

ASÍ SOMOS, CON GUSTO

El "golfiao" es como el venezolano: dulce, auténtico y con personalidad

El "golfiao" se ha convertido en un sabroso medio para explicarle a los niños de Petare de dónde vienen. El golfiao no solo es sinónimo de sabor, también de cultura, amor e historia

 **Bárbara Ramírez** 25 de agosto, 2018 09:22 am



FOTOS: DANIEL HERNÁNDEZ

Para cada venezolano, el origen del golfeado se encuentra en los recuerdos de su infancia, en esa parada obligatoria en el Paraíso de los Golfes Guaira, en las meriendas de Los Dos Caminos hace décadas o en la visita a la panadería Pan 900 en Sabana Grande los fines de semana. Sirven estos recuerdos trasladados al venezolano a la esencia de un producto que forma parte de la cultura gastronómica del país, el origen del golfeado encuentra en esos lugares. Para conocer el verdadero punto de partida hay que cruzar un umbral de tiempo y espacio y llegar a Petare.



A principios del siglo XX, Petare era una pequeña ciudad auto sostenible, moderna e introvertida. Era una zona comercial a donde las personas se dirigían para mandar telégrafos y para bañarse en el, en ese entonces, hermoso Río Guaire.

Fran Suárez, creador de los *Golfiaos de Petare*, explicó que durante la edad dorada de Petare se instalaron varias familias canarias que trajeron consigo sus recetas y que hizo contacto con los ingredientes en Venezuela. Como consecuencia, surgió una especie de pan suave bañado con papelón y anís o “matate” (así dicen los canarios) que era comido por los viajeros para alimentarse y agarrar energía.

“La familia Duarte y la familia Figuera eran las más reconocidas por sus ‘golfiaos’. En ese entonces no existían panaderías, las personas vendían sus productos directamente de sus casas”.

Instantáneamente, el “golfiao” (que así se llamaba realmente el dulce en sus inicios) se popularizó en Petare. Esta especie de masa que se considera una torta y un pan impregnó de aroma y de sabor las calles de Petare. Al entrar a esa pequeña ciudad llena de luz, el golfiao se convertía en monarca de la deliciosa identidad del lugar.

No obstante, en la década de los 50, Petare pasó por un proceso de transformación y de construcción que ocasionó la migración de sus habitantes, entre ellos los panaderos que hacían golfiaos. Como consecuencia, el producto que formaba parte de la identidad de Petare desapareció por más de 10 años.

Según Fran, el golfiao reapareció gracias a los portugueses quienes decidieron bautizarlo como «golfeado» y agregarle un acompañante: un fresco pan de agua.



“Los puristas del golfiao dicen que no se debe comer con queso pero luego de muchos años el queso se ha convertido en el acompañante ideal del gr

Y, ¿qué significa golfiao? ¿De dónde viene esa palabra? Aunque no existe una documentación que lo demuestre, se dice que su nombre proviene de un lugar que nacía en las matas de café y que tenía la misma forma del dulce venezolano. Su versión a «golfeado» ocurre después.

No es torta ni es pan, es ¡golfeado!

A los venezolanos les encanta el golfeado porque es exactamente como ellos, dulce sin empalagar y especiado sin abrumar. El golfeado enamora y satisface porque es sencillamente perfecto, es una masa con personalidad, con una forma única y con un vestido de papelón y anís que hace que todo encaje.

Para **Manuel Vivas, de Artesano Cafetería**, el golfeado, después de la arepa y el pabellón criollo, es lo más venezolano que existe porque los que nacieron saben que ese dulce reúne los sabores de su país, los sabores “nuestros”. Además, es asequible, práctico de comer y genera una explosión perfecta de

Es posible que el enlace de esta foto o video esté dañado, o que se haya eliminado la publicación.

[Ir a Instagram](#)

A su vez, Manuel señaló que la clave de un buen golfeado se encuentra en utilizar un buen papelón en la cantidad exacta, es decir, que no sobrepase. La paciencia, el cariño y el amor durante todo el proceso de preparación hacen que el resultado sea mucho mejor. "El venezolano identifica un buen golfeado en la esponjosidad, el color del papelón y, obviamente, el gusto. Si tiene demasiado papelón o es de muy mala calidad va a ser empalagoso. Si los sabores no están balanceados uno se puede comer dos o tres".

Es posible que el enlace de esta foto o video esté dañado, o que se haya eliminado la publicación.

[Ir a Instagram](#)

Por su parte, **Adriano Cabral, dueño de la panadería Punta del Sol**, expresó que el secreto de preparar un buen golfeado se encuentra en agregarle a la bandeja de golfeados justo antes de meterla al horno. De esta manera, la masa absorbe el agua y origina un producto muy esponjoso.



