

# El ajo, entre la cocina y la farmacopea



La superficie sembrada ha descendido este año a 30.900 ha

La cosecha de 1994, con 201.100 t, bajó un 10% con respecto al año anterior. La provincia que mayor superficie dedica a esta hortaliza es Cuenca, donde destaca por su calidad la variedad morada.

● **H. SORIA.** Periodista.

**E**l ajo (*allium sativum*) es una planta perteneciente a la familia de las liliáceas, que tiene unos orígenes muy discutidos. Mientras unos dicen que proviene de Asia occidental, otros intentan ver su procedencia en la Europa meridional, y no falta quien fija su lugar de origen en Sicilia, o, incluso, en Egipto. De cualquier manera, es evidente que desde hace muchos años el ajo se cultiva en los países sub-occidentales de Europa: España, Francia e Italia, y en muchas zonas templadas del mundo.

La raíz del ajo es bulbosa, y contiene de 6 a 12 pequeños bulbos, conocidos como dientes, que se juntan por su base alrededor del tallo para formar la llamada «cabeza de ajo». Esta cabeza está cubierta por varias cáscaras blancas, delgadas y transparentes, mientras que cada diente va cubierto, de una piel blanca en los ajos de este color, y rojiza en los llamados castaños.

Las raíces son tiernas y fibrosas, por lo que para desarrollarse necesitan de terrenos frescos y mullidos. El tallo, hueco, está envuelto por las hojas en su parte inferior, alcanzando por lo común una altura de entre 40 y 50 cm. El fruto, en cápsula, con unas celdillas llenas de semillas negras, a veces en lugar de flores produce unos bulbillos carnosos de un solo diente que pueden sembrarse.

## Historia

A pesar de que el ajo es uno de los cultivos más tradicionales de la horticultura española, podemos decir que hasta 1930 no tuvo un gran peso específico como producto agrario. En esa campaña, la superficie de siembra era de unas 8.900 ha, extensión que con ligeras oscilaciones se mantuvo hasta 1950, cuando se cultiva-

ban 9.500 ha. Desde esa época hasta hoy, la superficie de siembra observó un incremento moderado, con las excepciones de 1974 y 1979 en que se lograron los mayores niveles de siembra con casi 40.000 ha.

En las tres últimas campañas, se ha observado una tendencia regresiva en la superficie de cultivo de esta hortaliza, ya que de las 34.100 ha ocupadas en 1992 se bajó hasta las 31.700 de 1993, para descender de nuevo hasta las 30.900 ha en la presente campaña de 1994.

En función de estas superficies de siembra, y de los desiguales rendimientos, las producciones han oscilado mucho entre campañas, aunque en los tres últimos años los registros han oscilado entre las 227.000 t de 1992 y las 201.100 t de 1994.

## Varietades

Además del ajo común, existen otra serie de variedades como el ajo pardo (*allium Scoroprasum*), que aunque tiene sus orígenes en Dinamarca, se le conoce como «ajo de España», cultivándose en

algunas zonas del levante español, donde popularmente se denomina «ajo murciano»; en general, esta variedad no difiere mucho del ajo común, aunque sus hojas son más recortadas y los dientes de estos ajos mucho más gruesos que en el común; además, su carne es más jugosa, más picante, y su cubierta más morena.

Otras variedades que podemos citar son: el ajo de Provenza, el ajo rosa temprano, el ajo rojo, el ajo redondo de Limousin y, el ajo de Oriente.

En España, las dos únicas variedades que se exportan son el ajo morado y el ajo blanco, que vienen a representar el 96 y el 4% respectivamente del total de envíos. La aptitud para la conservación sigue el mismo criterio que para la precocidad, en la que influye, lógicamente, la situación geográfica, comenzando por la provincia de Córdoba (con el ajo blanco), y luego Jaén y La Mancha (con el ajo morado), y por último el ajo blanco de Chinchón, en la provincia de Madrid.

## Zonas de producción

La producción española de ajos en la actual campaña de 1994, ya hemos dicho que se ha situado en 201.100 t, lo que supone un descenso del 10% respecto a la cosecha del año anterior. Este volumen de producción se refiere a un producto recién cortado, ya que hay que tener en





El mayor nivel de siembra se produjo en el año 1979 con 40.000 ha plantadas.

cuenta que una vez desprovista la planta de las raíces, tallos y hojas, y tras el secado de la cabeza, el peso perdido suele ser de aproximadamente el 45%.

