

Novos cultivos en Lérez (XXII): As “machadas”

Pepe Álvarez Castro

Hai uns corenta anos, na feira anual de Santos en Monterroso, nun posto de venda de sementes observei unhas que nunca vira con anterioridade. Ao preguntar polo nome, a resposta foi que se chamaban machadas. Durante algúns anos cultivámolas e ata as comemos nalgunha ocasión. Rematamos perdendo a semente. Hai pouco, nunha feira portuguesa, volvemos atopalas e alí recibían o nome de chícharos (o nome que en Galicia lle damos tamén ás ervellas); en España coñécense como *almortas* ou *guijos*.

Trátase dunha leguminosa que ten como nome científico o de *Lathyrus sativus*, parente das ervellas e dos garanzos, con alto contido en proteína vexetal e fibra. A súa forma é aplanada e semella a dunha machada.

Seméntanse entre febreiro e abril podendo acadar a altura de 70 centímetros polo que necesitan arxóns para sosterse. A colleita ten lugar entre xuño e agosto. É unha planta moi rústica e adaptaciónse facilmente a calquera terreo.

No estado español está prohibida a utilización para consumo humano debido a que, se as comemos de xeito continuado, poderían producir o latirismo, enfermidade que se caracteriza pola parálise das extremidades inferiores

e outros trastornos. En 2018, a proposta da comunidade de Castela-A Mancha, levantouse esa prohibición xa que se demostrou que o consumo esporádico ou en cantidades moderadas era inofensivo. A pesar da prohibición, o seu consumo é habitual nalgunhas zonas, sobre todo en forma de “gachas” feitas coa súa fariña, a coñecida “fariña de almortas”.

Nos anos da posguerra, os anos da fame, constituíu a principal fonte de alimentación para familias con poucos recursos e o seu consumo diario, nalgúns casos case exclusivo, provocou graves problemas en certas zonas e que foron ocultados pola ditadura.

Un prato típico elaborado coas “machadas” son as coñecidas “gachas manchegas”. Para facelas, nunha tixola colócase aceite ou graxa de porco, touciño veadado, allos e sal; engádese a fariña obtida das “machadas” e tórrase durante uns minutos, engadimos pemento e auga resultando unha especie de papas. Tamén podemos engadir chourizo ou restos de carne. Cómense no propio recipiente con culler ou mollando cachos de pan. Tamén se poden comer en verde ou en guisos pero tendo sempre a precaución de que o consumo non sexa moi repetido e a de remollar os grans e tirar a auga para evitar complicacións.

