.

Esta variedad de licor se ha encontrado en la zona centro de la isla. Doña Tila lo elabora para uso familiar, se puede conseguir también en el Mercado Agrícola y Artesanal de Tinajo.

No hemos encontrado pruebas sobre la antigüedad de la receta en Lanzarote, aunque los árboles algarrobos se localizan en la isla desde hace varias generaciones.

Por otro lado existen recetas industriales como Boonekamp, Stonsdorfer que contienen algarroba entre sus ingredientes principales. Otras recetas artesanales a base de algarroba se pueden encontrar en otras partes de España, como la zona de la Alpujarra.

Licor de café

Este licor es también conocido en las islas como licor de indiano pues la receta proviene del siglo XIX y fue importada por los emigrantes que regresaban de América.

A veces se encuentra el café combinado con otros productos para hacer mistelas más complejas.

Hay diversas elaboraciones en todas las islas, pero hemos rescatado de recetarios antiguos las siguientes.

Mistela de café de doña Heraclia

Extraído del recetario de doña Heraclia Bonilla Toledo. Estas recetas fueron escritas a mediados del siglo XX y una copia de dicho recetario está recogida en el Archivo Histórico de Teguiuse.

Existen datos como las cantidades de café, matalahúga y agua que no aparecen en la receta original y que no se han podido incluir.

INGREDIENTES:

- 1 litro de ron
- Cáscara de naranja
- 2 o 3 clavos de comer
- Un poco de matalahúga
- Una saquita de café
- Cáscara de almendra

Para el almíbar:

- Agua
- 1 kg de azúcar

ELABORACIÓN:

Se junta el ron, la cáscara de naranja, los clavos, la matalahúga, la cáscara de almendra y el café. Todo esto se deja durante 4 o 5 días. Pasado este tiempo se prepara el almíbar hasta que haga punto de hebra. Se añade el almíbar al macerado, se filtra y se embotella.

El almíbar debe ser a punto de hebra.

Mistela de café de doña Juana

Receta recogida por los jóvenes del municipio de Tías y que han cedido para esta publicación. La fórmula es la utilizada por doña Juana F Díaz Batista.

INGREDIENTES:

- Kilo y medio de azúcar
- 100 gramos de café molido
- ½ litro de alcohol de 90°

ELABORACIÓN:

El azúcar se cubre de agua y se hace almíbar a punto de jarabe, espeso. Una vez que empiece a hervir se mantiene 5 ó 6 minutos a fuego lento. Después de hecho el almíbar, se pone a enfriar. Una vez fría se mezcla el café y el alcohol, y se deja durante dos días bien tapado, y cuando pasen los dos días se filtra con algodón.

Licor de café de doña María

Receta de doña María Núñez Brito, natural de Haría extraída del recetario de don Jesús Perdomo Ramírez.

INGREDIENTES:

- 1 litro de ron
- 200 gramos de café molido

Para el almíbar:

- 1 litro de Agua
- 1 kg de azúcar

ELABORACIÓN:

Poner el café y el ron en curtimiento durante 10 días. Durante este tiempo no es necesario remover la mezcla.

Pasado este tiempo se añade el almíbar.

Por último se filtra y se embotella.

Licor de café de don Agapito

Receta cedida por don Agapito Delgado Abreut vecino de Guatiza. Fórmula original de doña Rafaela, vecina también de Guatiza y que pudo haberla desarrollado a principios del siglo XX.

INGREDIENTES:

- Unos granos de café crudo
- Un poco de mistela

ELABORACIÓN:

Para realizar esta mistela de café es necesario en primer lugar hacer la mistela base (Mistela de don Agapito) que se explica más adelante. Se agregan unos granos de café crudo a la mistela ya preparada y colada y se deja ocho días en curtimiento. Una vez terminado se cuela y está lista para tomar.

Licor de calabaza

No tenemos datos de que se trate de una elaboración antigua, pero si es original y se realiza en Lanzarote con productos de la tierra.

Licor de calabaza de doña Lola Rodríguez Cejas

Doña Lola ha trabajado en el método de elaboración pero no profundiza en las medidas de cada ingrediente.

El sistema utilizado es el siguiente:

Se limpia la calabaza y se hace láminas.

Se pone al fuego con un poco de agua. El agua no debe cubrir completamente los trozos de calabaza. Se calienta y cuando empieza a hervir se retira del fuego.

Se saca la calabaza del agua y se escurre. Una vez escurridos los trozos se ponen en maceración con ron u orujo durante 15 días.

Una vez pasado este plazo se pasa el macerado en un caldero a fuego lento junto a la calabaza. Se añade azúcar poco a poco y se va disolviendo a la vez que se evapora parte del alcohol. Una vez que la bebida esté al gusto se apaga el fuego y se deja reposar dos días.

Por último se filtra y ya está listo para consumir.

Licor de canela de don Julián

Don Julián Rodríguez Rodríguez, vecino de Tías e investigador entusiasta de aspectos etnográficos de Lanzarote elabora esta variedad de licor.

INGREDIENTES:

- Un par de palitos de canela
- Una pizca de vainilla fresca
- 1 litro de ron

Para el almíbar:

- 1 litro de agua
- 1 kg de azúcar

ELABORACIÓN:

Se ponen en infusión la canela, la vainilla y el ron durante 8 días.

Se prepara el almíbar y se junta al producto anterior.

Se filtra y se embotella.

Este licor aunque no se contempla como tradicional de Lanzarote se elabora actualmente en la isla.

Licor de caña de limón

El licor de caña de limón es habitual encontrarlo a día de hoy. Existen varios artesanos que lo ponen a la venta en los mercados agrícolas de la isla y otros tantos que lo producen para disfrutarlo en casa.

Hay publicaciones a nivel canario que nombran el licor de caña limón y lo recomiendan como único ingrediente o mezcladas con otras hierbas, como toronjil, hierba huerto, etc. En Lanzarote es utilizada en mistelas que contienen varias hierbas, como la mistela de don Agapito.

Hemos localizado una artesana que realiza el licor de caña de limón y nos ha cedido su receta.

Licor de caña de limón de doña Lola Rodríguez Cejas

La fórmula que elabora doña Lola no tiene en cuenta la cantidad de cada ingrediente y sólo nos indica el proceso. Las cantidades dependen del gusto de cada persona. Ella utiliza lo siguiente:

INGREDIENTES:

- Caña de limón
- Ron u orujo
- Azúcar

ELABORACIÓN:

Se lava la caña y se parte en trozos. Se coloca en maceración en un recipiente cerrado junto al alcohol durante 15 días. Si se prefiere se puede aumentar el tiempo de maceración.

Pasados 15 días se pasa el macerado a un caldero y se pone a fuego lento mientras se le va añadiendo el azúcar hasta que quede a gusto propio. Durante el proceso de calentamiento se evapora parte del alcohol. Se deja enfriar y se almacena 2 días más.

Finalmente se filtra y ya está listo para tomar.

El truco de este licor reside en partir bien la caña para que toda su esencia pase al macerado.

Licor de duraznos de doña Carmen

Receta de doña Carmen Camacho Pérez, vecina de La Vegueta, que aprendió esta receta en su juventud. Se utiliza alcohol de farmacia rebajado, lo hace mezclando $\frac{3}{4}$ litro de alcohol y $\frac{1}{4}$ litro de agua.

INGREDIENTES:

- 1 litro de alcohol de farmacia rebajado
- 1 kg de duraznos
- 1 kg de azúcar
- 1 rama de vainilla
- 1 trozo de limón

ELABORACIÓN:

Se pone en un bote el alcohol, los duraznos, la vainilla el limón y la mitad del azúcar. Se deja macerar durante un mes como mínimo, agitando diariamente.

Pasado este tiempo se filtra el líquido con un colador de tela. Se hace un almíbar con 1 litro de agua y el medio kilo de azúcar restante y se añade al macerado ya filtrado.

Tras esto ya está listo para tomar.

Licor de duraznos de doña María

Receta de doña María Núñez Brito, natural de Haría extraída del recetario de don Jesús Perdomo Ramírez.