Hay tres zonas de producción perfectamente definidas: La Mancha, Andalucía y Centro. En la primera tenemos a la provincia que mayor superficie dedicada a esta hortaliza: Cuenca (Las Pedroñeras, El Provencio, El Pedernoso, Mota del Cuervo, Las Mesas, San Clemente y Huete), donde destaca por su calidad la variedad morada.

Dentro de la región castellano-manchega, otra zona de gran interés se localiza en la provincia de Albacete (Balazote, San Pedro, Santa Ana, Tiriez, La Herrera, Alcázar, Pozuelo, Lezuza y Minaya) donde el ajo tiene un gran protagonismo.

En Andalucía: Granada y Córdoba son sin duda las provincias que mayor interés tienen por este tipo de producto hortícola. En la primera se cultiva el ajo morado y una pequeña proporción de blanco para consumo interior, siendo los términos más representativos los siguientes: Fuente-Vaqueros, Chauchina, Belicena, Purchil, Alhendín, Pinos Puentes, Santafé, Granada, Churriana, Gabia, Cijuela, Moraleta, Val de Rubio, Loja y Huétor-Tajar.

En la segunda (Córdoba), se cultiva el ajo blanco y el morado, siendo los términos de mayores producciones los siguientes: Montalbán, Santaella, La Rambla, Cabra, Aguilas de la Frontera y Montilla.

Finalmente, hay que hacer mención a la tercera productora de ajos que se localiza en el Centro, destacando fundamentalmente Chinchón (Madrid), así como Morata de Tajuña, Valdelaguba, Belmonte de Tajo, Villaconejos y Titulcia.

### Cualidades

El ajo, desde tiempos inmemoriales, es uno de los condimentos básicos de nuestras cocinas, y, más que como alimento, puede considerarse como estimulante del apetito. No es de extrañar, por lo tanto, que el Hidalgo manchego hiciera alusión a los ajos de estas tierras, cuando aconsejaba a su escudero Sancho que no los comiera, para que «no se le despertara mayor apetito».

El ajo es también el ingrediente fundamental de algunas salsas que se hacen por tierras de La Mancha y de Levante, y que con el nombre de *ali-oli* han llegado a extenderse por todos los fogones y cocinas de España.

Quizá en sus orígenes, el ajo era más reconocido como elemento medicinal que como producto culinario. En muchos compuestos de la antigua farmacopea, el ajo era componente básico, tanto en forma de unguento, como en preparados comestibles y bebibles.

Alonso de Herrera, en su *Agricultura General*, publicada a principios del siglo

**▶ En las últimas tres campañas, se ha observado una tendencia regresiva en la superficie de cultivo**

XVI, dedica un capítulo a los ajos y a sus singulares propiedades. El autor agrarista nos viene a decir que, los ajos, «también se aprovechan para las mordeduras de los canes, y lobos rabiosos, y assi bevido el zumo con vino, es bueno contra el aire corrupto, y comidos por la mañana hacen lo mesmo, son muy buenos para desopilar, como el perejil y otros semejantes, y provocan la orina cociendo sus ramas, y recibiendo aquel vapor por bajo, como quien sahuma. Despierta los mestruos, o reglas, de las mugeres, y de la misma manera hace salir las peras, si del zumo hacen medicina o elisir: es bueno contra la ciática, contra las lombrices, aprovecha mucho si se hace salsa dellos con pimienta y perejil y yerba buena, y vinagre.

Contra la dificultad de la orina, y el dolor de hijada, cuezan los ajos con sus ristas en vino, y aceite, y póngalo quanto más caliente lo pudiera sufrir, algo debajo del ombligo y verga, y sobre el lugar que duele.

Los ajos dan dolor de cabeza y sueño, acortan la vista, son ventosos y encienden lujuria, los demasiados queman la sangre, mayormente en los coléricos, y hacen lepra, y dan gran sed.

Asados, o cocidos, ablandan la tosse, alargan el huelgo, y aclaran la voz, y son provechosos para el dolor del pecho que viene de frío, y hacen arrancar la suciedad del pecho.»

Alonso de Herrera continúa haciendo un inventario de las singulares virtudes de los ajos, diciéndonos a continuación que «Assi mesmo son muy buenos para ayudar a soldar las quebraduras de los niños», y «son singulares para los que tienen ictericia», finalizando con la propiedad de que «son buenos contra la pestilencia». ■