

LA CARNE DEL POBRE

José Ignacio Cubero Salmerón

Académico Correspondiente

PALABRAS CLAVE

Alimentación.
Agricultura.
Folclore.
Literatura.

RESUMEN

Las leguminosas siempre han sido componentes básicos de dietas y piensos como compañeras universales de los cereales pues sus proteínas los complementan en cantidad y calidad, y de ahí llamarlas “la carne del pobre”. En el presente artículo se reseñan sus aspectos nutricionales, su presencia en costumbres y dichos populares, religión y literatura, así como su importante papel agrícola de abono natural.

KEYWORDS

Food.
Agriculture,
Folklore.
Litterature.

ABSTRACT

Legumes have always been basic components of both human food and animal feed because of their proteins, which complement both in quantity and quality those of cereals; hence, the expression “the meet of the poor” to refer to them. The present article reviews their nutritional aspects, their presence in traditions, popular sayings, religion and literature, as well as their importance in agriculture as natural soil fertilizers.

Ante todo, debo expresar mi agradecimiento a esta Ilustre Real Academia de Ciencias, Bellas Letras y Nobles Artes de Córdoba que, con toda benevolencia, tuvo a bien elegirme como uno de los suyos. Se lo agradezco en especial a los tres académicos que tuvieron la valentía de proponerme: Mercedes Valverde, Pepe Roldán y Manolo Casal. Debo señalar aún más a Mercedes Valverde no ya por haber tenido la iniciativa de la propuesta sino porque en un día como éste, hace poco más de dos años y no muy lejos de aquí, supo resolver con intuición, sensibilidad e inteligencia una situación de la que yo nunca hubiera podido salir por mí mismo.

La elección del tema que voy a desarrollar se debió al Año Internacional de las Legumbres establecido para el año pasado por la Asamblea General de las Naciones Unidas que, como tantos otros “años internacionales” pasó con más pena que gloria, con más actos académicos que populares

que son, en teoría, los que se trata de promocionar. Se vendieron mejor los aspectos culinarios, de por sí los más conocidos, que otros aspectos tan importantes al menos como el susodicho, en particular su papel en un agricultura sostenible y capaz de resolver los retos de los años venideros. Tan importante, como digo, es el papel en la nutrición humana y animal como, si se me permite la expresión, en la “alimentación” del suelo agrícola, como enseguida veremos.

¿POR QUÉ “LA CARNE DEL POBRE”?

Porque lo que le confiere la categoría de “carne” a los representantes de esta gran familia botánica es su riqueza en proteína. Su contenido en la semilla madura se sitúa, en general, entre el 20 y 25% (algunas llegan hasta el 40%), doblando o triplicando la proteína que tienen los cereales y multiplicando por diez las de tubérculos y raíces, contenido que aún puede aumentar por selección. De ahí que hayan sido compañeras inseparables de granos y féculas en la alimentación tradicional, sobre todo en aquella en que la carne real ha sido un lujo, como ha sucedido en la mayoría de las civilizaciones “que en el mundo han sido”. Por eso están presentes en multitud de platos populares como se muestra en el cuadro siguiente en una relación no exhaustiva.

Pan, tortas
Semillas:
Tostadas
Verdes
Lavadas
Tubérculos (raros)
Guisos
Con harina
Gachas
Con semilla:
Potajes
Cocidos
Fabadas
<i>Cus-cus</i>
Con vainas verdes
Ensaladas:
semillas,
vainas,
brotes

A pesar de su valor tradicional, el consumidor europeo las identifica con platos de digestión pesada propios de países subdesarrollados, o con guarniciones, aperitivos o, sencillamente, no las conoce, a pesar de que si está en esta Tierra es en gran parte porque sus antepasados, incluso los cercanos, las tuvieron en sus platos de comida. Comida antigua, primitiva, de campesinos ... de pobres en definitiva. Y

comida de penitencia para sustituir al gran alimento, a la carne propiamente dicha. Bien lo refleja el Libro de Buen Amor; tras el combate entre Don Carnal y Doña Cuaresma en el que, como no podía ser de otra manera, ésta sale victoriosa, se le impone a aquél una fuerte penitencia:

El día de domingo, por tu codicia mortal
comerás garvanços con aceyte e non con ál,
 Yrás a las iglesias, non estará en la cal,
 Que non veas el mundo nin codiçies el mal

En el día del lunes, por tu soberbia mucha
Comerás de las arvejas, e no salmón ni trucha,
 Yrás oyr las oras, non provarás la lucha,
 Non boverás pelea, segund que las as ducha.

