

## GARBANZOS TOSTADOS\*

En un bidón metálico se echa un cántaro de agua y un hilo de sal y se pone a hervir. Cuando el agua está hirviendo se añade un kilo y medio de garbanzos metidos en una cesta de esparto y se tienen alrededor de diez minutos. Al cabo de ese tiempo se sacan y se ponen en un lebrillo, se tapan con una manta, y se siguen haciendo más, hasta acabar con los garbanzos que se tienen previsto hacer, Se dejan reposar tapados en el lebrillo dos horas.

En una caldera se echa yeso y se pone al fuego. Antes se hacían unas hornillas de barro, por la parte de debajo de la hornilla se metía la leña para el fuego.

El yeso hay que removerlo mientras está en el fuego, (antes se utilizaba un escobón) hasta que el yeso se pone muy suave, cuando hace “gorgoritones”. Se van metiendo los garbanzos. Se sigue removiendo hasta que el yeso se va poniendo más duro, entonces se vacían en un asnero (criba). Debajo del asnero se pone una tela para recoger el yeso que se cae, que se vuelve a echar a la caldera, y así sucesivamente hasta acabar de hacer todos los garbanzos que hay en el lebrillo.

---

\* Este artículo fue realizado dentro de las actividades de la Escuela de Adultos de Carboneros con la colaboración de familiares del biografiado. Agradecemos a Juan Teclemayer del Amo que nos haya facilitado este artículo para su difusión.

En Carboneros los garbanzos tostados los hacía Víctor Teclemayer Ramírez, que era el sereno del pueblo. En la foto lo vemos con su familia y vestido con el uniforme de sereno.

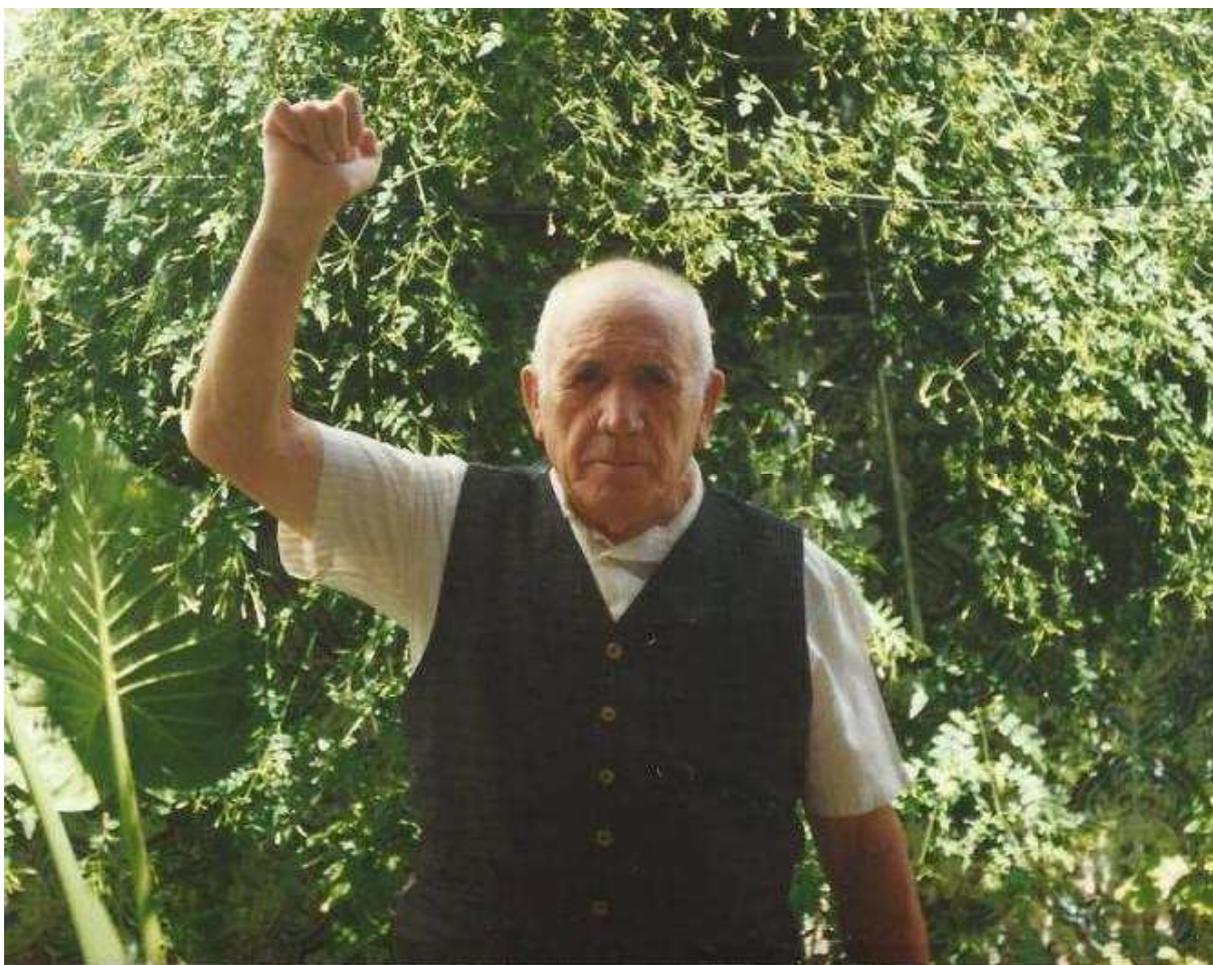


Foto de familia: De pie, Víctor, Justa y Enriqueta Teclemayer del Amo. Sentados, María del Amo Cobler con Juan Blas Teclemayer del Amo en brazos y Víctor Teclemayer Ramírez con Marcos Teclemayer del Amo.

Iba por las aldeas vendiéndolos a una perra gorda la medida pequeña, a perrilla la mediana y a dos reales la más grande. También cambiaba los garbanzos tostados por huevos o por garbanzos crudos. El trueque era de la siguiente forma, los vecinos le

daban los garbanzos en un tazón con colmo y el devolvía el tazón raso de garbanzos tostados.

Los chiquillos decían que ponía la mano hueca cuando echaba los garbanzos para así quedarse con algunos, ya que tenía la mano derecha encogida por un tiro que le pegaron en el pecho y que le salió por la espalda, durante la guerra de 1936. Esta herida le dejó la mano deformada.



Víctor Teclmayer Ramírez

Víctor era también peón caminero de La Mesa y El Acebuchar, heredó de su padre el ser pregonero de Carboneros, pregonaba los bandos del ayuntamiento, cuando venía el pescado,

cuando se perdía algo a algún vecino,... Como ya se ha dicho, también fue sereno del pueblo, durante su ronda iba diciendo las horas y como estaba el tiempo, si veía luz en alguna casa o estaba la puerta abierta entraba por si se necesitaba algo o ver si alguien estaba enfermo para avisar al médico.

Otra de las actividades de Víctor era hacer figurillas de caramelo que vendía en las ferias de Guarromán, La Carolina, etc. Hacía martillicos, guindillicas, perros, monos, liebres, gallicos,... Estas figurillas las hacía en moldes metálicos con azúcar tostada y un colorante que le daba a las figuras un color rojo precioso.

Estas golosinas las ponía en una tabla que tenía unas puntas clavadas en círculo y una ruleta, los huecos que dejaban las puntas podían estar vacíos o tener el premio de los dulces, los daban vueltas a la ruleta para ver si les tocaba alguna de aquellas deliciosas golosinas.