

gastromanía

José Manuel Vilabella



Henero

Los garbanzos

Ayer comprendí horrorizado que me había convertido en un adicto. En un adicto a los garbanzos.

Ustedes dirán que no es para tanto, pues casi todos los españoles somos, *de facto*, unos comedores de garbanzos desde que venimos al mundo, y ese vicio es como una cruz que tenemos que soportar por ser descendientes de Pultafagórides el cartaginés; pero, sin embargo, estoy desconsolado y triste porque he tenido que abandonar para siempre una de mis más caras convicciones: la del odio al garbanzo y al cocidito madrileño.

Hoy me siento como un mutante; como uno de esos seres un poco monstruos y un poco ángeles a los que la naturaleza ha hecho la faena de cambiarles el sexo de la noche a la mañana; de trocarles los testículos por un himen nuevecito —un virgo a estrenar, del paquete— y los deja en medio de la calle y de la vida sin saber qué hacer; me siento como uno de esos demócratas recién nacidos, que han cambiado de camisa y de canciones. y han pasado de la democracia orgánica a la inorgánica, del dígito a la urna, del fu al fa, y que están todavía parados como unos pasmarotes con los dedos políticos convertidos en huéspedes molestos.

Yo, la verdad, me sentía ideológicamente comprometido con mi paisano Julio Camba en la lucha sin cuartel contra los garbanzos. Estaba totalmente identificado con los que echan la culpa del exceso de garbanzos en la dieta secular del español; y si somos bajitos, cabezones y con mala leche, yo siempre decía que era por los garbanzos; porque hay una serie de connotaciones que van desde la literatura a la sociología, pasando por la política, que identifican al garbanzo con todo lo pedestre, basto, poco noble y ordinario que ocurre en el país. A don Benito Pérez Galdós, sin ir más lejos, sus enemigos literarios le llamaban don Benito «el Garbancero», y desde tiempos inmemoriales la prosa garbancera es la que se hace por el vil metal, de una forma precipitada y un poco a lo loco; es una prosa que no aspira a ese premio que los dioses conceden a los mortales y que algunos llaman gloria. Es

una prosa que sólo pretende conseguir unas pesetas para poder comer caliente un día sí y otro no. Es, valga la redundancia, una prosa prosaica para ir tirando.

El garbanzo no es una leguminosa papilionácea corriente. Eso se nota a simple vista. El garbanzo tiene cara de señor bajito; con su calva, su naricilla aguileña y sus mofletitos un tanto desprendidos. A un garbanzo cualquiera le pone usted una boina y lo ha convertido en un vasco; le coloca una barretina y es un catalán de toda la vida; y un garbanzo con montera picona es un asturiano el día de las piraguas. Todos los garbanzos se parecen, como nos parecemos todos los españoles.

—¿Y los garbanzos negros?

—¡Ah. los garbanzos negros! Esos son más garbanzos que los demás, porque son como los españoles de la Guinea, garbanzos solitarios y tristonos que se pasan la vida hablando mal de otro garbanzo negro —pero duro y terrible— que también se llama Macías.

Son garbanzos famosos y bien recibidos en todos los cocidos del país los procedentes de la Moraña de Arévalo, los del término de Fuentesauco, de la provincia de Zamora, y los que han nacido en el partido segoviano de Santa María Real de Nieva.

El gastrólogo, que tuvo a lo largo de su vida innumerables oficios —más oficios que beneficios—, fue durante una temporada vendedor de garbanzos por cuenta ajena.

—Buenos días, don Leandro, le traigo una partida de garbanzos que es cosa exquisita.

Pero don Leandro ni se inmuta, pues si algo caracteriza a los compradores de garbanzos es su escepticismo. No se fían ni de su señor padre, y, como Santo Tomás, necesitan ver para creer, y en vez de la mano en la llaga ponen la mano y el ojo en el garbanzo. Cuando los demócratas, los poetas, los soñadores, los ingenuos y los gobernadores civiles van, los tratantes de garbanzos vienen, pues esta leguminosa tan española y cañí es absolutamente impenetrable. y no es posible saber sus cualidades gastronómicas sino se cuece previamente —la hora de la cochura, que dicen los expertos—, pues tanto los garbanzos como los españoles somos como cajas de sorpresas y nunca se sabe, a simple vista, si tenemos el corazón tierno o duro, si somos de izquierdas o de derechas, si bajamos o subimos las escaleras de la historia.

En cualquier recetario o libro de cocina que se consulte, encontrará el lector múltiples maneras de cocinar el garbanzo, y desde el cocido castellano a la «ropa vieja», pasando por el «desarme», el potaje o los garbanzos en ensalada, le servirán al carpetovétonico de espejos para verse reflejado. El vínculo histórico que une a un auxiliar del Catastro con el Cid o con Santa Teresita del Niño Jesús es el que pasa a través del cocido, el que tiene como eje a esta leguminosa tan hispánica y desgarrada. El español es él, su circunstancia y el cocido

madrileño, o, acaso, su circunstancia sea concretamente ese garbanzo gordo que le acompaña a través de este valle de lágrimas y que configura tanto su cuerpo, al que se han de comer los gusanos, como su alma inmortal y garbancera.

Como el autor se ha cambiado de chaqueta y ha sufrido eso que ahora se llama una evolución rápida, quiere aportar al conocimiento culinario de las masas una receta que libere al garbanzo de su mala fama; que cree imagen y sea publicitariamente válida. Una receta de relaciones públicas.

Me estoy refiriendo a la tarta de garbanzos, una de las exquisiteces de la repostería tradicional, que es, sin embargo, poco conocida por nuestras cocineras actuales. La copio directamente del libro «La cocina práctica», de don Manuel Puga y Parga, ilustre gallego, más conocido por el nombre de «Picadillo». La receta dice así:

«Se cuece una libra de garbanzos, quitándoles la piel cuando estén cocidos y machacándolos luego en el almirez. Al estar reducidos a pasta se coloca ésta en un recipiente hondo y se le agregan dieciséis yemas de huevo, dos a dos, rematando la operación con un huevo entero».

«Se le añade, finalmente, una libra de azúcar blanco reducido a polvo fino, y se trabaja la masa por espacio de unas dos o tres horas, pues cuanto más se mueva más fina resulta la tarta».

«Se coloca luego en un molde de tarta, cubierto de antemano con un papel engrasado, y se hace cocer en el horno hasta que esté bien dorada».

«Al sacarla se espolvorea de azúcar y se adorna».

Después de esta confesión, querido lector, me siento más tranquilo y con un nuevo objetivo en la vida: el de portar la bandera garbancera por el mundo adelante; la de cantar las excelencias de nuestra querida leguminosa. Soy un hombre nuevo que reniega de sus escritos de ayer, y con mi voz recién nacida de fanático de nuevo cuño grito a los cuatro vientos: «¡Vivan los garbanzos de Fuentesauco! ¡Arriba el cocidito madrileño!».