Por tu grand' avaricia mándote que el martes
 Comas de los espárragos e mucho non te fartes,
 El medio de un pan comerás o las dos partes,
 Para los pobre lo otro te mando que apartes

Espinacas el miércoles comerás non espesas:
 Por tu loca luxuria comerás poquillas desas:
 Non guardaste casadas nin a monjas profesas
 Por cumplir tu fornicio fazies grandes promesas.

El jueves çenarás, por la tu mortal yra
 E porque perjuraste deziendo mentira,
Lentejas con la sal: en reçar te remira;
 Quando mejor te sepan, por Dios de ti las tira.

Por la tu mucha gula e por la tu golosina,
 El viernes pan e agua comerás e non cocina;
 Fostigarás tus carnes con las santa desçeplina:
 Averte ha Dios merced e saldrás de aquí ayna.

Come el dya del sábado *las havas e non más,*
 Por tu envidia mucha, pescado non comerás;
 Como quier que algún poco en esto lastarás,
 Tu alma pecadora así la salvarás.

Cuatro días de leguminosas, único aporte proteínico en la dieta penitencial, la única carne para el penitente. Si se tiene en cuenta que debía ayunar el viernes y comer espárragos y espinacas martes y miércoles, la comida de Don Carnal era un amago de pura dieta mediterránea. Todo un precursor, el Arcipreste.

LAS LEGUMINOSAS EN LOS DICHOS Y TRADICIONES

Todos las conocemos, aunque no sea nada más que por las mil formas de cocinarlas.



Son conocidas “de toda la vida”, no hay más que ver el rastro que han dejado en creencias y dichos populares:

“son habas contadas”,
“en todas partes cuecen habas”,
“ser tonto del haba, estar faba”
“me importa un haba”,
echar las habas como sistema de adivinación, en desuso pero que nos
llega forma las “habitas de la suerte” del roscón de Reyes...
“Habas verdes” es un canto y un baile castellano.

“el garbanzo negro de la familia”,
“buscarse o ganarse los garbanzos”,
“ese garbanzo no se ha cocido en su olla”,
“tropezar en un garbanzo”,
“en toda tierra de garbanzos”
“Garbancito de la Mancha”, personaje de cuentos infantiles de lejano
recuerdo.

“Lentejas... si quieres las comes y si no las dejas”.
“Venderse por un plato de lentejas”.

Este último dicho es recuerdo de la más famosa comida de la Historia y la de mayor repercusión, pues fue nada más ni nada menos lo que hizo que Esaú le cediera a su hermano Jacob la promesa divina; muy hambriento debía de estar Esaú o muy rico el plato de lentejas. La verdad es que, en la región que habitaban los patriarcas, lentejas y cebada eran comida usual; son los dos cultivos más colonizadores que se conocen, los únicos que se pueden cultivar en el borde del desierto. Cebada:

energía para hombres y corderos; lentejas, proteína sólo para el Hombre, para el que vive en esas condiciones: “carne del pobre”.

También hubo un famoso garbanzo, pero su historia es poco conocida. Gracias al propio Cristóbal Colón sabemos que el garbanzo llegó a América en el viaje del Descubrimiento e hizo, además, el de regreso. Lo dejó escrito en su Diario aunque no por motivos agronómicos. Nada dice de la ida. Pero en el de vuelta los sorprendió una tremenda tempestad y, a pesar de ser marinos avezados, todos pensaron, Colón incluido, que se iban a pique. Decidieron encomendarse a la Virgen de Guadalupe y elegir a uno de entre ellos que fuera en peregrinación a su santuario una vez sanos y salvos en España. Lo echaron a suertes “tomando un puñado de garbanzos”, dejando en él uno solo negro; le tocó al Almirante. La tormenta se calmó, arribaron a puerto... pero Colón nunca cumplió la promesa.