INGREDIENTES:

- 12 duraznos.
- 1 litro de ron.

Para el almíbar:

- 1 litro de agua
- 1 kg de azúcar

ELABORACIÓN:

Se parten los duraznos en trozos menudos y se ponen 10 ó 12 días macerando con el ron.

Una vez ha macerado, se pasa el durazno por el pasapuré. Por último se prepara el almíbar, se añade y se cuele.

Los duraznos se utilizan para elaborar licores y mistelas en muchas de las islas. Varios libros de cocina incluyen la fórmula del licor de duraznos.

En Lanzarote hoy en día podemos encontrarlo en algunos mercados tradicionales. Algunas formas de elaborarlo tradicionalmente son según las recetas siguientes.

Licor de gofio

El gofio es uno de los alimentos más emblemáticos de las Islas Canarias. Hemos sabido de algunos elaboradores de licor a base de gofio y tenemos una fórmula que ha sido premiado en el concurso de licores caseros de Montaña Blanca.

Licor de gofio de don Crisanto

Lo elabora don Crisanto de León, vecino de Montaña Blanca. La receta proviene de Gran Canaria, pero hace algunos años que la realiza y ha sido premiada en concursos de licores caseros.

INGREDIENTES:

- 100 gramos de gofio
- 1 paquete de gelatina neutra
- 2 botes de leche condensada
- 8 botes de agua
- 2 vasos de ron

ELABORACIÓN:

Verter un bote de leche condensada y 4 vasos de agua en un caldero y calentar a fuego bajo. Cuando esté tibio se añade el gofio removiendo.

Aparte se disuelve la gelatina en un poco de agua y se añade al caldero.

Se mezcla todo bien y por último añadir el otro bote de leche condensada y las 4 medidas de agua.

Una vez que está todo bien mezclado se deja enfriar y se deja un par de horas en la nevera.

Pasado este tiempo se añade el ron y se mezcla con una batidora. Esta bebida es suave y cremosa. Debe conservarse en la nevera.

Licor de hierba luisa de doña Inocencia

Fórmula de doña Inocencia Pérez participante del concurso de postres y licores Aguapata 2008.

INGREDIENTES:

- Algunas hojas de Hierbaluisa
- 1 litro de ron amarillo.
- 1 kg de azúcar
- 1 litro de agua
- 1 cáscara de naranja

ELABORACIÓN:

Macerar todo dos meses.

Hacer un almíbar y añadir a lo que tenemos macerado después de haber pasado dos meses.

Licor de hierba luisa de doña Teresita

Fórmula de doña Teresita Acuña participante del concurso de postres y licores Aguapata 2008.

INGREDIENTES:

- Algunas hojas de Hierbaluisa
- 1 litro de ron
- 1 kg de azúcar
- 1 litro de agua
- 1 trozo de canela

ELABORACIÓN:

Poner en maceración el ron con las hojas de Hierba Luisa. Pasado el mes hacer un almíbar con el azúcar y el agua, unirlo a la maceración, colarlo con un colador de tela y embotellar.

La hierbaluisa es una especie habitual de diversos licores. En algunas partes de la isla se conoce a esta hierba como Reina Luisa o Maria Luisa. Algún recopilatorio de recetas recomienda su uso sólo o bien mezclado con otras hierbas. Algunas personas realizan licor acompañándola únicamente con canela o cáscara de naranja.

En este libro también encontramos esta hierba en el licor de limón y en algunas recetas de mistela.

Algunas de las recetas son las siguientes.

Licor de higos indios

Los higos indios se encuentran en forma silvestre en algunas zonas de Lanzarote. Según la documentación encontrada parece ser que la elaboración de licores a partir de estos frutos no era tan habitual como con los higos picones.

Pese a no ser tan habitual como el licor de higos tunos, el licor de higos indios se elabora de forma casera y se puede incluso comprar en algunos mercados insulares.

Licor de higos indios de doña Tila

Fórmula casera de Tila Bonilla Umpiérrez, vecina de Arrecife.

INGREDIENTES:

- 1 kg de higos indios pelados
- 1 litro de ron
- 1 ramita de canela, o bien, un poco de azúcar vainillado

Para el almíbar:

- 1 kg de azúcar
- ½ litro de agua

ELABORACIÓN:

Se ponen los higos indios a macerar junto con el ron y la canela o azúcar vainillado durante 1 mes.

Una vez terminado el proceso de infusión se prepara el almíbar y se le añade en caliente.

Se deja enfriar la mezcla, se filtra y se embotella.

Licor de higos negros

Receta cedida por doña María Dolores Rodríguez Armas que indica que la receta proviene de la zona de Tinajo pero no podemos asignarle un elaborador en concreto ni datos sobre su antigüedad. La receta es la siguiente:

INGREDIENTES:

- 1 botella de orujo
- ½ kg de higos negros
- 350 g de azúcar

ELABORACIÓN:

Cortar los higos en cuatro trozos. En un recipiente de cristal con tapa poner los higos con el azúcar. Remover de vez en cuando a lo largo de 2 horas.

Añadir el orujo y se agita de vez en cuando durante 10 días.

La receta concluye aquí aunque suponemos que debería filtrarse y embotellarse.

Estos higos son también conocidos como higos gomeros y se pueden encontrar en muchas partes de la Isla.

Licor de higos picones

Esta bebida ha sido elaborada al menos desde principios del siglo XX en la zona norte de Lanzarote. Hoy en día se realiza de forma casera y también se puede encontrar en los mercados tradicionales con el sobrenombre de licor de tunera.

Licor de higos picones de doña María

Receta de doña María Núñez Brito, natural de Haría. Extraída del recetario de don Jesús Perdomo Ramírez.

INGREDIENTES:

- 12 higos
- 1 litro de ron
- 2 palos de canela

Para el almíbar:

- 1 litro de agua
- 1 kg de azúcar

ELABORACIÓN:

Se parten en trozos los higos y se mantienen en maceración durante 10 o 12 días junto con la canela y el ron. Al terminar este proceso se pasa todo por el pasapuré.

Al producto macerado y prensado se le añade el almíbar, se cuela y se embotella.

Licor de higos picones de don Agapito

Del recetario de don Agapito Delgado Abreut vecino de Guatiza. La receta original es de doña Rafaela.

INGREDIENTES:

- 1 kg de higos picones pelados
- 1 litro de chinchón seco
- 1 tubo de canela en rama
- 1 cáscara de limón

Para el almíbar:

- 1/4 litro de agua
- 1/2 kg de azúcar

ELABORACIÓN:

Se depositan en un tarro de cristal los higos escachados, el chinchón, la canela y la cáscara del limón. Se cierra herméticamente y se deja en lugar fresco durante 30 días. Es necesario agitar la mezcla tres veces al día.

Pasado este tiempo se hace el almíbar, se deja enfriar y se añade a la mezcla.

Por último se filtra y se embotella.

Licor de higos porretos de don José

Don José García no tiene las medidas controladas, únicamente nos explica el proceso

INGREDIENTES:

- Higos porretos
- Ron
- Agua
- Azúcar

ELABORACIÓN:

Se cogen los higos porretos y se parten en 4 trozos. Se ponen a macerar con el ron durante aproximadamente 30 días.

Pasado este tiempo se prepara un almíbar con el doble de peso de azúcar que de agua.

Una vez frío el almíbar se le añade al macerado y se deja reposar.

Por último se filtra y está listo para tomar.

En ocasiones se realiza este tipo de licor aunque no es tan popular como el de higos picones debido a lo costoso de la materia prima. Tenemos constancia de elaboradores en Mala y en Masdache.

El licor de higos porretos se fabricaba a principios del siglo XX. Según don Bartolomé González Robayna, vecino de Mala, su abuela elaboraba esta bebida. Hoy en día la receta exacta está perdida pero está trabajando en reproducir de nuevo la bebida.

En Masdache contactamos con don José García. Don José elaboraba el licor con fines comerciales, pero hoy en día lo hace de forma ociosa. Para hacer el licor utiliza los higos porretos con peor aspecto y que no tienen salida comercial. Esto se debe a lo caro de la materia prima.

