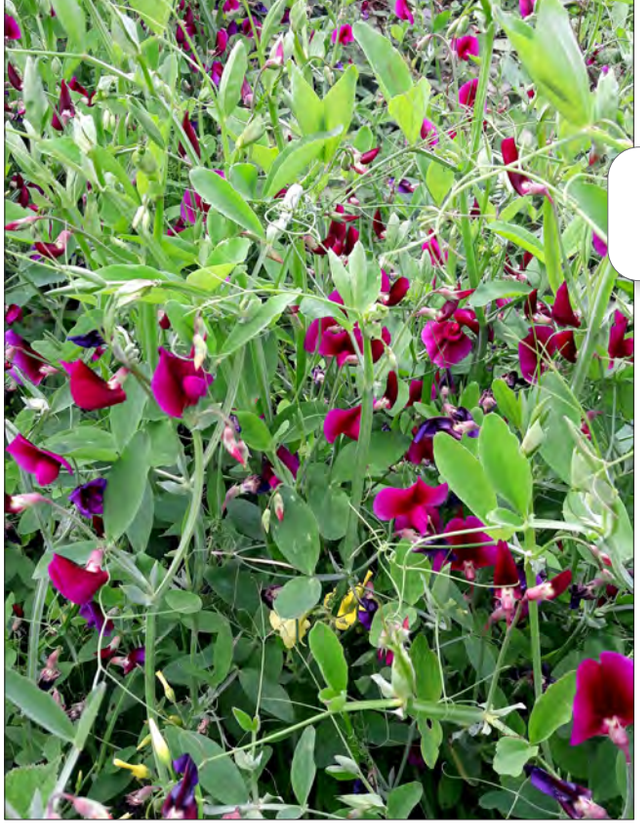

Antonio Perdomo Molina

Lathyrus tingitanus L.

Familia: Leguminosae (Fabaceae)

chicharaca

USOS PRINCIPALES

NOMBRES VULGARES

Castellano: chicharaca, chicharata, chicharacha, chicharera, chichareta, chichareta mansa, chícharo de burro, chicharón (CN); atareco, altareco, taleco, tareco (CN); arvejón (CN); chaleco, chareco (CN); colegia, colegia grande (CN); conejito (AN), conejo real (CN) [1–11].

DESCRIPCIÓN

Hierba anual, algo leñosa abajo, trepadora, hasta de 1,8 m, con tallos alados, glabra. Hojas con un par de folíolos alternos, de 1,5-8 x 0,5-3 cm, elípticos, obtusos y mucronados, terminada en zarcillo muy ramificado. Estípulas más cortas que el pecíolo, dentadas en la base. Flores agrupadas de dos en dos dispuestas en un pedúnculo axilar de longitud variable y con pedicelo hasta de 1 cm. Cáliz 7-10 mm, con cinco dientes y entre 10 y 15 nervios. Corola hasta de 3,5 cm, azulada o violácea. Legumbre hasta de 11 x 1 cm, elíptica, con dos quillas ventrales, y con entre seis y nueve semillas de unos 7 mm de diámetro, de color pardo.

Flores, en una población silvestre de Torrox (Málaga). CRF, INIA-CSIC

INTRODUCCIÓN

Crece de forma silvestre en la Península Ibérica y el noroeste de África, así como en Cerdeña, las islas Canarias y Azores. Además de como ornamental desde hace mucho tiempo, se ha cultivado para usarla como forraje y abono verde en plantaciones de críticos, habiéndose introducido en Australia, Nueva Zelanda y otros países del mundo [12], aunque no se disponen de datos estadísticos de cultivo en estos países.

CONOCIMIENTOS TRADICIONALES SOBRE USOS

Su aprovechamiento se ha citado únicamente en Canarias, donde estaba muy extendido por todo el archipiélago.

Aunque su destino principal ha sido la alimentación del ganado, se ha usado ocasionalmente en **alimentación humana**. En Gran Canaria y La Gomera, las **semillas inmaduras** se comían **crudas** en el campo, a modo de entretenimiento, por su sabor dulce [2,9]; una vez maduras, podían tomarse **tostadas** como golosina [9]. Había quien "sabía arreglarlas" y las guisaba cuando estaban tiernas, añadiéndolas al **potaje** de ñames [2,9]. También se tostaban y molían como **sustitutivo del café** y para hacer **gofio**, mezclándolas con cebada y otras leguminosas, en La Gomera y El Hierro [2,5] o las semillas tostadas sin moler en forma de tafeña (con azúcar) o cochafisco (con sal) en Gran Canaria [9].

