

Legumbres

Historia de...

Las habas

Esta leguminosa, es conocida desde tiempos antiquísimos



Giambanco de Ena

hugogiambanco@gmail.com

El botánico francés Pyramus de Candolle, autor del libro "Origen de las Especies Cultivadas" (1883), comenta que probablemente el centro de origen de esta planta se ubique en Asia Menor y el Norte de África. Esta leguminosa, es conocida desde tiempos antiquísimos, según se desprende de los hallazgos en palafitos del Neolítico (2300 años a.C.), y sirvió como alimento al hombre de esa época

en la cuenca mediterránea. En países septentrionales fue utilizada más tarde, en las edades del bronce y del hierro. Era conocida por los antiguos egipcios como una legumbre impura debido a la creencia de que escondía las almas de personas difuntas. Según la misma convicción, habría sido suficiente echar una ojeada a las habas, (cuya vista los sacerdotes no podían soportar), para originar una desgracia

en el mas allá. Los romanos, no lograron librarse de la superstición. Es así que en los días dedicados a Júpiter, no se permitía comer ni mencionar a las habas, consideradas alimento funerario, y por tanto de mal augurio. Aún hoy, los dulces con forma de haba se consumen en Italia en recuerdo de los difuntos en su día (2 de Noviembre). La tradición rememora los "banquetes fúnebres" realizados por los antiguos romanos en tal sentido. El escritor griego Herodoto de Halicárnao, autor del libro "Historias" (450 años a.C.), nos habla de las habas y su influencia en el mundo egipcio, medo y persa. Los hebreos la conocieron y la cultivaron, junto con la lenteja, según nos cuenta el libro del Rey David (1000 años a.C.). La llamaban "gre", que también significa rumiar, indicándonos que se empleaba en la comida de los rebaños. (Libro segundo de Samuel). Los pastores nómadas cuya existencia dependía de los rebaños, eran llama-

mados despectivamente "comedores de habas". Los griegos, las cultivaron y consumieron, y también utilizaron habas secas para votar determinados castigos a sus conciudadanos. La mitología griega, nos dice que cuando Ceres llegó a Ferneos, en la Arcadia, donó a esta ciudad varias simientes de leguminosas, sin especificar que se tratara de habas.

El médico griego Pedaneo Dioscórides de Anazarbe (Sicilia), autor del libro "Jatrikes" (siglo II), nos habla de las habas a las que atribuye diversas virtudes medicinales. Según la escuela de Pitágoras, sus flores llevan la marca del infierno. Cuenta la historia que el matemático griego tenía tal horror a las habas, que siendo perseguido por sus enemigos, fue hecho preso al no osar atravesar un campo de habas, por miedo a aplastar las almas de los difuntos que en ellas se hubieran refugiado. Los romanos la denominaban "faba".



Supertif, la estrella en goteros insertados

Supertif es el gotero estrella de todos los goteros para insertar en tubería. Es un excelente gotero autocompensante con versión antidrenante de cierre normal y de alta presión.

El diseño especial de sus salidas y accesorios lo convierten en un emisor polivalente, ideal para conjuntos de hidroponía, nueva gama en color blanco

BRIGHT IRRIGATION
riego inteligente

PLASTRO
IBERICA

Pasaje de Arrahona, 8-10 • 08210 Barberá del Vallés • Barcelona • Spain
Tel.: (+34) 937 294 447 • Fax: (+34) 937 292 689
plastroiberica@plastro.com.es • www.plastro.es

La cultivaban y la consumían según nos indica el escritor romano Plinio Veronés el Viejo, en su libro "Historia Natural" (siglo I), siendo famosas las habas de Sicilia. El escritor gaditano Lucio Moderato Columela, autor del libro "De Culto Hortorum" (siglo I a.C.), nos describe su cultivo, usos y virtudes. En las llamadas "orgías saturnales" celebradas por los romanos, se le entregaba un haba al elegido "Rey de la Fiesta". De aquí surgiría la costumbre de esconder un haba en un roscón, como auspicio de fortuna para el que la encuentre en la fiesta de los Reyes Magos (6 de Enero). Cuando los romanos se marcharon de Inglaterra, las habas constituyeron un alimento básico. En la Edad Media, sólo se usaban en la alimentación animal. En esa época se sustituyó el tradicional barbecho por la siembra de habas (field-beans). Las habas eran un alimento de la clase baja, de ahí que Chancer empleara la expresión "no

vale un haba". El Emperador Carlomagno ordena, en sus "Capitulares De Villis" (888), que se planten habas en los jardines de su reino, tanto de la variedad temprana, como de la tardía.