Licor de higuera

El licor de higuera tiene uno de sus secretos en la forma de preparar la materia prima, en este caso la hoja de higuera. Los elaboradores señalan que es necesario limpiar las hojas de savia ya que la "leche" de higuera tiene un efecto ligeramente tóxico.

Licor de higuera de doña Juana López

Receta que realiza como afición heredada de su madre y su abuela.

INGREDIENTES:

- 24 hojas tiernas de higuera
- 1 litro de ron
- 1 palo de canela
- 1 poco de matalahúga

Para el almíbar:

- 1 litro de agua
- $\frac{3}{4}$ kg de azúcar

ELABORACIÓN:

Se limpia las hojas y se ponen a macerar con el ron durante 1 mes. Pasado este tiempo se separan las hojas con un colador metálico y se le añade el almíbar.

Licor de higuera de doña Tila

Del recetario de Tila Bonilla Umpiérrez. Se puede hacer con hojas tiernas o con hojas curadas, pero usando hojas curadas queda un sabor más intenso.

INGREDIENTES:

- 8 hojas tiernas o 7 hojas curadas
- 1 litro de ron

Para el almíbar:

- $\frac{1}{2}$ litro de agua
- 1 kg de azúcar

ELABORACIÓN:

Se cogen las hojas, se lavan y se les quita el peciolo. Se ponen a macerar las hojas con el ron en un recipiente de cristal durante 1 mes.

Pasado este tiempo se filtra y se añade el almíbar previamente elaborado. Por último se embotella.

Licor de flores de hinojo de don Guillermo

Receta de don Guillermo Martín, vecino de la Vegueta, que elabora esta exquisita bebida.

INGREDIENTES:

- 25 flores de hinojo
- 1 litro de alcohol

Para el almíbar:

- ½ litro de agua
- 1 kg de azúcar

ELABORACIÓN:

Se recogen las flores cuando estén maduras y con el tallo lo más corto posible. Se sabe cuando la flor está madura porque en ese momento son visibles los estambres.

Se ponen las flores en el alcohol y se deja macerar durante 1 mes.

Pasado este tiempo se filtra y se añade el almíbar.

Se puede realizar utilizando diferentes partes de la planta. Hemos conseguido una fórmula que utiliza las flores y otra que utiliza los brotes verdes.

Las flores silvestres de hinojo se pueden encontrar en los campos de Lanzarote los meses de verano.

Licor de hinojo de don Julián

Receta de don Julián Rodríguez Rodríguez vecino de Tías. Nos indica que esta fórmula es popular y que se elabora por diferentes personas en Lanzarote.

INGREDIENTES:

- 1 manojo de brotes tiernos de hinojo
- 1 litro de ron

Para el almíbar:

- 1 litro de agua
- 1 kg de azúcar

ELABORACIÓN:

Se recoge un manojo tierno de brotes de hinojo se limpia y se coloca en maceración con el alcohol durante 8 días.

Se prepara el almíbar con el agua y el azúcar.

Se añade el almíbar y se filtra.

Licor de leche de cabra

Este licor es habitual entre las recetas tradicionales Canarias y de Lanzarote.

Los artesanos comentan que esta fórmula tiene cierta dificultad porque para conseguir un producto final limpio es necesario vigilar constantemente el proceso. El producto buscado es prácticamente transparente y se asemeja poco a las cremas homogeneizadas que se encuentran en el mercado. Es un producto algo inestable que podría velarse si no se elabora y conserva con cuidado.

Licor de leche de Abuela Frasquita

Elaboración de doña Francisca Perdomo Viñoly, natural de Haría, extraída del recetario de don Jesús Perdomo Ramírez. Esta receta puede tener su origen en los primeros años del siglo XX.

INGREDIENTES:

- 1 litro de leche
- 1 kg de azúcar
- ½ litro de alcohol, bien ron o aguardiente
- 4 limones hechos casquitos con su piel
- 2 clavos

ELABORACIÓN:

Se pone en maceración todo durante 20 días moviéndolo todos los días. Durante este tiempo cuajará el contenido. Pasado este tiempo se filtra y se embotella. Con el sólido que queda se pueden hacer roscos caseros.

Licor de leche de doña Carmen

Receta de doña Carmen Camacho Pérez, vecina de La Vegueta. Esta fórmula fue aprendida durante su juventud. Se utiliza alcohol de farmacia rebajado, lo hace mezclando $\frac{3}{4}$ litro de alcohol y $\frac{1}{4}$ litro de agua.

INGREDIENTES:

- 1 litro de leche de cabra
- 1 litro de alcohol de farmacia rebajado
- 1 kg de azúcar
- 1 rama de vainilla
- 3 trozos de limón

ELABORACIÓN:

Se ponen todos los ingredientes en un garrafón de cristal y se deja macerar durante 1 mes. Se realiza un movimiento diario de la mezcla.

Pasado este tiempo se filtra con un colador de tela. El producto queda transparente y con el tiempo adquiere mejor sabor.

Licor de leche de doña Macusa

Fórmula cedida por doña María Dolores Armas Curbelo, vecina de San Bartolomé.

INGREDIENTES:

- 1 litro de leche cruda
- $\frac{3}{4}$ litro de alcohol de farmacia
- 1 barrita de vainilla o de canela
- 2 limones de Lanzarote
- $\frac{3}{4}$ kg de azúcar
- 1 garrafón de cristal

ELABORACIÓN:

Se pone todo en un garrafón. Primero el azúcar, luego los limones cortados en ruedas, la leche cruda, la vainilla o canela y el alcohol.

Se deja macerar por espacio de un mes. La mezcla debe moverse todos los días durante media hora.

Se filtra con un paño de algodón sobre un papel de filtro y se embotella. El filtrado es lento y debe cuidarse el exceso de evaporación.

Se recomienda el uso de limones de Lanzarote porque suelen tener un sabor más concentrado debido al cultivo de secano.

Licor de leche de doña María Batista

Receta recogida por los jóvenes del municipio de Tías y que han cedido para esta publicación. La fórmula es de doña María Batista Bermúdez.

INGREDIENTES:

- 1 litro de leche
- $\frac{3}{4}$ kilo de azúcar
- 1 varita de vainilla
- 1 libro de ron de la mejor calidad
- 4 rodajas de limón

ELABORACIÓN:

En un recipiente de vidrio con tapa se echan la leche, el azúcar, vainilla, el ron y las rodajas de limón y se tapa bien. Se deja en reposo durante medio mes pero hay que moverlo diariamente con cualquier utensilio que sea de madera.

Luego de esos 15 días se pasa al menos dos veces por un papel de filtro para que resulte más cristalino. Finalmente se embotella y se guarda.

Licor de leche de doña María Núñez

Receta de doña María Núñez Brito, natural de Haría extraída del recetario de don Jesús Perdomo Ramírez.

INGREDIENTES:

- 1 litro de agua
- 1 litro de leche de cabra
- 1 litro de alcohol
- 1 kg de azúcar
- La cáscara de dos limones

ELABORACIÓN:

Se pone todo en un garrafón, poniendo la leche en último lugar.

Se deja en curtimiento durante 12 o 15 días. Es necesario removerlo 2 veces al día.

Pasado este tiempo se filtra y se embotella.

Licor de leche de don Víctor

Receta recogida por los jóvenes del municipio de Tías y que han cedido para esta publicación. La fórmula es de don Víctor Díaz Díaz. Es una receta familiar posiblemente heredada de sus antepasados.

INGREDIENTES:

- 1 litro de leche de cabra
- 1 litro de alcohol de 90°
- 1 kg de azúcar
- Esencia de vainilla en líquido
- 4 ó 5 limones partidos

ELABORACIÓN:

Se pone todo en un recipiente durante 21 días, revolviéndolo cada día. Una vez superado este tiempo, se filtra en un colador de licores. Así está preparado para beber.

Licor de limón de doña Pilar

Receta de doña Pilar Perdomo, vecina de San Bartolomé y recogido por doña María Dolores Armas Curbelo.