Por razón de su popularidad se introdujeron en no pocas creencias: que los garbanzos quitaban las manchas de sangre de los vestidos, las habas el olor del ajo... En tiempos del sorteo militar, cuando el servicio era obligatorio, en Cataluña debían introducirse, una vez cocidos, “nueve garbanzos robados” en el forro de la americana de un mozo sin que éste lo advirtiera para que no fuera a filas. Tanto o más inverosímil es que los garbanzos se consideraran afrodisíacos, en particular los rojos, y que se recomendaran para romper las piedras de la vejiga y de los riñones, como laxante, como depurativo del hígado y del bazo, para eliminar verrugas, contra el reuma... lentejas y yeros se utilizaron en formulaciones magistrales para usos variados, desde purgantes y desinfectantes hasta abortivos... Y atención al remedio contra las chinches que da Dioscórides: “siete chinches de lecho metidas en la cáscara de un haba, y tragadas antes del paroxismo, aprovechan a las cuartanas”. Increíble. Práctica usual en la medicina antigua era utilizar harina de habas mezclada con otros ingredientes para deshacer la dureza “de las tetas y de los compañeros...”. El sevillano Al Awam (s. XII dC) escribe “opinión es de Susado que no se coman las habas juntamente con el pescado, por causar esto dolor de aguja y garrotillo”. Por el contrario, el mismo Al Awam nos dice que, poniéndolos en remojo de noche con la luna en creciente, “los garbanzos divierten el ánimo, hacen olvidar los cuidados, fortalecen el corazón, y apartan los pensamientos sombríos”. Y también que “las lentejas egipcias deparan alegría a los que las comen”. Un dicho árabe actual es que las habas hicieron felices hasta a los faraones, y llena de garbanzos se encontró una cesta en la tumba de Tutankamen.

Herodoto cuenta que las habas estaban prohibidas en Egipto, pero el tabú debía ser sólo para los sacerdotes porque se conocen restos bien identificados desde la Dinastía V (hace más de 4.000 años). Las razones del tabú hay que buscarlas en motivaciones culturales o religiosas hoy incomprendidas; la lógica primitiva es muy distinta de la nuestra. Valga como ejemplo la bien conocida prohibición de comer cerdo de judíos y musulmanes; todavía se explica en nuestro país por sesudos personajes en todos los medios de comunicación como efecto de la triquina, tardía teoría traída por los pelos cuando se descubrió el parásito en el siglo XIX, como si no bastara ver cómo queda un charco cuando se baña un cerdo en él para preguntarse

si en un clima desértico como en el que habitaban los israelitas y los árabes, los pastores beberían de esa poza o llevarían su ganado esencial, la oveja, a beber en ella; y preguntarse, además, por qué hay tantos “porcófilos” por esos mundos de Dios que, incluso lo han llegado a considerar animal sagrado; y es muy improbable, además, que los antiguos relacionaran una alergia o una triquinosis (que, además, no es mortal y se manifiesta al cabo de largo tiempo tras la ingesta y que también la pueden transmitir... ¡los caballos...!) con la comida y no con castigos sobrenaturales. No, los tabúes siguen otras pautas, obedecen a lógicas distintas de la nuestra.

Quizá por su educación en Egipto, Pitágoras prohibió a sus discípulos comer habas, y según se dice se dejó capturar y asesinar por los tarentinos por no atreverse a cruzar un campo de habas (decía que “hasta en su flor se encuentran signos funestos”)... No cruzó el campo por el alimento... Y el verso de Orfeo: “Comer habas es lo mismo que comerse la cabeza de los padres...” refleja un extraño pensamiento que no tiene nada que ver con la comida y sí con antiguas creencias religiosas que hoy no sabemos interpretar.

Por ejemplo, en la antigua Roma, en el festival de las Floralia (cercano, del 28 abril al 3 de mayo), al empezar los juegos en el Circo Máximo se arrojaban a los asistentes granos de habas y altramuces que los espectadores debían morder para estimular la fertilidad. En el festival de las Lemuria (asimismo cercano, 9 al 11 de mayo), dedicado a los muertos de la casa, el ritual consistía en que el dueño se levantaba de madrugada y caminaba descalzo por la casa escupiendo nueve habas negras, y cuando estimaba que los espíritus se las habían comido, cantaba “espíritus ancestrales, partid”. Relación extraña es también la del festival de las Fabaria, el 1 de junio, en el que se le ofrecían a la diosa Carnea tortas de harina de habas con manteca y, durante el festival, se arrojaba un grano de habas por encima del hombro izquierdo. Pero el sentido de estos rituales se había perdido incluso en la antigua Roma.

