

CONSEJERÍA DE PRESENCIA CABILDO INSULAR DE GRAN CANARIA

AYUNTAMIENTO DE LA VILLA DE INGENIO

INVENTARIO DEL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DE LA VILLA DE INGENIO



SOPA DE LOS DOMINGOS

1. IDENTIFICACIÓN

Municipio: Ingenio

Barrio: La Pastrana

Código:




Imagen identificativa



Descripción de la fotografía

Sopa de los domingos

Categoría:	Otros conocimientos y saberes tradicionales	Fecha o periodo					
		Anual		Continua		Ocasional	X
Subcategoría:	Recetas y gastronomía tradicional	Detalle de la periodicidad: La sopa de Ingenio se realiza a gusto de las personas que la elaboran, por lo general se hace los domingos.					
Denominación:	Sopa de los domingos	Día inicio N/A	Día fin N/A	Mes	Calendario	Advocación No aplica	Observaciones La elaboración de la sopa de Ingenio no está asociada a ninguna creencia ni rito religioso.
Otras denominaciones	Sopa de pan o sopa de Ingenio	Nivel de integración					
		Particular		Barrial		Sectorial	

CONSEJERÍA DE PRESENCIA CABILDO INSULAR DE GRAN CANARIA AYUNTAMIENTO DE LA VILLA DE INGENIO	   Coros y Danzas de Ingenio
INVENTARIO DEL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DE LA VILLA DE INGENIO	

SOPA DE LOS DOMINGOS

Orígenes documentados o atribuidos:

La gastronomía constituye una expresión del patrimonio cultural de los pueblos, que es de vital importancia salvaguardar. Según el cronista oficial de Ingenio, Rafael Sánchez Valerón: "El arte culinario se convierte en una seña identitaria de los distintos pueblos en función de los productos propios, de la configuración geográfica y climática del propio territorio, la época del año y la mente creadora de sus habitantes".

La cocina y gastronomía canaria es muy rica y variada. Personas de los distintos pueblos que conforman las islas han recibido de sus antepasados recetas que constituyeron la base alimenticia de las comunidades y pueblos del territorio insular. En la sociedad tradicional la gastronomía se servía de los productos agrícolas como base y sustento para la elaboración de comidas, comidas que con el paso de tiempo constituyen ahora la gastronomía tradicional.

Aunque algunas de las recetas han desaparecido con el paso del tiempo y por la introducción de nuevos productos que se importan de otras regiones, o por la apertura de restaurantes que ofrecen otra gama de sabores, las gentes de los pueblos conserva aún esas recetas de los abuelos, de las abuelas, de aquellas personas que otrora echaban mano de lo que les ofrecía la tierra (productos de la tierra y algunos productos que se obtenían de los animales como leche, queso, etc.) para hacer platos que aunque sencillos, tenían todo el amor para alimentar a grandes y pequeñas familias.

La sopa de los domingos es una de esas recetas tradicionales que aún se conservan, sopa que antes se elaboraba a fuego con leña y que hoy es una delicia a la cual no se renuncia si es elaborada con los ingredientes que se usaban antes.

La sopa de los domingos se elaboraba también en los días de fiesta.

2. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN

Candelaria Martín, una caladora y sabia de las comidas y recetas tradicionales del municipio de Ingenio, nos comparte el proceso de elaboración de la preparación de la sopa de los domingos:

Se pone un caldero con agua al fuego y se le echa carne de puchero de vaca con hueso y tuétano, se le grega sal, un pizquito de pimiento, azafrán, cebolla, tomate y ajos. Ya cuando la carne esté casi guisada se le echan los garbanzos. Una vez que ya esté el guisado anterior, se toma el pan de puño de uno o dos días anteriores, se corta en pequeñas rodajas y se echa en un plato, añadiendo la planta de hierba huerto, la cual se desmenuza en sus hojas y se pone sobre el pan.

Los garbanzos deben echarse un día antes en remojo y cambiarles dos o tres veces el agua. De esta forma estarán más blandos a la hora de elaborar la sopa.

La forma en que se determina que la sopa ya estaba lista es clavando un cuchillo a la carne para ver si está blanda. Una vez la carne esté cocida se toma un cucharón, se saca un poco el caldo con los garbanzos, el cual se vierte en el plato sobre el pan y el hierba huerto. Por último se echa un pedazo de carne y disfrutar de la sopa.

La sopa se acompaña con un pizquito de vino. Según Candelaria, si no te bebes un pizquito de vino, no sabe la sopa.

Candelaria comenta que el caldo que sobra se provecha para hacer otros alimentos que se consumen durante la semana, alimentos como el rancho, sopa de findeos, etc. Todo se aprovechaba.




