

## HISTORIA DEL GUISANTE

El guisante se encuentra como planta silvestre en muchas regiones de Europa, especialmente en el Sur. Existen centros de dispersión en el Asia Central y en el Extremo Oriente. Según el botánico ruso Vavilov, autor del libro “Origen de las Especies” (1883), en Abisinia aparece un centro independiente, sin conexión demostrada con los anteriores.

Los testimonios mas antiguos del cultivo del guisante, provienen de Birmania y Tailandia, donde eran muy apreciados. Es probable que haya sido cultivada por primera vez en Asia Central, extendiéndose luego hacia el Oriente Próximo y Norte de África. En estas zonas se encuentran algunas especies similares a la cultivada y capaces de hibridarse con ella, a pesar de que el guisante cultivado auténtico no se encuentra en estado silvestre.

Se han encontrado restos de guisantes en las habitaciones lacustres suizas de la edad del bronce (3000 años a.C.). En armoricano se le llamaba “piz” (pis).

Los antiguos griegos lo cultivaban y lo comían, llamándole “pison”. Luego fue cultivado por los romanos (300 años a.C.), entre quienes era conocido como “pisum”. Lo consumían como puré, por lo que se cree que etimológicamente su nombre procede del sánscrito “pish”, que significa machacar, aplastar o pisar.

Sin embargo el escritor romano Plinio Veronés el Viejo, opina que su nombre procede del griego “pisoymai” (pisume), que significa, ‘caigo’, asociándolo a la fragilidad del tallo y su tendencia a tumbarse en el suelo. Además agrega que esta planta produce granos rugosos comestibles cuando secos, de sabor muy agradable.

El escritor latino Marcus Terencius Varrón, autor del libro “Agronómicas”, detalla el cultivo del guisante (50 años a.C.), y los usos de sus tallos y semillas tanto en el consumo humano como para el ganado.

El escritor romano Lucio Moderato Columela en su libro “De Culto Hortorum” (siglo I a.C.), nos describe su cultivo, uso y virtudes. El cultivo del guisante en Inglaterra, data de la conquista de la isla por los soldados romanos.

El escritor romano Marcus Gavius Apicius, autor del libro “De Re Coquinaria”, aporta quince recetas para cocinar y preparar los guisantes, que eran muy apreciados por su cultura.

Se comenta que el extravagante emperador romano Heliogábalo, famoso por sus suntuosos banquetes en los que el despilfarro era la norma, servía los guisantes cocidos mezclados con granos de oro o lentejas aderezadas con piedras preciosas.

Hasta finales de la Edad Media no hay evidencias de que los guisantes se comieran frescos. Cerca del año 1500 se puso de moda en Francia comer guisantes dulces o de jardín, y este hábito se extendió a todos los reinos de Europa. Los guisantes eran uno de los alimentos favoritos del rey francés Luis XIV y de su esposa M<sup>a</sup> Teresa de Austria, quien en su palacio de Versalles, daba suntuosos banquetes en los que los guisantes formaban parte de la guarnición de carnes preparadas a esos efectos y presentadas en refinados platos de porcelana.

El escritor Gabriel Alonso de Herrera, también nos detalla el cultivo del guisante en su “Libro de Agricultura” (1513).

Los primeros colonizadores ingleses llevaron el guisante a Norteamérica en el siglo XVII, donde prosperó gracias a la temperatura y humedad de su clima extendiéndose por muchos Estados de la Unión. Se constituyó en el alimento preferido por los indios, que lo comían cocido con trozos de carne de búfalo.

El botánico sueco Carlos Linneo, en su libro “Species Plantarum” (1753) le asigna a esta planta el nombre científico de “Pisum Sativum” o cultivado.

Las variedades que se establecen son:

- 
- *Arvense* ----- o de campo, forrajero.
  - *Vulgare* ----- o común y de industria.
  - *Macrocarpum* o de fruto grande (tirabeques).
  - *Saccharatum* -- o azucarados (manchetout y petit pois).
- 

Aunque otros autores los clasifican así:

- 
- *Mediellare* - o de semilla rugosa (de desgranar).
  - *Sativum* ---- o de semilla fina redonda.
  - *Axiphium* -- o tirabeque de comer verde.
- 

El jardinero y botánico español Claudio Boutelou, autor del libro “Tratado de la Huerta” (1813), nos indica como cultivarlos y los clasifica curiosamente:

- 
- *Guisante verde arrugado* ----- o inglés.
  - “ *gordo blanquecino* o suizo.
  - “ *medio temprano* --- o francés.
  - “ *enano* ----- u holandés.
  - ” *Tirabeque* ----- o flamenco.
  - “ *cuerno de cabra* --- o español.
- 

El botánico inglés Jhon Sibthorp de Oxford, en su libro “Flora” (1794), estudia las clases de guisantes que existen en Gran Bretaña y detalla su cultivo. Por su parte el naturalista y botánico inglés Sir James Edward Smith, autor del libro “Flora Británica” (1800), estudia también las clases de guisantes que existen.