A los romanos se les debe el nombre de hecho por el del fruto, *legumen*, que Varrón cree derivado de *légere*, “arrancar”, pues así se cosechaban y así se ha seguido haciendo hasta hace bien poco.

Las tenían en alta estima; figuran en nombres de grandes familias romanas, como la de los Fabios, una de las más antiguas, ilustres y poderosas familias patricias. Su nombre llega a la poesía clásica española como alguien a quien se considera en la más alta estima. Así, en el llanto por Itálica de Rodrigo Caro:

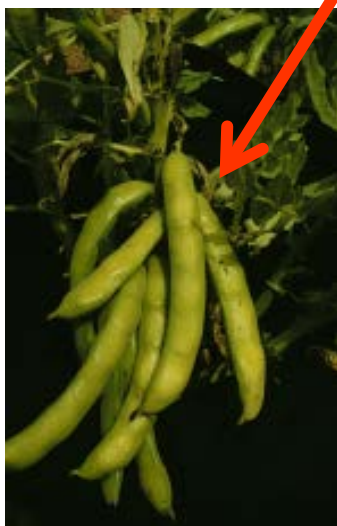
“Estos, Fabio, ¡ay, dolor!, que ves ahora
campos de soledad, mustio collado
fueron un tiempo Itálica famosa...”

O en la *Epístola moral a Fabio*:

“Fabio, las esperanzas cortesanas
prisiones son do el ambicioso muere
y donde al más astuto salen canas...”

Sin tanta alcurnia, otras conocidas familias romanas llevaron nombres de leguminosas, como los Pisones y Léntulos, y qué decir de Cicerón, de quien siempre se dijo que su cognomen se debía a la forma ganchuda de su nariz, aunque hoy parece que era debido, sencillamente, a que su abuelo había sido comerciante de garbanzos...

Legumen-Legumbre



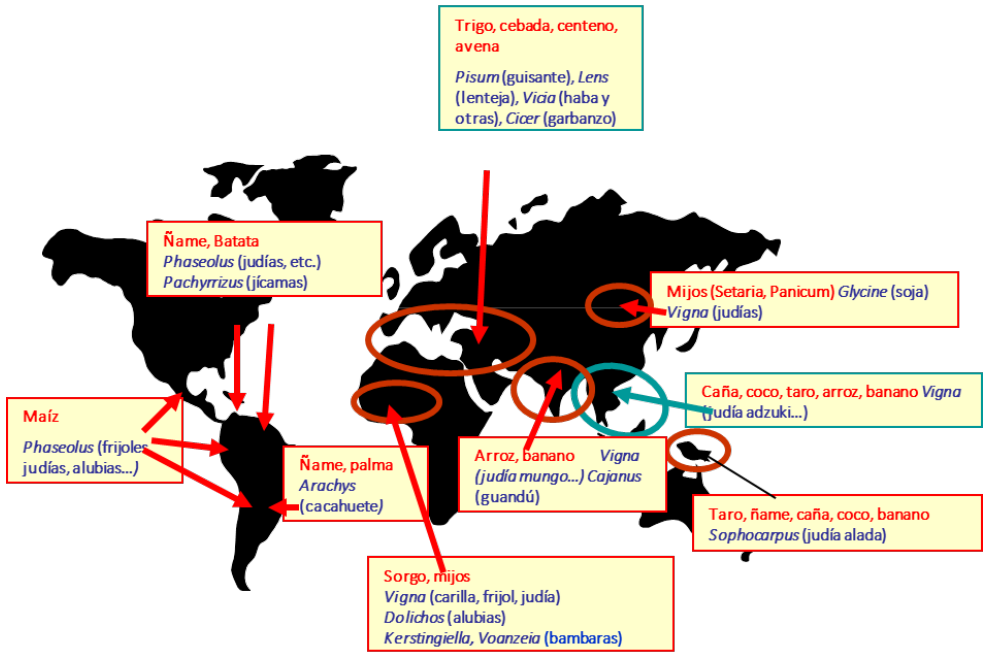
UNA FAMILIA PRESTIGIOSA

La familia botánica a la que pertenecen estos cultivos es una de las mayores y más universales de toda la Botánica, con más de 20.000 especies, de usos muy variados: son base de pastizales, praderas, piensos de animales y ornato de jardines. Son, como acabo de decir, universales. Por ello, desde mucho antes del nacimiento de la agricultura eran recogidas y consumidas por nuestros lejanos ancestros y por ello figuran entre las primeras domesticaciones llevadas a cabo desde el inicio de la agricultura en todos los continentes:

guisantes, lentejas, habas y garbanzos en el Próximo Oriente junto a trigo y cebada;

judía o frijol¹ en Mesoamérica junto a maíz y calabaza, las famosas “tres hermanas”, también llamadas la “tríada”, cuya formación permitió allí el paso definitivo a la agricultura, altramuz andino (tarwi) y patata en los Andes peruanos, judía de lima con ñames y batatas, carilla (la alubia o el frijol del Antiguo Mundo antes de que llegada del americano se apropiara de ambos nombres) con sorgo y mijo en el África subsahariana, diversas judías (adzuki, mungo...) con arroz o ñames en el Sudeste asiático, mijo y soja en el norte de China, soja, por cierto, hoy oleaginosa tras su fortísima selección en los EEUU en el pasado siglo, pero leguminosa básica para las tribus mongolas del primer milenio adC.

UNA ASOCIACIÓN PERSISTENTE: PROTEÍNAS Y CARBOHIDRATOS



Así pues, una relación continua en todo el mundo, asociación estrecha por ser un complemento perfecto en la alimentación tanto de hombres y animales como del suelo. Algunas de ellas han jugado, además, un importante **papel en la Ciencia**: de los humildes “guisantes”, Gregorio Mendel supo deducir las primeras leyes de la herencia biológica; casi contemporáneamente, Francis Galton, por medio del lla-

¹ El nombre frijol o fréjol es castellano, pasó a América en la primera oleada de colonización pues los frijoles de ambos Mundos (el Antiguo y el Nuevo) son muy parecidos en morfología, cultivo y uso. La predilección posterior en España por los americanos hizo que se quedaran con el viejo nombre.

mado “guisante de olor”, un pariente del comestible, hizo lo propio con los primeros conceptos de la moderna estadística como son los de correlación y regresión; con la no menos modesta “judía”, el danés Johanssen estableció el correcto procedimiento de la selección en plantas. Y podría mencionar los primeros estudios de Darwin sobre fecundación con maíz y “habas”, pero es suficiente lo dicho para mostrar también el papel de las leguminosas como “carne del científico”.

ALIMENTO DEL SUELO

Alimento, en efecto, del suelo... Símaco, vástago de la importante familia senatorial romana de los Anicios, visitaba sus inmensas propiedades a mediados del siglo IV dC y le da cuenta a su padre de la inspección: “Nuestro patrimonio familiar – dice – decae, y debemos examinarlo continuamente... pues sucede en nuestra época que el campo, que solía dar alimento, debe ser alimentado”.

Hasta la llegada de los abonos de síntesis hace poco más de un siglo, el mantenimiento de la fertilidad de la tierra fue el mayor problema de la agricultura. Una propiedad prácticamente exclusiva de las leguminosas es su papel fertilizante (los autores antiguos decían que “estercolaban” el terreno”) gracias a la asociación con bacterias del suelo que transforman el nitrógeno atmosférico en buen abono. “Bueno y barato”, puesto que se produce por el mismo cultivo que se cosechará luego. Las leguminosas dejan en el terreno considerables cantidades de nitrógeno de tal forma que o resuelven o, como poco, facilitan el abonado para el cultivo siguiente en la rotación.



Este es un hecho conocido por los agrónomos de todos los tiempos, pero es como si lo hubieran olvidado, aunque los que realmente lo han olvidado, si alguna vez lo supieron, son los políticos actuales. Y eso a pesar de todas las llamadas para disminuir la aplicación de abonos sintéticos que contaminan los acuíferos, ríos y mares. Pero si para el Horizonte 2050 se necesita una agricultura eficaz “pero respetuosa con el medio ambiente”, como tantas veces se lleva repitiendo en los últimos 20 años sin que se haya hecha nada todavía, habrá que considerar forzosamente la reintroducción de estos cultivos que ya antaño “estercolaban” la tierra. “Si al suelo

no se lo alimenta bien, si se empobrece en nutrientes y estructura tampoco nos alimentaremos nosotros”.