En sus escritos a finales de la época medieval Alexander Neckam sugiere las "habas tostadas" para usar en los estofados. Durante el reinado de Isabel I, hubo ocasiones en que los panaderos debieron cumplir la orden de amasar su pan con harina de habas por escasez en las cosechas.

Además, Inglaterra importaba casi la totalidad del trigo que necesitaba. Clemente de Alejandría, afirmaba que su ingesta provocaba esterilidad. Para San Jerónimo, eran afrodisíacas. En una epístola, prohibió las habas a las religiosas para evitar cosquilleos genitales. Los árabes promovieron su cultivo. Ibn al Auwam, conocido como Abu Zakaria, autor de "El Libro de Agricultura" siglo (XII), nos detalla minuciosa y rigurosa-

mente como se produce y sus usos. Demasiado presentes en épocas de hambre y en la Cuaresma, las habas, vieron decrecer su popularidad en la época medieval, cuando se consumían secas. Recuperaron el aprecio de los consumidores, cuando al imponerse su consumo en fresco durante el siglo XIII, alcanzaron la sofisticación de los platos (con carne) que se sirvieron en el periodo renacentista. San Alberto Magno, que difundió su consumo, decía que era una verdura humilde pero nutritiva (1250). El escritor Gabriel Alonso de Herrera, autor del "Libro de Agricultura" (1513), describe como se cultivaban las habas en los reinos de Aragón y Valencia.

El botánico español Máximo Laguna, médico del Pontífice Julio III, y autor del libro "Comentarios al Dioscórides" (1555), afirma que comer habas produce flatulencias y estreñimiento, son difíciles de digerir y fatigan el estómago. Pero a su vez, la decocción de habas asa-

das es buena para tratar la arena y la piedra de los riñones. El botánico Jhon Gerard, autor de "Herbario" (1579), propone la utilización culinaria de las habas tiernas. El botánico sueco Carlos Linneo en su libro "Species Plantarum" (1753), la denomina "Vicia faba". El primer nombre, 'Vicia', proviene de su parentesco botánico (leguminosa) con la veza, y el segundo 'faba', es su nombre romano.

Según los botánicos, la variedad de semilla ancha, fue la única vicia comestible antes del año 1492, y se sigue cultivando para su consumo. Llevada a América por los conquistadores españoles, se la cultivó poco. En los EE.UU las variedades para pienso del ganado, son las que se producen en cierta cantidad. Los romanos, tienen el siguiente dicho: "Fave e formaggio, delecte del plato" (Habas con queso, son muy gratas al paladar). Son grandes consumidores de habas frescas y tiernas.



agrotek
Calderas de condensación por **BIOMASA**



Plàstics Tècnics i Agrotecnologia, S.L. iniciò hace veinte años la comercialización de las calderas Agrotek por el sistema de condensación (humos a 40°C) y recuperación del calor de dichos humos.

Hoy presentamos las calderas Agrotek bajo el mismo principio y con Biomasa como combustible.

Al crédito obtenido por las calderas Agrotek a gas queremos añadir el nuevo principio de ignición por Biomasa con un rendimiento de 107% PCI i aprovechamiento de los humos 40°C comprobables a la salida de la chimenea.

Las calderas Agrotek de combustión Biomasa en forma automática son una realidad a vuestra disposición.

PLÀSTICS TÈCNICS I AGROTECNOLOGIA, S.L.
 Camí del Mig s/n. (Pol.Ind. Plà d'en Boet)
 Apdo. de correos 120 - 08300 MATARÓ (Barcelona)
 Tel.93 757 30 25 · Fax 93 757 21 83
 e-mail: info@plasticstecnicos.com
 web: www.plasticstecnicos.com