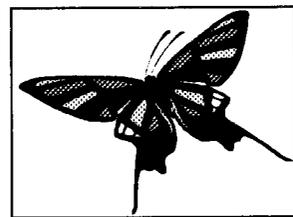


# Página agrícola



## El inocente garbanzo

Por AUGUSTO LÓPEZ TORAL

NO SÉ si los actuales jóvenes de Santibáñez saben que, en lo que hoy conocen con el nombre genérico de «La Matilla», existió, hasta no hace muchos años, un paraje denominado «Los Cascajales».

Abarcaba terrenos comprendidos, más o menos, entre la actual carretera a Matilla, el desaparecido camino a San Cristóbal, por el norte, la antigua Bajura de La Matilla, ubicada un poco al oeste del actual Canal de Villares, llegando por el «naciente» al camino de Correlobos, ya limitando con terrenos de Matilla y San Cristóbal. Estos terrenos, así delimitados, suponían unas 40 ha., si bien podía considerarse prolongación de estas tierras por debajo del camino de Matilla hasta mezclarse con terrenos de Argales.

Los cultivos de esta zona eran los propios del secano más duro, con alternancia de año y vez, en el mejor de los casos. Dada la parcelación existente por entonces (todavía no había llegado la concentración), habría en la zona, muy posiblemente, más de 350 fincas. De ellas las había sembradas de centeno que proporcionaría, más que grano, el «cuelmo» suficiente para «chamuscar el gocho» allá por las Navidades, época en la que en Santibáñez y comarca suele hacerse la matanza, y para, una vez remojado, hacer los vencejos para atar los manojos de cebada, incluso del propio centeno, en la época de siega del año siguiente.

También había algún viñedo. Proporcionaría la uva que, tras la elaboración artesanal, daba lugar al avinagrado vino de denominación de origen «Santibáñez» y que, dada su acidez, hacía «guiñar el ojo» a los catadores.

Había una buena parte de «adil» y en él, espontáneamente, surgían las más variadas plantas, como las escobas, las acederas (cuya «recolección» serviría de excusa a la chiquillería para hacer alguna excursión en época de primavera hasta «Los Cascajales»), la manzanilla, de flor olorosa, y que, en infusiones, servía de alivio estomacal y antiespasmódico.

Hubo por entonces algún labrador innovador que se decidió a implantar un nuevo cultivo: los árboles frutales.

Se plantaron varias fincas, pero, a pesar de que la estructura del terreno, aparentemente, podía compararse con la zona eminentemente frutícola de El Bierzo, como Posada, Dehesas, Villaverde, Carracedelo y hasta el propio Cacabelos, donde las piedras abundan tanto como en Santibáñez, en sus «Cascajales», nunca la fruta de Santibáñez pudo ni compararse con la de la zona privilegiada, en ese aspecto, de El Bierzo, donde tanto los frutales como el viñedo, pero sobre todo los primeros, «se dan» de forma tan admirable, tanto en cantidad como en calidad.

Y entre estos cultivos correteaban los lagartos, alguna culebra y, sobre todo, lagartijas; y como fauna «aprovechable» alguna liebre que Clemente y Gervasio se encargaban de «asustar», pues poco más podían hacer con sus viejas escopetas de un solo caño, y que eran, por aquellos tiempos, los únicos cazadores más o menos legalmente autorizados.

Todavía quedaba superficie suficiente para cultivar los garbanzos necesarios para el consumo diario de la población de Santibáñez y que las amas de casa lograban hacer comestibles a base de horas de permanencia del pote en el borrajo de paja, suavizados con el tocino que cocía conjuntamente con ellos y a los que, en días de alguna solemnidad, se unía el chorizo, la pata y oreja de cerdo que, muy bien curadas, con esmero se guardaban para estas ocasiones.

Y entre los cultivos, piedras, muchas piedras. Tantas había que, además de dar nombre al paraje: «Los Cascajales», hacía pensar si en algún tiempo pasado no discurriría por allí el Tuerto y quizás el Órbigo.

Todo este largo preámbulo nos ha servido de excusa para introducirnos a hacer un breve comentario y homenaje a un cultivo que, si bien nunca fue muy extendido en nuestras tierras, actualmente casi ha desaparecido y es desconocido: el garbanzo.

Los garbanzos han sido cultivados desde tiempos inmemoriales. Los griegos los conocían. De muy antiguo eran cultivados en Egipto y la India.

En latín recibe el nombre de «cicer». Cicerón (Marco Tulio) recibió su sobrenombre por tener en la nariz una verruga en forma de garbanzo.

Actualmente se explotan en todas las costas mediterráneas. Los garbanzos de la localidad zamorana de Fuentesauco gozan de gran fama. Se comercializan, igualmente, por su excelente calidad, en Castilla y León,

---

**El garbanzo es muy energético, por lo que no debe desaparecer de la dieta**

---

La Mancha y Andalucía. Los garbanzos son muy energéticos y por su valor nutritivo no deben desaparecer de la dieta.

El garbanzo pertenece a la familia de las leguminosas y especie «*cicer arietinum*». Pero bajo el nombre genérico de leguminosas se han agrupado diversos tipos de plantas que van desde el algarrobo americano hasta altramuces hediondo (*anagyris fetidus*), y desde el pegamoscas (*ononis muscapula*) al detienebueyes (*ononis spinosa*) -que en Santibáñez identificaremos mejor si le llamamos «gatuña» y, mejor aún, «gatiña», pasando por el mancaperros (*arenaria pungens*), no muy conocida entre nosotros, pues no suele «darse» por nuestras tierras.