George Stevens botánico y agricultor inglés, publicó a raíz de su estadía en Rusia (1840), una serie de artículos botánicos sobre el guisante que observó y cultivó.

Los viveristas M.Vilmorin y Andrieux, autores del libro “El Huerto” (1840), escriben sobre variedades de guisantes útiles como alimento y sobre otras con potencial ornamental.

El botánico alemán Alexander Carl Heinrich Braun, que fue director del Jardín Botánico de Berlín, estudia y define el guisante de Abisinia en su libro “Flora” (1841).

El botánico suizo Carlos Boissier, autor del libro “Flora Oriental” (1867), estudia diferentes clases de guisante, en particular el que crece en Formosa.

El novelista francés Gustave Flaubert era un entusiasta de los guisantes. Los cultivaba en su finca de Croisset, cerca de Rouen (1850).

Resumiendo lo anterior, las especies de guisantes conocidas son:

- 
- *Pisum sativum* --o cultivado verde.
  - “ *fulvum* -----o amarillo.
-

- “ *humilde* -----o postrado (rastrero).
- “ *elatus* -----o elevado (alto).
- “ *formosum* ----o guisante de Sri-Lanka.
- “ *abyssnicum* --o africano.

El agrónomo español Buenaventura Arago, autor del libro “El Cultivo de la Huerta” (1873), nos describe su cultivo, las variedades que existen y como se conserva usando el método Appert.

L.I. Govorov botánico ruso, es responsable de alguno de los mejores trabajos sobre esta planta publicados en sus libros “El Guisante en Afganistán” (1928) y “El Guisante en Abisinia” (1930).

Los nombres que recibe el guisante en los distintos países son:

<i>ERVILHA</i>	-----	<i>Portugués</i>
<i>PISELLO</i>	-----	<i>Italiano</i>
<i>PETIT POIS</i>	-----	<i>Francés</i>
<i>ERBSE</i>	-----	<i>Alemán</i>
<i>PEA</i>	-----	<i>Inglés</i>
<i>GROCH</i>	-----	<i>Polaco</i>
<i>HRASEK</i>	-----	<i>Checo</i>
<i>GOROKH</i>	-----	<i>Ruso</i>
<i>AERTER</i>	-----	<i>Danés</i>
<i>ERT</i>	-----	<i>Noruego</i>
<i>ERWT</i>	-----	<i>Holandés</i>
<i>BEZELYA</i>	-----	<i>Turco</i>
<i>MPISELI (biseli)</i>	-----	<i>Griego</i>
<i>GULBA</i>	-----	<i>Árabe</i>
<i>ENDOO</i>	-----	<i>Japonés</i>
<i>WANDOU</i>	-----	<i>Chino</i> <sup>1</sup>

El guisante primaveral, fue la primera verdura enlatada, y posteriormente, la primera en ofrecerse congelada.

Es muy acuoso cuando es aún fresco, rico en proteínas e hidratos de carbono y pobre en grasas. Contiene además fibra, varios componentes minerales y vitaminas (B o tiamina, C o ácido ascórbico y caroteno).

Son famosos los guisantes guipuzcoanos de Hondarribia, Aiete y Zarauz, los asturianos de Bueño y Llanos Somerón y los navarros de Marcilla y San Adrián.

Los llamados guisantes azules, son originarios de Holanda y solo su vaina es de color azul. En Alemania se encuentran los “guisantes grises” o de campo que tienen un sabor ligeramente dulce.

El falso guisante o “guisante esparraguero” llamado así por el sabor a espárrago de sus vainas cocidas, pertenece a otra especie botánica, “*Tetragonolobus purpureus*”. Su nombre científico hace referencia a vainas con cuatro ángulos y flores color púrpura. Es una leguminosa arbustiva procedente de Sudamérica a la que los franceses llaman “guisante-café”, porque tiempo atrás sus semillas secas y tostadas se utilizaban para sustituirlo.

<sup>1</sup> La traducción literal de este último nombre es, legumbre (DOU) curvada (WAN).

El guisante es un alimento muy nutritivo casi comparable a la lenteja. Se recomienda en dietas para anémicos y convalecientes, así como en la alimentación de personas que realizan trabajos físicos o intelectuales. En cambio su consumo no es aconsejable para personas que llevan una vida sedentaria.

Como curiosidad, en el conocido cuento “La Cenicienta”, se la castiga ordenándole limpiar y desgranar guisantes, trabajo considerado inferior y al servicio del deleite de los nobles.