ALIMENTO DEL HOMBRE

El papel de las leguminosas en la alimentación es, como ya dije, el más antiguo de todos los que tiene, siempre en combinación con granos de cereales o con féculas en las regiones tropicales, es decir, con hidratos de carbono. Desde el comienzo de la agricultura, hace no mucho más de diez milenios, éstos fueron siempre el alimento básico. No sólo suministran la energía requerida para vivir sino que hoy se sabe que actúan sobre el sistema nervioso produciendo la doble sensación de plenitud y de placer. No es extraño que los pueblos agrícolas les concedieran el honor de encarnar a los dioses: la cebada en Grecia, el maíz en América, el arroz en Asia, hasta el ñame en África, y qué decir del trigo, que sigue consagrándose en nuestra misa. Nunca tuvieron tal papel las leguminosas, salvo ese extraño vínculo con el mundo de los muertos y de la fertilidad que ya he señalado. Pero siempre se utilizaron en los cinco continentes como complemento indispensable de la dieta, como también he dicho.

La manera más usual de comerlas era en forma de platos que han llegado hasta nosotros en toda su plenitud: los pucheros, potajes, gachas, tortas y panes han sido conocidos en todas las culturas del mundo. De ahí el cocido de garbanzos, la fabada, las lentejas (por cierto, si necesitan hierro en su dieta, coman lentejas... pero con morcilla), las judías con chorizo... También, en otras cocinas, el cuscús, el arroz con frijoles o alubias, etc. Las gachas (las mejores son las de almortas) entran lógicamente dentro de este apartado. Se utilizaron de todas las formas posibles: granos enteros o descascarillados o molidos; secos o, en mesas refinadas, inmaduros; vainas verdes, brotes, hojas, en algunas especies exóticas, tubérculos... Todo ello se consumía mezclado con carne “valiente” o “gorda” (la pegada al hueso), “grosuras”, condimentos y especias según regiones y posibilidades. Comidas villanas en su origen, hoy figuran en restaurantes de alta graduación donde precios en origen ínfimos se convierten en estelares.

Los productos de verdeo son mucho más recientes. Posiblemente surgieran en la mesa romana tardía, pues hacia el siglo V d.C. ya existen las habas de grano grande, típicas de huerta (las “baby” tan apreciadas hoy son de nuestros días), pero la explosión de guisantes fue obra de la mesa del XVII, en particular de la de Luis XIV, el Rey Sol. El famoso tratado de Apicio tiene en su Libro V una breve relación de recetas de lentejas, guisantes y habas, secas o verdes, a veces con vaina (lo que indica variedades sin pergamino, síntoma de selección consciente), una o dos de alubias (las antiguas, no las americanas de hoy) y garbanzos; algunas de dichas recetas están atribuidas nada menos que a un par de emperadores y llevan sus nombres: Vitelio y Cómodo.

Esa permanente asociación cereal-leguminosa tiene su explicación científica. Nada mejor que ver cuáles son los valores biológicos correspondientes a los alimen-

tos “puros” y a la mezcla (“valor biológico” es la proporción de la proteína consumida que se asimila por el cuerpo del consumidor). El de los cereales “en solitario” es del 60-65%, el de las leguminosas, asimismo en solitario, del 50-60%, pero la mezcla de ambas sube hasta el 80-85%, lo que se explica por la compensación de características bioquímicas de ambas proteínas. Es esa combinación la que permite una dieta equilibrada. De ahí que los platos de, por ejemplo, arroz con judías, garbanzos o habas sigan siendo la comida diaria en grandes regiones del mundo, como también los “potajes” mediterráneos y otros platos semejantes. Se comprende fácilmente que la gran cultura vegetariana, la hindú (no la “india”: la hindú), haya basado su cocina milenaria en un equilibrio dietético en el que las leguminosas juegan un papel esencial.