INGREDIENTES:

- 1 litro de anís seco
- La cáscara de 4 limones pequeños
- 10 o 12 hojas de reina luisa
- 1 palito de canela
- 4 clavos

Para el almíbar:

- 1 kg de azúcar
- ½ litro de agua

ELABORACIÓN:

Se coloca en infusión el anís, la canela, las hojas de reina luisa, los clavos y las cáscaras de limón cortadas en tiritas. Esta mezcla estará durante 24 ó 30 horas en maceración.

Pasado este tiempo se prepara un almíbar calentando el agua y añadiendo el azúcar hasta que llegue a punto de hebra.

Se eliminan los sólidos de la infusión y se le añade el almíbar caliente. Se mezcla todo hasta que quede unido y se cuele.

Al terminar este proceso se prueba la mistela, si estuviera demasiado fuerte se puede corregir añadiendo más almíbar.

Esta receta a veces se puede solapar con la receta de una mistela, son los propios artesanos los que clasifican esta bebida. Siempre se hace con limones de la isla, que tienen un sabor más concentrado.

Mistelas tradicionales

Entre las bebidas alcohólicas del grupo de los licores las mistelas son las más habituales en Lanzarote.

Los elaboradores denominan con el término mistela a bebidas diferentes. Se pueden clasificar las mistelas en contradas en tres tipos.

- Las que se basan en el uso de mosto o vino.
- Las que utilizan principalmente cáscara de naranja o de limón.
- Otras que no utilizan los ingredientes anteriores pero usan matalahúga, clavo u otras especias.

Mistela de don Agustín

Receta recogida por los jóvenes del municipio de Tías y que han cedido para esta publicación. La fórmula es de don Agustín Arrocha Rodríguez.

INGREDIENTES:

- ½ botella de ron
- Cáscara de naranja
- Manzanilla en rama
- Unos granos de café
- Azúcar

ELABORACIÓN:

En la misma botella de ron se vierte la naranja, la manzanilla, los granos de café y el azúcar. Se deja así unos quince días o más. Se cuela y queda preparado para beber.

Mistela de don Agustín

Receta recogida por los jóvenes del municipio de Tías y que han cedido para esta publicación. La fórmula es de Agustín Arrocha Rodríguez.

INGREDIENTES:

- 1 botella de ron blanco
- Cáscara de naranja
- Granos de café
- Canela en rama
- Hierba Luisa

Para el almíbar:

- 1 kg de azúcar
- 1 litro de agua

ELABORACIÓN:

Se pone todo en maceración durante un mínimo de 8 días con el fin de que el ron coja el sabor de los ingredientes.

Se prepara el almíbar poniendo al fuego el agua y el azúcar y se deja reducir hasta la mitad.

Terminado el almíbar se mezcla con el ron, se cuela y se embotella. Una vez frío ya está preparado para tomar. El tiempo hace que la mistela coja cuerpo, cuantos más años mejor.

Mistela de coñac de doña Ángela de Ganzo

Receta recogida por los jóvenes del municipio de Tías y que han cedido para esta publicación. La fórmula es de doña Ángela de Ganzo Quintana.

INGREDIENTES:

- ½ litro de coñac
- ½ litro de ron
- 1 vaso de anís
- Matalahúga
- Canela en rama
- Cáscara de naranja en ralladura

Para el almíbar:

- 1 litro de agua
- 1 kg de azúcar

ELABORACIÓN:

Se dejan en maceración durante 8 o 15 días todos los ingredientes excepto el agua y el azúcar.

Se prepara el almíbar y se mezcla. Finalmente se cuela y se embotella. Esta bebida se toma fría.

Mistela de doña Ángela Rodríguez

Receta recogida por los jóvenes del municipio de Tías y que han cedido para esta publicación. La fórmula es de doña Ángela Rodríguez de Ganzo.

INGREDIENTES:

- 1 litro de ron
- Cáscara de limón
- Matalahúga
- Canela en rama

Para el almíbar:

- 1 litro de agua
- 1 kg de azúcar

ELABORACIÓN:

En un recipiente se pone el ron, la cáscara de limón muy finita, la matalahúga y la canela en rama. Se deja de 8 a 15 días.

Se hace el almíbar, se mezcla y cuando esté frío se cuela. Se toma frío.

Mistela de doña Carmen Castellano

Receta de doña Carmen Castellano, vecina de Tinajo.

INGREDIENTES:

- 1 litro de caña o aguardiente
- 4 naranjas del país
- 1 ó 2 paquetes de matalahúga
- 2 palos de canela

Para el almíbar:

- 1 kg de azúcar
- 1 litro de agua

ELABORACIÓN:

Se pelan finamente las naranjas y se coloca su cáscara en un recipiente de cristal cerrado con la matalahúga, la canela y el aguardiente. Se deja macerar durante 15 días aproximadamente.

Pasado este tiempo se hace el almíbar con el agua y el azúcar. Se deja enfriar y se mezcla con lo anterior, se filtra y se embotella.

Mistela de doña Carmen Umpiérrez

Receta recogida por los jóvenes del municipio de Tías y que han cedido para esta publicación. La fórmula es de doña Carmen Umpiérrez Viña.

Aun hoy se mantiene la tradición de tomar esta bebida el día de las fiestas del pueblo de Mácher.

INGREDIENTES:

- 1 botella de ron
- 1 limón, cáscara muy fina.
- 1 canela en rama

Para el almíbar:

- 1 litro de agua
- 1 kg de azúcar

ELABORACIÓN:

En un recipiente se pone el ron en maceración, con el limón y la canela durante ocho o quince días.

Luego se hace el almíbar y se mezcla con el ron. Se cuela y se embotella. Una vez frío está listo para tomar.

Mistela de doña Cristobalina

Receta recogida por los jóvenes del municipio de Tías y que han cedido para esta publicación. La fórmula es de doña Cristobalina Ferrer Calero.

INGREDIENTES:

- 1 litro de caña o aguardiente
- 4 naranjas del país
- 1 ó 2 paquetes de matalahúga
- 2 palos de canela

Para el almíbar:

- 1 litro de agua
- 1 kg de azúcar

ELABORACIÓN:

Se mondan las naranjas y las colocamos la cáscara en un recipiente de cristal cerrado con la matalahúga, la canela y el aguardiente durante unos 15 días aproximadamente.

Se hace el almíbar con el agua y el azúcar. Se deja enfriar y se mezcla con lo anterior. Se filtra y ya lo podemos embotellar.

Mistela de doña Eleuteria

Receta de doña Eleuteria Rodríguez García que vivió en Maciot y que cuenta que se la enseñó a hacer una señora de la que no quiso desvelar su nombre.

En la fórmula que fue recogida durante una entrevista en 1988 no indica las cantidades de cada ingrediente, pero sí el sistema de elaboración. Es el siguiente:

INGREDIENTES:

- 1 litro de ron
- Cáscara de naranja
- Canela en rama
- Clavo
- Anís en grano
- Hierba luisa
- Uno o dos granos de café

Para el almíbar:

- 2 litros de agua
- 1 kg de azúcar

ELABORACIÓN:

Se ponen en maceración las especias, la cáscara de naranja, hierba luisa y café con el ron durante al menos un mes. Si es más tiempo queda mejor.

Se prepara el almíbar poniendo a fuego lento el azúcar y el agua hasta que quede a punto de hilo, aproximadamente reducido a la mitad de volumen.

Se vierte el ron sobre el almíbar. Al día siguiente se cuele y ya está listo.

En otra entrevista realizada en 1996 explica el mismo proceso pero entre los ingredientes no figura la hierba luisa ni los granos de café.

Mistela de doña Heraclia

Extraído del recetario de doña Heraclia Bonilla Toledo. Estas recetas fueron escritas a mediados del siglo XX y una copia de dicho recetario está recogida en el Archivo Histórico de Tegui.

Para realizar esta bebida se utiliza como base un licor de hierbas provenientes de Mallorca que se maceran con otros productos.