Como planta **forrajera**, se ha empleado en Tenerife [1,6,13], Lanzarote [8,10], El Hierro [4,5], La Gomera [2], La Palma [10] y Gran Canaria [9]. Se aprovechaba como alimento para **vacas** y **cabras** [2,6,8,9], y en menor medida para **cerdos** y **ovejas** [2] y para **camellos**, aunque estos preferían comer chícharos o almortas (*L. sativus* L.) [6]. Normalmente se segaba en verde cuando ya habían granado sus vainas, pues si se aprovechaba antes de la fructificación decían que era "comida vana, de poco alimento" y amarga [2,9], que podía producir "asoplamiento" en los animales [1]. Cuando la vaina estaba tierna se la comían bien, hasta que comenzaba a secarse; entonces "picaba" y ya no se la comían [9]. Además de por su gran crecimiento vegetativo y consecuente buena producción de forraje, se valoraba porque era la última

Autores: María Molina, José Fajardo y Adai Suárez García

Cultivo de chicharacas en La Laguna (Tenerife). Antonio Perdomo Molina

planta en secarse; aguantaba verde hasta julio o agosto y se les daba a los animales cuando se acababa el resto de comida fresca [8–10].

Sus poblaciones silvestres se aprovechaban igualmente como **pasto**, aunque decían que era farolero o foyero, es decir, que llenaba pero alimentaba poco, y que "ponía panzudos a los conejos" [2,4,5,9]. Al parecer, cuando está tierna la pueden comer las **cabras**, mientras que las **vacas** la comen exclusivamente cuando está granada [2].

Las semillas son muy apetecidas por **perdices** y **palomas** salvajes. En La Gomera, las personas que tenían palomas la adquirían pagando esta compra en especie con maíz [2].

Respecto a su **toxicidad**, se dice que "tiene mucho aire" porque sus tallos son huecos, sobre todo cuando la planta es joven y no ha granado aún, pudiendo ocasionar "asoplamiento" o **timpanismo** en los animales que la consumen deprisa, favoreciendo que se acumule el aire en su aparato digestivo [1,4–6,9]. Para prevenir esta intoxicación que podía conducir a la muerte, los campesinos advierten que había que cosecharla ya granada ("todavía es dañina, pero ya no es tan peligrosa") y picarla en trozos menudos para que el animal no se "asoplara", además de evitar que la comieran en exceso [1,4,6]. Igualmente se procuraba que no la comieran por la mañana [5]. Si se daba el caso de que las vacas se hinchaban por comer chicharaca había que intentar que caminaran "para que se les fuera bajando"; otros recomendaban darles de beber leche de cabra, o "escupirlas en los ojos" [5]. También había que tener cuidado de no amontonar las plantas y que se calentaran [1,8]. En algún caso se indica que los quesos elaborados con la leche de los animales que habían comido chicharaca también se "asoplaban" y se ponían ácidos enseguida [8].

Legumbres maduras, en una población silvestre de El Ronquillo (Sevilla). Javier Tardío

Además de procurar forraje, podía ser incorporada a la tierra como **abono verde**, con el objetivo de mejorar y fertilizar el suelo agrícola, troceándola con un machete en febrero y enterrando la "legume" (mezcla de leguminosas y cereales) en verde al labrar la tierra [1,4,6,10,11,13,14]. Este aprovechamiento era compatible con su uso forrajero: una vez segadas las plantas "la raíz quedaba en el terreno, se araba y eso servía de abono" [6].

De forma espontánea crece naturalizada en **riscos**, **cumbres**, **laderas** y **ribazos**, alcanzando gran tamaño y enredándose entre la vegetación [5,9,10]. Estas plantas **silvestres** o **asilvestradas** se aprovechaban igualmente como forraje o pasto [2,3,9], aunque sus poblaciones oscilaban dependiendo de las condiciones climáticas del año: "hay años que llueve mucho y no nacen, y otros que son muy abundantes" [9].

A **diferencia** de sus congéneres *Lathyrus sativus* y *L. cicera* L., denominados chícharos en Canarias, esta planta se conoce principalmente por el nombre de chicharaca y variantes. En Lanzarote se denomina chichareta, al igual que otras especies silvestres (*L. clymenum* L.) y cultivadas (*Vicia sativa* L.) que son morfológicamente similares y se emplean como forraje [10]. En Gran Canaria se recoge el nombre de colegia grande para diferenciarla de la colegia pequeña (*L. clymenum*) [3].

CONOCIMIENTOS TRADICIONALES SOBRE MANEJO

La chicharaca desempeñó un importante papel en la agricultura tradicional de Canarias en **comarcas altas y frescas**, como en las medianías en el norte de Tenerife y El Hierro, o en el norte y este de La Palma, mientras que en otras islas como Lanzarote, La Gomera o Gran Canaria tuvo menor repercusión. Al parecer, su cultivo estuvo más extendido en el pasado [1,4–6,10]. En Gran Canaria, solo algunas personas refirieron su siembra, mientras que otras la consideraban una planta silvestre, si bien la recolectaban [3]. Al menos en esta isla se gestionaba en un estado de **semidomesticación**, manteniendo poblaciones silvestres para uso forrajero, pero dejando siempre una parte de las semillas para que se **resembrara** de forma natural; "al cogerlas se caían al suelo y ya estaban sembradas" [9]. También los agricultores recogían las semillas y las tiraban en las orillas, laderas, ribazos y terrenos marginales para establecer nuevas poblaciones, sin necesidad de sembrarlas propiamente. De hecho, parece que de esta manera prosperaban mejor: "si usted la siembra no nace, nacen solas por cuenta de ellas" [9].

