

COCINA TRADICIONAL, Y NATURAL EN LA SERRANÍA: POTAJE DE GARBANZOS, CON ZARANDAJAS Y LANGOSTINOS

Juan Luis López Alonso

Hoy vamos a comer garbanzos. La Sierra de Atienza ha sido siempre tierra de buenos garbanzos, alimento indispensable de nuestros antepasados. Con los garbanzos prepararemos un potaje con algunos ingredientes tradicionales, y otros no tanto. Para ello salimos al campo como hombres cazadores recolectores del paleolítico, el objetivo son los cardillos y las collejas, zarandajas les llamaban los antiguos, como vemos en la Vida y hechos de Estebanillo González: “...*porque tenía la olla en que se guisaba tantas zarandajas de todas hierbas*”.

Ha llegado mayo y los campos serranos se encuentran en su apogeo. Marchamos en busca de plantas silvestres comestibles. El buscador tendrá sumo cuidado que los campos en los que realiza la búsqueda no hayan sido tratados con herbicidas, que los modernos agricultores son amigos de estos productos.