INGREDIENTES:

- 1 litro de licor de Mallorca
- Cáscara de un trozo de naranja
- Un poco de canela
- Un poco de matalahúga
- Un poco de ruda

Para el almíbar:

- 1 $\frac{1}{2}$ kg de azúcar
- 1 litro de agua

ELABORACIÓN:

Se pone el licor, la naranja, la canela, matalahúga y ruda en un frasco de cristal durante 5 o 6 días.

Pasado este tiempo se prepara un almíbar con el azúcar y el agua y se añade a la mezcla anterior.

Pasados otros 2 ó 3 días se filtra y se embotella.

Mistela de doña Hortensia

Receta de doña Hortensia Navarro, vecina de San Bartolomé. Conocida en la isla de Lanzarote por sus publicaciones gastronómicas y que realiza la mistela. Dice que es típica y la recomienda tomar durante cualquier fiesta tradicional.

INGREDIENTES:

- Ron amarillo
- Hierba luisa en rama
- La cáscara de una naranja grande
- cáscara de almendras o almendras sin pelar
- café en grano
- Se pueden añadir seis o siete clavos
- 2 o 3 litros de agua
- Algo más de 1 kg de azúcar

ELABORACIÓN:

Se hierve el agua con la hierba luisa, la cáscara de naranja, las almendras, el café y, si se quiere, el clavo. Cuando se obtiene el almíbar se deja enfriar y se pone en un tarro de cristal donde se añade ron amarillo al gusto y se tapa.

Después se deja reposar y cuanto más tiempo pase mejor sabor tendrá.

La botella puede durar varios años en perfectas condiciones.

Mistela de vino de don Julián

Receta recogida por los jóvenes del municipio de Tías y que han cedido para esta publicación. La fórmula es de don Julián Vicente Rodríguez Rodríguez.

INGREDIENTES:

- 1 botella de vino endormido
- 2 limones
- 1 palito de canela

Para el almíbar:

- 1 litro de agua
- 1 kg de azúcar

ELABORACIÓN:

En un recipiente se pone el vino en maceración con el limón y la canela durante ocho o quince días. Luego se hace el almíbar y se mezcla con el vino, se cuela y se embotella. Una vez frío está listo para tomar.

Mistela de doña Manuela

Receta recogida por los jóvenes del municipio de Tías y que han cedido para esta publicación. La fórmula es de doña Manuela Delgado Robayna.

Nos indica el uso tradicional de esta bebida, que según ella es una bebida para mujeres que se tomaba en las fiestas o bien cuando las mujeres parían.

INGREDIENTES:

- Un poco de ron o anís
- 1 litro de agua
- 1 kg de azúcar
- Manzanilla en rama
- Canela en rama
- Matalahúga

ELABORACIÓN:

Se deja en remojo el agua con la manzanilla, la matalahúga, el agua y el ron o el anís durante un día o dos para que se ablande y suelte toda la esencia.

Se hierve y se deja dos o tres días más para extraer el resto de esencia de las hierbas.

Se hierve por segunda vez y se deja enfriar. Colarlo directamente a una botella.

Mistela canaria de doña María Batista

Receta recogida por los jóvenes del municipio de Tías y que han cedido para esta publicación. La fórmula es de doña María Batista Bermúdez.

INGREDIENTES:

- 1 litro de aguardiente
- Las cáscaras de 5 naranjas
- Esencia de naranja.
- 1 cucharita de matalahúga en grano

Para el almíbar:

- 2 litros de agua
- 2 kg de azúcar

ELABORACIÓN:

Se pican finamente las cáscaras de naranjas y se ponen en aguardiente en un frasco de vidrio con tapa. Se añade la esencia y la matalahúga.

Se deja en infusión durante 15 días con el frasco puesto al sol bien tapado.

Pasado ese tiempo se hace un jarabe con el azúcar y el agua. Se mezcla a lo anterior, se filtra y se embotella.

Mistela de doña María Dolores

Receta de doña María Dolores Armas Curbelo, vecina de San Bartolomé, que recopiló estas recetas de mediados del siglo XX.

También realizaba la mistela partiendo del licor de hierbas de Mallorca, pero los condimentos y el método de elaboración varía significativamente con el de doña Heraclia.

Se encontraron indicios de que se podría utilizar otro licor de base. En ocasiones se utilizaba un licor de hierbas de la Rioja denominado Valvanera en sustitución del Mallorca. Este licor se puede obtener hoy en día siguiendo la misma fórmula secreta utilizada desde hace siglos.

Un punto característico es que utilizan una muñequita para hacer infusiones. Una muñequita es la bolsa de tela que se usa tradicionalmente para hacer rosetas, es habitual el llamar así a las bolsitas donde se colocan hierbas para hacer infusiones.

INGREDIENTES:

- 1 litro de licor de Mallorca
- La corteza de 4 limones
- 12 clavos
- 1 muñequita de matalahúga

Para el almíbar:

- $\frac{1}{4}$ litro de agua
- $\frac{1}{2}$ kg de azúcar

ELABORACIÓN:

Se deja el almíbar, la corteza, los clavos y la matalahúga durante 3 días macerando.

Tras esto se añade el almíbar hecho con el azúcar y el agua y se le da un medio punto.

Se mezcla todo y cuando está frío se filtra.

Mistela de don Agapito

Del recetario de don Agapito Delgado Abreut, vecino de Guatiza. Esta receta pertenecía a la señora doña Rafaela de Guatiza, que la elaboraba desde al menos mediados del siglo XX.

INGREDIENTES:

- 1 litro de ron o caña
- $\frac{1}{2}$ litro de anís
- 1 canuto de canela
- Un poquito de ruda
- Un poco de reina luisa
- Dos o tres hojas de caña de limón
- $\frac{1}{2}$ puño de matalahúga
- $\frac{1}{4}$ de la cáscara de una naranja
- Un poquito de cáscara de limón
- $\frac{3}{4}$ kg de azúcar

ELABORACIÓN:

Se mete todo, excepto el azúcar, en un bote de cristal y se mantiene allí durante 8 o 10 días. Se debe poner muy poco de ruda porque deja un sabor un poco amargo, se añada más o menos el doble de reina luisa de lo que se pone de ruda.

Durante la maceración hay que remover diariamente y probar de vez en cuando para comprobar el desarrollo. En el caso de que tenga demasiado sabor de alguna substancia se le quita esa hierba.

En caso de que se quiera más sabor se puede aumentar el tiempo de infusión pero nunca mantener más de 20 días.

Terminada la maceración se cuele y el líquido se pone a fuego lento en un caldero. Poco a poco se va agregando el azúcar y se va revolviendo. Una vez tibia se prueba la mistela y se corrige con azúcar o con agua.

Cuando está lista se embotella. Esta mistela puede ser utilizada para hacer la mistela de café recogida en este libro.

Licor de moras de doña Carmen

Receta de doña Carmen Camacho, vecina de La Vegueta y cuya fórmula le fue enseñada hace muchos años. Utiliza alcohol de farmacia rebajado, lo hace mezclando $\frac{3}{4}$ litro de alcohol y $\frac{1}{4}$ litro de agua.

INGREDIENTES:

- 1 litro de alcohol de farmacia rebajado
- 1 kg de moras
- Unos trozos de limón
- 1 rama de vainilla

Para el almíbar:

- 1 kg de azúcar
- 1 litro de agua

ELABORACIÓN:

Se pone en un garrafón de cristal el alcohol, las moras, el limón, la vainilla y la mitad del azúcar. Se deja macerar todo durante al menos un mes, aunque si se deja un poco más es incluso mejor.

Pasado este tiempo se filtra con filtro de tela. Se prepara un almíbar con el $\frac{1}{2}$ kg de azúcar restante y el agua y se deja enfriar. Una vez frío se mezcla el filtrado con el almíbar y se embotella.

Entre los licores caseiros más populares de Lanzarote se encuentra el licor de moras. Muchas recetas publicadas a nivel nacional se realizan con zarzamoras, mientras que en Lanzarote este licor se realiza con frutos del árbol del moral o morera.

Existen muchas formas de elaborarlo. Una diferencia clave entre los métodos de elaboración es la maceración con frutas enteras o con frutas batidas. Los partidarios de utilizar el zumo de moras indican que con las moras enteras no se extraen todas las sustancias.