"A nadie le gusta un golfeado duro o seco. Nosotros estiramos la masa, le agregamos el queso y el papelón, lo enrollamos y lo picamos. Luego los ponemos en una bandeja, le agregamos más papelón y queso y terminamos con medio litro de agua".

De igual forma, Fran compartió que el secreto de sus Golfiaos de Petare se encuentra en el método de cocción: a la leña con brasa de semeruco y maizena le otorga un sabor único y un fuerte aroma. Además, la clave está en picar el queso y el papelón en vez de rallarlo porque, si se rallan, la humedad del queso se traslada a la masa y no va a parecer un golfiao sino un pan.

"La persona debe poder separar el espiral del golfiao. No debe quedar un pan compacto, debe poder desenrollarse con facilidad. Este le permitirá disculparse y en boca dónde está el anís, el papelón y el queso".

Para comerse un buen golfeado, Manuel comentó que es indispensable que se sirva con un buen queso, ya sea uno de mano de San Sebastián de los Andes o uno ahumado traído del estado Mérida, lo importante es que no sea muy salado. Por otro lado, Fran señaló que el golfiao marida perfectamente porque al golfiao le falta acidez, o con un licor de mandarina, una mermelada de ají o chocolate.

Receta para preparar el golfiao perfecto

Hace más de ocho años, Fran Suárez comenzó a vender golfiaos en la Plaza de Petare y, hoy en día, personas de todas partes de Caracas se dirigen a "cruzar el umbral" y así poder disfrutar de su producto. Sin embargo, para Fran sus golfiaos no son solo una sabrosa merienda, cada mañana él hornea el golfiao que para él es una medio para que los niños de Petare sepan de dónde vienen.



"Los horizontes de los niños de Petare terminan en las esquinas. A través del golfiao los niños pueden saber de dónde vienen y así determinar por ellos dónde quieren ir".

Por esta razón, Fran abre todos los días las puertas de su casa para contar una historia llena de personajes, cultura y ADN venezolano. Definitivamente un reflejo del esfuerzo de convertir a la gastronomía en un medio de comunicación, de identidad y de cultura. Y ¿qué mejor manera de unirse a esta acción que hacer golfiaos perfectos? Cuando estén listos recuerda que lo que vas a comer va más allá de una simple merienda, vas a poder disfrutar de lo que fue una abundancia y felicidad. En pocas palabras, vas a poder cruzar el umbral.

INGREDIENTES PARA 24 GOLFIAOS

Un kilo y medio de harina todo uso

Sal

Una pizca de anís

200 gramos de mantequilla

3 huevos

Una taza y media de melao de papelón

Levadura (400 cc de leche + 200 gramos de azúcar + 250 gramos de levadura)

Medio kilo de queso picado en pequeños cuadritos

Medio kilo de papelón picado en pequeños cuadritos

PREPARACIÓN

1-Coloca la harina en un recipiente o en una superficie plana en forma de volcán.



2- Mezcla la harina, la sal, el anís, la mantequilla, los huevos y la levadura hasta que quede una masa ni tan dura como un pan, ni tan suave como una t

3- Deja la masa reposar durante una hora para que levante.



4- Una vez que la masa haya duplicado su tamaño, se coloca en una superficie previamente enharinada y se aplasta con un rodillo.



5-Corta la masa para hacer un gran cuadrado y agrega un poquito de anís con el papelón y el queso. Esparce por toda la superficie.



6-Enrolla la masa sin apretar demasiado. Corta primero cuatro pedazos finitos, luego cuatro más gruesos y, por último, cuatro finitos. Los gruesos se los finitos se utilizarán para encamisar o para colocar como bordes externos. El tamaño aproximado debe ser de un puño.



7- Coloca los golfiaos en una bandeja y deja reposar durante 20 minutos.

8- Hornea a 300 grados centígrados por 20 minutos. A mitad del tiempo de cocción agrega un poco de melao de papelón.

9- Sirve con un pedazo de queso de mano.

Coordenadas:

– **Golfiaos de Petare:** calle Pérez de León, 16-03, Casco Histórico de Petare, estado Miranda, en la misma calle del Teatro Cesar Rengifo.

– **Punta del Sol:** 6ta transversal de Santa Eduvigis, Caracas.

– **Artesano Cafetería:** Plaza Bolívar, esquina La Torre, Boulevard Panteón, edificio La Torre PB // @artesanocafeteriaccs

**Debido a su trayectoria y reconocimiento, el equipo de Bienmesabe se dirigió a Pan 900. Sin embargo, no se obtuvo información por parte de la panadería.*



Bárbara Ramírez

Más información

PETARE