Antes de pasar a la última fase de esta exposición, he aquí un resumen de lo dicho. Cabe decir que tienen:

- Un alto contenido en proteína.
- Un buen contenido en hidratos de carbono, en fibra y calcio.
- Algunas como soja y cacahuete son muy ricas en grasa.
- Un valor biológico que complementa al de cereales.
- Capacidad fijar nitrógeno atmosférico por su simbiosis con bacterias del suelo, pudiendo fertilizar el terreno de manera notable, lo que las hace necesarias en agricultura y, en particular, en una agricultura que sea respetuosa con el ambiente.

ALIMENTO DEL ESPÍRITU

Aparte de haber tenido un papel extraño en relación con los antepasados, ¿han alimentado al espíritu de alguna otra manera? ¿Han sido objeto de la atención de los poetas...? Muy poco. Las leyendas sobre las “tres hermanas” de la agricultura primitiva norteamericana, maíz, calabaza y judías, hablan del amor que se profesaban, siendo los zarcillos de calabazas y judías (de enrame, tan cercanas aún al ancestro silvestre) como brazos que las unían amorosamente al maíz. Pero no queda rastro escrito por aquellos precursores. Sí en cambio lo dejaron nuestros poetas andalusíes, que trataron abundantemente de flores y jardines y junto a rosas y narcisos, sus dos favoritas, aparecen sorprendentemente las habas. Dicen de ellas: “Manjar del hombre cortés, alimento del letrado, las habas son amadas por todos aquellos que son cultos y bien educados”.

Pero es su flor, la que más los inspira:

- “Fresca o seca, su delicioso perfume encanta al alma”,
- “Un lunar en la mejilla de una mujer blanca de piel fina”,
- “Pendientes de plata untados de almizcle”,
- “Eclipses en medio de una noche de luna llena”,
- “Tinieblas en medio del alba...”.



HOMENAJES DEBIDOS

No puedo terminar sin rendir un homenaje a quienes hicieron posible que hoy esté yo aquí. En primer lugar, a aquellos con los que colaboré a lo largo de 30 años en un Centro Internacional creado por Naciones Unidas para ayuda en investigación, técnica y formación de países del Tercer Mundo en zonas áridas, las más pobres por ser las más difíciles. Es el ICARDA, cuya región de mandato se extiende desde Marruecos hasta el Beluchistán con ramificaciones allí donde se dan los cultivos de su mandato, que son los de la agricultura mediterránea tradicional: cebada, habas, lentejas, garbanzos, guisantes..., en definitiva, **el pan del pobre**. El cuartel general se instaló en Alepo, y todo el mundo sabe cuál ha sido el destino de una ciudad milenaria y de toda su cultura omeya, como la de Córdoba, pero no sólo histórica, sino habitada y vivida. Lo que queda de un zoco increíble, abovedado, del siglo VIII, de su mezquita del mismo siglo, de todo... es casi nada. El Centro, ultramoderno, costeadado por la comunidad internacional, sabe Dios cómo estará. Los científicos y técnicos internacionales, están dispersos por el mundo; de los nacionales, en los que tanto empeño se puso en su formación, los más afortunados habrán emigrado; los que menos, constarán bajo el penoso epígrafe de “desaparecidos...”. Para ellos mi recuerdo y mi eterna gratitud por lo que me enseñaron.



En segundo lugar, quiero mencionar a los que han sido mis colaboradores (en algún caso durante más de 40 años), de los cuales yo soy ahora una especie de becario o, mejor, un comodín para cubrir huecos. Estudiosos y trabajadores como no se encuentran “por esas tierras de garbanzos. Son habas contadas, habitas de la suerte que no se han vendido por un plato de lentejas, garbanzos que cuecen en su propia olla”. Todos ellos están a la altura del mejor en cualquier parte del mundo. Todos ellos me han superado en conocimientos y en resultados. Es lo que cabe esperar si la antorcha se entrega al relevo como Dios manda.

Y, ya fin del todo, mi presencia aquí se la debo especialmente a mi mujer M^a Teresa Moreno, colega, colaboradora, auténtica creadora de un equipo envidiable formado, de manera absolutamente voluntaria, una rareza en nuestro país, por miembros de tres instituciones (Universidad, Junta de Andalucía y CSIC), que supo mantenerlo incólume hasta su jubilación a pesar de no pocas zancadillas de diverso origen. Y que si no hubiera sido por ella, yo no hubiera ni salido del cascarón...