Licor de moras de doña Juana

Del recetario de doña Juana López Pérez, vecina de Arrecife. Sus recetas son familiares, heredadas de su abuela quien elaboraba este licor en Tiagua a principios del siglo XX.

INGREDIENTES:

- 1 litro de ron
- 1 kg de moras

Para el almíbar:

- $\frac{3}{4}$ kg de azúcar
- 1 litro de agua

ELABORACIÓN:

Se ponen a macerar las moras enteras durante al menos un mes. Pasado este tiempo se trituran las moras utilizando un chino y se cuelean con colador de tela.

Se hace un almíbar con 1 litro de agua y $\frac{3}{4}$ kg de azúcar calentando hasta que llegue al punto de dejar los dedos pegados si se mojan con el almíbar (punto de bola)."

Se filtra con filtro de tela y se añade el almíbar frío al líquido limpio. Por último se embotella.

Licor de moras de Doña María

Receta de doña María Núñez Brito, natural de Haría extraída del recetario de don Jesús Perdomo Ramírez.

INGREDIENTES:

- 1 litro de ron
- 600 gramos de moras
- 2 palos de canela

Para el almíbar:

- 1 kg de azúcar
- 1 litro de agua

ELABORACIÓN:

Se eschachan las moras dentro de un tarro y se le añade el ron y la canela. Se deja durante 10 días.

Pasado este tiempo se prepara el almíbar con 1 kg de azúcar y 1 litro de agua y se deja enfriar. Se añade el almíbar al macerado y se cuele con colador. Por último se embotella.

Licor de moras de don Nazario

Receta recogida por los jóvenes del municipio de Tías y que han cedido para esta publicación. La fórmula es de don Nazario de León Robayna.

INGREDIENTES:

- 1 litro de zumo de moras
- 1 litro de ron blanco

Para el almíbar:

- ½ kg de azúcar
- 1 vaso de agua

ELABORACIÓN:

Se saca el jugo de la mora e inmediatamente antes de que empiece a fermentar, se le pone el ron y se deja durante ocho días. Finalmente se le quita las madres y la nata del hervido.

Se hace el almíbar y se mezcla. Una vez frío se puede servir.

Otra variedad de licor de moras

Fórmula de la familia Cid-Torvisco originarios de Gran Canaria pero que se encuentran afincados en Lanzarote . Dicen que esta receta se elabora “desde siempre”. El método es bastante diferente de los otros recogidos en este volumen.

INGREDIENTES:

En el método que hemos obtenido no aparecen medidas absolutas. Simplemente necesitamos moras, azúcar y vodka.

ELABORACIÓN:

Se llena un tarro de cristal con moras. Se le va añadiendo azúcar poco a poco hasta que el tarro queda lleno hasta dos dedos del borde.

Este bote se pone en el exterior “al aire y al sol” durante 1 mes. Pasado este tiempo el producto se debe haber licuado.

Se agita, se mezcla con vodka ruso y se cuela.

La fórmula indica que el vodka se añade al gusto pero debe ser ruso y de alta graduación.

Licor de naranjas

El licor de naranjas es otro de los licores tradicionales de Lanzarote. Muchas personas elaboran esta bebida en casa utilizando recetas ancestrales, sin embargo, no es usual encontrarlo en los mercadillos locales, probablemente porque no se identifica a la naranja como un fruto emblemático de la isla.

Los elaboradores caseiros suelen destacar que las naranjas de la isla son mejores para esta bebida porque el clima seco y la escasez de agua hacen un fruto con sabor concentrado.

Existen muchas formas de elaborarlo, nosotros hemos recogido las siguientes.

Licor de naranja de Abuela Frasquita

Extraído del recetario de don Jesús Perdomo Ramírez. Esta receta es de los primeros años del siglo XX. Fórmula perteneciente a doña Francisca Perdomo Viñoly.

INGREDIENTES:

- ½ litro de aguardiente de la tierra o caña (ron)
- La cáscara de 3 naranjas
- 2 palitos de canela.
- Media cucharadita de matalahúga

Para el almíbar:

- ½ kg de azúcar
- ½ litro de agua

ELABORACIÓN:

Se pone el alcohol, las cáscaras, la canela y la matalahúga en un recipiente de vidrio bien cerrado y deja macerar durante 8 días.

Pasado estos días se hace un almíbar a punto de hebra y se deja enfriar. Se filtra el macerado y se le añade el almíbar. Se puede filtrar con tela o con papel de filtro de las cafeteras, y a más pasadas por el filtro más claro queda el licor.

Por último se mete en botellas bien tapadas y cuanto según pasa el tiempo adquiere mejor sabor.

Licor de naranja de doña Juana Díaz

Receta recogida por los jóvenes del municipio de Tías y que han cedido para esta publicación. La fórmula es de doña Juana F. Díaz Batista

INGREDIENTES:

- 1 litro de alcohol de 96°
- 8 naranjas canarias de cáscara amarilla

Para el almíbar:

- 1 kg de azúcar
- 1 litro de agua

ELABORACIÓN:

Se pelan muy bien las naranjas dejando las cáscaras sin la parte blanca, sacándoselas si es necesario. Se cortan las cáscaras en tiras finas y se ponen en el alcohol. Tras 4 o 5 días el alcohol va tomando un tono amarillento, lo cual es señal de que ha extraído el gusto de la naranja.

Llegados a este punto se prepara el almíbar a fuego lento con el azúcar y el agua. Se deja enfriar el almíbar y se añaden el alcohol con las cáscaras. Se pone todo en una botella u otro recipiente de vidrio y se deja en infusión durante 8 días.

Al término de este tiempo se filtra el líquido y se embotella.

Licor de naranja de doña Juana López

Receta de doña Juana López Pérez. Esta fórmula fue heredada de su madre y su abuela, ambas naturales de Tiagua.

INGREDIENTES:

- 1 litro de ron blanco o alcohol
- 1 kg de cáscara de naranjas
- 1 palito de canela
- Un poco de matalahúga

Para el almíbar:

- $\frac{3}{4}$ kg de azúcar
- 1 litro de agua

ELABORACIÓN:

Se pone en maceración las cáscaras con el alcohol, la canela y la matalahúga. Esta infusión se deja durante al menos un mes, agitando de vez en cuando.

Pasado este tiempo se filtra usando preferiblemente un fonil de tela. Se prepara un almíbar con el azúcar y el agua hasta el punto en que queda pegajoso, se deja enfriar y se añade al macerado.

Se embotella y ya está listo.

Mistela de naranjas de doña Lourdes

Receta de doña Lourdes de León Bermúdez. La fórmula es originaria de la abuela de una alumna suya.

INGREDIENTES:

- 1 litro de ron amarillo
- La cáscara de 2 o 3 naranjas
- 2 o 3 palos de canela.
- Matalahúga

Para el almíbar:

- 1 kg de azúcar
- 1 litro de agua

ELABORACIÓN:

Se pelan las naranjas muy finalmente evitando la parte blanca de la cáscara. Se ponen en un recipiente hermético las naranjas, el ron, la canela y matalahúga y se deja macerar durante al menos 3 meses.

Pasado este tiempo se prepara el almíbar. Se va removiendo continuamente el azúcar con el agua hasta que comienza a hervir. En este momento se pasa a fuego lento y se sigue removiendo una hora y media. Se deja enfriar el almíbar y se mezcla con la maceración.

Al final se cuele y embotella.

Mistela de naranjas de doña María Núñez

Receta de doña María Núñez Brito, natural de Haría extraída del recetario de don Jesús Perdomo Ramírez.

Esta receta se asemeja a la receta de ponche y a otras mistelas de la isla.

INGREDIENTES:

- 1 litro de ron
- ½ cuchara de matalahúga
- ½ cáscara seca de naranja.

Para el almíbar:

- 1 kg de azúcar
- 1 litro de agua

ELABORACIÓN:

Se pone en maceración el ron, la cáscara de naranja y la matalahúga entre 8 o 10 días.

Pasado este tiempo se prepara el almíbar con el azúcar y el agua y se vierte sobre el macerado. Por último se filtra y se embotella.