3. ELEMENTOS SIGNIFICATIVOS

Elemento Nº:	1							
Tipo de patrimonio	Actividad		Mueble		No Aplica		Bien Inmaterial	X
Denominación:	No aplica							
Descripción:	No aplica							

4. ESPACIOS PARA EL DESARROLLO DEL ELEMENTO PATRIMONIAL

Nº	Denominación	Tipología
1	Casas de las personas de Ingenio	No aplica

Descripción: No hay un espacio de orden patrimonial donde se realicen las recetas o alimentos tradicionales como la sopa de los domingos


CONSEJERÍA DE PRESENCIA CABILDO INSULAR DE GRAN CANARIA AYUNTAMIENTO DE LA VILLA DE INGENIO INVENTARIO DEL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DE LA VILLA DE INGENIO	   Coros y Danzas de Ingenio
--	---

SOPA DE LOS DOMINGOS

5. ORGANIZADORES/FINANCIADORES

Número:	1
Tipo:	No Aplica
Descripción:	No Aplica

6. PORTADORES/SOPORTES/TRANSMISORES

Tipo	Nombre	Edad Tiempo de actividad	Cargo, función, actividad u oficio	Sector	Municipio
Individuos	Candelaria Martín González	74 años	Caladora y sabia en alimentos tradicionales	El Lirón	Ingenio
	De su abuela y su madre aprendió a cocinar y preparar recetas y alimentos tradicionales como la sopa de los domingos.				

7. VALORACIÓN


Importancia para la comunidad

La sopa de los domingos se ha convertido en una seña de identidad del pueblo de Ingenio, hace parte de la tradición de la gastronomía del municipio.

Sensibilidad al cambio




X	Manifestaciones vigentes	La sopa de los domingos se prepara en casas y familias donde las abuelas o madres mantienen la tradición, pero al haber tanta oferta en restaurantes, especialmente de comidas rápidas, puede su ceder que este tipo de alimentos como la sopa de los domingos ya no sea de preferencia por las nuevas generaciones.
	Manifestaciones vigentes vulnerables	
	Manifestaciones de la memoria	
	Manifestaciones desaparecidas	

8. INTERLOCUTORES

Nº	Nombre Apellidos	Lugar de nacimiento	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
1	No aplica				Masculino	
						

9. ÁREA DE PARTICIPACIÓN

--

CONSEJERÍA DE PRESENCIA CABILDO INSULAR DE GRAN CANARIA	AYUNTAMIENTO DE LA VILLA DE INGENIO	 
INVENTARIO DEL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DE LA VILLA DE INGENIO		 Coros y Danzas de Ingenio

SOPA DE LOS DOMINGOS

Participación integrada		Barrial	Observaciones La sopa de los domingos se realiza en diversos sectores de Ingenio; en las casas de las personas que conservan este saber o tradición.
		Sectorial	
	X	Municipal	
		Insular	
		Regional	
		Provincial	
		Estatal	
		Internacional	
Participación turística		Insular	Observaciones No aplica
		Provincial	
		Regional	
		Estatal	
		Internacional	
	X	No Aplica	

10. VALORACIONES DEL INVESTIGADOR




Posibilidad de continuación	La continuidad de este tipo de manifestaciones vinculadas a la gastronomía tradicional estará determinada por la transmisión de este tipo de saberes de las personas mayores a sus descendientes. También dependerá del concomio y valoración que desde la comunidad se tenga por este tipo de manifestaciones o elementos que conforman la gastronomía tradicional.
Plan de acción	<p>Desarrollar talleres y encuentros de gastronomía tradicional para poner el valor las recetas que ayudaron a paliar el hambre en el antiguo Ingenio.</p> <p>Realizar actividades didácticas, educativas en los centros educativos vinculadas a la gastronomía tradicional donde los niños y jóvenes puedan aprender de las personas mayores que elaboran los alimentos y pongan en valor esta sabiduría popular.</p> <p>Hacer campañas para concientizar a la comunidad que los alimentos elaborados con los productos que ofrece la tierra y los alimentos tradicionales son de más beneficio para la salud que las comidas rápidas.</p>
Creencias asociadas	La sopa de los domingos en Ingenio no está asociada a ninguna creencia
Significación socioeconómica	No aplica

11. DATOS RELACIONADOS

Bibliografía	-Sánchez Valerón, R. (2021). La sopa de Ingenio, exquisito postre de la repostería canaria perdido en el tiempo, en: Revista Cultural BinMeSabe.org, No, 870. https://www.bienmesabe.org/noticia/2021/enero/la-sopa-ingenio-exquisito-postre-de-la-reposteria-canaria-perdido-en-el-tiempo
---------------------	---

12. DATOS DE CONTROL

Entidad Investigadora	Coros y Danzas de Ingenio		
Registrado por	Eliana Marcela Gutiérrez León	Fecha de registro	24 de agosto de 2023

	CONSEJERÍA DE PRESENCIA CABILDO INSULAR DE GRAN CANARIA		
	AYUNTAMIENTO DE LA VILLA DE INGENIO	 Coros y Danzas de Ingenio	
	INVENTARIO DEL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DE LA VILLA DE INGENIO		

SOPA DE LOS DOMINGOS

Revisado por	Obdulia Artiles Naranjo David Castellano González	Fecha de revisión	25 de agosto de 2023
Aprobado por	David Castellano González	Fecha de revisión	25 de agosto de 2023

13. OBSERVACIONES

--