En Lanzarote se cultivaba en **tierras de mala calidad**, como los chícharos o titarros (*L. cicera*) [10], y en La Gomera en los arrimos, es decir, en las orillas de las terrazas de cultivo [2], siempre en zonas que tuvieran **humedad** [8].

La **siembra** se efectuaba solo el primer año, después nacía sola a partir de las semillas dispersadas al estallar las vainas que produce [2,9]. En Vallehermoso (La Gomera) antes de la siembra se colocaban las semillas en un recipiente de barro con poco fondo y boca ancha, y se **calentaban** al fuego, sin llegar a quemarlas, para **favorecer la germinación**. Aunque este proceder era desconocido en otras partes

de La Gomera, coincide con la observación de que cuando quemaban las zarzas, al año siguiente nacía esta planta en abundancia [2].

Podía sembrarse en solitario o **asociada** con otras especies, siendo habitual que formara parte de la denominada **legume** o **alcancel** en Tenerife [1,6] y **huelgo** o **juelgo** en El Hierro [5], una mezcla de cereales y leguminosas que se cultivaba conjuntamente con vistas a ser segada en verde como forraje o abono verde. Frecuentemente se asociaba con **avena** o **habas** [11,13].

Se incluía en las **rotaciones** de cultivo con los **cereales** (trigo, cebada), o bien se incorporaba como abono verde antes del cultivo de **papas** o **millo** (maíz) [4–6,10]. En El Hierro, el juelgo se sembraba después del **trigo** y una vez segado se **barbechaba** el terreno [5].

El momento adecuado para su aprovechamiento es cuando está granada, a partir de **abril** o **mayo** [2], aunque en muchos casos se esperaba al verano, cuando era el único forraje verde disponible [5,9]. Según había sido el invierno, podía darse un corte o dos, ya que una vez cortada volvía a rebrotar [8]. Se **segaba** con la hoz y se **ataba** en haces que se **transportaban** en burro para los animales [5,6].

En algunos casos ha sido objeto de **comercialización**. En Gran Canaria se cultivaba o bien se recolectaba silvestre en las zonas altas y se vendía a los campesinos de zonas más bajas [9]. Otras veces se exportaba de una isla a otra, de El Hierro a Tenerife o de La Gomera a La Palma, o bien se **intercambiaba** por maíz [2,5].

VARIEDADES TRADICIONALES

No se han conseguido testimonios claros sobre el conocimiento de distintos cultivares o variedades tradicionales, indicándose en Gran Canaria que "no hay sino una variedad" [3].

VALORACIÓN

A pesar de la importancia que ha tenido en el pasado, como en La Gomera, donde se sabe que se cultivó hasta mediados del siglo XX [2], apenas se utiliza en la actualidad, ya que se ha sustituido por los piensos comerciales [2,8,10].

OBSERVACIONES

Esta especie silvestre semidomesticada se incluye en la actualidad entre los parientes silvestres de cultivos como la almorta o el titarro.

Vainas secas y semillas de chicharacas en Canarias. Antonio Perdomo Molina

Así, por ejemplo, aparece en los listados de especies vegetales silvestres parientes de cultivos identificadas como prioritarias para su conservación en el *Informe Nacional sobre el estado de la Biodiversidad para Alimentación y la Agricultura* elaborado para el informe mundial de la FAO, en el año 2016 [15].

Entre su composición química, destaca por su alto contenido en proteína, incluyo mayor que otras especies del género [16]. Aunque algunos autores la mencionan como una especie con actividad latirógena que provoca osteolatirismo en ratas [17], otros la incluyen entre los parientes silvestres que pueden contribuir a la mejora de la almorta, concretamente, para la transferencia a la planta cultivada de un gen para el desarrollo de variedades con bajos niveles de toxina [18].

REFERENCIAS

1. Álvarez Escobar 2011; 2. Perera López 2005; 3. Suárez García 2016; 4. Gil González & Peña Hernández 2006; 5. Perera López 2006; 6. Sabaté Bel 2011; 7. Tunón 2016; 8. Gil González *et al.* 2009; 9. Gil González 2011; 10. Gil González 2014; 11. Morera *et al.* 2012; 12. Hanelt & Institute of Plant Genetics and Crop Plant Research 2001; 13. Hernández *et al.* 1994; 14. Sabaté *et al.* 2008; 15. MAPAMA 2016; 16. Pastor-Cavada *et al.* 2011; 17. Franco Jubete & Ramos Monreal 1996; 18. Dixit *et al.* 2016.