Licor de nísperos

Esta bebida es habitual en las casas y en los concursos de licores de Lanzarote. Los nísperos se han adaptado bien al ambiente conejero, así muchos de los artesanos cultivan, recolectan y procesan su propia fruta para hacer este sabroso licor.

De entre las recetas encontradas hay dos métodos bien diferenciados: los artesanos que utilizan únicamente las pipas y los que usan el fruto entero.

Algunas de las recetas caseras de la isla son:

Licor de nísperos de la señora doña Francisca

Extraído del recetario de don Jesús Perdomo Ramirez. La señora doña Francisca Perdomo Viñoly vivió en Haría entre los siglos XIX y XX y probablemente elaborara esta fórmula desde principios del siglo XX.

INGREDIENTES:

- 1 litro de ron
- Un puño de pipas de nísperos

Para el almíbar:

- $\frac{3}{4}$ kg de azúcar
- $\frac{1}{2}$ litro de agua

ELABORACIÓN:

Se dejan secar las pipas durante unos días y se les quita la cascarita que tienen. Una vez sin cáscara se ponen las pipas en curtimiento con el ron durante 20 días.

Pasado este tiempo se cuele el macerado y se prepara el almíbar con el azúcar y el agua. Una vez frío el almíbar, se mezcla todo y se embotella.

Licor de nísperos de doña Ana

Receta de doña Ana Pacheco Fernández, natural de Mancha Blanca.

INGREDIENTES:

- 1 litro de ron
- más o menos 25 pipas de nísperos

Para el almíbar:

- 1 kg de azúcar
- 1 litro de agua

ELABORACIÓN:

Se añaden las pipas al ron y se deja en maceración al menos 2 semanas.

Se prepara el almíbar con el azúcar y el agua y se añade al macerado cuando este tibio. Pasadas 24 horas se filtra y se embotella.

Licor de nísperos de doña Carmen

Receta de doña Carmen Camacho, vecina de La Vegueta que aprendió esta fórmula durante su juventud de una persona mayor.

INGREDIENTES:

- 1 litro de alcohol rebajado
- 1 kg de nísperos
- 1 rama de vainilla
- 1 trozo de limón

Para el almíbar:

- 1 kg de azúcar
- 1 litro de agua

ELABORACIÓN:

Se prepara el alcohol rebajado utilizando $\frac{3}{4}$ litro de alcohol de farmacia y $\frac{1}{4}$ litro de agua. Se limpian y parten los nísperos. Se ponen en un recipiente de vidrio los nísperos partidos junto al alcohol, la vainilla, el limón y la mitad del azúcar y se deja en maceración como mínimo un mes.

Terminado el proceso de maceración se filtra utilizando un colador de tela y se prepara un almíbar con el agua y el azúcar. Una vez frío se mezcla el almíbar con el producto de la infusión y se embotella.

Licor de nísperos de doña Juana

Receta de doña Juana López Pérez, natural de Tiagua quien aprendió esta receta de su abuela.

INGREDIENTES:

- 1 litro de ron o alcohol
- Un puño de pipas de nísperos
- 1 palito de canela
- Un poco de matalahúga

Para el almíbar:

- $\frac{3}{4}$ kg de azúcar
- 1 litro de agua

ELABORACIÓN:

Se lavan los nísperos, sin pelar, y se cortan a la mitad. Se ponen en maceración el alcohol con los nísperos, la canela y la matalahúga y dejarlo durante al menos un mes.

Pasado este tiempo se cuela con un filtro de tela y se prepara un almíbar con el azúcar y el agua calentando hasta que quede espeso y pegajoso. Por último se mezcla y se embotella.

Licor de nísperos de doña María

Receta de doña María Núñez Brito, natural de Haría extraída del recetario de don Jesús Perdomo Ramírez.

INGREDIENTES:

- 1 litro de ron
- 12 pipas de nísperos
- 2 palos de canela

Para el almíbar:

- 1 kg de azúcar
- 1 litro de agua

ELABORACIÓN:

Se ponen en infusión en un garrafón de vidrio las pipas de nísperos con el ron y la canela durante 15 días.

Pasado este tiempo se prepara el almíbar con el azúcar y el agua. Una vez frío se añade a la infusión y se cuela. Por último se embotella.

Licor de poleo de doña Juana

Receta recogida por los jóvenes del municipio de Tías y que han cedido para esta publicación. La receta es de doña Juana F. Díaz Batista.

INGREDIENTES:

- 2 cucharadas de hojas de poleo
- ½ litro de alcohol de 90°

Para el almíbar:

- 600 g de azúcar
- ½ litro de agua

ELABORACIÓN:

Se pone el poleo en el alcohol. Se tapa y se deja en maceración seis días.

Al término de ese tiempo y en un calderito aparte se pone el azúcar y el agua a fuego lento. Cuando rompe a hervir se quita del fuego y se deja enfriar. Ya bien frío se destapa la botella del alcohol y poleo y se la añade al almíbar. Se mueve con una cuchara, se filtra y se embotella todo.

Guardar en sitio fresco para la última maceración durante no menos de un mes.

En Lanzarote se hacen licores con diferentes hierbas aromáticas, entre las que podemos encontrar el poleo.

Licor de plátano

Los plátanos son otros de los ingredientes típicos de los licores caseiros. Pese a que es más común su uso en otras islas, en Lanzarote encontramos algunas recetas como la siguiente:

Licor de plátano de Abuela Frasquita

Receta extraída del recetario de don Jesús Perdomo Ramirez. La fórmula es de principios del siglo XX de doña Francisca Perdomo Viñoly.

INGREDIENTES:

- 1 litro de alcohol
- Esencia de plátano
- Polvo de plátano

Para el almíbar:

- $\frac{3}{4}$ kg de azúcar
- $\frac{1}{2}$ litro de agua

ELABORACIÓN:

Se prepara el almíbar poniendo a hervir el agua con azúcar durante una hora y se deja enfriar. Una vez fría se le añade el polvo hasta que tenga el color. Por último se añade el alcohol y la esencia y se filtra. Por último se embotella.

Ponche de don Juan Bonilla

Don Juan Manuel Hernández Auta ha recogido aspectos de la pelotamano como deporte, incluyendo el ponche que elaboraba don Juan Bonilla, jugador de pelotamano de Tiagua.

Esta bebida se elaboraba por los jugadores y se tomaba por ellos mismos durante el transcurso del partido, bien cuando la pelota se iba fuera o en algún descanso.

INGREDIENTES:

- 1 litro de ron
- 1 kg de azúcar
- 2,5 litros de agua
- Cáscara de 1 limón
- Canela en rama

ELABORACIÓN:

La elaboración es rápida y se ajusta al tiempo disponible para preparar el ponche. Tradicionalmente se hacía el ponche en una “bor-solana” o palangana mezclando todos los ingredientes. La cáscara del limón se añade picada en lascas pequeñas sin tener especial cuidado con evitar las partes blancas.

En ocasiones se corrige la receta básica añadiendo $\frac{3}{4}$ kg de azúcar en lugar de 1 kg porque algunas personas lo consideran muy dulce.

El ron a utilizar es normalmente blanco, aunque antiguamente se utilizaba aguardiente.

Si se dispone de varios días para elaborar el ponche se debe quitar el limón aproximadamente al cabo de 12 horas para evitar que los amargores pasen a la bebida. Justo antes de tomar se le añade cáscara de limón fresca. Si el ponche se toma en menos de 24 horas no hay que hacer esta operación.

El ponche es una bebida que está asociada a momentos lúdicos. Hay escritos de principios del siglo XIX que destacan al ponche como bebida en fiestas y en encuentros de pelotamano.

Ponche de doña María

Fórmula extraída del recetario de doña María Lorenzo García que vivió en Arrecife a mediados del siglo XX. Los ingredientes y el método no están muy claramente definidos por lo que recogemos una reproducción de sus anotaciones.