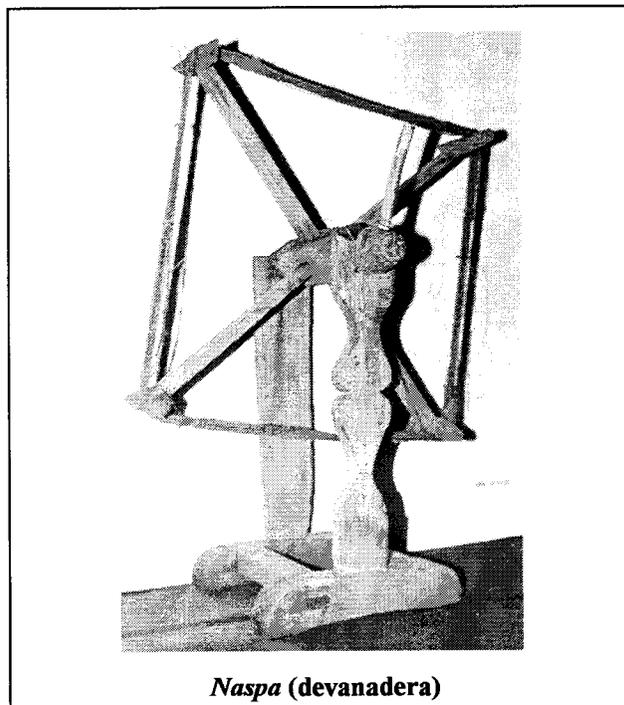
Dentro de las leguminosas están comprendidas, asimismo, algunos frutos, tales como la judía, alubia o habichuela (*allubia* o *lubla vulgaris*), la lenteja y el propio garbanzo, muy estimados en la alimentación humana.

El garbanzo es, por desdicha, una legumbre desacreditada. En estos tiempos que corren en los que un número creciente de ciudadanos ha optado por aquello que, en términos tan generales como ambiguos, se ha dado en llamar «la vida sana», el garbanzo ha llegado, incluso, a recibir coloquialmente el infamante nombre de «engañabrutos»; y es que, por ignotas razones, un número creciente de personas ha pasado a engrosar las filas de los enemigos declarados del garbanzo. Ello, quizás, puede deberse al hecho de que tan preciada leguminosa suele ir acompañada en su preparación más habitual por unos elementos tales como el tocino salado y entreverado, la carne de morcillo, la morcilla y el chorizo, dando lugar a esa perfecta unión de sabores nombrada con el apelativo tan elemental como es el de «cocido». Dado que estos elementos son, por lo que ahora se dice, una fuente incesante de dolencias y enfermedades de todo tipo, su injusta mala fama salpica al «inocente garbanzo».

Puede ocurrir, además, que algunas personas renieguen del garbanzo por querer ocultar su origen humilde. Piensan éstos que deben renegar de los cocidos que comieron sus padres, sus abuelos y sus bisabuelos y, por darse lustre, aunque sean más de secano que una retama o que el propio garbanzo y más de pueblo que las amapolas, no paran de alabar las ostras, almejas o merluza del Cantábrico y burlarse de los garbanzos, especialmente si pueden endosarle la cuenta a alguien con quien mantengan relación o se sienten a la mesa por motivos profesionales.

Como decíamos más arriba, el garbanzo es muy energético, por lo que no debe desaparecer de la dieta. Es una de las legumbres típicas de la cocina popular e incluso se le toma como «termómetro» de la cesta de la compra. Con él se preparan exquisitos guisados, siendo el componente principal, como decíamos, del cocido, plato cuyas excelencias ya han sido debidamente tratadas por gastrónomos, escritores y poetas.

En algunos pueblos se preparan los garbanzos tostados. Para ello se remojan en salmuera, se tuestan y se les



*Naspa (devanadera)*

da un baño de azcar. De esta forma los encuentra la chiquillería en kioscos y lugares de venta de «chucherías».

En medicina doméstica, es bueno el caldo de garbanzos, que, bebido en abundancia, es diurético. De ahí el refrán que dice: «De los garbanzos, el caldo».

Antiguamente, el garbanzo fue más apreciado en medicina que actualmente. Según escribe el médico y naturalista Dioscórides Pedanio en su obra «De materia medica», el garbanzo es bueno para el vientre, porque «engendra ventosidades y produce buen color, expele el menstruo y el parto y acrecienta la leche. También es bueno contra la sarna, las llagas y la ictericia e hidrope-sía».

Para otro gran médico, en este caso segoviano del s. XV, Andrés Laguna, el garbanzo «abre las obstrucciones del hígado y el bazo y deshace la piedra, restriñe el vientre y tiene la gran virtud de limpiar y deshacer las manchas del rostro. Comidos con vinagre, expelen las lombrices».

He aquí lo que dice Dioscórides, que antes citamos: «Para extirpar las verrugas pendientes y las que parecen hormigas, suelen algunos, cuando hay luna nueva, tocar cada una de ellas con un propio garbanzo y, después, atando los tales garbanzos con un pañico de lienzo, mandan a los enfermos que los arrojen atrás y, de esta manera, piensan que se caerán las verrugas».

Vemos, pues, las grandes propiedades y usos que puede tener una leguminosa que, a fuer de ordinaria y habitual entre nosotros, parece prácticamente desconocida.

Y hasta aquí nuestro comentario sobre «el inocente garbanzo». Sirvan estas líneas de homenaje y desagravio público a la papilonácea que constituye el rastro de más raigambre culinaria de los que nos dejaron los primeros pobladores que, procedentes de tierras del Este, llegaron a nuestras riberas mediterráneas.