Ponche (hecho por Catalina riquísimo): Para un litro de ron se le pone la corteza de un limón grande o de dos medianos y unos pedazos de canela en canutos; se parten dos puñitos de almendras; se tuestan con la cáscara canela y se puede tener en infusión el tiempo que se quiera, que mientras pase más tiempo tomará más fuerza. Cuando se quiera filtrar, se hace un almíbar con dos litros de agua y dos libras de azúcar, y cuando esté frío se le mezcla al ron y se puede filtrar. Si veo que le falta azúcar, se hace un poquito más de almíbar.

Licor de romero de doña Juana Díaz

Receta recogida por los jóvenes del municipio de Tías y que han cedido para esta publicación. La receta es de doña Juana F. Díaz Batista.

Por la receta que nos indica debemos suponer que esta fórmula proviene de la isla de El Hierro.

INGREDIENTES:

- 50 g de romero
- $\frac{3}{4}$ litro del mejor vino herreño rosado

ELABORACIÓN:

El romero se mete dentro de la botella de vino herreño. Se tapa bien y no se agita.

Se deja en maceración una semana.

Al cabo de ese tiempo, se filtra y se pasa a una botella limpia y seca.

Al cabo de 2 ó 3 días ya puede tomarse un vasito en cada comida. Es una bebida tónica.

En Lanzarote se hacen licores con diferentes hierbas aromáticas como el romero.

Licor de salvia

En Lanzarote se hacen licores con muchas hierbas aromáticas como la salvia. Esta planta se puede conseguir en estado silvestre en Lanzarote.

Licor de salvia de doña Juana

Receta recogida por los jóvenes del municipio de Tías y que han cedido para esta publicación. La receta es de doña Juana F. Díaz Batista.

INGREDIENTES:

- 100 g de salvia natural.
- 1 litro de vino isleño semidulce

ELABORACIÓN:

Se limpia bien la salvia, pero no es necesario hervirla.

Se mete en la botella del litro de vino y se tapa bien.

Se deja en maceración de 7 a 10 días sin agitarlo. (Según el tipo de vino pueden bastar 5 días)

Mientras se macera evitar los lugares calurosos o fuertemente iluminados.

Al cabo de este tiempo, lo dicho: una copita después de cada comida que lo "amerite".

Anisado de doña Heraclia

Extraído del recetario de doña Heraclia Bonilla Toledo. Estas recetas fueron escritas a mediados del siglo XX y una copia de dicho recetario está recogida en el Archivo Histórico de Teguiise.

INGREDIENTES:

- 250 ml de alcohol vínico
- 250 ml de agua
- 500 g de azúcar
- 10 gotas de esencia de anís
- una pizca de sacarina

ELABORACIÓN:

Se prepara un almíbar a punto de hebra con el agua y el azúcar. Una vez fría se pasa a una botella vacía de anís.

Sidra de membrillos

Esta fórmula pertenece a un recetario rescatado por don Francisco Hernández Delgado y cuya copia está en el Archivo Histórico de Teguiise.

INGREDIENTES:

- 10 kg de membrillos maduros
- 1 kg de azúcar
- 250 g de levadura diluida en agua

ELABORACIÓN:

Se mondan los membrillos, se quita el corazón y las semillas. Se parten en 4 partes y se guisan con el doble de su peso en agua hasta reblandecerlos.

Se exprime en una tina y al mosto se le añade el azúcar y la levadura agitando.

Terminada la fermentación se filtra y se embotella.

Existen otras bebidas alcohólicas que se fabrican de forma artesanal en Lanzarote mediante un procedimiento distinto al de los licores. Entre estas recetas con tradición en la isla podemos encontrar:

Sidra de naranjas

Esta fórmula pertenece a un recetario rescatado por don Francisco Hernández Delgado y cuya copia está en el Archivo Histórico de Teguiise.

Esta bebida también se realiza mediante fermentación.

INGREDIENTES:

- 15 kg de naranjas
- 4 kg de azúcar
- 10 litros de agua

ELABORACIÓN:

Se exprimen las naranjas con su cáscara cuidando de quitar las semillas del zumo resultante. Se filtra este líquido y se le añade el agua y el azúcar.

Se echa la mezcla en un barril usado y se coloca abierto en sitio templado agitando con frecuencia hasta que fermente el líquido. Una vez acabe la fermentación se tapa el barril dejándolo en reposo hasta que se aclare.

Hay documentado un segundo método de elaboración que consiste en lo siguiente:

Se exprimen las naranjas y con el zumo y la misma naranja ya exprimida se macera durante 12 horas en un volumen de agua igual al de zumo.

Se añade un kilo de azúcar por cada ocho litros del líquido resultante de la maceración y después de agitar la mezcla para que se disuelva el azúcar se deja fermentar, se filtra. Terminada la fermentación se embotella.

Existen además otras bebidas originarias de Lanzarote que hemos encontrado en otras publicaciones. En el libro *COCINA CANARIA*, de don Vicente Sánchez Araña se explican las recetas de Sangría Conejera, Huevos Malvasía y Malvasía fin de fiesta.

La receta de sangría conejera es originaria del siglo XIX y utiliza como ingredientes sandía, vino tinto, agua, coñac, naranja, limón, plátano, manzana, papaya, canela y azúcar.

Los huevos malvasía son una receta que el autor sitúa en Lanzarote. Es una bebida que se toma fría y cuyos ingredientes son yemas de huevo, azúcar, vino malvasía, anís y canela.

Otra receta de Lanzarote es el Malvasía fin de fiesta. Es un ponche que se toma suavemente caliente y que se hace con yemas de huevo, azúcar, vino malvasía seco e infusión de vainilla.







Notas bibliográficas

ARRAZTOA, Tiburcio. Laxoa: la pelota en la plaza. Iruñea. Cenlit Ediciones. 2010.

Canarias 7. Las Palmas de Gran Canaria. 1982-

Crónica de Lanzarote. Arrecife. 1861.

CURT GEORGI. Libro de recetas para la preparación en frío de licores, aguardientes y jarabes de frutas. Leipzig. 1913.

HERNÁNDEZ, Alma. Recetario práctico de dulces y licores canarios. Santa Cruz de Tenerife. Editorial Interinsular Canaria. 1982.

HERNANDEZ DELGADO, Francisco; RODRÍGUEZ ARMAS, María D. La cocina de Lanzarote. Ayuntamiento de Teguiise. 1989.

Isla informativa, La: suplemento de información general. Arrecife. 1996-2005.

Lancelot: semanario de información general. Arrecife. 1981-.

MILLARES CUBAS, Agustín. Diario de don Antonio Betancourt. Las Palmas de Gran Canaria. Tipografía Lezcano. 1966.

SÁNCHEZ ARAÑA, Vicente. Cocina Canaria. Edición especial para La Caja de Canarias. León. Editorial Everest S.A. 1999.

Voz de Lanzarote, La. Arrecife. 1985-2005.

WAN DOBER. Formulario para la fabricación de licores por destilación y sin destilación. Cuarta edición. Barcelona. 1930.





Colaboradores

Han colaborado en la investigación realizada las siguientes personas:

Agapito Delgado Abreut
Ana Belén Lemes Pacheco
Ana María Machado
Ana Pacheco Fernández
Bartolomé González Robayna
Carmen Camacho Pérez
Carmen Castellano
Crisanto de León Martín
Francisco Hernández Delgado
Francisco Rodríguez Machín
Guillermo Martín Cabrera
Hortensia Navarro
Isidora Fernández Hernández
Jesús Perdomo Ramírez
Joaquín Nieto Reguera
José Duque Díaz

José García Hernández
Juan Lemes Umpiérrez
Juan M Hernández Auta
Juana López Pérez
Julián Rodríguez Rodríguez
Kellymar Herrera Martín
Lola Rodríguez Cejas
Lorena Medina Castellano
Lourdes De León Bermúdez
Magdalena Duque Umpiérrez
María Dolores Martín
María Dolores Rodríguez Armas
Rafael Curbelo Armas
Rafael Espino Curbelo
Roque Pacheco Duarte
Tila Umpiérrez Bonilla

Mi agradecimiento a todos ellos.

Promovido por:



Bodegas
Vega de Yuco

Financiado por:

