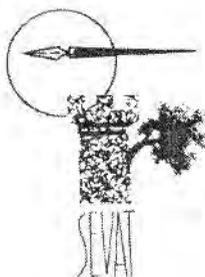


TRASIERRA

BOLETIN DE LA SOCIEDAD DE ESTUDIOS DEL VALLE DEL TIÉTAR



Año IV. Nº 4. 1999

SEVAT (1050-CL)
Depósito Legal: M-12.281-97
ISSN: 1137-5906

Nota de la Redacción:

Trasierra no se responsabiliza necesariamente de los contenidos vertidos en las diferentes colaboraciones.

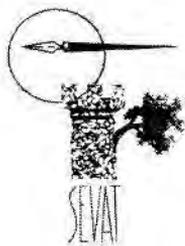
Reservados todos los derechos. Queda prohibida la reproducción, por cualquier medio, total o parcial de esta publicación sin el permiso del editor.



Edición: Barrero y Azedo
Alcalde Sainz de Baranda, 4, bajo C
28009 Madrid
Tel: 915 040 955
Fax: 915 737 441

TRASIERRA

Boletín de la Sociedad de Estudios del Valle del Tiétar (SEVAT)



Directores:

Juan Antonio Chavarría Vargas
José María González Muñoz

Colaboradores:

F. Javier Abad Martínez
José María González Muñoz
Antonio Valle Martín
Jesús de la Fuente Novella
Fernando Fernández Gómez
David Martino Pérez
Jose Antonio López Sáez
Mariano Martín Sánchez
Pilar López García
Rafael Rodríguez Alonso
José Luis González Sánchez
Eduardo Tejero Robledo
Juan Antonio Chavarría Vargas
Manuel Marcos Bardera

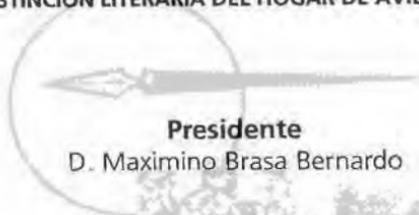
Portada y logotipo:

R. Arrabal Aguilera

SOCIEDAD DE ESTUDIOS DEL VALLE DEL TIÉTAR

(Asociación Cultural con Nº Registro 1050-CL, creada el 18 de diciembre de 1995 al amparo de la legislación vigente.)

DISTINCIÓN LITERARIA DEL HOGAR DE ÁVILA 1998



Presidente

D. Maximino Brasa Bernardo

Vicepresidente

D. Pedro Anta Fernández

D. Eduardo Tejero Robledo

Secretario

D. José María González Muñoz

Tesorero

D. David Martino Pérez

Vocales

D. Faustino Hernández García

D. Juan Antonio Chavarría Vargas

HOGAR DE ÁVILA

Puerta del Sol, 12. 3º derecha

280013 Madrid

Apartado de Correos Nº 32

05430 La Adrada (Ávila)

jmgonzalezmu@repsol-ypf.com

INDICE

Presentación	7
Cocinando con niscalos <i>Francisco Javier Abad Martínez</i>	9
Gestión tradicional de los recursos hidráulicos en Casavieja (Ávila) <i>José María González Muñoz</i>	33
El bosque cósmico: Un conjunto escultórico para la Sierra de Gredos <i>Antonio Valle Martín</i>	47
Breve guía de las plantas medicinales del Valle del Alto Tiétar (Ávila) <i>Jesús de la Fuente Novella</i>	53
Arqueología del Valle del Tiétar (Ávila) <i>Fernando Fernández Gómez y David Martino Pérez</i>	67
Evolución del paisaje de Lanzahíta (Valle del Tiétar, Ávila) durante el Holoceno reciente <i>José Antonio López Sáez, Mariano Martín Sánchez y Pilar López García</i>	81
Cabras y cabreros en Piedralaves. Anotaciones de un pastor <i>Rafael Rodríguez Alonso</i>	87
Una misión pedagógica en 1933 en el pueblo de El Arenal (Ávila) <i>José Luis González Gómez</i>	95
Centenario de la iglesia neorrománica de La Parra (1898-1998) <i>Juan Gomendio Souchard-Breteau</i>	113
Notas etnobotánicas del Valle del Tiétar, Ávila (I). <i>José Antonio López Sáez Mariano Martín Sánchez</i>	119
Reseñas	129



Agradecimientos

Trasierra y la Sociedad de Estudios del Valle del Tiétar (SEVAT) agradecen la colaboración económica y el apoyo prestados para la edición de este Boletín a las siguientes instituciones y entidades:

4

- Ayuntamiento de LANZAHITA
- Ayuntamiento de GAVILANES
- Ayuntamiento de EL ARENAL
- Consejería de Educación y Cultura de la Junta de Castilla y León
- Excma. Diputación Provincial de Avila
- Hogar de Avila (Madrid)
- Caja Duero



Presentación

Un año más *Trasierra*, Boletín de la Sociedad de Estudios del Valle del Tiétar (SEVAT), se dirige a sus numerosos amigos y lectores, a propósito de la aparición del volumen nº 4 correspondiente a 1999, con el deseo de hallar una fructífera acogida entre todos ellos. En su línea habitual de diversificación temática y con ánimo de acercar al público lector a temas culturales heterogéneos del Tiétar abulense, este número aborda en sus páginas nuevas facetas multiculturales en el amplio espectro de la investigación del territorio.

En el conjunto de trabajos presentados destaca en primer lugar un extenso bloque botánico dedicado al paisaje, flora y vegetación de la comarca. En él se incluyen un singular, curioso y novedoso recetario culinario que tiene como materia prima el preciado y emblemático *níscalo* del Tiétar; una breve guía de planta medicinales del Alto Tiétar; la evolución del paisaje de Lanzahíta en el muy remoto Holoceno; así como unas primeras e introductorias notas etnobotánicas de la zona. Desde otra orilla, el mundo del Arte alcanza merecido protagonismo en dos obras tan singulares como alejadas entre sí en su concepción artística: el conjunto escultórico *El bosque cósmico*, realizado para Santa Cruz del Valle por el artista A. Valle Martín, y la peculiar iglesia neorrománica del núcleo arenense de La Parra.

Por otra parte, ni la Arqueología ni la Historia, podían faltar a esta ya tradicional cita anual. La primera representada por un interesante recorrido por los vestigios arqueológicos más representativos (del Cobre y Bronce a lo visigótico) que atesora nuestro Valle; la segunda por el trabajo titulado *Una misión pedagógica en 1933 en el pueblo de El Arenal (Avila)*, notable contribución al conocimiento de la gran labor realizada por las Misiones Pedagógicas de la II República en el campo de la educación e instrucción escolar del mundo rural español. Completan, por último, esta nueva entrega de *Trasierra*, un estudio de hidrogeología dedicado a la gestión tradicional de los recursos hidráulicos de Casavieja y las vivas anotaciones de un pastor, nacidas de la propia experiencia, sobre cabras y cabreros en la sierra de Piedralaves.

Se cierra el volumen, como ya es habitual en el Boletín de la SEVAT, con el apartado de reseñas críticas sobre las últimas

publicaciones relacionadas directa o indirectamente con el territorio objeto de nuestra atención.

Conjuntamente con *Trasierra* 4 (1999), aparece *Villas y villazgos en el Valle del Tiétar abulense (Siglos XIV-XVIII)*, tercer título de la ya asentada Serie de Monografías SEVAT. Se trata de una obra colectiva, compartida por diferentes autores ya familiarizados con el tema y coordinada por J. A. Chavarría Vargas y J. M^a González Muñoz, que supone la primera síntesis histórica de los procesos de villazgos que dieron lugar a la creación y consolidación de las principales villas del Tiétar. Abarca desde las primeras concesiones medievales otorgadas por Enrique III (1393) a La Adrada, Arenas, Mombeltrán y Candeleda, hasta las últimas exenciones territoriales logradas en el siglo XVIII, seguidas de la postrera petición de Gavilanes en 1791. A los diferentes estudios reunidos (sobre las villas de 1393 y las pertenecientes a los Estados de La Adrada y Mombeltrán, y Tierra de Arenas) les sigue el Apéndice Documental donde se reproducen por primera vez las hasta ahora cartas inéditas de villazgo de Lanzahíta y El Arenal, más el mencionado documento de petición del lugar de Gavilanes. Conviene recordar asimismo que el *IV Ciclo de Conferencias SEVAT (2000)* versará precisamente sobre estos atractivos temas, vitales, por lo demás, para el desarrollo y la evolución histórica de estas poblaciones

Y para concluir sólo nos resta constatar, por una parte, que la línea de continuidad emprendida por la Sociedad de Estudios del Valle del Tiétar (SEVAT) desde 1996 parece afortunadamente consolidarse, y agradecer, por otra, la inestimable ayuda de sus miembros y colaboradores, que, con sus artículos, conferencias, reseñas o simples sugerencias, hacen realidad este modesto proyecto. También queremos dejar constancia del apoyo económico brindado por los Ayuntamientos y otras instituciones o entidades para poder editar este nuevo número. Como es de justicia, el listado gratulatorio consta en lugar de honor.

Francisco Javier Abad Martínez

Cocinando con niscalos



Introducción

El objeto del presente trabajo no es otro que el de facilitar una recopilación de recetas de este popular elemento gastronómico que es el niscal, tan apreciado en el Valle del Tiétar. La mayoría de ellas son de fácil aplicación, otras necesitan, aunque poco, una cierta "dedicación", que uniéndola a la imaginación cocinera estoy seguro de que proporcionará excelentes resultados.

A lo largo de un periodo cercano al año he ido recopilando a través de distintos medios las citadas recetas, y seleccionando cerca de 90, muchas transmitidas oralmente, otras relatadas literalmente y las más, "traducidas" convenientemente a un lenguaje coloquial al uso de los futuros comensales. Están divididas en seis grandes epígrafes para facilitar su posterior utilización como guía gastronómica: Entrantes; Primeros platos; Carnes, Pescados Postres y conservas. Al final está disponible

una bibliografía general ante la prolijidad que significaría documentar bibliográficamente cada receta.

Bajo el apelativo de niscal, mízcalo, etc. denominamos a diferentes especies del género *LACTARIUS*, fundamentalmente *Lactarius deliciosus*, *Lactarius sanguifluus* y *Lactarius vinosus*, aunque este último poco abundante en nuestra zona.

Es un fruto codiciado en todo el hemisferio norte, allí donde predominan coníferas, desde Siberia a las Montañas Rocosas de Norteamérica. Pero la cantidad y extensión de su hábitat no nos da permiso para desatar las furias destructoras hacia el bosque con las que nos obsequian todos los años muchos de sus recolectores con sus técnicas de rastrillado, arañado y rotura de otras especies que no conocen. No hay que olvidar que los hongos, y lo que conocemos popularmente como niscal no es más que el carpóforo que aflora del hongo *Lactarius*, contribuyen deci-



sivamente a la formación del suelo y forman parte del delicado ecosistema de nuestros montes.

Recomendaciones

Debe ponerse especial cuidado durante la recolección y observar el entorno y la influencia que este puede ejercer sobre la calidad culinaria y de salubridad de los hongos que en ese lugar fructifican. Hay dos tipos de contaminación que pueden afectar muy directamente sobre los hongos: La biológica y la química.

Contaminación biológica: Los alimentos y entre ellos los hongos pueden ser vehículos de transmisión de bacterias, gérmenes y otros microorganismos patógenos que pululan en el medio ambiente y pueden contaminar los alimentos.

Todos los alimentos están sometidos a este riesgo, tanto animales como vegetales, etc., lo mismo que las verduras, frutas y setas, debido a la contaminación cada vez más abundante. Así pues, será necesario siempre extremar las medidas de higiene, desechando los ejemplares defec-

tuosos, procediendo a una limpieza rigurosa y según los casos, a una buena esterilización y decocción o purificación.

Contaminación química: Los riesgos de este tipo de contaminación cada vez son mayores. Los productos contaminantes que con más frecuencia se encuentran y que nos pueden afectar por poder depositarse en los alimentos, setas en este caso, son los siguientes: plomo, arsénico, mercurio, cadmio, cobalto, estaño, selenio, y otros derivados del petróleo, difenílicos, plaguicidas y pesticidas, que son casi imposibles de eliminar a nivel doméstico y pueden ser la causa de patologías.

Para evitar dentro de lo posible este tipo de contaminación en los hongos, se deben recolectar para su consumo lejos de los lugares que puedan ser afectados por cualquier medio de radiación o polución, como las proximidades de fábricas, centros industriales, carreteras muy transitadas, parques y jardines.

Hay que tener en cuenta que los hongos tienen una capacidad de absorción de los contaminantes superior a las frutas y hortalizas a través de su micelio

Propiedades

El Níscalo constituye un buen test para comprobar la función renal, pues después de su consumo se observa la orina de color rojo, como si tuviera sangre, lo que no debe ser motivo de alarma, ya que es señal de que los riñones funcionan bien, si no fuese así sería sospechosa su función depuradora.

Composición: Contiene un producto llamado Lactarioviolina, compuesto por Vitamina C (6 mg./100 gr.) además de vitaminas B1, B2, B3, (8,8 mg./100 gr.) y vitamina E (0,06 mg./100 gr.)

Las setas contienen una elevada cantidad de humedad, este es el principal motivo por el que no se deben lavar sumergiéndolas en agua, y como alimento podemos compararlo más a la carne que a los vegetales, pues si bien no son muchas las vitaminas que nos proporcionan, sí lo son las proteínas, además son

bajas en calorías, lo que hace de las setas un alimento ideal para los regímenes alimenticios si no se les añade otros ingredientes que frecuentemente andan juntos, como el chorizo, jamón, mantecas y salsas.

El valor proteínico de los hongos es muy alto y es considerablemente más elevado en estado seco, como por ejemplo, el valor de proteínas de la carne de vaca es del 18%, mientras que el de las especies que nos ocupan es del 22'4% secas.

Porcentaje de agua en algunos alimentos

Carne magra de buey	.72%
Promedio de las frutas	.89%
Promedio de las verduras	.95%
Huevos	.79%
Leche	.87%
Patatas	.80%
Setas	.89%

TABLA DE PROPIEDADES CULINARIAS

(Valores tomados en crudo y en mg)

	Proteína	Hierro	Potasio	Calcio	Fibra	H.Carb.	Grasa	Residuo	Agua	Cal. Kg.
<i>Lactarius deliciosus</i>	1,98	2,11	168,32	2,98	0,55	4,76	0,21	0,68	91,81	278
<i>Lactarius sanguifluus</i>	1,10	1,12	141,15	1,96	0,55	4,52	0,26	0,48	93,42	237

R E C E T A S

ENTRANTES

Brochetas de níscalos

Ingredientes: Níscalos precocinados - jamón dulce - aceitunas - filetes de anchoa - chorizo - queso - naranjas - mortadela - dátiles - tomates - ajos - pan - uvas.

Preparación: Con níscalos pequeños fritos o conservados con sal y vinagre, se pueden preparar diferentes brochetas:

- a) 1 níscalo, 1 taco de jamón dulce, 1 aceituna, 1 anchoa, 1 gajo de naranja, 1 níscalo, 1 taco de queso.
- b) 1 taco de mortadela, 1 níscalo, 1 dátil, 1 trozo de tomate.

- c) 1 rebanada de pan frito restregado con ajo, 1 grano de uva, 1 níscalo, un trozo de chorizo

Canapés de sombreros de níscalos

Ingredientes: 10 sombreros de nísca- los medianos y algo cerrados - 1 cebolla pequeña - 2 pimientos verdes - 2 tomates maduros - 100 gr. de piñones - aceite - pan rallado - mantequilla - sal.

Preparación: Limpiar bien las setas y dejarlas escurrir sobre papel de cocina. Poner en una sartén aceite y pochar la cebolla y los pimientos. Pelar los tomates, escurrir el caldo y cortarlos en dados pe-

queños. Echarlos en la sartén, salar y dejar que se fría todo, añadir los piñones y darles la vuelta. Colocar los sombreros en una fuente de horno con las láminas hacia arriba y rellenar con las verduras cocidas, espolvorear con el pan rallado y colocar una bolita de mantequilla sobre cada uno. Meter al horno hasta que las setas estén hechas y doradas.

Caviar de niscalos (caviar rojo)

Ingredientes: Niscalos - cebolla - aceite - sal y pimienta

Preparación: Se limpian bien y se cortan en trozos grandes, poniéndolos al fuego en una sartén con aceite. Cuando están cocinados se apartan del fuego y se reservan. Aparte se fríe la cebolla menudamente picada hasta dorarla. Se mezclan a continuación los niscalos con la cebolla y juntos se trituran en la picadora hasta obtener una pasta fina y uniforme. Por último se pone a punto de sal, se añade pimienta molida si gusta y se deja enfriar. Se sirve como aperitivo sobre panecillos tostados.

Col con niscalos y mahonesa de niscalos

Ingredientes: Col fermentada (Ver Niscalos en salazón método caliente) - cebolla picada cruda - remolacha roja - patata cocida - mahonesa de niscalos (Una vez hecha la mahonesa normal, añadir unos niscalos en conserva troceados, batiendo hasta su trituración) - niscalos, método frío (Ver Niscalos en salazón en crudo).

Preparación: Mezclar todo al gusto y proporciones de los comensales.

Croquetas de niscalos

Ingredientes: para 4 personas. 1/4 de niscalos - 1 cebolla mediana - 1/4 l. de leche - 2 cucharadas de harina - 2 huevos - 50 gr. de mantequilla - aceite - sal y pan rallado.

Preparación: Poner un cazo al fuego, con la mantequilla y un chorro de aceite. Limpiar bien las setas y picarlas muy menudas. Cortar la cebolla igualmente menuda y saltearla en el cazo hasta que esté blanda, añadir las setas, salar y dejarlas cocer hasta que queden blandas. Espolvorear

con la harina, mezclar bien y dejar que se fría un poco. Añadir la leche caliente, batiendo sin parar para que no se formen grumos. Rectificar de sal y cocer unos minutos. Es conveniente agregar la leche poco a poco, para conseguir que las pasta adquiera una consistencia adecuada. Dejar enfriar totalmente, formar las croquetas, pasarlas por huevo y pan rallado y freír en abundante aceite.

Emparedados de verduras y niscalos

Ingredientes: para 4 personas: 0,5 kg. de tallos o pencas de acelga - 1 berenjena - 1 calabacín - 2 patatas - 1 cebolla - 1 diente de ajo - 300 gr. de carne picada de cerdo o conejo) - 150 gr. de niscalos - 2 huevos - pan rallado - aceite - harina - leche - sal y pimienta.

Preparación: Limpiar bien las pencas de las acelgas, lavarlas, cortarlas en trozos de 5 cm. y cocerlas con agua y sal hasta que estén tiernas. Cortar la berenjena en rodajas de 1 cm., salar y dejarla escurrir para que no amargue. Cortar a continuación el calabacín y las patatas peladas también en rodajas, lavarlas y secarlas. Una vez cocidas las pencas, sacarlas y colocarlas sobre un paño para que queden secas. Poner aceite en una sartén y freír la cebolla picadita, el ajo, la carne, las setas ya cocinadas (quitado el verdín y salteadas) y cortadas muy menudas; salpimentar y cocer unos minutos. Echar una cucharada de harina, dejar tostar y añadir la leche necesaria para que quede una masa compacta. Dejar enfriar. Ir colocando el relleno entre dos trozos de acelga formando emparedados. Hacer lo mismo con la berenjena, el calabacín y las patatas. Pasarlos por el huevo batido y pan rallado y freír en abundante aceite, no demasiado caliente para dar tiempo a que se frían. Se pueden acompañar de salsa de tomate caliente.

Endibias con mahonesa de niscalos

Ingredientes: para 4 personas. 4 endibias - 2 aguacates - mahonesa de niscalos (ver receta) - niscalos en vinagre (ver receta).

Preparación: Lavar los aguacates y cortarlos en rodajas finas. Limpiar las endibias y separar las hojas, colocándolas en el plato radialmente. En el centro se ponen las rodajas de aguacate, cubriendo tanto las rodajas como las hojas, con mahonesa de níscalos y adornando con trocitos de níscales en vinagre.

Ensalada de col fermentada con níscales en conserva

Ingredientes: Cebolla picada cruda - aceite de oliva - patata cocida - remolacha roja cocida - col fermentada (Ver níscales en salazón, método caliente) - níscales en salazón, método caliente (Ver Níscales en salazón, método caliente).

Preparación: Mezclar todo al gusto y proporciones de los comensales.

Ensalada de habas y níscales

Ingredientes: 600 gr. de habas pequeñas - 250 gr. de jamón cortado en taquitos - 300 gr. de níscales - 1 cucharadita de mostaza - 1 chorrito de vinagre - 200 cl. de aceite de oliva - una pizca de pimienta - una pizca de sal.

Preparación: Se hierven las habas y se dejan enfriar. Seguidamente se cortan los níscales a la "juliana" y se saltean, reservando el aceite para la vinagreta. Se añaden los níscales a las habas junto con los tacos de jamón. Para la vinagreta, se aprovecha el aceite sobrante y se añaden los 200 cl más, vinagre, sal y, por último la pimienta.

Níscales a la brasa

Ingredientes: para 4 personas. Níscales sin tallo - sal (si es posible de la gruesa) - aceite - ajos picados.

Preparación: Se colocan los níscales lado a lado en una parrilla con las láminas hacia abajo y se ponen un ratito a la brasa. Se le da la vuelta a la parrilla, se les echa a los níscales un poco de sal y unos trocitos de ajo, se rocían con el aceite y se ponen otra vez a la brasa hasta que estén hechos.

Níscales al horno

Ingredientes: Níscales - ajos - mantequilla - perejil - sal.

Preparación: Quitar los pies a los níscales y limpiar con cuidado los sombreros. Untar una fuente metálica grande con aceite. Machacar en un mortero ajos, mezclarlo bien con mantequilla y añadirle perejil troceado. Colocar los níscales en la fuente con las laminillas hacia arriba, salarlos y ponerles un poco de la mezcla de mantequilla, ajo y perejil encima a cada uno. Meterlos al horno en la posición Grill de 15 a 20 min. (según tamaño) regándolos alguna vez por encima con el juguillo que destilan al fundirse la mantequilla.

Níscales a la plancha, asados o salteados

Ingredientes: Níscales- aceite de oliva - ajo - perejil - sal - pimienta negra - mantequilla.

Preparación: Se eliminan los pies dejando sólo los sombreros. Se coloca sobre el fuego una placa de hierro fundido o plancha limpia y se unta con aceite de oliva. Después de darle un calor suave se ponen sobre la placa los níscales a los que previamente se les ha untado también aceite en su parte superior. Es esa parte superior la que se deja en contacto con la chapa y se les tiene 3 min. a calor suave. Después se aplastan contra la chapa con un tenedor de madera y se vierten unas gotas de aceite sin modificar la posición de los níscales, y se continua con calor suave, moviéndolos de vez en cuando para que no se peguen a la placa. Se les da la vuelta y se espolvorea con sal, ajo y perejil muy picados y pimienta negra molida, añadiendo por encima unas gotas de aceite. Después de darles calor suave durante 1 min., se corta el fuego y se pone sobre cada uno unos trocitos de mantequilla. Se vuelve a dar calor suave otro minuto y se sirven calientes.

Nota: En esta última etapa se les puede añadir una salsa de tomate y se les pone otra vez a fuego lento.

Níscales al estilo Cachito

Ingredientes: 2 cebollas - 2 pimientos verdes - 2 dientes de ajo - 1/2 Kg de níscales - aceite - sal - 1 copita de güisqui.

Preparación: Sofreír las cebollas, ajos y pimientos una vez picados y cuando estén transparentes añadir los níscalos troceados. Dar unas vueltas con una cuchara de madera y añadir el güisqui sazonando al gusto. Cocer tapado a fuego lento durante 15 minutos.

Níscalos al estilo de la abuela

Ingredientes: 500 gr. de níscalos - 1 cucharada de manteca de cerdo - 1/2 de cucharada de sal - 1/2 cucharada de cominos.

Preparación: Limpiar bien los sombreros, lavándolos con leche y secándolos a continuación. Calentar la manteca, echar los sombreros y salpicar con el comino.

No deben quedar demasiado blandos, lo ideal es que queden al "dente".

Antes de servirlos, salar ligeramente. Con pan integral y mantequilla están especialmente sabrosos.

Níscalos al vino blanco

Ingredientes: 1 kg. de níscalos - 1 dl. de aceite de oliva - 4 dientes de ajo - 1 vasito de vino blanco - una guindilla - sal.

Preparación: Una vez lavados los níscalos, dejarlos escurrir. En una sartén se ponen los ajos picados, y antes de que se doren se echan las setas troceadas y se rehogan unos minutos. Se añade la guindilla y el vino y se cuece todo durante 15 min. Se agrega la sal y cuando la salsa resulte un poco espesa, se vierten los níscalos en una cazuela de barro y se sirven.

Níscalos al zumo de limón

Ingredientes: Níscalos - 1 diente de ajo - 1 copa de vino blanco - un puñado de hierbas aromáticas - 1 limón.

Preparación: Cortar en rodajas una vez

desechados los pies y freírlos en aceite de oliva con un diente de ajo hasta que se doren. Añadir un poco de vino blanco, una mezcla de hierbas frescas y zumo de limón; cocinar hasta que el líquido se haya reducido a una salsa bien densa

Níscalos borrachos

Ingredientes: 2 kg. de níscalos - 1 cabeza de ajo - 4 ramitas de perejil - 1/2 guindilla - 1 l. de vino tinto - 1 vasito de aceite de oliva - sal.

Preparación: Calentar el aceite y freír los ajos cortados en trocitos.

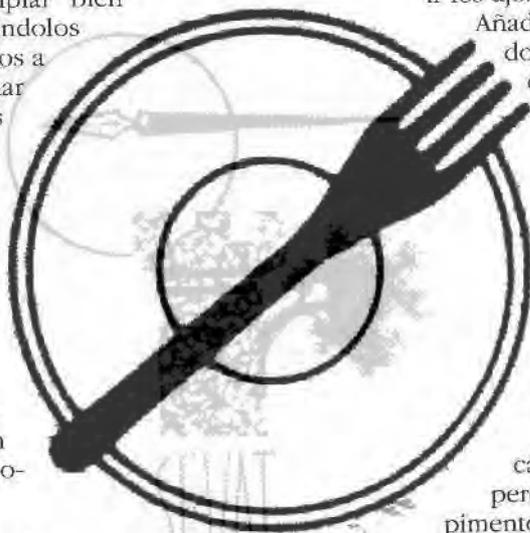
Añadir los níscalos mezclados con el perejil picado, agregando el vino, la sal y la guindilla. Dejar cocer a fuego lento hasta que quede el caldo algo espeso. Dejar reposar durante 5 min.

Níscalos con ajo, perejil y pan rallado

Ingredientes: Níscalos - aceite de oliva - perejil - ajos pan rallado - pimentón dulce y picante - vino blanco o zumo de limón -

sal.

Preparación: Una vez limpios se dejan enteros si son pequeños o se parten en dos o cuatro trozos si son grandes. Calentamos un buen chorro de aceite en la sartén, echamos los níscalos y les damos la vuelta rápidamente para que queden bien untados en el aceite. Se les pone sal, se tapan y se ponen a cocer a fuego muy lento durante 5 o 10 min., removiéndolo a menudo. Antes habremos preparado bastante perejil y ajos picados muy finamente y, en otro plato, pan rallado en abundancia. Cuando los níscalos se hayan embebido el agua que llevan y que han soltado al ponerlos al fuego, los retiramos hacia un lado de la sartén mientras inclinamos esta hacia el opuesto. Cuando tengamos el



aceite escurrido, echamos en él el picadillo de ajo y perejil y a continuación el pan rallado, removiéndose rápidamente durante unos segundos hasta que queden de color dorado. Entonces, con una cuchara, lo esparcimos todo por encima de los níscalos, que volverán a distribuirse en la sartén. Al sacarlos del fuego les añadiremos una pizca de pimentón rojo dulce y, si se quiere, también otra de picante. Si el plato quedara un poco seco, por haber hecho este guiso con poco aceite o por haberlo tenido al fuego demasiado alto, se puede regar con un poco de agua caliente con sal, o mucho mejor, con zumo de limón o un buen vino blanco.

Níscalos escabechados

Ingredientes: 1/2 kg. de níscalos - 4 ajos - 1 hoja de laurel - 8 granos de pimienta - 1 vasito de vinagre (si es muy fuerte 1 cucharadita de azúcar) - 2 vasitos de aceite - sal.

Preparación: Limpiar bien las setas procurando que no cojan mucha agua y cortarlas en láminas finas, picar la cebolla y los ajos. Ponerlo todo en una cazuela junto con el vinagre, el aceite, laurel y pimienta. Salar y dejarlo que vaya cociendo despacio hasta que estén tiernas las setas. Si queda muy fuerte de sabor, se echa una cucharadita de azúcar y se deja cocer unos minutos.

Nota: Quedan muy bien como aperitivo, para añadir a una ensalada, para acompañar pescado frito y muy picaditas para añadir a una salsa mahonesa.

Níscalos fritos

Ingredientes: 1 kg. de níscalos - 1 diente de ajo - perejil - caldo de carne - aceite - sal.

Preparación: Se limpian bien las setas, se sazonan y fríen en la sartén con aceite, rociándolo de vez en cuando con el caldo. Al cabo de un rato se añade un picadillo de ajo y perejil. Los níscales requieren una cocción bastante lenta y larga y necesitan abundante aceite.

Níscales guisados con chorizo y jamón

Ingredientes: Cebolla - ajo - chorizo - jamón serrano - níscales - vino blanco - níscales - sal.

Preparación: Sofreír la cebolla y el ajo y cuando estén transparentes añadir los trozos de chorizo cortados en rodajas y los taquitos de jamón, remover y luego añadir los níscales cortados en pedacitos, salar, remover todo y añadir vino blanco y dejar que cuezan lentamente.

Níscales con jamón serrano

Ingredientes: Jamón serrano - níscales - cebolla

Preparación: Trocear el jamón en taquitos y saltearlos en cebolla groseramente picada. Añadir entonces las setas y cuando estas reabsorban el agua que inicialmente echaron, está listo.

Pimientos del piquillo con salsa de níscales

Ingredientes: 12 pimientos del piquillo enteros.

- **Para el relleno:** 300 gr. de carne picada - 3 escalonias - 3 cucharadas soperas de salsa bechamel - 100 gr. de níscales - 2 dientes de ajo - sal - aceite y pimienta.

- **Para la salsa:** 3 escalonias - 250 cl. de caldo - 1 copa de coñac - 1 cucharada de tomate concentrado - 100 gr. de níscales - 2 dientes de ajo.

Preparación: Limpiar los pimientos y reservarlos. Freír las escalonias, las setas y la carne picada, junto con los dientes de ajo la sal y la pimienta. Pasarlos por la picadora, añadirle la bechamel y rellenar los pimientos. Ponerlos en una fuente de servir. Para hacer la salsa, saltear las setas, y con el mismo aceite, freír las escalonias con los ajos y añadir el coñac, el tomate y el caldo. Dejarlo cocer todo junto unos 20 min., rectificándolo de sal y de pimienta. A continuación, pasarlos por el colador chino y echarlos por encima de los pimientos. **Nota:** Para acompañar se puede saltear un níscales media-



no por persona, adobado con una picada de ajo y perejil.

Salsa mahonesa de niscalos

Ingredientes: 1 huevo - 1/4 l. de aceite de oliva de 0°4º de acidez - 6 ó 7 niscalos en vinagre - unas gotas de vinagre - Sal y una pizca de pimienta.

Preparación: Poner en el recipiente de la batidora el huevo, el vinagrè, la sal, la pimienta y la mitad del aceite. Batir un poco para mezclarlo todo y añadir el resto del aceite sin dejar de batir. Las setas se pueden añadir al principio junto con el huevo y quedará todo triturado o picado muy menudo o añadirá a la salsa ya hecha.

Nota: Para acompañar endibias, pescados, ensaladas de patatas y otras.

PRIMEROS PLATOS

Ajopollo con caviar rojo

Ingredientes: Caviar de niscalos (ver receta en entrantes) - patatas - espaguetis - tomate frito natural - pan - almendras - ajos - perejil - laurel - aceite de oliva y sal.

Preparación: Se ponen a cocer las patatas cortadas en cascós en el agua justa para el guiso (debe de quedar caldoso como una cazuela de patatas), con un chorro de tomate frito, laurel y sal. Aparte se cuecen los espaguetis, se escurren y se unen a las patatas ya hechas. Se frien por separado en aceite una rebanada de pan, un puñado de almendras, unos dientes de ajo y unas ramas de perejil. Todo esto bien escurrendo de aceite, se pone en el vaso de la batidora, se añade algo de agua y se bate hasta obtener una especie de salsa. Se incorpora la salsa a la cazuela de patatas y se agrega entonces el caviar rojo y se deja cocer unos 5 min. más, añadiendo si fuera necesario algo de agua para que quede caldoso.

Arroz con niscalos

Ingredientes: Niscalos - 1 cebolla - 1 diente de ajo - 1 ramita de perejil - jamón en tacos - arroz (100 gr por persona) - agua (el doble que arroz) - aceite y sal.

Preparación: En una paella sofreír la cebolla muy picada. Cuando esté transparente añadir las setas limpias y troceadas. Cuando empiezan a soltar agua añadir el ajo y el perejil muy picado. Incorporar el agua, dejar que llegue a la ebullición y entonces incorporar el arroz y mantener a fuego vivo 6 min. Agregar el jamón, rectificar de sal y mantener a fuego lento 14 min., procurando que no se quede sin agua, pero no pasándose. Antes de servir dejar reposar tapado con un trapo unos 5 minutos.

Crema de esnegorris (niscalos)

Ingredientes para el caldo: 1/2 gallina - 1 puerro - 2 zanahorias - 1 hojita de apio - 1/2 cebolla - 2 tallos de perejil - un puñadito de niscalos.

Preparación: Lavar la gallina, trocearla y ponerla a hervir con 5 l de agua, espumándola bien a los primeros hervores. Controlar el fuego, añadiendo a continuación todas las verduras, incluidos los niscalos, bien picadas y dejar hervir a fuego lento 3 ó 4 horas, pasando a continuación el caldo por un colador muy fino. Reservar.

Ingredientes para la crema: 1 puerro - 1 zanahoria - 2 tomates maduros pelados - 1 1/2 kg. de niscalos - aceite de oliva - sal.

Preparación: En una cacerola poner aceite y rehogar el puerro, la zanahoria y el tomate. Saltear aparte los niscalos ya troceados, hasta su total exudación e incorporarlos a la cazuela que contiene las verduras. Dejarlo todo a fuego suave durante 10 min. y mojar con el caldo de gallina, dejándolo hervir suavemente durante 20 min. Pasar todo por el pasapuré, ponerlo a hervir y a punto de sal. Servir muy caliente.

Crema de niscalos

Ingredientes: 500 gr. de niscalos - 50 g de mantequilla - 1/2 l de leche - 1/4 l de agua - 1 cebolla pequeña - 3 cucharadas de queso parmesano rallado - sal.

Preparación: Se pone la mantequilla en una cacerola al fuego, y cuando se haya derretido se añade la cebolla muy fina-

mente picada y se deja cocer 5 min.. Se añaden los níscalos troceados y se rehogan otros 5 min.. Se vierte la leche y el agua y se deja hervir todo, durante 1/2 hora. Se retiran unos cuantos trozos de níscalos, que se reservan. El resto se tritura con una batidora hasta formar un puré, que se pasa por el chino. El puré se pone nuevamente al fuego, hasta que hierva, y se añaden 2 cucharadas de queso parmesano rallado y los trozos de níscalos que se habían reservado, dejando hervir durante 5 min. más. Se presenta en una soperita poniendo encima unas rebanadas de pan frito espolvoreadas con queso parmesano rallado.

Cuscús con níscalos

Ingredientes: 250 gr. de cuscús (sémola de trigo precocida) - 600 gr. de carne - 1 cebolla - 3 tomates - 1 pimiento - 2 zanahorias - 50 gr. de guisantes - 50 gr. de pasas - 300 gr. de níscalos - aceite - sal.

Preparación: En una fuente honda poner la sémola precocida. Calentar agua con sal en una olla. Después con una cuchara ir echando el agua por encima de la sémola, mientras se va removiendo poco a poco. Al estar precocida, quedará como si se hubiese hervido. Freír la carne y, aparte, hacer un sofrito de cebolla, pimiento y tomate. Verter un poco de agua, y cuando hierva, echar los guisantes y las zanahorias. Dejarlo cocer y añadir las setas. Cuando esté todo cocido, mezclar la carne, el sofrito, las setas y el cuscús.

Para acabar, se añadirán las pasas.

Empedrado de níscalos

Ingredientes: 300 gr. de nísca- los - 150 gr. de patatas - 350 gr. de judías secas - 1 pic de cerdo - sal y aceite.

Preparación: Se cuecen los distintos

ingredientes por separado. Una vez cocidos, se juntan, y ya tenemos el plato listo para comerlo bien caliente.

Jarda con níscalos y patatas

(Receta popular del Valle del Tiétar) *

Ingredientes: 1 ardilla (jarda) - patatas - nísca- los - cebolla - ajo - laurel - pimien- to verde aceite - sal -pimentón de la Vera.

Preparación: Despellejar bien la "jar- da", cortar y freír en trozos y sin estar muy frita añadir cortados finamente el ajo, la cebolla, el pimiento verde y una hoja de laurel. Cuando estén sofritos, añadir las patatas peladas y cortadas y los nísca- los (a los que antes les habremos quitado el verdín). Se le añade entonces el pimien- tón que se rehoga. Se pone en la cazuela con agua que cubra el conjunto y se hier- ve a fuego lento hasta que la jarda esté tierna.

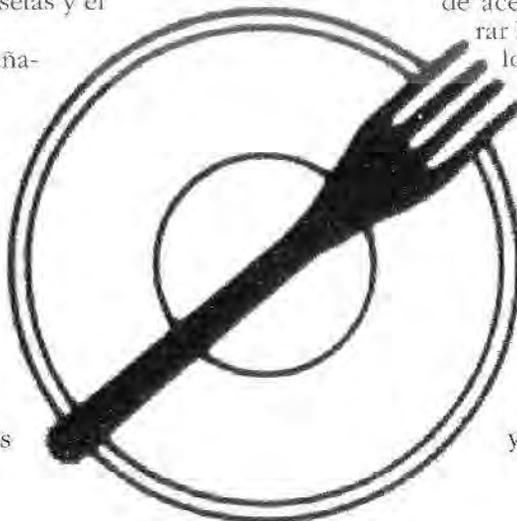
Nota. Recordamos que la ardilla es hoy una especie protegida, y por tanto la prohibición expresa de cazarla.

Nidos de tagliatele verde con nísca- los

Ingredientes para 4 personas: 250 gr. de nísca- los - 250gr. de tagliatelle verde - 6 cucharadas de aceite de oliva - 2 dientes de ajo - 1 ramita de perejil - sal.

Preparación: Hervir la pasta al dente, escurrir y reservar. Limpiar los nísca- los y cortar en láminas de dos centímetros aproximadamente. En sartén grande poner a calentar las seis cucharadas

de aceite de oliva, incorpo- rar los nísca- los y rehoga- los a fuego lento du- rante 15-20 min., re- moviendo de vez en cuando, con cucha- ra de madera. Ma- chacar en un mor- tero los ajos, el pe- rejil y la sal, añadir a los nísca- los, mezclándolo todo bien. Retirar los nís- ca- los de la sartén, con una espumadera, y colocar en el centro



de una fuente redonda. Rehogar la pasta en el aceite sobrante de la sartén, y colocar alrededor de los níscalos, formando nido.

Nota: Es aconsejable una fuente de barro, calentada previamente, pues este plato se ha de servir muy caliente.

Níscalos con patatas

Ingredientes: 1kg. de níscalos - 1 kg de patatas - 1 cebolla - 1/2 guindilla - tomillo - 4 hojas de laurel - pimentón dulce - 4 dientes de ajo - 2 cucharadas de harina - caldo de carne - aceite - sal.

Preparación: Quitar los pies y limpiar los sombreros, cortarlos en trozos grandes (en 2 ó en 4 cada seta). Pelar las patatas y trocearlas chascándolas en trozos grandecitos. Pochar en una cazuela la cebolla troceada y la guindilla con aceite y sal. Añadirle las patatas. Añadir los níscales troceados. Rehogar unos 5 minutos. Añadir al guiso: tomillo, el laurel, una cucharada de pimentón dulce, los dientes de ajo troceados en pequeño y la harina. Darle a todo un par de vueltas y cubrirlo con caldo de carne. Dejar cocer todo durante 20 minutos a fuego suave sin tapar el puchero. Comer muy caliente.

Níscalos con patatas y panceta

Ingredientes: 300 gr. de níscales - 6 patatas medianas - 2 dientes de ajo - 100 gr. de tocino de panceta - 1 copa de vino blanco seco - 1 l de caldo de carne - sal - pimienta - perejil - 1/2 vaso de aceite de oliva.

Preparación: Las patatas se escachan en trozos medianos. El tocino de panceta se pica en cuadraditos. Los ajos se filetean y se ponen a dorar en una cazuela de barro con el aceite. Apenas tomen color se añade el tocino de panceta y se rehogan 3 min., añadiendo entonces las patatas, no cortadas, sino escachadas y continuando el rehogo durante otros 5 min. Los níscales, limpios y troceados, se agregan a las patatas, se moja todo con la copa de vino blanco. Se tapa la cazuela para que el guiso coja el gusto del vino y se añade el agua ó el caldo de carne, sal y un golpe

de pimienta. Se deja cocer hasta que las patatas y los níscales estén hechos. Se sirve en la misma fuente de barro con perejil picado.

Níscales con costillas de cerdo y patatas

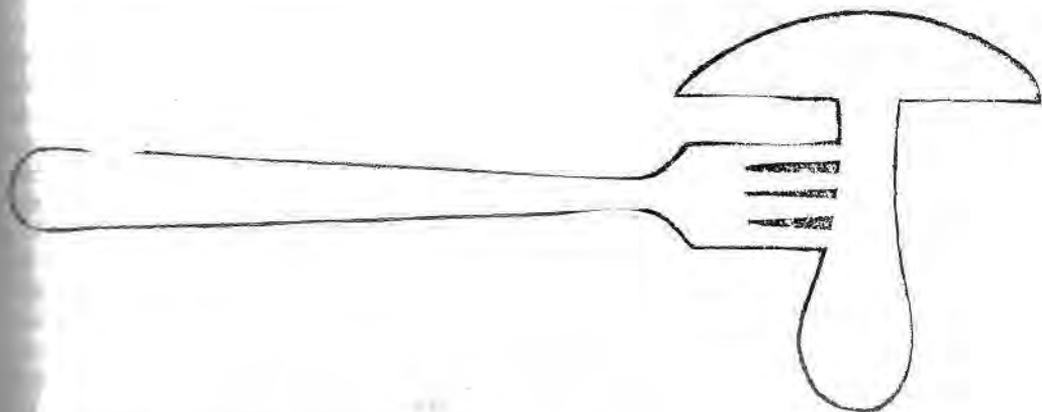
Ingredientes para 4 personas: 1/4 kg. de níscales - 8 costillas adobadas - 4 patatas grandes - 1/2 cebolla - un poco de pimiento - 2 dientes de ajo - perejil - 1 hoja de laurel - una pizca de tomillo - un chorro de aceite de oliva.

Preparación: Se pone el aceite en una cazuela y se añade la cebolla picada y al ratito el pimiento y las patatas troceadas con los níscales. Cuando están las patatas ya rehogadas se cubren de agua y cuando comienza la ebullición se añade el laurel, una pizca de tomillo y la sal. A continuación se prepara en un mortero el molido de ajo, perejil y una tostada de pan. Se añade cuando las patatas están casi cocidas (se pinchan con un tenedor para averiguarlo). Se les da un último hervor junto con el molido y listos para servir.

Níscales con costillas de jabalí o cerdo en adobo

Ingredientes: 12 a 20 costillas de cerdo ó jabalí - aceite - orégano - 10 dientes de ajo pimienta negra molida - tomillo - 1kg. de níscales - 250 gr. de manteca de cerdo - 2 cebollas - 1/2 guindilla - tomillo - 1 nabo - 3 hojas de laurel - 1 vaso de vinagre - 2 vasos de vino tinto - caldo de carne - 5 patatas - harina - pimentón dulce - sal.

Preparación: Poner a adobar la carne el día anterior de con: aceite de oliva, orégano, el ajo picado, pimienta, tomillo y sal. Embadurnarlo todo con el mejunje y dejar reposar 24 horas en la nevera. Quitar los pies y limpiar bien los níscales y cortarlos radialmente (como una tarta) en trozos. En una cazuela poner 150 gr. de manteca de cerdo con la cebolla cortada en cuadraditos, la guindilla, tomillo, el nabo cortado en trocitos y el laurel. Se rehoga todo y al empezar a dorarse la ce-



olla añadir las costillas con todo el adobo. Rehogar todo 5 min. y añadir una cucharada de harina y otra de pimentón dulce. Dar un par de vueltas y añadir el tomate y el vino tinto. Cubrir con caldo de carne y cocer a fuego lento 7 min.. En una sartén aparte poner 100 gr. de maní, una cebolla troceada en cuadraditos y las patatas cortadas chascando, añadir los niscalos y rehogar 5 min.. Añadirlo a la cazuela. Trocear en pequeño 6 ajos, deshacer 2 rebanadas de pan y añadirlo todo a la cazuela. Dejar cocer todo 30 minutos (hasta que las patatas y las costillas estén tiernas).

Niscalos con patatas y caldo de verduras

Ingredientes: 1 kg. de patatas - 1/2 kg. de niscalos - 1 cebolla - 1 diente de ajo - 1 dl de aceite de oliva - 1 dl de vino blanco - 2 dl. de caldo de verduras.

Preparación: Calentar la mitad del aceite y sofreír la cebolla y el ajo muy picados. Agregar las patatas peladas y troceadas y sofreírlas unos minutos. Regar con el vino y el caldo, salpimentar, tapan la cazuela y cocer 20 min., a fuego lento, hasta que las patatas estén tiernas. Limpiar los niscalos y trocearlos. Saltearlos en el aceite restante y añadirlos a las patatas 5 min. antes de terminar la cocción. espolvorear con el perejil picado y servir.

Patatas con niscalos a la cazuela

Ingredientes: 1 kg. de patatas - 800 gr.

de niscalos - 1 cucharada de pimentón - 1 hoja de laurel - aceite de oliva - 2 tazas de caldo o de agua - sal y pimienta.

Preparación: Freír las setas con aceite y cuando estén hechas, pasarlas a una cazuela de barro. Con el mismo aceite, freír las patatas cortadas finas y añadir a las setas con una cucharadita de pimentón. Darle un par de vueltas y echarle el caldo o el agua. Salpimentar y dejar que se vaya cocinando, hasta que las patatas estén tiernas y caldosas.

Potaje de patatas con niscalos

Ingredientes: 1 cebolla - niscalos - patatas - zanahorias - pimiento verde - ajo - perejil - azafrán - sal.

Preparación: Se rehoga la cebolla y se fríen con ella las setas en lonchas grandecitas, se agrega la patata cortada en rodajas, zanahoria y unas tiras de pimiento verde con el agua, sal y un majadito de ajo, perejil y unas hebras de azafrán. Se cuece todo durante 20 min.

Pudin de niscalos

Ingredientes: 1/2 kg. de niscalos - 2 calabacines - 3 o 4 puerros - 2 tazas de caldo de gallina - 2 dl de crema de leche - 4 huevos - 1 pimiento rojo asado - 50 g de mantequilla - sal y pimienta.

Preparación: Freír los niscalos cortados a trocitos con mantequilla. Cuando ya están un poco hechos, reservar la mitad para hacer la salsa. En el resto echar el ca-

labacín, cortado a trozos y pelado y los puerros, cortados en trozos pequeños. Añadir la mitad del caldo y la crema de leche, y dejarlo cocer unos 15 o 20 min. Batir los huevos y añadir todo lo que hemos cocido. Triturarlo con la batidora, salpimentarlo y ponerlo en un molde untado con mantequilla. Meterlo en el horno, al baño María, de 40 a 45 min. y a 170° C. Mientras se cuece el pudín, preparar la salsa para acompañarlo. Mezclar los níscales cocidos que se habían reservado con el pimiento rojo asado, la otra mitad del caldo y un chorrito de crema de leche. Triturar con la batidora y rectificar de sal y pimienta. Cuando esté cocido el pudín y se haya enfriado un poco, se quita del molde y se acompaña con la salsa bien caliente.

Ranas enteras guisadas con níscales (receta vasca)

Ingredientes: 12 ranas - 150 gr. de níscales pequeños y medianos - 1 cebolla mediana - manteca de cerdo - perejil - 2 dientes de ajo - harina - vino blanco - caldo de carne - sal y pimienta en grano.

Preparación: Despellejar bien las ranas; poner en una cazuela con los níscales limpios, perejil en rama, la cebolla partida, los ajos y la manteca. Se rehoga unos instantes y se añade 1/2 cucharada de harina diluida en una poco de caldo y 1 vaso de vino blanco. Se sazona de sal y se incorporan unos cuantos granos de pimienta. Se dejan cocer las ranas poco a poco dejando reducir la salsa a la que finalmente se añadirá perejil picado.

Sopa de níscales al aroma de tomillo

Ingredientes para 4 personas: 1 Kg. de níscales - 1 pizca de tomillo molido - 4 ramitas de tomillo fresco - Un poco de cal-

do vegetal suave - 1 diente de ajo - tostones de pan recién frito - Sal.

Preparación: Se trocean las setas y se rehogan en una cazuela con muy poco aceite. Se sazonan a gusto y se añade la pizca de tomillo molido. Cuando hayan desprendido toda su agua, se añade el caldo vegetal y se deja hervir durante 15 min. Se retiran del fuego y se pasan por la batidora y luego por el "chino" muy fino. Se llevan nuevamente al fuego para que hierva todo ligeramente. Serviremos la sopa a la mesa acompañada, en plato aparte de los tostones de pan recién fritos, a los que previamente habremos "enseñado" un diente de ajo. La colocación final de una ramita de tomillo fresco en cada plato realzará esta deliciosa sopa de otoño.

CARNES

Albóndigas al níscolo

Ingredientes: 500 gr. de carne de ternera picada - 1/4 Kg. de níscales - 1 huevo - 1 pimiento del piquillo - 100 gr. de tomates triturados - 2 dientes de ajo - un puñado de almendras y avellanas - perejil - aceite - sal - harina.

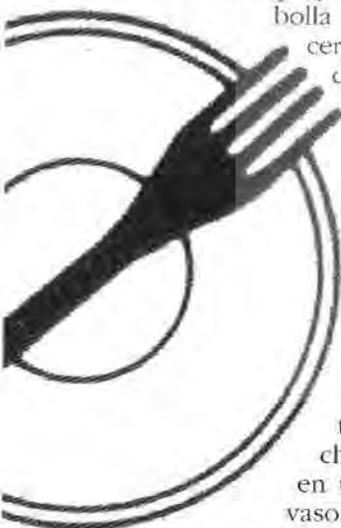
Preparación: Se preparan las albóndigas con la ternera, 2 o 3 setas picadas, el huevo, el ajo y el perejil. Se enharinan, se fríen y se ponen en una cazuela de barro. Se fríe bien el tomate y se tritura el pimiento. Entonces se junta con las albóndigas y los níscales, previamente fritos. Se añade la picada de almendras y avellanas y un poco de agua para que hierva. Al cabo de unos minutos ya puede servirse.

Albóndigas con níscales y salsa al estilo del diablo

Ingredientes: 500 gr. de carne de ternera picada - 1/4 de níscales - 2 huevos - 2 ajos - perejil - aceite de oliva - sal y pimienta - harina - sal.

Ingredientes para la salsa: 2 dientes de ajo - 25 gr. de avellanas, 3 rebanaditas de pan - 250 gr. de tomates - 250 cl. de aceite - sal.

Preparación: Se mezcla la carne, los



nuevos, el ajo y el perejil picados. Se salpimentan y se hacen las albóndigas mojan-dolas en harina. Entonces se fríen en una sartén con aceite. Se cogen las setas y se fríen con ajo, perejil y sal y se colocan con las albóndigas en una cazuela de barro. Para hacer la salsa se pica el ajo, las avellanadas y el pan tostado todo junto. Después se le añade el tomate, el aceite, la sal y la pimienta. Se remueve todo hasta que quede todo bien ligado y se vierte por encima de las albóndigas y las setas. Finalmente se lleva al fuego, dejándolo en ebullición durante 10 minutos.

Asadura de cordero con niscalos

Ingredientes: 1 kg. de asadura - 400 gr. de niscalos - 4 tomates - 1 cebolla - 1 pimiento verde - 1 vaso de vino blanco - Una papada con: almendras, piñones, avellanas, setas María y ajos - sal - aceite de oliva - 1 cucharadita de harina.

Preparación: Hacer un sofrito con la cebolla, el pimiento y los tomates rallados. Al final de la cocción, añadir una cucharadita de harina para espesarlo. Entretanto, cortar la asadura bien pequeña y freírla. Después, verter un poco de vino blanco y dejar que vaya hirviendo con su vapor. Cuando está cocida, añadir un poco de agua, el sofrito que hemos hecho y la papada que se habrá preparado. Acabar sazonando las setas fritas y dejar cocer todo junto rectificando de sal.

Berenjenas rellenas de niscalos

Ingredientes: 4 berenjenas - 400 gr. de niscalos - 200 gr. de carne de cerdo picada - 100 gr. de papada picada - 100 gr. de jamón - 1 cebolla - 2 cucharadas de salsa de tomate - 1 rodaja de pan mojada en leche - 3 cucharadas de leche - mantequilla - ajo y perejil - salsa bechamel - aceite - sal.

Preparación: Se hierven las berenjenas y se reservan. Se juntan las carnes con el jamón picadito, se sofríen y se añade la cebolla rallada. Cuando esté cocido se hace la salsa de tomate y la miga de pan mojado en leche, bien chafada, y se remueve todo para que quede todo bien ligado. Seguidamente se añaden las setas,

fritas previamente con ajo y perejil. Se lleva a hervir y se deja un rato. Se rellenan las berenjenas, que se colocan sobre una fuente de horno untada con mantequilla y se cubren con salsa bechamel bien caliente. Se gratinan unos min. al horno y se sirven.

Butifarra asada con rovellones (niscalos)

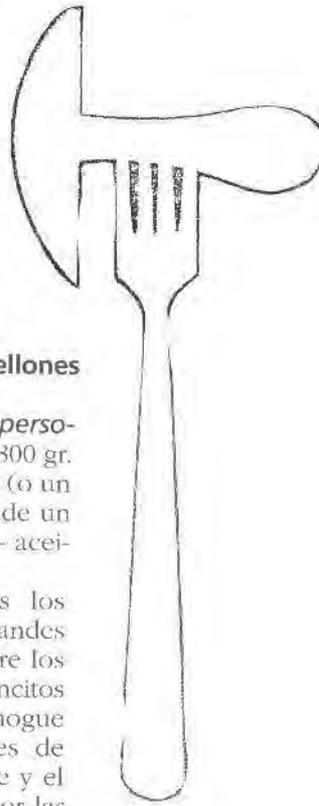
Ingredientes para 4 personas: 4 butifarras frescas - 800 gr. de niscalos, 4 ajos tiernos (o un diente de ajo) - la pulpa de un tomate - 1 copa de cava - aceite de oliva.

Preparación: Limpios los niscalos, córtelos en grandes trozos para saltearlos sobre los ajetes, cortados en bastoncitos y dorados en aceite. Rehogue un par de minutos antes de añadir la pulpa de tomate y el cava. Cubra con lo anterior las butifarras, introdúzcalas al horno entre 8 y 10 minutos y sírvalas calientes.

Codornices con niscalos

Ingredientes: 8 codornices - 1/2 kg. de niscalos - 1 cebolla - 1/2 vaso de vino blanco - caldo o agua - almendras y piñones - 1 ramito de hierbas: laurel, tomillo y perejil - aceite-sal.

Preparación: Limpiar bien las codornices, sin abrirlas demasiado para que queden enteras. En una cazuela dorar las codornices con un poco de aceite. Echar la cebolla cortada a cuadrillos y el ramo de hierbas. Cuando la cebolla esté dorada, verter el vino blanco. Una vez se haya evaporado el vino, se puede poner el caldo o el agua y dejar en ebullición. Cuando las codornices estén tiernas, sacarlas y colocarlas en una cazuela de barro, en la que se habrán frito las setas con un poco de aceite. Añadir también el jugo de cocer las codornices, pasado por el chino.



Hacer una picada con los piñones y las almendras, diluirla con un poco de agua y agregarla a la cazuela, dejando que hierva todo junto un rato más.

Conejo a la aragonesa con níscalos

Ingredientes: 1 conejo de 1 kg aprox. - 1/2 kg. de níscalos - 1 kg. de tomate - 1 cebolla - 2 pimientos verdes - aceite y sal.
Preparación: Se trocea, se sala y se fríe el conejo en una sartén con aceite hasta que quede dorado. Luego se pasa a una cazuela de barro. En el mismo aceite se fríen los pimientos y la cebolla cortados en juliana y cuando estén cocidos, se añade el tomate pelado y picado. Se sala, se deja hervir unos minutos y se echa sobre el conejo. Se limpian las setas, se trocean y se agregan al conejo para que continúe guisándose durante unos 25 ó 30 minutos. Se rectifica de sal, si es necesario y se sirve.

Conejo con cebolla y níscalos

Ingredientes: 1 conejo - 1 kg. de cebollas - 1 vaso de vino blanco - 1 cucharada de mantequilla - 1/4 kg. de níscalos - 10 avellanas - 2 rebanaditas de pan tostado - 2 dientes de ajo - perejil - aceite de oliva - sal.

Preparación: trocear y freír el conejo hasta que quede dorado. Cortar la cebolla y freír con mantequilla. Añadir el vino y la picada de ajos, perejil, avellanas y pan tostado. Dejar que hierva y colocar por encima los níscalos previamente fritos.

Conejo con níscalos y castañas

Ingredientes: 1 conejo - 1/4 kg. de níscales - 12 castañas - 1 tomate - 12 almendras - 1 cebolla - 1 diente de ajo - perejil - 1 rebanada de pan frito - 1 hoja de laurel - 1/2 pastilla de caldo de carne - 1 copa de coñac - 1 copa de vino tinto - aceite de oliva - sal.

Preparación: Asar las castañas al horno o asar en una castañera con un corte en el centro y reservar. Sazonar el conejo cortado a trozos y dorarlo. Retirarlo de la cazuela con el jugo que haya soltado. En el mismo recipiente, freír la cebolla, el ajo y

el perejil, rallar el tomate y añadirlo a la cebolla, junto con el laurel. Cuando todo esté cocido, regarlo con el coñac y el vino tinto y dejar que se evaporen. Volver a poner el conejo y echarle la media pastilla de caldo de carne. Picar las almendras y el pan frito y echarlo a la cazuela. Acabar añadiendo las setas y las castañas. Tapar y dejarlo cocer lentamente durante 1 hora.

Espalda de cabrito al horno con níscales

Ingredientes: 4 espaldas de cabrito - laurel - 2 cebollas - 1/2 kg. de níscales - ajos - almendras - perejil - aceite de oliva - sal y pimienta.

Preparación: Poner en adobo las espaldas con pimienta y laurel el día anterior a cocinarlas. En una cazuela de barro con aceite, cocinar las espaldas, con la cebolla cortada en pequeños trozos, los dientes de ajo y el laurel. Una vez asada, añadirle la picada de almendras y perejil y los níscales que ya estarán fritos. Al cabo de un rato, pasarlo todo a una bandeja de horno, regando todo con el jugo que ha quedado en la cazuela y dejarlo en el horno hasta que la carne esté bien dorada.

Estofado de jabalí con níscales

Ingredientes: 1 kg. de carne de jabalí - 300 gr. de níscales - 200 gr. de panceta - 75 gr. de manteca de cerdo - 4 dientes de ajo - 2 cebollas - 1 copa de vino rancio 30 gr. de chocolate a la canela (o chocolate a la piedra y un poco de canela) - 1 cucharada de harina - 1 ramito de perejil - laurel - orégano - tomillo y ajedrea - aceite de oliva - sal y pimienta.

Preparación: Lavar la carne de jabalí con vinagre y enjuagarla bien y después ponerla en el congelador 2 ó 3 días antes de cocinarla. En una cazuela, se pone la carne de jabalí, la manteca, la cebolla, los ajos y el tocino a trozos. Se pone a freír y, cuando tenga un buen color, se le añade la harina, el vino y el ramito de hierbas. Se salpimenta y se vierte 1/4 l. de agua. Se deja cocer a fuego lento unas 3 h. Media hora antes de acabar se le echa el chocolate rallado y los níscales fritos con ajo y perejil.

Filete de ternera con níscalos

Ingredientes: 4 filetes de ternera- 400 g. de níscalos- 4 tomatitos -1 cebolla- 1 diente de ajo - 1/2 vaso de vino tinto - 1 dl. de aceite de oliva - 1 ramita de tomillo pimienta negra - harina - sal.

Preparación: Salpimentar y enharinar los filetes. Dorarlos en una sartén con un poco de aceite. Ponerlos en una cazuela amplia de barro. Sofreír la cebolla, el ajo y el tomillo en el mismo aceite. Echar el vino y dejarlo reducir. Echar el contenido de la sartén en la cazuela que contiene los filetes dejándolo cocer a un fuego moderado. Limpiar los níscalos, cortarlos y añadirlos a la cazuela a la vez que los tomatitos pelados y cortados en trozos. Remover bien, añadir si hace falta un poco de agua. Salpimentar y dejar cocer 1/2 hora. Poner los filetes en una fuente caliente echando por encima el contenido de la cazuela.

Estofado de gallo de corral con níscalos

Ingredientes para 4 personas: 1 gallo de corral de 3 o 4 kg. - 1/4 kg. de nísca- los - 1 copa de vino tinto - 1 copa de brandy - 3 puerros - 4 cebolletas 4 zanahorias - 3 dientes de ajo - 4 tomates maduros - pimienta blanca - aceite de oliva - sal gorda.

Preparación: Hacer un caldo de ave cortando en grandes trozos el gallo, y en 1/2 l. de agua cocer su cresta, cuello, hígado, corazón y patas, junto al verde de puerros y cebolletas, y las pieles de las zanahorias. Limpiar los nísca- los y, cortados en trozos medianos, reservarlos. Salpimentar los trozos de gallo y rehogarlos hasta dorarlos en el mínimo aceite, añadiendo progresivamente las verduras picadas, del ajo al tomate. Remover unos minutos antes de flambear con el brandy, apagándolo con el vino tinto. Cubrir con el caldo y dejar cocer a fuego lento añadiéndole los nísca- los al final de la cocción. El tiempo de cocción varía en función de la edad del gallo, normalmente basta con una hora y media.

Nota: Hay una variante de este estofado con arroz: Rehogar algo de ajo y aña-

dir un puñado de nísca- los y un cacito de arroz por comensal. Agregar el gallo con su salsa y el caldo y dejar al horno 25 min.

Manzanas rellenas de nísca- los y carne picada

Ingredientes: 8 manzanas grandes - 8 nísca- los enteros - 100 gr. de carne de magro de cerdo picada - 150 gr. de nísca- los medianos - sal - pimienta - perejil - aceite de oliva.

Prepa- ración:

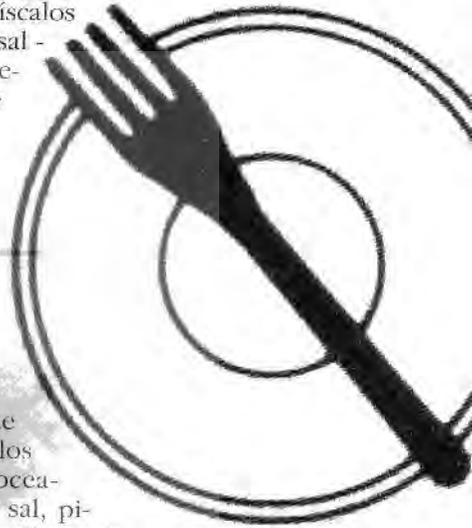
Cortar en trozos al- gunos nísca- los y otros guardarlos aparte. Freír la carne junto con los nísca- los trocea- dos. Añadir sal, pi- mienta y perejil picado.

Aparte freír los nísca- los enteros y reservar. Descabezar las manzanas y sa- carles los corazones. Llenarlas con la car- ne picada y los nísca- los y taponar con los nísca- los enteros fritos. Poner las manza- nas al horno, unos 30 min., hasta que es- tén bien cocidas.

Moussaka de nísca- los

Ingredientes: 1/2 kg. de nísca- los - 1 cebolla - 1/2 kg. de carne picada - _ l. de salsa bechamel - queso rallado - accite de oliva - sal, pimienta y canela en polvo.

Preparación: Poner en una fuente de horno con cierto fondo una capa de ro- dajas de cebolla cortadas finas, encima otra de tomates también cortados en ro- dajas y pelados, y salpimentar y regar con aceite de oliva. Poner sobre esto otra ca- pa uniforme con las setas troceadas a ta- maño regular, y rehogadas hasta que eli- minen su propio jugo. Incorporar luego una capa de carne picada, rehogada con



aceite, sal, pimienta blanca y una pizca de canela. Por encima se pone otra capa de setas y otra de tomate. tapar la fuente con papel de aluminio y meter en el horno a temperatura media hasta que quede cubierto todo por su propio jugo. Después quitar el papel y dejar en el horno hasta que este jugo se consuma. Para terminar el plato, cubrir finalmente con una salsa bechamel que se habrá preparado mientras tanto, espolvorear con queso rallado la superficie y gratinar en el horno hasta que esté tostado. Para hacer la bechamel poner en un cazo 2 cucharadas de aceite y cuando esté caliente incorporar 25 gr. de mantequilla y 3 cucharadas de harina. Mover e ir añadiendo leche poco a poco sin dejar de remover. Salpimentar y continuar añadiendo leche hasta lograr la consistencia deseada, que debe ser la de una sal salsa clara.

Níscalos con hojaldre

Ingredientes: 1/2 kg. de níscales - hojaldre congelado - restos de morcillo de cocido - ajo guindilla y sal - caldo de carne

Preparación: Preparar los níscales como si se fueran a tomar al ajillo, pero dejándolos algo jugosos, incluso añadiendo algo de caldo de carne. Mezclar el preparado con la carne de morcillo o de cualquier resto de asado y dar un calentón manteniendo el conjunto jugoso. Tomar una hoja de hojaldre, o aplastarlo si es algo grueso hasta dejarlo como una lámina fina y entera. Añadir los níscales, cerrar con la otra hoja igual, soldar los bordes como si fuera una empanadilla y hornear hasta que el hojaldre esté dorado.

Níscalos con salchichas y moras al estilo de la abuela

Ingredientes: 400 gr. de níscales - 350 gr. de salchichas - 100 gr. de moras - ajo - perejil 1 copa de coñac - aceite de oliva - sal.

Preparación: En una sartén con aceite, freímos las salchichas. Cuando están hechas, las reservamos y freímos en el mismo aceite los níscales, el ajo y el perejil

picado. Añadimos las salchichas que hemos frito y el coñac. Dejamos que se evapore y apagamos el fuego. Ponemos las moras con las salchichas, y antes de servir, lo dejamos tapado un poquito.

Níscalos rellenos

Ingredientes: 800 gr. de níscales - carne picada: 100 gr. de magro de cerdo y 100 gr. de ternera - 1 cebolla - 1 tomate - 1 diente de ajo - perejil - pan rallado - aceite - sal.

Preparación: Limpiar las setas quitándoles el pie. Ponerlas en una fuente, aliñarlas con sal y aceite y meterlas en el horno durante unos 5 min. Picar la cebolla el ajo y el perejil y rallar el tomate. En una sartén se dora la cebolla con un poco de aceite y seguidamente se añade el tomate, dejándolo cocer unos 5 min. y echando el ajo y el perejil picados. Añadir también la carne picada y continuar la cocción unos 10 min. más. Repartir la carne con el sofrito sobre el laminado de los níscales y espolvorearlos con pan rallado. Entonces, ponerlos al horno a cocer durante 10 min. Servirlos en una fuente, con perejil picado repartido por encima.

Pelota de níscales con puré de manzanas

Ingredientes: Para hacer la pelota: 1/2 kg. de carne de cerdo picada - 200 gr. de níscales - 1 rebanada de pan mojado en leche - 1 huevo - ajo - perejil - aceite - harina sal y pimienta.

Ingredientes para el puré de manzana: 3 manzanas - 1/2 limón - 40 gr. de mantequilla

Preparación: Para hacer la pelota, salpimentar primero la carne picada. Freír los níscales, cortados pequeños con ajo y perejil. Una vez fritos, mezclarlos con huevo, pan rallado y la carne picada, hasta que quede una masa consistente. Hacer las pelotas, enharinadas y freírlas a fuego muy bajo. Para hacer el puré: pelar las manzanas, cortarlas y añadir el limón. Ponerlo a hervir en una cazuela con agua. Una vez hervidas, pasarlas por el pasapurés y añadir la mantequilla. Presentar la pelota cortada

en rodajas cubierta con el puré y acompañada de maíz.

Pierna de cordero asada con níscalos

Ingredientes: 1 pierna de cordero - 250 gr. de níscalos - 1 diente de ajo - 1 vaso pequeño de vino blanco - sal y pimienta.

Preparación: Colocar la pierna en una fuente de horno y bañándola ligeramente con aceite de oliva, asar durante 45 min. a 220-240°. Mientras, saltear los níscalos en un poco de aceite durante 4 min. Incorporar el perejil y el ajo picados. Cocer 2 min. y agregar el vino blanco. Cuando se evapore, salpimentar. Una vez asado sacar el cordero del horno, trincar y servir en una fuente rodeado con las setas.

Salchichas de níscalos

Ingredientes: 750 gr. de níscalos - 150 gr. de magro de vaca picado - 150 gr. de magro de cerdo picado - 1 cebolla grande - aceite de oliva - pan rallado o harina sal y pimienta molida.

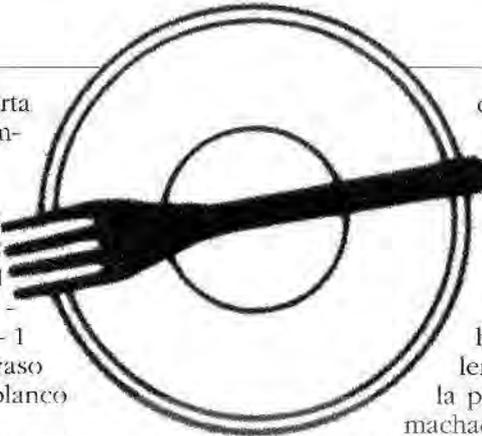
Preparación: Se limpian y se cortan los níscalos en grandes trozos y se fríen. Aparte se fríe la cebolla bien picada. Se mezclan la carne y las setas y se añade la cebolla picada, la sal y la pimienta y se revuelve bien hasta conseguir una masa homogénea. Con una porción de masa se hace una bola, se reboza con pan rallado y se estira haciéndola girar sobre la mesa con las manos. Se fríen y se sirven, pudiendo acompañarlas como guarnición un puré de patata o una menestra de verduras.

Nota: En vez de cebolla se pueden utilizar ajos muy picaditos en crudo añadidos a la masa.

PESCADOS

Arroz con níscalos

Ingredientes para 4 personas: 100 gr. de gambas - 100 gr. de cangrejos - 100 gr.



de chírlas - 1 kg. de arroz - 2 puerros - pimienta negra - clavos - 1/2 kg de níscales.

Preparación: Se sofríen primero las verduras, incorporando luego los níscales y los pescados, rehogándolo todo a fuego lento sin tapar y añadiendo la pimienta negra y los clavos machacados. Después se rehoga todo el arroz con lo anterior y se añade el agua (doble cantidad que de arroz), se sazona al gusto y se cuece todo durante 20 minutos.

Bacalao con níscales

Ingredientes para 4 personas: 500 gr. de bacalao - 500 gr. de níscales - 1 cebolla - 1 diente de ajo - 2 pimientos verdes - 3 tomates maduros - aceite de oliva - sal.

Preparación: Poner a desalar el bacalao durante 24 horas, cambiándole el agua 3 veces; escurrir, limpiarlo de pieles y espinas, desmigarlo. Calentar aceite en una cazuela de barro y refreír la cebolla, los pimientos y el ajo, todo picado, y cuando empiece a dorarse agregar el bacalao y dejarlo rehogar durante 10 minutos. Limpiar las setas mientras, poniendo cuidado de que no quede nada de tierra entre las láminas, trocearlas y precocinarlas durante unos minutos con aceite y sal. Unir las setas al sofrito de bacalao, dejarlas cocer 5 min. y echar los tomates pelados, sin pepitas y cortados a trocitos. esperar a que cueza todo junto unos 5 min. más y rectificar de sal. Servir con rebanadas de pan frito.

Bacalao con pasas y níscales

Ingredientes: 1 kg. de bacalao seco - 4 huevos - 75 gr. de pasas - 300 gr. de níscales - harina - aceite - 1 ramita de laurel - sal.

Para la picada: ajo - perejil - 20 gr. de avellanas - 2 rebanadas de pan tostado.

Preparación: Se pone el bacalao en agua a desalar el día anterior. Cuando esté bien desalado, se enharina y se fríe, re-

servándolo. Se hierven los huevos hasta que queden duros. Se les quitan los rabillos a las pasas y se ponen un ratito en remojo. Se pasan los niscalos por la sartén y, mientras tanto, se hace la picada con las avellanas, el perejil, el ajo y un poco de pan tostado. Finalmente, se coloca el bacalao frito en una cazuela, con los huevos duros, las pasas, las setas, la picada, el laurel y un poco de agua caliente. Se deja cocer unos 15 ó 20 min. y ya puede servirse adornado con un poco de perejil.

Calamares rellenos de gambas y niscalos

Ingredientes: 1 kg. de calamares medianos - 300 gr. de gambas - 1 cebolla mediana - 300 gr. de niscalos - 100 gr. de tomates - 1 copa de coñac - 1 cucharada de harina - ajo - perejil y una picada de almendras, ajo, perejil y pan frito - aceite de oliva - sal.

Preparación: Pelar las gambas y hervir las pieles y las cabezas con 1/2 l. de agua durante 10 min. a fuego lento. Después pasarlo por el colador chino y reservar el líquido. Limpiar los calamares y reservar las patas y aletas. Cortar a trocitos pequeños las patas, las aletas y las colas de gamba. Luego freírlas con aceite, junto con las setas troceadas, la cebolla y el ajo. Una vez esté todo cocido, añadir el tomate rallado y un chorrito de coñac que se dejará evaporar. Para espesar el relleno, añadir una cucharada de harina. Cuando esté la mezcla fría, rellenar los calamares, pasarlos por la harina y freírlos en aceite. Después de freírlos, ponerlos en una cazuela de barro y añadirles el caldo de las gambas. Hacerlo hervir un poco y agregar la picada y el perejil.

Huevos rellenos de bacalao y niscalos

Ingredientes: 8 huevos - 250 gr. de niscalos - 200 gr. de bacalao - 1 pimiento rojo de lata - 50 gr. de aceitunas sin hueso - aceite - sal - harina.

Preparación: Se cuecen los huevos, se dejan enfriar y se parten por la mitad, extrayendo las yemas. Se rallan las yemas y se mezclan con el bacalao ya desalado, las

setas troceadas, las aceitunas y el pimientito cortado en trocitos. Con todo esto se rellenan los huevos. Cuando ya están rellenos se pasan por la harina y se frien en aceite muy caliente.

Nota: Se puede acompañar con lechuga, con puré de patata o con guisantes con beicon.

Patatas con sepia y niscalos

Ingredientes: 1 kg. de sepia - 700 gr. de patatas - 300 gr. de niscalos - 1 cebolla - 100 gr. de tomate - aceite de oliva - sal - una picada de 15 almendras - 15 piñones - perejil - 2 ajos.

Preparación: Sofreír la cebolla y el tomate. Después echar la picada. Por separado freír la sepia y los niscalos. Seguidamente, ponerlo a cocer en una cazuela con el sofrito y las patatas peladas y cortadas a trozos. Dejar que hierva hasta que las patatas estén tiernas.

Niscalos con chirlas, patatas y bacalao

Ingredientes: 1/2 kg. de niscalos - 1/4 kg. de crirlas o almejas - 1/2 kg. de patatas - unos trozos de bacalao seco - 1 pimiento rojo - 1 pimiento verde - 1 cebolla - 1 tomate - 1 diente de ajo - perejil - 1 copa de vino blanco - 1 hoja de laurel - aceite de oliva y sal.

Preparación: Se rehogan en aceite primero la cebolla, ajo machacado, los pimientos cortados en trocitos, perejil, laurel y cuando esté todo bien sofrito se incorpora el tomate pelado y troceado. Inmediatamente se incorporan las chirlas hasta que se abran, añadiendo entonces el vino blanco, los niscalos y después las patatas cortadas en trozos. Una vez sofrito todo esto se añade el agua hasta que cubra y el bacalao previamente desalado desde el día anterior, para que no se deshaga. Dejar cocer todo durante 1/2 hora a fuego lento y rectificar de sal si es preciso.

Olla marinera con niscalos

Ingredientes: 1/2 kg. de mero - 1/4 kg. de niscalos - 800 gr. de patatas - 1 dl. de aceite de oliva - 1 cebolla - 1 diente de ajo - 2 dl. de vino blanco - 1 1/2 l. de cal-

do de pescado - 4 ostras - 12 mejillones - 12 berberechos - 1 cucharadita de "all-i-oli" - 100 gr. de salsa romesco - sal.

Preparación: Rehogar en aceite la cebolla y el ajo muy picados a fuego muy suave. Añadir el vino blanco y las patatas peladas y troceadas en cuadrados pequeños. Agregar el caldo de pescado y cocer 15 min. Entonces se añade el pescado, los níscalos, los berberechos, los mejillones y la salsa romesco. Cocer todo 10 min. y añadir las ostras apartando del fuego, sazonar y añadir el "all-i-oli" moviendo la cacerola.

Rape con níscalos y ajos tiernos

Ingredientes: 800 gr. de rape en rodajas - 1/4 kg. de níscalos - 1 manojo de ajos tiernos (la parte blanca) - 1 copa de vino blanco - 10 hebras de azafrán - perejil - mantequilla - aceite de oliva - una picada de 15 piñones, 15 almendras y 2 ajos - sal.

Preparación: Salar el rape y colocarlo en una bandeja de horno con un poco de aceite. Cocerlo al horno a 220° C durante unos minutos. Estofar los ajos en una sartén con aceite y mantequilla. Una vez cocidos, sacarlos, y freír las setas en la misma sartén. Picar, en el mortero, el perejil y el azafrán. Cuando esté bien machacado, diluirlo con el vino blanco. Sacar el rape del horno y añadirle los ajos, las setas, la picada y los ajos tiernos. Volver a meterlo en el horno a 180° C, y cocer durante 10 min. Servir el pescado muy caliente con la salsa por encima.

Salmón con níscalos

Ingredientes: 1 kg. de salmón - 1/4 kg. de níscalos - vino tinto - caldo de pescado - harina 3 dientes de ajo - perejil - pimienta en polvo - nuez moscada - manteca de cerdo - sal.

Preparación: Se cuece el salmón cortado a trozos o entero en una cazuela de barro, con caldo de pescado y vino tinto, mitad y mitad. Agregar a continuación las setas, los ajos y el perejil, todo picadito, la sal, la pimienta y la nuez moscada rallada. Una vez cocido el salmón, se retira de la cazuela y se añade al caldo 1 cucharada de harina y otra de manteca de cerdo. Se

remueve bien y se cuece unos 10 min. Servir el salmón vertiéndole la salsa por encima.

POSTRES

Compota de níscalos

Ingredientes: 1 kg. de níscalos - 250 gr. de azúcar - 250 gr. de glucosa - 1 vaso de moscatel.

Preparación: Coger 2 cazuelas. En una se pone agua para escaldar las setas y en la otra, el azúcar, la glucosa y el moscatel. Cuando hierva, se añaden las setas escaldadas y bien escurridas. Se deja hervir 1 hora y, seguidamente, se pica con la batidora. Puede servirse como un postre, con nata, con pastas dulces, o con pan tostado.

Flan de níscalos

Ingredientes para 8 personas: Para el flan: 400 gr. de níscalos - 4 yemas de huevo - 3 huevos enteros - un poco de sal y pimienta negra molida - 1/4 l de leche - 2 ajos picados y un poco de perejil picado - 20 gr. de manteca de cerdo - 1 dl de ron - 20 gr. de mantequilla - 8 moldes de flan.

Para la salsa: 400 gr. de níscalos - Sal y pimienta blanca molida - 20 gr. de mantequilla - 2 cebollitas tiernas picadas - 1 de crema de leche - 1/4 l de caldo de carne.

Preparación: Póngase al fuego una sartén con la manteca de cerdo y cuando esté caliente se añaden los níscalos troceados y limpios, lavados y aderezados con sal y pimienta. Una vez salteados se añade el ajo y perejil y se mezcla todo durante 2 min. y se flamea con el ron. Luego, a través de un cedazo fino se pasan a un bol de cristal o de acero inoxidable. A continuación añádanse los huevos, la crema de leche y la leche, mezclándolo a conciencia con un batidor. Rectifíquese de sal y pásese ahora a través del colador chino a otro recipiente y llénense los moldes de flan que habrán sido untados ya con mantequilla. Póngase en una fuente de hornear honda al baño María en el horno a una temperatura media durante 20 min.

La salsa se confecciona, poniendo en una cacerola al fuego la mantequilla y la cebolla tierna. Cuando la cebolla empiece a dorarse, se añaden los níscalos troceados, lavados, limpios y sazonados con sal y pimienta blanca. Dejar rehogar durante 3 min. y añadir el caldo y la crema de leche, dejando que hierva 5 min. con poco fuego. Finalmente se pasa por el colador chino exprimiendo al máximo. Se reparten los flanes calientes en platos o pequeñas cazuelas de barro, individuales y cubiertos con la salsa muy caliente. Puede adornarse cada plato con trocitos de pan frito.

Golosinas de níscalos

Ingredientes: 16 níscalos - 200 gr. de azúcar - 200 gr. de chocolate a la piedra - 50 gr. de azúcar en polvo - 8 medias nueces.

Preparación: Limpiar los níscalos y ponerlos a hervir 1 hora con los 200 gr. de azúcar. A continuación, colocarlos en un recipiente y cubrirlos con el chocolate deshecho al baño María. Por último, adornarlos con las nueces y espolvorear con azúcar en polvo. Se toma caliente.

Pastel de níscalos

Ingredientes: 250 gr. de níscalos - 2 huevos - 2 yemas de huevo - 125 cl. de leche - 125 cl. de crema de leche - 1 copa de coñac - ajo y perejil - aceite - una pizca de pimienta - una pizca de sal.

Para la salsa: 250 gr. de níscalos, 1 cebolla, 125 gr. de caldo de carne, 125 cl. de crema de leche.

Preparación: Se fríen los níscalos cortados en trozos pequeños, con ajo, perejil, sal y pimienta. Se añade el coñac y los flameamos. Seguidamente, lo pasamos por un colador fino y añadimos los huevos batidos, la leche y la crema de leche, removiendo bien. Se coloca dentro de un molde para cocer al baño María, en el horno, durante unos 20 min., a media temperatura. Haremos la salsa friendo en una cazuela la cebolla y los níscalos con sal y pimienta. Se deja cocer todo con el caldo y la crema de leche. Al final lo pasaremos por el "chino". Se corta el pastel en porcio-

nes de 1 1/2 cm más o menos y se sirve caliente y acompañado de la salsa.

Trufas de níscalos

Ingredientes: Para hacer unas 30 trufas: 200 gr. de níscalos - 150 gr. de nata montada - 100 gr. de mantequilla - 50 gr. de azúcar - 200 gr. de chocolate de vainilla a la piedra - 100 gr. de fideos de chocolate.

Preparación: Trabajar la mantequilla hasta que quede blanda, añadirle la nata, el chocolate rallado y el azúcar. Ir mezclándolo todo hasta que quede como una pasta, y dejarlo reposar un rato. Los níscalos para mezclar con las trufas se fríen con azúcar y se pican en trozos bien pequeños. Entonces, se mezcla la pasta de chocolate con los níscalos y se van formando las bolitas. Por último se recubren con los fideos de chocolate.

CONSERVAS

Níscalos acidulados

Ingredientes: Agua - vinagre - laurel - pimienta negra - clavo - tarros de cristal - níscalos.

Preparación: Se eligen ejemplares jóvenes y sanos de un mismo tamaño aproximadamente. Se cortan los pies a ras del sombrero y se lavan en agua fría procurando que no absorban mucha agua. Se ponen en una cazuela con 75 gr. de agua por cada kg. de setas. Cuando rompa a hervir se modera el fuego, se va quitando la espuma y se remueve con cuidado. Ahora se añaden las especias a la cocción; por cada kg. de setas: 35 gr. de sal, 100 gr. de vinagre, 1 hoja de laurel seca, 3 granos de pimienta negra y 1 grano de clavo. Se cocen 20 min.. Se considera que están cocidas cuando empiezan a bajar al fondo de la cazuela y el líquido de la cocción se vea claro, no turbio.

Una vez cocidas se dejan enfriar poniendo la cazuela con las setas en agua fría. Se envasan las setas en tarros con el mismo líquido de cocción y se cubre la superficie con una fina capa de aceite. Se

cierran los tarros guardándolos en sitio fresco, entre +4 y +6° C, pues a temperaturas superiores a +8° C podrían dar lugar a fermentación. Se consumen como aperitivo o en ensaladas.

Níscalos naturales

Ingredientes: Níscalos - tarros de cristal.

Preparación: Hervir las setas en trozos grandes en su propia agua o con algo añadida para tener líquido suficiente. a medio hacer, añadir el líquido hirviendo y los níscalos en un tarro esterilizado y cerrar de inmediato. Hervir de nuevo el tarro, cerrado al baño María y guardar en la parte inferior de la nevera.

Níscalos en aceite

Ingredientes: aceite - tarros de cristal - níscalos.

Preparación: Preparar las setas fritas en abundante aceite y luego llenar los tarros herméticos y previamente hervidos. Una vez casi llenos los recipientes, terminar de colmarlos con aceite crudo de oliva y cerrar herméticamente.

Níscalos al natural

Ingredientes: Agua - sal - níscalos - limón - tarros de cristal.

Preparación: Una vez limpias las setas se colocan en una servilleta o paño, tomando en la mano las cuatro puntas. Sumergir las setas en agua salada (10 gr. de sal por litro) hirviendo, dejar que den tres o cuatro hervores, echarlos seguidamente en agua fría, escurrirlos y ponerlos a escurrir sobre otro paño. Colocarlos en frascos de cierre hermético con agua salada (20 gr. por litro) y el jugo de medio limón. Cerrar los frascos y someterlos al baño María durante hora y media a 100°.

Níscalos congelados

Preparación: Se pueden conservar crudas y frescas pocos días a temperaturas próximas a 0° C, pero tienen el peligro de deshidratarse, por lo que es recomendable tapparlas con papel de aluminio. Se pueden congelar en crudo como la carne y el pes-

cado usando bolsas especiales al vacío, pero corren el peligro de deshidratarse soltando todo el jugo que contienen, quedando fofas y arrugadas. Sin embargo, si las setas están cocinadas se conservan muy bien durante bastantes días a temperaturas entre - 20 y - 25° C. Limpiar muy bien quitando la tierra y arena, conviene meterlas en agua fría y sal durante 1/2 hora. Una vez limpias se corta el pie y se ponen a cocer en una cazuela con agua hirviendo a fuego lento unos 20 min. Seguidamente se envasan en tarros de cristal con la menor cantidad posible de líquido, pero sin que queden bolsas de aire. Los tarros de 500 cc. se esterilizarán durante 30 min., como mínimo. Otro procedimiento es cocinar las setas con los ingredientes: aceite, cebolla, ajo, perejil, etc. Interrumpir la cocción, cuando todavía tienen algo de caldo, para envasarlas seguidamente y ponerlas a esterilizar.

Níscalos en conserva

Ingredientes: Agua - níscalos - tarros de cristal.

Preparación: Hervir las setas al baño María en frascos de cristal: se llena un recipiente amplio con agua y se introducen en él los frascos con las setas debidamente preparadas, es decir, limpias, cortadas en trozos si procede y cubiertas de agua. Todo esto se hierve a fuego lento y una vez que los frascos con las setas también hierven, se mantiene la cocción durante 20-30 min., se apaga el fuego y se cierran herméticamente. de esta forma los tarros quedan cerrados al vacío. Cuando se quieran usar debemos lavarlas antes de prepararlas pues el jugo en que están conservadas no tiene un sabor muy agradable.

Níscalos en manteca

Ingredientes: Manteca - níscalos - tarros de cristal

Preparación: Usar ejemplares jóvenes, que, cortados en trozos, se depositan en tarros, que se llenan a continuación con manteca derretida. después de enfriarse, se coloca el recipiente al baño María y se

hace hervir durante 15 min.. Cerrar y guardar en lugar fresco.

Níscalos en salazón (método caliente)

Ingredientes: Sal - agua - níscalos - laurel - pimienta negra - tarros de cristal.

Preparación: Lavar las setas y cortar los pies. Añadir la sal a los sombreros (40 gr. de sal por kg. de níscalos).

Se colocan en una cazuela con un vaso de agua por cada kg. de setas, 2 hojas de laurel y 5 gr. de pimienta negra. Se cuecen durante 20 min., se embotan en tarros de cristal y se esterilizan al baño María durante 30 min.

Preparación col fermentada: Se emplearán repollos prietos, blancos, desechando las hojas verdes. Libres del tronco y hojas verdes, se pican en tiras de 5 mm de ancho. La col picada se mezcla con zanahoria y sal: 30 gr. de zanahorias y 25 gr. de sal. Una vez bien mezclado se coloca en un recipiente (de porcelana o acero inoxidable) y se aprieta bien hasta conseguir que aparezca el zumo por encima. Se colocan unas hojas enteras por encima, una tapadera holgada, y un peso para que se aplaste la col y se cubra de zumo. El zumo siempre tiene que cubrir la col. Se pone a fermentar en sitio templado. Al tercer día se quita el peso y el plato y se pincha para evacuar bien los gases que se forman. Se vuelve a colocar. El proceso de fermentación dura una semana o 10 días.

Para conservarla durante largo tiempo se colocará a una temperatura de +4º C, pudiendo trasvasarla a tarros.

Níscalos en salazón, en crudo (método frío)

Ingredientes: Sal - níscalos.

Preparación: Se limpian los níscalos y se cortan los pies. Se colocan los sombreros en un recipiente de madera, porcelana o acero inoxidable, nunca de aluminio, en capas, distribuyendo la sal necesaria (45 gr. de sal por cada kg. de setas). Cuando el recipiente esté completo se coloca encima una gasa, una tapadera holgada y un peso encima. Al día siguiente las setas de-



ben estar cubiertas del líquido que sueltan, de lo contrario aumentar el peso. Se guardan a temperatura + 4º C y estarán listas al cabo de 30 ó 40 días.

Níscalos en salmuera

Ingredientes: Sal - ajos - hinojo - níscalos.

Preparación: Colocar las setas bien lavadas, en capas, en recipientes cilíndricos de cristal, porcelana o madera de roble hasta llenarlos. Entre capa y capa se pondrá sal y ciertas especias, la proporción por kg. de setas es: 50 g de sal, 3 dientes de ajo partidos en cuatro trozos, y de 5 a 10 gr. de hinojo fresco. Una vez lleno el recipiente se colocará una gasa extendida, encima de una tapa de madera y un peso que comprima las setas para que expulsen el líquido que contienen; este debe cubrir las setas 5 cm. como mínimo, añadiendo una fina capa de aceite para evitar que se forme moho. Como peso puede servir un canto rodado de río o un tarro de vidrio lleno de arena, pero nunca un ladrillo, piedra de cal o hierro. Se guardarán en sitio fresco, + 5º C, durante 40 días, al cabo de los cuales ya se pueden consumir tal como salen como un buen aperitivo.

Níscalos en vinagre (I)

Ingredientes: Vinagre - aceite - pi-

mienta - hierbas aromáticas - niscalos - tarros de cristal.

Preparación: Se lavan las setas y se cortan en rodajas, se ponen en una cazuela y se cubren de vinagre al que se añaden unos gramos de pimienta. Se cuecen a fuego lento y cuando hierve el preparado se mantiene durante 3 min. y se retiran del fuego. En caliente, se llevan a un tarro con cierre hermético y se dejan enfriar con el frasco cerrado. Una vez frías, se añade un chorro de aceite y se vuelve a cerrar herméticamente. Se pueden añadir unas hojas de hierbas aromáticas (romero, salvia, mejorana, alcaparras o clavo).

Niscalos en vinagre (II)

Ingredientes: 1 kg. de niscalos pequeños o partidos en trozos - 1 cucharada de sal - 6 dientes de ajo - 3 ramitas de tomillo - 15 granos de pimienta - 1/2 l. de vinagre - 1 vasito de agua - 1 cucharada de azúcar - tarros de cristal.

Preparación: Limpiar bien las setas y escaldarlas durante 5 min. dejándolas luego escurrir. Poner en una cazuela el vinagre, la sal, el agua y el azúcar y hacerlas hervir hasta que se haya diluido la sal y el azúcar. En un bote de cristal limpio colocar las setas, los ajos partidos, los granos de pimienta y el tomillo y bañar con el líquido caliente hasta cubrirlos totalmente. cerrar bien y guardarlos en lugar fresco. Al mes se pueden emplear.

Nota: También admite como ingrediente y queda bien, aceitunas negras.

Niscalos en vinagre y aceite

Ingredientes: Vinagre - aceite - hierbas aromáticas - niscalos - tarros de cristal.

Preparación: Preparar las setas enteras o partidas por la mitad. Calentarlas a fuego lento hasta que pierdan su propia agua, moviendo para que no se peguen hasta que estén más o menos secas. Se cubren entonces con vinagre y se cuecen 5 min. más. Se enfrían y se escurren, se colocan en frascos estériles rellenándolos con aceite crudo y unas hojas de hierbas aromáticas (orégano, laurel, tomillo, canela, ro-

mero, salvia, mejorana, alcaparras o clavo).

Niscalos en vinagreta

Ingredientes: Limón - sal fina - vinagre - cayena - frascos - niscalos.

Preparación: Utilizar solamente los sombreros de los ejemplares jóvenes libres de larvas, lavarlos bien en agua fresca o un poco acidulada. escurrirlos y ponerlos en una cazuela de barro, a fuego suave, de forma que suden y suelten su agua de vegetación, pero sin que se cuezan. Regarlos con un poco de zumo de limón. Colocar las setas en frascos, juntamente con algunas especias (p. ej.; un pimiento de Cayena en cada frasco), espolvorear con sal fina y cubrirlos con un buen vinagre, que previamente habremos reducido al fuego y dejado enfriar. Cerrar los frascos y dejarlos reposar durante 3 días. Al cabo de ese tiempo, vaciar el vinagre de los frascos a una cazuela, reducirlo, añadir un poco más para que no nos falte. Dejarlo enfriar y con él llenar de nuevo los frascos, cerrarlos y reservarlos hasta que vayamos a utilizarlos.

BIBLIOGRAFÍA

- A colour Guide to familiar Mushrooms.* Dr. Mirco Svrcek Ed. Artia Prague 1975.
- Boletín de la Sociedad Micológica de Móstoles:* nº:1 y 2.
- Buena cocina de Setas y Trufas.* Jacqui Hurst y Lyn Rutherford Ed. Folio. Barcelona 1992.
- Cocinar con setas.* Conxita Carreras Ed. Círculo de Lectores Barcelona 1998.
- Las setas de la Comunidad de Madrid.* Francisco de Diego Calonge y Andrés Reche Ed. Consejería de Cooperación Agencia de Medio Ambiente de la C.A.M Madrid 1991.
- Las setas en la naturaleza* Ramón Mendoza Rincón de Acuña-Guillermo Díaz Montoya Ed. Iberdrola Bilbao 1998.
- Manual de las Setas.* Juan José Lapitz Men-

- día Ed. Penthalon Madrid 1983.
- Mil setas ibéricas*. Roberto Lotina Benguria Ed. Diputación Foral de Vizcaya 1985.
- Periódicos ABC, El Mundo, El País* Suplementos dominicales.
- Recetario de Cocina Vasca*. Genoveva Bernard Ed. Iris, Enciclopedia Bruguera, Barcelona 1974.
- Revista Setas y Plantas*. n^o: 1, 2, 3, 4, 6, 8, 11, 13, 15.
- Setas comestibles de Europa*. Roberto Lotina Benguria Ed. Gráficas Logroño 1972.
- Setas de la provincia de Segovia* E. Cuesta, G. Gil, A. Sánchez, J.A. Soto Ed. Gráficas Ceyde Segovia 1994.
- Setas y Hongos CD.ROM..Guía Interactiva*. Francisco Serrano. Ed. PC-Manía Zaragoza 1999
- 24 setas de Madrid*. Elena Santonja y Manuel Elexpuru, Ed. Comunidad de Madrid, Madrid, 1987.
- The Totaly Mushroom Cookbook*. Helene Siegel and Karen Gillingham. Ed. Celestial Arts Berkeley, CA 1994.



José María González Muñoz

Gestión tradicional de los recursos hidráulicos en Casavieja (Ávila):

Estudio hidrogeológico y descripción.



Resumen

La configuración fisiográfica, las precipitaciones y los factores socioeconómicos condicionaron la gestión tradicional del agua en la villa de Casavieja (Ávila). Un análisis previo de estos se incluye en este trabajo. La economía de subsistencia se basaba principalmente en torno a dos tipos de explotaciones básicas: tierras de labor y terrenos no cultivados. Las características del territorio y el empuje demográfico impusieron la bancalización de la ladera. Las características geomorfológicas y geológicas, unido a la estacionalidad de las precipitaciones hicieron, entre otros indicadores, factibles el desarrollo de molinos harineros en las gargantas. Estos están documentados desde al menos el siglo XVIII, habiendo estado en uso hasta el último tercio del siglo XX. La descripción histórica y actual de los diferentes modos de gestión centran este artículo. Se analizan tanto las construcciones (molinos harineros y albercas) como el factor humano (aguadores).

Palabras clave: molinos, albercas, recursos hidráulicos, hidrogeología, Valle del Tiétar, Ávila.

0. Introducción: objetivos y metodología.

La gestión de los diferentes recursos naturales de la Sierra de Gredos (Ávila) ha sufrido diversas evoluciones. El agua, quizá por su estrecha dependencia y funcionalidad, ha sido de los bienes de mayor control. En este caso nos centramos en la comarca de la Cuenca Alta del río Tiétar (Ávila), ubicando geográficamente el trabajo en la localidad de Casavieja. La principal economía de autosuficiencia/subsistencia de la población llevó al aprovechamiento de tierras de escaso rendimiento; las cuales en la década de los noventa han sido abandonadas.

El presente trabajo pretende aportar una aproximación hidrogeológica y acercarse al modo de gestión tradicional. Existen escasos estudios sobre la gestión tradicional del agua en el Valle del Tiétar¹ por lo que este pretende ser un complemento inicial.

En primer lugar se determinarán las características hidrogeológicas, para posteriormente pasar a analizar la gestión tradicional. Los datos hidrogeológicos serán un apoyo científico a la explicación de los diferentes modos de utilización.

¹ GONZÁLEZ MUÑOZ, J.M. & TEJERO ROBLEDO, F. (1998). *Bibliografía general sobre el Valle del Tiétar (Ávila)*. Madrid: Ed. Sociedad de Estudios del Valle del Tiétar. Serie Monografías Sevot nº1.

En relación con la zona Noroeste de la provincia de Ávila puede consultarse:

CASTILLO DE LA LASTRA, A. DEL (1992). *Molinos de la zona de Piedrabita y El Barco de Ávila*. Ávila: Ed. Institución Gran Duque de Alba de la Excm. Diputación Provincial de Ávila, Monografías de Arte y Arquitectura ábulenses /3, 208 p.

1. Caracterización hidrogeológica del término municipal de Casavieja.

1.1. Encuadre geológico y geomorfológico.

La zona se encuentra delimitada entre la vertiente meridional de Gredos (Ávila) y el bloque del Piélagos (Toledo), en cuya fosa transcurre el río Tiétar². Este presenta una longitud de unos 150 kilómetros y una pendiente media del 0,62 %. Es un afluente del Tajo, a cuya cuenca pertenece esta zona meridional de Ávila. El paisaje se caracteriza por una topografía de carácter torrencial y un escalonamiento vegetal. El modelado de ladera está en función de una diferencia de altitud alrededor de 2000-2200 metros en la divisoria y unos 400-500 en fondo de valle. La incisión fluvial ha aprovechado un sistema principal de fracturas. Las gargantas las han utilizado igualmente, como posiblemente los contactos entre abanicos.

El Alto Tiétar presenta, fundamentalmente, las siguientes litologías³:

1. Rocas plutónicas ácidas:

- Facies graníticas heterogéneas con enclaves.
- Granodioritas de grano medio.
- Granodioritas foliadas con enclaves.
- Leucadamellitas porfídicas.

2. Rocas granitizadas por las intrusiones.

- #### 3. Rocas Filonianas que han intruido sobre las graníticas. Son principalmente Pegmatitas, Aplita y Cuarzo. Ocupan un volumen importante.

4. Rocas sedimentarias del Terciario y Cuaternario.

- Conglomerados y Arcosas (Mioceno inferior?). Se localizan de manera fundamental en el fondo de valle.
- Materiales Cuaternarios de terrazas y glacia-terrazas del río Tiétar, así como depósitos torrenciales, fluvio-torrenciales (conos de deyección, depósitos de fondo de cauce y depósitos frontales), gravitacionales y mixtos.

Las tres primeras podrían definirse como integrantes de un basamento que ha sufrido esfuerzos tectónicos, y la cuarta como cobertera sedimentaria.

El esquema tectónico puede sintetizarse, a grandes rasgos, con los trazos siguientes:

—Presencia de grandes fallas, no todas aflorantes, con una dirección NE-SW que conforman el sistema de horsts (ligeramente basculados hacia el Norte) y grabens; están en relación, algunas veces, con la distribución de facies graníticas.

—Fallas transversales a las anteriores de distribución de esfuerzos y que generan pasos naturales a través de los bloques levantados.

Estos granitos son principalmente el producto de una colisión intracontinental (?) con un origen crustal heterogéneo, existiendo un grupo sincinemático y otro postcinemático. Forman parte de un macizo antiguo producto de la Orogenia Tardihercínica que produjo las principales fallas condicionantes del relieve, con una reactivación reciente (Orogenia Alpina) que indujo ajustes dinámicos.

² Uno de los afluentes del Tajo.

³ Síntesis realizada a partir de puntual trabajo de campo y de las siguientes referencias bibliográficas:

—APARICIO, A.; BARRERA, J.L. & SANTOS, V. (1977). "Los granitos hercínicos sincinemáticos de la Sierra del Valle (sector oriental de Gredos, Sistema Central español) y sus relaciones con las series graníticas post-tectónicas", *Estudios geol.*, 33, p. 575-580.

—GARCÍA CACIHO, L. & APARICIO YAGÜE, A. (1987). *Geología del Sistema Central español*, Madrid: Ed. CSIC & Consejería de Política territorial, 32 pp. y dos mapas.

—GARZÓN HEYDT, M.G. (1977). "Estudio preliminar de la Morfología de la zona comprendida entre Talavera de la Reina y Arenas de San Pedro (Borde Meridional de la Sierra de Gredos)". *Trabajos del Neógeno y Cuaternario*, nº 6, p. 85-91 y un mapa.

—PEDRAZA GILZANZ, J. (1994). "Sistema Central", en *Geomorfología de España* (Ed. Coord. Gutiérrez Elorza, M.), Madrid: Ed. Rueda, p. 63-96.

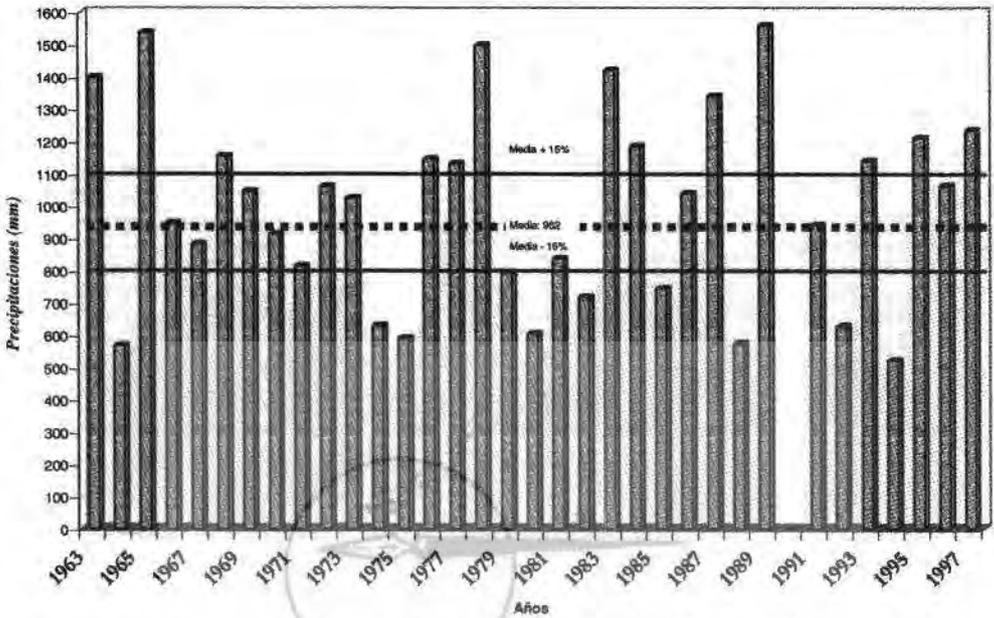


Fig. 1. Yetograma anual (Estación pluviométrica de Casavieja).

En el término municipal de Casavieja la topografía se sitúa entre 2000 metros de la divisoria y los 400-500 del fondo de fosa. Los principales afloramientos graníticos están en la franja de mayores elevaciones (1300-2000 m), mientras que el resto corresponden a rellenos sedimentarios producto de la erosión; son principalmente abanicos fosilizados y depósitos torrenciales. La existencia de esa diferencia de altitud en aproximadamente unos 10 km N-S hace que la pendiente sea un factor determinante. Este hecho incidió en la bancalización de la ladera en el Alto Tiétar como remedio a la escasez de espacio explotable. Los suelos están formados principalmente por tierras pardas sobre granito. Presentan una profundidad variable y un contenido en humus pequeño o medio. Existe un amplio sistema de gargantas y torrentes con pequeños conos de deyec-

ción y ligera incisión. Presentan influencia pluvio-nival y/o pluvial. Son cauces permanentes o semipermanentes donde aflora la escorrentía subterránea de los materiales sedimentarios de la cobertera. Todos estos arroyos (Cereceda, Rojuelos, etc...) alimentan lateralmente al Tiétar.

1.2. Análisis de las precipitaciones en el término municipal de Casavieja.

La población de Casavieja forma parte de la cuenca hidrográfica del Tajo.

Se conocen series de Precipitación en Casavieja desde 1960, existiendo una laguna en la correspondiente al año hidrológico 1990-1991. Los datos ⁴ de precipitación proceden del Instituto Nacional de Meteorología. Los datos aprovechables se sitúan entre 1963 y 1998, es decir, un registro de

⁴ En el presente estudio, dado su carácter local, no se ha analizado la fiabilidad de los mismos. El chequeo de su calidad es un trabajo que ayudará a detectar errores en los mismos: medición, transcripción, etc. La correlación estadística entre series (correspondientes a años idénticos con estaciones de referencia) procedente de una misma cuenca es un método que puede corroborar la fiabilidad de los datos; la posterior corrección de los errores es otra aportación de calidad.

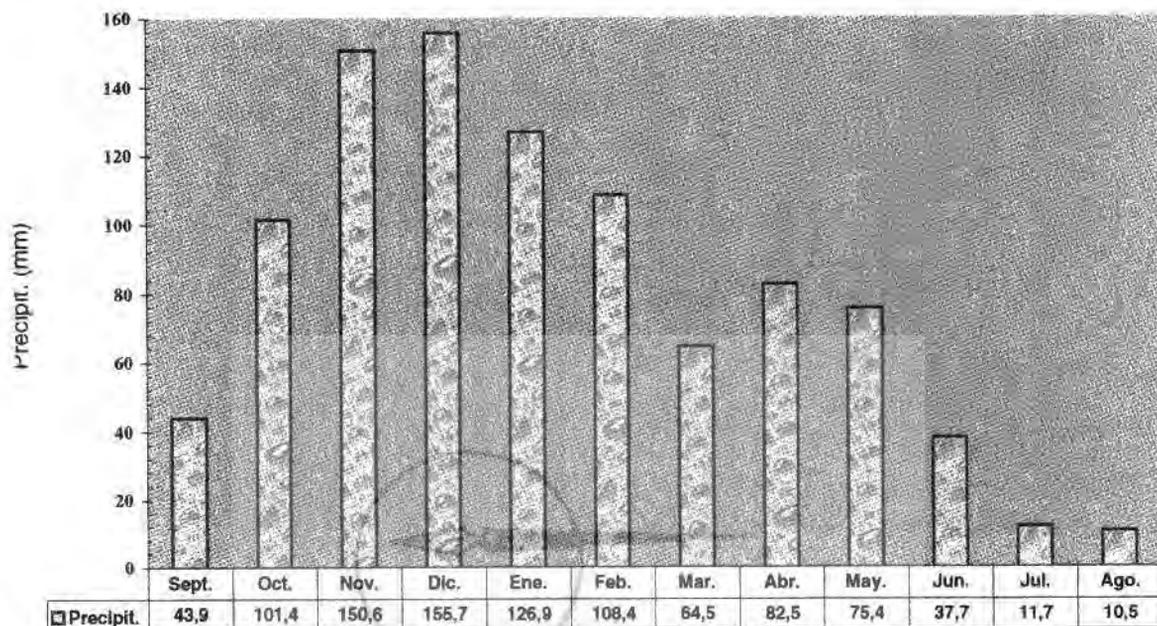


Fig. 2. Precipitaciones medias mensuales (Casavieja)

treinta y cinco años. No ha sido contrastada la fiabilidad de los datos con otras estaciones cercanas. La estación pluviométrica está ubicada a 542 m de altitud. Esto puede introducir un sesgo de error en los datos, ya que la orografía es uno de los factores fundamentales que regulan las precipitaciones. Está posicionada en los parámetros geográficos siguientes: Longitud 04^o 45' W (respecto al Meridiano de Greenwich) y Latitud 40^o 16' (respecto al Norte). Se encuentra en la Casa Forestal de Casavieja ⁵. En este caso utilizaremos los datos de una sola estación, lo que oferta un carácter meramente local y orientativo a los resultados.

La media general de precipitaciones ⁶ en el Valle del Tiétar en el período 1951-1988 fue de 1067 mm. Por el contrario

analizando los datos de Casavieja se obtiene una precipitación media o módulo pluviométrico anual de 962 mm ⁷, que se sitúa por debajo de la anterior. En la figura 1 se observa el Yetograma ⁸ correspondiente a los años hidrológicos 1963-1964 a 1997-1998. Se han utilizado dos datos de corte, más y menos el 15%, para la determinación del carácter de los años. Se deduce entonces de esta serie que existen:

- 13 años húmedos (38%)
- 11 años medios (31%)
- 11 años secos (31%)

Las precipitaciones medias mensuales de la serie correspondiente a la estación pluviométrica de Casavieja se muestran en la figura 2. Se observa claramente que los

⁵ Calificada como buena debido a que es atendida por personal con adecuada formación (Vid. NICOLÁS, J. P. DE; CASADO, I. G. & SANJUAN, J.G. (1979). *Climatología básica de la subregión de Madrid*, Madrid: ed. COPLACO)

⁶ FERNÁNDEZ GARCÍA, F. & GALÁN GALLEGU, E. (1993). "Las precipitaciones en el Valle del Tiétar. Aspectos metodológicos", en *Aportaciones al homenaje al profesor Luis Miguel Albetosa* (coordinación: Departamento de Historia y Geografía de la Universitat Rovira i Virgili de Tarragona), Tarragona, p. 75-89.

⁷ Para su obtención se ha realizado una media aritmética de los datos.

⁸ Histograma de precipitaciones.

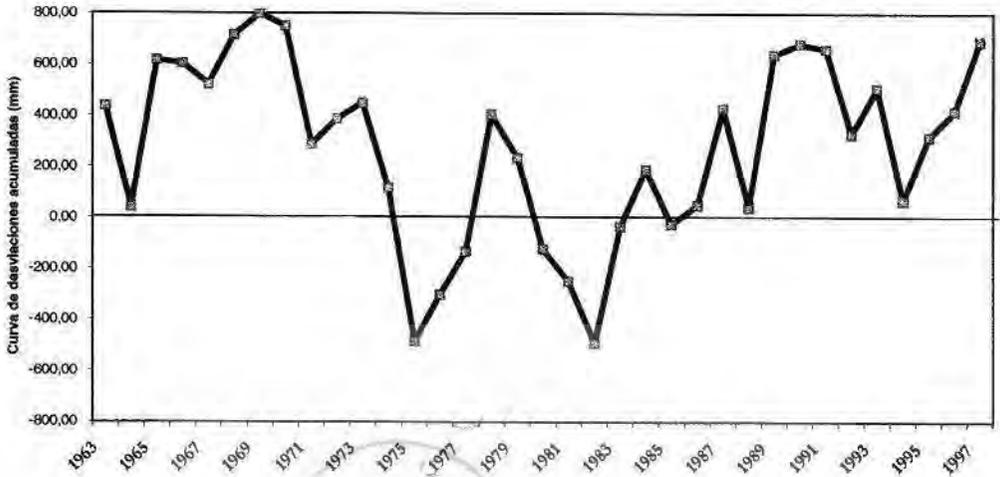


Fig. 3. Curva de desviaciones acumuladas (Casavieja)

mínimos se registran en los meses de junio, julio y agosto. Los máximos se reparten en los meses de noviembre, diciembre y enero.

El establecimiento de las secuencias pluviométricas húmedas y secas se ha realizado mediante la curva de desviaciones acumuladas⁹ (ver figura 3). A grandes rasgos, la pendiente positiva de la curva indica un año húmedo; por el contrario la pendiente negativa hace referencia a un año seco. Con esos datos se pueden establecer, de manera general, tres periodos en la distribución de las precipitaciones:

- 1963 a 1971: Período húmedo.
- 1971 a 1988: Período medio-seco.
- 1971 a 1997: Período húmedo con intervalo seco a inicio de los años noventa.

Una serie de factores dinámicos, de índole general y otros fisiográficos, más relacionados con la orientación del valle (NW-SW) y el relieve explican, a grandes rasgos, la climatología del Tiétar. Las precipitaciones se deben principalmente a un frente frío o a las condiciones oro-

gráficas. El mínimo de precipitaciones que se registra en verano es fruto de situaciones anticlónicas por el desplazamiento latitudinal de la circulación tropical y de la presencia del conocido anticiclón de las Azores. Las épocas más lluviosas se registran principalmente en invierno, primavera y otoño. Esto es debido fundamentalmente a la perturbación atmosférica clásica de las zonas templadas con masas de aire húmedo, que suelen proceder del Atlántico. No se puede olvidar la fuente de precipitaciones que originan las tormentas, tanto de finales de primavera como de inicio del otoño. Estas se producen o por llegada de aire frío por niveles altos de la atmósfera o debido al calentamiento de las masas de aire en contacto con el suelo.

2. Breve reseña histórica de la villa de Casavieja.

La primera cita histórica de Casavieja se remonta al siglo XIV. Desde su creación quedó encuadrada en el Estado de la Adrada, pero siendo la población más ale-

⁹ Al no existir datos de precipitaciones completos referente al año hidrológico 1990, para la construcción de la curva se ha utilizado la media de los años anteriores.

jada y limitando con el vecino Estado de Mombeltrán, a través de la villa de Mijares. La concesión de villazgo le vino en la segunda mitad del siglo XVII; siendo a partir de la centuria siguiente cuando se inició su despegue demográfico. Fue una de las localidades de mayor población del Alto Tiétar durante los siglos XIX y XX; aunque a partir de la Guerra Civil comenzó a decrecer su demografía ¹⁰.

3. Gestión tradicional de los recursos hidráulicos de Casavieja (Ávila).

La confluencia de los factores fisiográficos

que es asegurar el riego en los meses de junio, julio y agosto. Las precipitaciones en dichos meses giran entorno a 37, 7 mm; 11, 7 mm y 10,5 mm. Por ello es necesario embalsar agua para riego. Suelen alimentarse a partir de un arroyo o garganta, o incluso de una fuente. El caudal en verano se reduce, siendo insuficiente por sí mismo para el riego.

En la tabla 1 se incluye una lista resumida de las principales albercas existentes en Casavieja: Su construcción es bastante simple. El muro frontal se construía inicialmente como un tapial de tierra y piedra. A mediados del siglo XX, algunas se

Denominación ¹¹	Alimentación	Estado actual	Construcción (muro frontal)	Uso actual
<i>Las Navas</i>	Arroyo a través de prado	Buena conservación	Tapial de tierra y piedra	Frecuente
<i>Prajo Martín 1</i>	Fuente	Destruída	Tapial de tierra y piedra	
<i>Prajo Martín 2</i>	Arroyo	Destruída	Tapial de tierra y piedra	
<i>Prajo Martín 3</i>	Arroyo a través de reguera	Abandonada por construcción de estanques de cemento.	Muro de piedra y cemento	
<i>Prajo Martín 4</i>	Reguera	Buena conservación	Tapial de tierra y piedra	Frecuente
<i>Prajo Martín 5</i>	Reguera y manantial	Buena conservación	Tapial de tierra y piedra	Frecuente
<i>Torrejón 1</i>	Fuente (pilón)	Destruída	Tapial de tierra y piedra	
<i>Rojuelos</i>	Arroyo Rojuelos	Mediana conservación	Piedra y tierra	Esporádico
<i>Calderilla</i>	Arroyo	Mediana conservación	Marmita de gigante	Abandonada
<i>Chorrío</i>	Arroyo Rojuelos	Buena conservación	Marmita de gigante	Esporádico

y de los económico-sociales, en Casavieja, ha incidido de manera fundamental en la gestión tradicional del agua. Las precipitaciones existentes, la climatología y las condiciones del terreno marcaron la pauta principal de su aprovechamiento. La expansión de la población, la necesidad de convertir tierras de secano en regadío y la molienda de cereales fueron directrices de igual importancia para su uso.

3.1. Albercas: construcción, elementos y modo de empleo.

Las albercas cumplen un objetivo principal

realizaron con piedra y cemento. En este caso ofertaban una contención más efectiva del agua y tenían un menor mantenimiento. En algunos casos este muro frontal se realizaba en un arroyo, por lo que las paredes de las fincas laterales servían para la alberca. Otras se construían excavando un volumen. El orificio del muro frontal, utilizado para la evacuación el agua acumulada, se denomina *Albañal*. Se suele construir con un tubo que atraviesa el muro frontal en su parte inferior. Ese agujero se tapaba con un trozo de cesped apretado o con un tapón de corcho. En ambos casos con una vara que se introdu-

¹⁰ GONZÁLEZ MUÑOZ, J.M^a (1996). *Historia y vida de Casavieja - Valle del Tiétar*, Madrid: Ed. Demiguel, pp. 16-227.

¹¹ La denominación original procede principalmente del paraje en el que se está o estuvo ubicada.

Tabla nº 2

Ubicación y denominación	Centeno (fanegas)	Trigo (fanegas)
Arroyo de la Cereceda		
Pedro Jiménez	16	4
Joseph González	16	4
Catalina Sierra Peinado ¹⁴	32	8
Agustín García	32	8
Miguel Roano (vecino de <i>La Iglesuela</i>)	20	6
Felipe y Manuel Sánchez Romano	20	6
Arroyo de Rojuelos		
Francisco Sánchez Pascual	Sin uso por falta de agua	

cía se procedía a su destape para el riego. Algunas se construían utilizando las *Marmitas de gigante (Potholes)* que son producidas por la erosión puntual de las corrientes de agua que discurren sobre rocas graníticas (ver figura 4).

Se solían utilizar principalmente para el riego de pequeños huertos y prados. El volumen de agua embalsada es muy variable, dependiendo de la disponibilidad, uso, etc...

3.2. Molinos de harina.

3.2.1. Desarrollo histórico

La Ordenanzas Municipales de la villa y tierra de la Adrada¹², procedentes de inicio del siglo XVI, ofertan unos de los primeros datos sobre presencia de molinos en esta comarca. Estos se concentraban esencialmente en el río de los molinos de la Adrada, y el molino de Çagui y del Fresno en Sotillo de la Adrada. Dichos molinos aprovechaban las abundantes gargantas que ofertan las laderas de Gredos para la transformación del cereal en harina.

En relación con la villa de Casavieja, el Catastro de Ensenada de septiembre de

1751¹³ aporta cuantiosa información sobre los molinos y su uso. La Tabla 2 sintetiza esta información.

Casavieja era la localidad del Estado de la Adrada que mayor número de molinos poseía en su término municipal¹⁵. La presencia de estos en el resto de poblaciones indica una industria asentada que complementaba la producción agraria. Este Catastro documenta, además, la presencia de un molino de aceite de José y Gaspar Sánchez, y de Francisco Jiménez Riles; así como de un batán en la garganta de la Cereceda propiedad de Josefa González y de Francisco Martín.

La presencia de molinos harineros y uno de aceite está igualmente referenciada a mediados del siglo XIX¹⁶.

En 1860 el arroyo de la Cereceda aparecía bajo la denominación de garganta de los molinos¹⁷ por la pervivencia de los molinos harineros. En la última década del siglo XIX las aguas de dicho arroyo estaban tradicionalmente acotadas¹⁸ durante los meses de julio-septiembre. Los molinos las utilizaban desde el martes a la puesta del sol hasta el sábado a la salida de este. La villa de Piedralaves debía aprovecharse de estas aguas desde el amanecer del sábado hasta la puesta de sol del domingo.

¹² CHAVARRIA VARGAS, J.A. (1997) *Toponimia del Estado de la Adrada según el texto de Ordenanzas (1500)*, Ávila: Ed. Institución Gran Duque de Alba de la Excm. Diputación Provincial de Ávila, p. 76.

¹³ ARCHIVO HISTÓRICO PROVINCIAL DE ÁVILA, *Catastro de Ensenada, Casavieja*.

¹⁴ Arrendado por la mitad de la producción a Francisco Robledo,

¹⁵ YAÑEZ SÍNOVAS, J.M. (1993). "El Estado de la Adrada a mediados del siglo XVIII según el Catastro de la Ensenada", *Cuadernos Abulenses*, nº20, p. 11-57.

¹⁶ MADDOZ, P. (1984). *Diccionario geográfico-estadístico-histórico de España y sus posesiones de Ultramar 1845-1850*, Ávila. Valladolid: Ed. Ambito.

¹⁷ *Censo de España de 1860, clasificación de los habitantes por sexo, estado civil, edad,...*, 1860, p. 11.

¹⁸ ARCHIVO MUNICIPAL DE CASAVIEJA, *Actas sesiones 1872-1900*.



Fig. 4. Pothole de El Chorrillo, reutilizado como alberca

Tabla n° 3

Nombre y apellidos	Fecha de nacimiento	Lugar de nacimiento
Rafael Hernández Martín	24-10-1893	Casavieja
Angel González Dorada	2-8-1876	Casavieja

El resto del tiempo el municipio de Casavieja utilizaba esta garganta de la Cereceda¹⁹.

En el padrón de 1935 de Casavieja²⁰, varias personas se dedicaban a la molinería (ver Tabla 3)

En mayo de 1963 el molino harinero de la Tinaja y otros de su proximidad seguían en uso como puede deducirse del siguiente extracto de un acta celebrada en el Ayuntamiento de Casavieja²¹: "Se dió conocimiento a la corporación de una solicitud presentada por don Rafael Hernández Martín y varios vecinos más, quienes manifiestan que hallándose derruido el puente que conduce a los molinos de las Tinajas, cuyo puente es sumamente necesario para poder transitar por el camino que conduce a los molinos maquileros de la Tinaja de suma necesidad para los vecinos de esta villa..."

Desde fines del XVIII al siglo XX, Los

molinos tuvieron una fundamental incidencia en el desarrollo social y económico de la villa de Casavieja. Todos ellos utilizaban la energía hidráulica para moler grano y producir harina. Esta constituyó durante siglos la base de la alimentación. Hasta bien entrada la segunda mitad del siglo XX los vecinos de Casavieja amasaban y cocían su propio pan en los hornos que existían en los diferentes barrios. Pero no sólo cumplieron una función operativa, sino que fueron integrándose en la cultura y tradición popular. Se convirtieron en puntos de referencia, lo que les dotó de una peculiar vida social y ritual.

En el siglo XVIII había constancia de seis molinos harineros en la Garganta de la Cereceda, en el presente siglos quedan restos de al menos nueve. Esto indica un aumento de construcciones y de necesidades de molienda en dicho período.

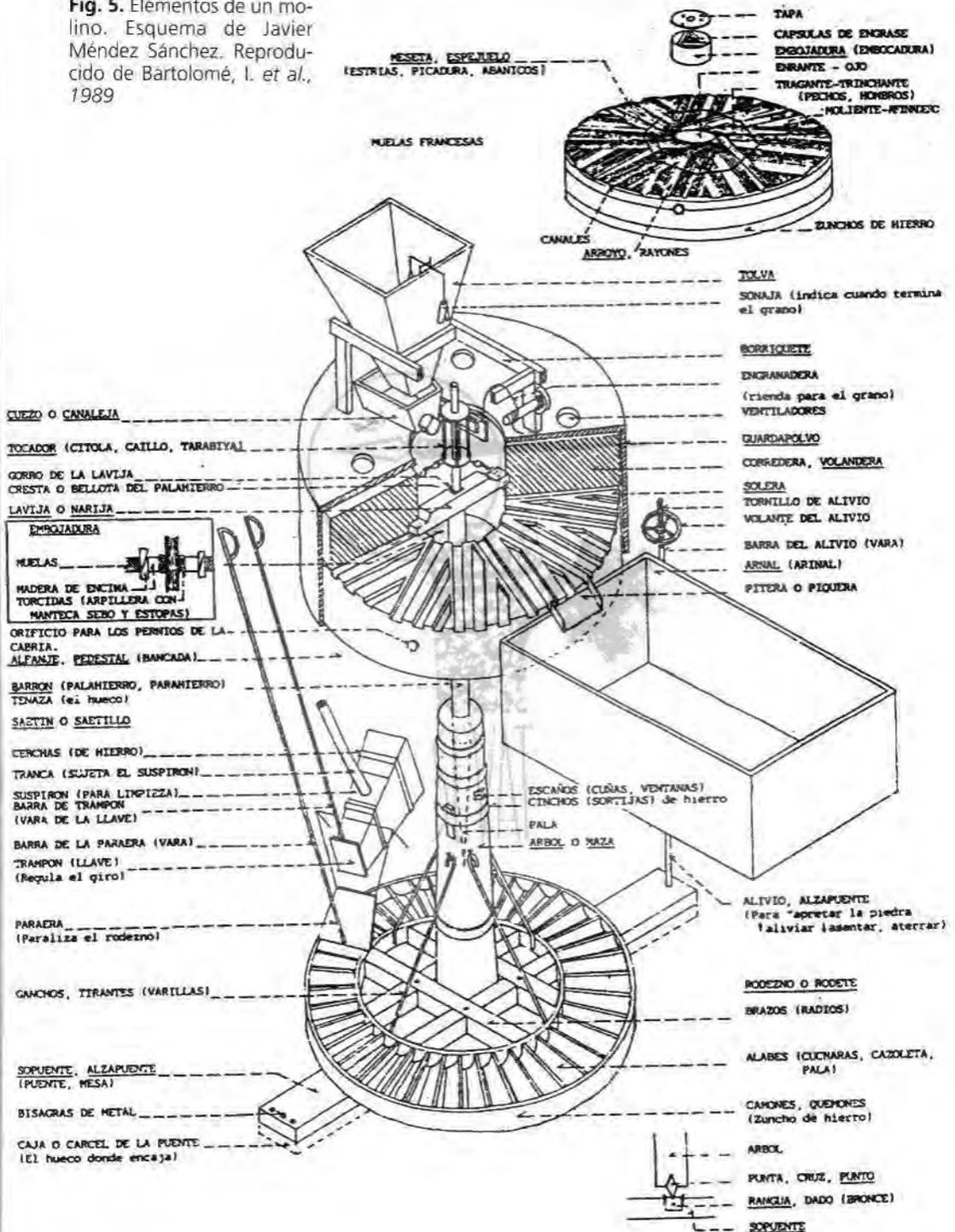
Por lo expuesto en el presente capítu-

¹⁹ Cuando en el último tercio del siglo los molinos dejaron de utilizarse, el acotamiento siguió vigente. El agua pasó pues a utilizarse íntegramente para el riego.

²⁰ ARCHIVO MUNICIPAL DE CASAVIEJA. *Padrón de habitantes de 1935 (Casavieja)*.

²¹ ARCHIVO MUNICIPAL DE CASAVIEJA. *Actas, principia el 18 de mayo 1962, termina el 20 septiembre 1963*.

Fig. 5. Elementos de un molino. Esquema de Javier Méndez Sánchez. Reproducido de Bartolomé, I. et al., 1989



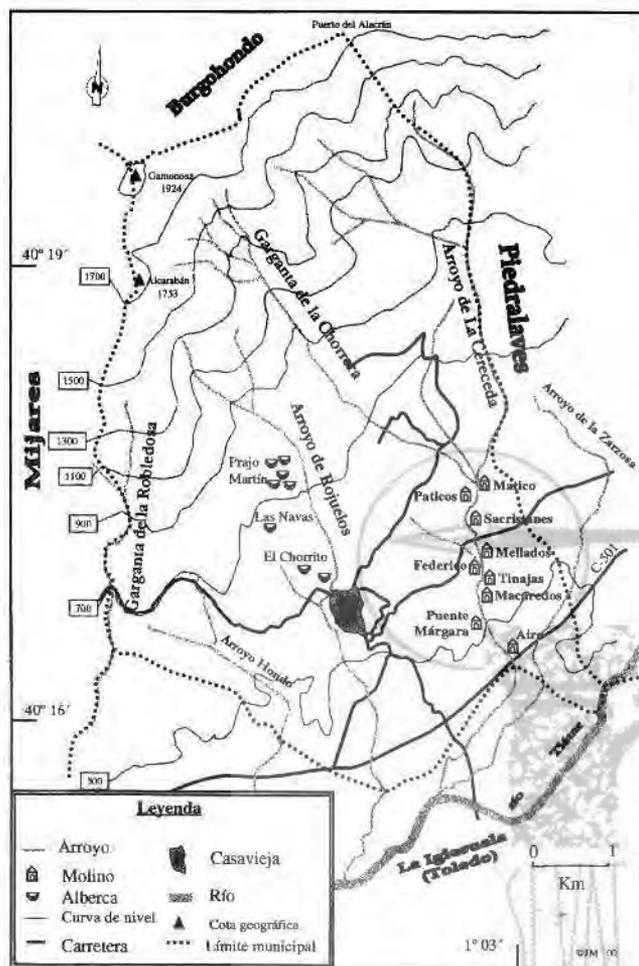


Fig. 6. Mapa geográfico de Casavieja

lo, la molinería ha sido parte integrante de esta población, al menos, entre el siglo XVIII y el último tercio del siglo XX.

3.2.2. Descripción actual

Los molinos de Casavieja son todos de rueda motriz horizontal, es decir molinos de *rodezno*.

Se encuentran ubicados en la cercanía de la una garganta, sobre todo aprovechando un desnivel topográfico. El agua es captada del arroyo aguas arriba, desviándola por medio de una reguera hasta la cacera²². Esta última conecta con el cubo, que es un conducto inclinado que lanza el agua sobre el rodezno. Este se construía aprovechando el desnivel natural. La cacera se encuentra a mayor altitud que el rodezno, por lo que hace gira las paletas del rodezno. Ese giro es transmitido a través de un eje a una muela²³ móvil (*Volandera*) que es la que tritura el grano al girar sobre otra fija (*Solera*).

La figura nº 5 ilustra los términos indicados anteriormente²⁴.

Las edificaciones donde se alojan estos suelen ser de construcción simple, con una planta principalmente. Presentan una estructura elemental a base de mampostería de escasa calidad y de muros de carga perimetral. La planta es principalmente cuadrangular. Muchas veces muestran cimientos en los afloramientos graníticos de la orilla de las gargantas. Poseen principalmente un solo rodezno. Constan de dos alturas; la inferior (*infierno o bóveda*) era el lugar donde se alojaba el rodezno y por donde se evacuaba el agua hacia el arroyo. En el piso de arriba, que puede tener entrada a nivel del suelo, era donde se acomodaban los instrumentos de trituración. Los tejados eran a dos aguas con teja árabe y montados sobre ripias de madera. Son todos de un sólo rodezno y un único cubo.

El arroyo de la Cereceda presenta la mayoría de molinos de la villa de Casavieja²⁵: Paticos, Sacristanes, Mellaos, Federico, Molino y horno de las Tinajas, Macareno, Mágina y del Aire (Ver figura 6).

El Molino del Manco se encuentra en la Garganta de la Chorrera, a escasos metros

²² Depósito de agua.

²³ Cilindros de piedra labrados.

²⁴ Figura procedente de:

BARTOLOMÉ MARCOS, I.; BERZAL SIGUERO, A. & MÉNDEZ SÁNCHEZ, J. (1989) "Máquinas de agua de la sierra de Madrid", en *Los Molinos: cultura y tecnología* (Coordinador: Elías, L.V.), Madrid: Centro de Investigación y Animación Etnográfica & Instituto de Conservación y Restauración de Bienes Culturales, p. 52-72.

de la unión de esta con la Garganta de la Cereceda. Se encuentra sin techumbre y casi derruido; sólo quedan sus muros de piedra. El Cárcavo ²⁶ presenta un dintel de madera y mampostería de piedra. Es uno de los más reducidos en lo que a tamaño se refiere. La Cacera, canal que conducía el agua hacía el molino, se encuentra perpendicular a la garganta. Está bien comunicado con un camino que le conecta con el molino de los Paticos. Esta ruta discurre de manera paralela al arroyo y termina en el propio molino.

El Molino de los Paticos es el primero, de Norte a Sur, que se encuentra en el Arroyo de la Cereceda. Se halla también casi derruido, conservándose únicamente las paredes de piedra. Entre sus restos destacan la botana ²⁷ de madera. La Cacera está orientada perpendicularmente a la garganta. El Cárcavo también tiene un dintel de madera. Presenta restos de una muela de granito de estrías rectas (16 cm. Altura, 129 cm, Diámetro). Esta sólo conserva un zuncho metálico.

El Molino de los Sacristanes es el que mejor estado de conservación presenta. Está completamente rehabilitado como vivienda. En su entrada se observa un rodezno de alabes rectos. La Cacera es perpendicular al discurrir del arroyo.

El Molino de los Mellados sólo conserva las cuatro paredes de piedra, estando el tejado hundido. Este último era a dos aguas con teja árabe. Presenta por su parte una cacera orientada paralelamente a la Garganta de la Cereceda. El Cárcavo presenta un dintel de madera, conservándose la botana de madera; no se ha preservado el rodezno. Tiene cuatro muelas de caras paralelas y estrías rectas con excelente estado de conservación. Dos de ellas son artificiales del tipo Laferté con dos zunchos metálicos estrechos. Presentan un diámetro exterior de 130 cm, una altura de de 25



Fig. 7. Fachada suroeste del molino Federico (Casavieja).

cm y diámetro interior (Entrante) de 29 cm. Las otras dos son naturales (Pegmatita?) con dos zunchos metálicos, uno fino y otro grueso. Las medidas de estas son: diámetro exterior de 126 cm. Entrante de 33 cm, y altura de 17 cm.

El molino Federico es uno de los de mayor tamaño (ver figura 7). Presenta las fachadas revocadas con mortero de cal y arena. Tiene ventanas en ladrillo macizo. El tejado está derruido, manteniéndose únicamente los muros. La Cacera está ubicada perpendicularmente al curso de la Garganta de la Cereceda. No se han conservado la botana. El rodezno era de alabes rectos y estaba en 1995, habiendo desaparecido posteriormente. Se observan dos muelas de granito a estrías rectas con forma troncocónica (130 cm de diámetro externo, 19 de Entrante y 15 cm de altura). No presentan zunchos. Se han conservado además dos muelas artificiales con dos zunchos grandes. Estas registran una inscripción que indica su procedencia: *Société Générale Meulière La Ferté - Sous-Jouarre* ²⁸. Existe además un torno que era una especie de mástil que se utilizaba para

²⁵ GONZÁLEZ MUÑOZ, J.M. (1995).- "Los molinos de Casavieja", *Avila Semanal*, nº 176, p. 24

²⁶ Cubículo inferior del molino donde se alojaba el rodezno, y por el que evacuaba el agua.

²⁷ Estructura conectada con el cubo que orientaba el agua hacia el Rodezno.

²⁸ Pequeña localidad francesa de la región d'Île de France, Departament de Seine et Marne (77). Población famosa por su cantera de muelas de molino donde llegaron a trabajar 400 personas.



Fig. 8. Rodezno del molino de las Tinajas (Casavieja).

mover las muelas. En 1995 se conservaba además una cabría²⁹ de media luna partida, pero que actualmente ha desaparecido. Esta última era la que enganchaba las muelas.

El molino de las Tinajas se ha conservado casi íntegro, aunque ya sin uso. El edificio se mantiene todavía en pie. Está construido en piedra con ventanas de ladrillo. El Cárcavo presenta dintel de madera. La Cacara está perpendicular al arroyo. Es uno de los pocos que ha conservado un rodezno de 122 cm de diámetro (ver figura 8) que es de alabes rectos (25 cm de largo y 11 ancho). El cubo está compuesto de tubos de cemento.

El molino de los Macaredos se encuentra derruido, conservándose únicamente las paredes de piedra. La cacera está ubicada perpendicularmente a la Garganta de la Cereceda. El Cárcavo presenta un arco de piedra entera de granito. Se han conservado restos de dos muelas de granito de estrías rectas. Existe otra muela (posiblemente artificial –Cuarcita?–) con 117 cm de diámetro exterior, un entrante de 30 cm y una altura de 28 cm (ver figura 9). Sólo conserva un zuncho, y muestra una inscripción que indica su origen: *Dordogne solide*³⁰.

El Molino del Puente de la Mágina está sin tejado y en ruinas. Se conservan parte de los muros. Las muelas se han hundido sobre el rodezno que está enterrado por estas y escombros. El dintel del cárcavo es una viga de piedra. Presenta dos muelas enteras de La Ferté (ver figura 10), con la siguiente inscripción: *Grande Société Meulière Dupety-Orsel & cie, La Ferté –Sous-Jouarre (France)*. Las dimensiones de estas son las siguientes: 130 cm de diámetro externo, 30 cm de entrante y una altura de 20 cm. El rodezno es de alabes rectos. La entrada de agua era perpendicular a la garganta. Por debajo de este molino a escasos metros, se encuentra otro edificio que pudo ser otro molino. Está completamente cerrado y se observa intacta una cacera.

El molino del Aire es el más meridional de cuantos se encuentran en la Garganta de la Cereceda. Está también en ruinas, conservándose únicamente las paredes de piedra y la Cacara. Debe de haber sido uno de los últimos en caer en desuso, debido a los múltiples retoques de cemento que presenta la reguera y la cacera.

3.3. Aguador y turnos de riego.

Los aguadores eran personas encargadas de establecer los turnos de riegos. El agua

²⁹ Brazos articulados que se enganchaban en dos orificios de las muelas.

³⁰ Procedente del Sudoeste de Francia; Region d'Aquitaine, Departement de la Dordogne.

de las diferentes gargantas era demandada principalmente durante el periodo de junio-agosto, cuando se minimizan las precipitaciones. El desvío del agua de la garganta se establecía por medio de regueras y quitaderos. En este sentido se establecía un complejo sistema de bifurcaciones que había que taponar para guiar el agua a la finca deseada. Por este motivo el alejamiento de la finca respecto al cauce de la garganta podía ser considerable. Esto hacía que el regante estuviese expuesto a que durante el momento de uso del agua, otro potencial regante abriese esos quitaderos y le dejase sin agua. Este hecho podía ocurrir con o sin intención, pero la mayoría de las veces el altercado estaba a la orden del día. Para evitar estos problemas se estableció la persona del regador, que era quien indicaba los turnos de riegos. Normalmente los fijaba por orden desde la garganta hasta la finca más alejada. Cada regante aportaba una cantidad que se utilizaba para pagar los servicios del regador.

Normalmente esta persona era designada desde el ayuntamiento³¹ como indica el pleno de 27 de marzo de 1958: "Se puso en conocimiento de la corporación la necesidad de acordar lo procedente sobre el régimen de distribución de aguas de riego de las gargantas de Rojuelos y Chorrera, en la temporada de verano, en evitación de los incidentes y reyertas que se producen al querer hacer su aprovechamiento todos los vecinos al mismo tiempo... Se acuerda por los motivos antes expuestos el designar vigilantes encargados de la distribución de esta agua para riegos..."

La figura del aguador estuvo implantada en la villa hasta finales de los años ochenta.

4. Conclusiones y recomendaciones.

La gestión tradicional del agua oferta múl-



Fig. 9. Restos de diferentes muelas del molino de Macareados (Casavieja).

tiples variantes en la historia de esta villa abulense. El agua siempre ha sido de vital importancia en la vida de esta zona meridional de Ávila. Era el factor principal que hacía aumentar la diversidad y productividad de una explotación agraria y ganadera, y además ofertaba energía asequible para la molienda.

Las albercas se encuentran en un desigual estado. Una parte, todavía en uso, se encuentra preservada. El resto en pocos años es posible que desaparezcan. Sería posible intentar su integración, como medida de conservación, en programas de actividades de alguna casa rural. Podrían ser un complemento al cultivo de una pequeña huerta.

³¹ ARCHIVO MUNICIPAL DE CASAVIEJA, *Libro de Actas 1958-1959-1960*.



Fig. 10. Taller de preparación de las muelas de la Société Générale de la Ferté—sous Jouarre—. (Cortesía d'Amis des Moulins d'Ile de France).

Los molinos se instalaron en las orillas de las gargantas, estando fuertemente integrados en el entramado socio-económico. Eran construcciones de un único rodéno horizontal, con predominio de muelas francesas (*La Ferté—Sous Jouarre—*). Por su capacidad de molienda eran principalmente utilizados para la economía principal de autosuficiencia/subsistencia establecida en esta zona bancaizada de montaña. Existía únicamente, al menos durante el siglo XIX, una pequeña exportación de productos a las provincias de Madrid y Toledo.

El actual estado de muchos molinos, salvo contadas excepciones, es lamenta-

ble. La posibilidad de ponerlos en funcionamiento es económicamente inviable. Pero lo obvio es la recuperación de los utensilios preservados. Deberían existir actuaciones municipales, en conjunción con los dueños de los edificios, para intentar recoger cuanto material sea posible. La posibilidad de integrar este material en un museo es una decisión que podría dotarlo de utilidad pedagógica y cultural.

Las construcciones pueden ser aprovechadas en una red de actividades de turismo rural. En Europa existen varios casos de reconstrucción de molinos harineros³². Unas veces son simplemente rehabilitados, otras reconvertidos en museos, o incluso se adecuan como hotel/restaurante. Son actuaciones difícilmente exportables en su conjunto, pero que puntualmente pueden ser utilizadas como análogos. Los molinos que en mejor estado se encuentren podrían repararse, quizá incluyéndolos en el plan de trabajo de alguna Escuela Taller. El no hallarse ninguno en el casco urbano de Casavieja, dificulta, *a priori* su transformación en instalación hostelera; pero no debería ser un obstáculo insalvable para alguna iniciativa privada o pública.

Este patrimonio arquitectónico se encuentra, salvo algunas excepciones³³, en un fase de predesaparición irremediable. La concienciación y rápidas actuaciones podrían evitar su destrucción.

³² Sirvan los siguientes, únicamente, como meros ejemplos indicativos:

España: Molino de la Acebeda, Sierra Norte de Madrid (www.sierranorte.com/molinoacebeda/)

Molino del Santo, en el borde del Parque natural de Grazalema—Serranía de Ronda— (www.serraniaronda.org/)

Francia: Molino Durdent, Normandíe (<http://www.multimania.com/moulindurdent/index.html>)

Reino Unido: Molino de Haxted, cerca de Edenbridge—Surrey— (<http://www.mistral.co.uk/hammerwood/haxtmill.htm>)

Molino Gants, East Somerset (<http://www.gantsmill.co.uk/location.htm>).

³³ Molino de los Sacristanes y de las Tinajas.

Antonio Valle Martín

“El bosque cósmico”: Un conjunto escultórico para la sierra de Gredos.



1. Introducción

A principios de 1991, un carismático y preocupado alcalde, Benito Cañadas, motivado entre otras cosas por el embellecimiento estético de su pueblo, Santa Cruz del Valle, hermoso y agradable lugar de la provincia de Ávila de gentes sencillas y orgullosas, emprende la tarea de encargar de nuevo, una obra, esta vez escultórica. Su ubicación en el “Mirador del Chorro”, privilegiado balcón natural de forma semicircular, situado a las afueras de la población, en el margen izquierdo de un recodo de la carretera que comunica con San Esteban del Valle, otro hermoso lugar, situados todos en el Valle denominado de las Cinco Villas.

A su derecha y sobre la carretera, en un plano superior, se encuentra una “era” circular (ver figura 1), de basamento gra-

nítico, dónde no hace aún muchos años se trillaba el escaso cereal que por aquella zona se cultivaba, cuando la necesidad apretaba y el campo, su cuidado y sus frutos, eran más valorados. Esta “era” fue conservada milagrosamente del ataque de las excavadoras que en su momento insensiblemente intentaron ensanchar la carretera a su costa. Se quería permitir a los vehículos mayor desahogo y movilidad, pero consiguientemente mayor peligro por el aumento de su velocidad, para los transeúntes que cotidianamente y desde antaño utilizan esta vía para pasear o acceder a sus predios de trabajo. Fué una suerte para todos, evitar su destrucción gracias a la sensatez de las personas que se opusieron a ello, incluidas las autoridades locales, para regocijo directo de los que disfrutaban y siguen disfrutando de



Fig. 1. Era circular de solado granítico.

los bancos de descanso sobre ella ubicados y de los que como yo queremos conservar la memoria histórica de los pueblos, a través de sus construcciones autóctonas, sus costumbres y consiguientemente sus raíces culturales.

Este mirador, de tan sólo 725 metros de altura sobre el nivel del mar, aproximadamente los mismos que Santa Cruz del Valle, se sitúa frente al Puerto del Pico, de 1390 metros, y frente a la hermosa Calzada que lo escala. Desde él se observan también los pueblos de Mombeltrán, Cuevas del Valle y Villarejo del Valle, ofreciendo la riqueza y magnamidad del hermoso paisaje que todo lo envuelve. Se halla circundado por un jardín botánico o Arboleto, concebido para albergar las diferentes especies de árboles y arbustos autóctonos de la Sierra de Gredos. Con el tiempo, los árboles y arbustos han ido creciendo, habilitándose un pequeño camino que comunica las distintas especies entre sí. También han crecido los árboles que se plantaron detrás del conjunto escultórico, lo que ha generado un decorado natural que en primavera cubre parcialmente la vista del valle con su masa verdosa y compacta, que refuerza el colorido del "Bosque Cómico".

2. Diseño y simbología: La idea.

El proyecto, pues, fue concebido atendiendo a su entorno natural. En su diseño se optó por crear esculturas verticales que no recargaran o impidieran la visión natural del espléndido paisaje que se observa desde el mirador, integrándolo con los árboles que lo rodean y aprovechando el efecto lineal de la carretera que refuerza el diseño del conjunto y que permite al viajero sin bajar de su vehículo o al que lo visita a pie, observar perfectamente el mismo.

El reto merecía la pena. Esta zona cargada de historia ¹ debía seguir aportando novedades, demostrando que seguía "viva"; respetando su fisonomía e idiosincrasia, pero a la vez ofertando a sus habitantes y visitantes representaciones estéticas más actuales; pero que sobre todo no alterasen su entorno, al contrario de lo que suele ocurrir con buena parte de las actuaciones humanas, especialmente urbanísticas, a las que estamos diariamente acostumbrados a sufrir esteticamente ². El planteamiento básico, desde mi punto de vista, ha de traducirse en que la cultura en sí ha de seguir progresando, y que los pueblos, máximos representantes de esta, no han de quedarse relegados a la memo-



Fig. 2. El escultor y la maqueta de la obra

¹ Ver entrada Santa Cruz del Valle en: González Muñoz, J.M^º & Tejero Robledo, E. (1998). *Bibliografía general sobre el Valle del Tiétar (Ávila)*. Ed. Sociedad de Estudios del Valle del Tiétar, Serie Monografías SEVAT nº 1, p. 59.

² Troitiño Vinuesa, M.A. (1997). "Problemas territoriales y medioambientales en el Valle del Tiétar abulense", *Trasierra*, nº 2, p. 59-81.



Fig.3. Vista frontal del conjunto escultórico

ria histórica de lo que fueron o de lo que pudieron ser, a veces, congelados en lo pintoresco y viviendo de sus rentas. Hay que conservar lo que se tiene, y protegerlo, pero también integrar lo actual con sumo tacto y cuidado para no agredir a su entorno. El Mirador del Chorro, libre de cargas y condicionantes urbanísticos, permitía así aportar un planteamiento estético-plástico más libre, más contemporáneo, que habría claramente cambiado si su ubicación hubiera sido realizada dentro de la abordando en este caso un estudio diferente y planteándose una solución más figurativa.

Una vez clarificada esta idea básica, comencé a preparar los bocetos preliminares y estudiar el acabado de las piezas, inicialmente concebidas como monocromas, con tonalidades terrosas para las siete piezas de que iba a constar. Pero, muy pronto, me convencí de que pintando su superficie, iba a ofrecerse una nueva posi-

bilidad, inicialmente más alegre, pero dotando a cada color aplicado una carga simbólica que lo hiciera más interesante. El reto era también mayor, pues aportar color a una forma supone un mayor estudio de esta y un mayor tacto para no desequilibrarla, anularla o restarle importancia, ya que el color tiene su propia personalidad y reclama su propio valor espacial. Más tarde comprobaría este acierto, ya que el propio efecto colorista en sí, ha atraído y seguirá atrayendo a espectadores de diferentes gustos estéticos, pero especialmente a los niños, que parecen comprender mejor estas formas, o al menos les divierten más que a los adultos.

El paso siguiente era escoger el material, que debería ser duradero pero económico, para poderse llevar a cabo. El hierro fue la clara opción; material resistente, de fácil mantenimiento y consiguientemente duradero para la confección de las siete esculturas³ que forman el conjunto, em-

³ Siete, número esotérico y sagrado en diferentes culturas y religiones.

bellecido por colores vivos, no estridentes, con cuerpo, representativos de los existentes en la naturaleza y relacionados con los elementos físicos que la componen:

—Verde, simbolizando a la Primavera, a los bosques y la materia vegetal, a lo sereno y reflexivo.

—Azul, del agua, del aire, del cielo, del tiempo y de lo eterno.

—Amarillo, del sol, de la cosecha, del calor del verano, de la amistad.

—Rojo, del fuego, del Otoño y de la propia creación del Universo, de la fuerza de la madre Tierra, de los volcanes.

—Blanco, de la nieve, del Invierno, de la flor del cerezo y de la miel del almendra, de los nobles sentimientos.

—Negro, del mundo mineral, de las entrañas de la tierra, de la austeridad y del respeto hacia las personas, animales, plantas, etc.

—Rosa Salmón, de la afectividad, de la niñez, de la imaginación, de todo lo que crece y se genera positivamente.

Simbología esta muy personal, coincidente en algunos casos y apoyada en estudios y percepciones de grandes artistas como Klee, Kandinsky, etc. De este modo, mezclando esta simbología colorista con las siete figuras representadas de izquierda a derecha frente a la visión frontal de la escultura aparecerán los siguientes conceptos:

1. Sol, viento, y puntos cardinales.
2. Niño, sencillez.
3. Mujer, serenidad, paz.
4. Abeto, fortaleza.
5. Hombre, y cereales, lucha, agresividad.
6. Toro, sufrimiento.
7. Luna, agua, casa, cobijo;

Junto con la base de pizarra —el planeta Tierra, nuestros límites, nuestro propio Universo—. Se consigue así una lectura completa del significado de toda la obra, tanto por partes, en cada escultura, como en conjunto, conformándose como

algunos de los elementos más representativos de la Madre Naturaleza, cuerpos celestes, agentes atmosféricos y representantes del mundo vegetal, animal y mineral, se dan solidariamente la mano.

Con toda la información acumulada se procedió finalmente a la realización de los bocetos definitivos y a la construcción de una maqueta en madera a escala 1:20 (ver figura 2). Maqueta pintada con los colores definitivos, que junto con el presupuesto fué presentada al Ayuntamiento de Santa Cruz y aprobada en un Pleno de este, tras ajustarse los gastos a la donación prácticamente de la escultura, esto es, el trabajo, diseño y realización por parte del autor; aportando el Consistorio los materiales y los medios humanos necesarios para llevarla a cabo, ya que de otro modo no hubiera podido realizarse. Con esta decisión y mediante escrito, el autor hizo propietario a Santa Cruz y a todos sus habitantes, del "Bosque Cósmico", con la única obligación por parte del Municipio de su cuidado y mantenimiento.

3. Construcción y montaje.

El proceso de construcción y montaje del conjunto escultórico "El Bosque Cósmico" ⁴ se llevó a cabo en diez días, durante el mes de abril de 1991. En la obra colaboraron con el autor diversos vecinos de la población (ver figura 4), tanto para el corte y soldadura del metal como para la ubicación y pintura de esta. El taller utilizado a tal efecto, fué el recinto municipal de la Plaza de Toros, fuera de uso en esas fechas, y lugar idóneo por su espacio, aunque inadecuado para trabajar a la intemperie, sobre todo a las horas en que cada mañana se comenzaba el trabajo, debido a las bajas temperaturas que se hubo que soportar.

Tras ampliar las medidas de la maqueta a las reales de cada pieza, se procedió a cortar los tubos con radiales y a confeccionar plantillas de cartón que servirían posteriormente, a modo de patrón, para recortar las planchas de chapa galvanizada

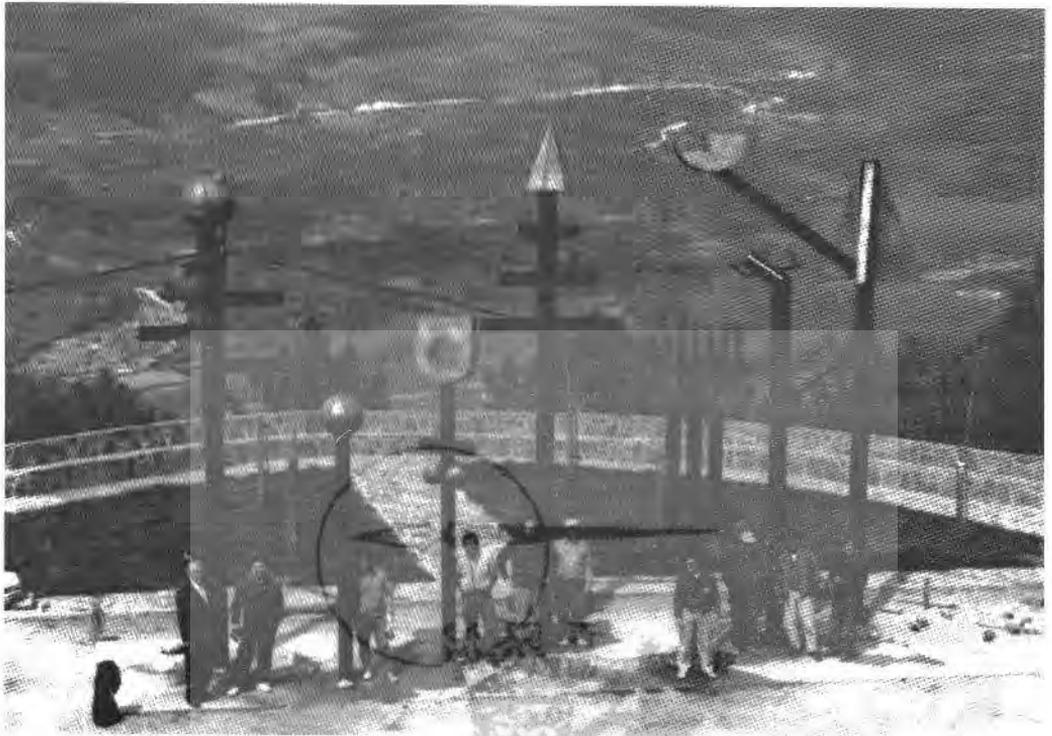


Fig. 4. El «Bosque Cosmico», montado, antes de pintar con los que ayudaron a su construcción.

que seguidamente se conformaron a base de golpe de martillo sobre un gran tas de madera, realizado sobre un tronco de madera de pino para obtener las superficies curvadas de las piezas correspondientes. Una vez soldadas todas las formas tubulares, se procedió a soldar las formas geométricas de chapa galvanizadas sobre sus fustes, material este más resistente a la intemperie que el hierro, ya que el conjunto escultórico se diseñó, dentro de las limitaciones presupuestarias, para ser lo más duradero en el tiempo. Más tarde se aplicaría un mordiente -ácido- sobre la superficie de las piezas galvanizadas para que la pintura aplicada posteriormente sobre su superficie agarrara mejor. Del mismo modo, se utilizó un líquido convertidor de óxido que paralizara o impidiera el efecto de oxidación del resto de las piezas de hierro y asentara la posible herrumbre existente, integrándola de nuevo como materia compacta en el propio hierro.

Tras comprobar la correcta confección de los cordones de soldadura y el correcto secado de las capas mordiente y protectora, cada escultura fue trasladada, una a una, a su lugar de ubicación, utilizando un camión con grúa, tipo "pluma", cuya cómoda maniobrabilidad permitiría un perfecto montaje. A la vez que se embutía cada escultura un metro por debajo del plano de tierra, se nivelaban, calzaban, aseguraban y orientaban convenientemente, para quedar totalmente ancladas sobre la base de hormigón previamente preparada. Una semana después de todo el montaje y tras asegurarse que toda la base de hormigón había fraguado, se procedió, mediante la ayuda de un andamiaje, a pintar con colores de esmalte uretanado; material utilizado frecuentemente sobre los cascos metálicos de las embarcaciones pesqueras, asegurando una mayor resistencia contra la intemperie. Aún así, en el año 1998 hubo que repintarlas nuevamen-

te, ya que los bruscos cambios de temperatura y las inclemencias del tiempo que han ido sufriendo a lo largo de los años, han ocasionado ligeros desperfectos -desconchones y oxidación- en algunas zonas de su superficie, especialmente las orientadas hacia el Norte. Únicamente hay que reseñar negativamente que en este primer mantenimiento de "El Bosque Cósmico", algunos de los tonos aplicados actualmente sobre los colores originales han variado -en especial el tono salmón de la escultura del "niño" y los amarillos, sustituidos por colores rosa y amarillo limón, respectivamente- que desde mi punto de vista desmerecen ligeramente la estética del conjunto.

Por último, se concluyó la obra revisitando la base de todo el conjunto escultórico con un empedrado de pizarra autóctona, que se homogeneiza e integra

con la utilizada en la propia construcción de la infraestructura del Mirador del Chorro. (ver fig. 5).

MATERIALES Y HERRAMIENTAS UTILIZADAS

- Tubos de hierro de 219, 169, 110, y 40 mm de diámetro; calibrados de 3, 3,5 y 4 mm.
- Planchas de chapa galvanizada de 2,5 mm de grosor.
- Convertidor de óxido.
- Esmalte uretanado de alta protección.
- Mordiente para chapa galvanizada.
- Soldadura de arco eléctrico, y de argón, de hilo continuo.
- Radiales, yunque, martillos, cizalla eléctrica.
- Tas de madera.
- Escuadra, nivel, cinta métrica, etc.



Fig. 5. El «Bosque Cósmico», con el Puerto del Pico, a su izquierda.

Jesús de la Fuente Novella

Breve guía de las plantas medicinales del valle del Alto Tiétar (Ávila).



Introducción

La flora de este valle es riquísima, muy variada, tanto en individuos como en especies.

Desde las altas cumbres de Gredos donde sólo pueden vivir musgos y líquenes hasta el fondo del valle, en que medran plantas típicamente mediterráneas; como el olivo, la vid, la higuera, hasta el naranjo (también se cultiva el tabaco) existe una variadísima gama de clases, órdenes, familias, géneros y especies.

Por debajo del piso de los musgos y líquenes aparecen las sabinas y los brezos, siguen los piornos y más abajo aparecen los pinos (*Pinus pinaster*) llamado negral por los habitantes de la zona, jaras y labiadas, robles y castaños, y más abajo alcornoques, encinas, alisos y fresnos. En el fondo del valle olmos, llamados negrillos, que actualmente están en regresión debido a una enfermedad que mucren (Grafiosis). En las laderas de la sierra, así como en el fondo del valle, hay ricos prados naturales donde abundan las gramíneas y leguminosas.

También abundan los pinos piñoneros, llamados albares por las gentes de la zona (*Pinus pinea*).

Dado el gran número de plantas que hay en el valle y que tienen aplicaciones medicinales, sólo citaremos algunas de ellas y algunas aplicaciones.

Primero va el nombre vulgar (pues la mayoría de las gentes las conocen por él), después el científico, luego la familia, características, época de floración, dónde se encuentran, aplicaciones y modo de usarlas.

ABROJO. (*Tribulus terrestris*). Zigofiláceas.

El abrojo es una planta rastrera, cuyos tallos si están en buena tierra pueden alcanzar hasta medio metro de largo; sus hojas están compuestas de varias hojitas más pequeñas. Las flores tienen color amarillo.

El fruto del tamaño aproximado de un garbanzo pequeño, lleva unos salientes punzantes muy duros, que si los coges sin precaución se te clavan (quién no recuerda, sobre todo aquellos que antes andaban descalzos y los que íbamos calzados pero con la suela gastadas, aquellos agudos pinchazos que nos obligaban a pararnos cuando los habíamos pisado, para quitarnos el abrojo).

Se cría en los caminos, viñas, olivares, etc.

Florece en verano.

Sus principales virtudes medicinales son: astringentes y para combatir las enfermedades del aparato genitourinario.

Se toman en cocimiento.

ACHICORIA (*Cbitorium intybus*). Compuestas.

La Achicoria es una planta que puede alcanzar hasta un metro de altura, tiene muchas ramas de color verde pálido, sus flores son de color azul y por la noche se cierran volviendo a abrirse a la mañana siguiente cuando el sol empieza a calentarse. Se cría al borde de los caminos, carreteras y en los prados.

Sus virtudes son: tónica, aperitiva y estomacal.

Se emplea en forma de tisanas. Su raíz se usa como sucedáneo del café.

ACÓNITO (*Acónito napellus*).**Ranunculáceas.**

Existen principalmente dos especies de acónito: el aconitum de flor amarilla, *Aconitum lycotoniticium* (Aconito metalobos) y el aconito de flor azul, *Aconitus Napellus*. El acónito es una planta que como se cría en la parte alta de las montañas se seca en otoño por ser el lugar donde vive cubierto por las nieves en invierno, pero cuando llega la primavera de sus raíces brota un recio tallo que puede alcanzar un metro de altura. De este tallo salen unas grandes hojas divididas en muchos gajos; sus flores como antes decíamos son azules o amarillas y tienen forma de casco.

Florece en verano y se cría en los prados y junto a los manantiales, pero en zonas de gran altura.

Según los toxicólogos la aconitina (el alcaloide principal del acónito) es el más tóxico de todos los alcaloides y bastan tres o cuatro miligramos de dosis para ser mortal, por lo cual su uso está únicamente a prescribir por el facultativo.

Se emplea contra el reumatismo, gota, herpes, neuralgias. En algunas regiones se emplea para envenenar las carnes que luego se colocan para matar las alimañas.

AGRIMONIA (*Agrimonia eupatoria*).**Rosáceas.**

La Agrimonia es una planta que se cría en los setos y ribazos, puede alcanzar hasta un metro de altura, tiene tallos tiesos, las hojas de forma ceolada y las flores en racimo, su color es amarillo, son pequeñitas y su forma la típica de las rosáceas.

Sus virtudes son : Astringente, antiinflamatoria y diurética. Como astringente tiene aplicación en las afecciones de la boca y faringe.

En infusión se usa en forma de gargarismos. También se puede aplicar su infusión en forma de tē contra la diarrea.

ALFILERES. (*Frodium cicutarium*).**Geraniáceas.**

Esta planta suele ser muy abundante en primavera y aún en otoño si viene lluvioso. De muchachos las llamábamos *alfileres*

y *relojes*, y con ellas jugábamos a los relojes. También las recolectábamos para dárselos a los conejos caseros. Es una hierba que tiene los tallos acostados. Las hojas están muy recortadas y las flores tienen color rosado. Los frutos terminan en un largo pico, de ahí el nombre específico de *cicutarium* (de cigüeña).

Se cría en prados, viñas, olivares, bordes de caminos y antes, cuando no estaban los suelos tapados con el cemento en las calles y hasta en el patio de la escuela.

Sus principales virtudes medicinales son: las astringentes y hemostática, por lo cual se empleaban para combatir las hemorragias sanguíneas.

Se toma su jugo fresco, machacando la planta y colando el jugo. Se le puede añadir azúcar.

ALISO (*Aldus glutinosā*).**Betuláceas.**

El Aliso es un árbol que puede alcanzar hasta 30 metros de altura. Su tallo tienen la corteza de color pardo, sus hojas tienen forma redondeada y son muy viscosas. Tiene flores masculinas y femeninas. Las masculinas tienen forma de racimo alargado. Las femeninas tienen forma de piña.

Se cría a las orillas de los ríos y arroyos, su sombra es muy placentera en los días calurosos. Sus hojas se emplean para remediar las molestias de los pies cansados. Su corteza en forma de cocimiento sirve contra las afecciones de la boca y garganta.

AMAPOLA (*Papaver rhoeas*).**Papaveráceas.**

Esta planta es archiconocida tanto del habitante del campo como el de la ciudad, pero, como se dice, la conocen por encima y por eso la vamos a describir. Es una plante herbácea que brota en primavera y cuando empiezan los calores del mes de junio (al menos en esta zona), se secan después de haber realizado su ciclo vital. Si medra en buenas tierras llega a tener más de medio metro de altura. Sus hojas tienen profundos gajos y los tallos están llenos de pelillos. Las flores al principio

están en un capullo cerrado y tienen un color pálido que poco a poco se va enrojeciendo hasta su eclosión. Como todos sabemos, los pétalos son de color rojo con una mancha negra (combinación luciferina). El fruto: muchos frutitos están encerrados en una cápsula (*Pixidio*) que tiene una tapa.

Se cría en muchos lugares, mieses, viñas.

Las hojas deben recogerse por la mañana y secarlas a la sombra. Las cápsulas deben recogerse cuando aún están verdes.

Su principal aplicación es para combatir la tos de niños y ancianos y también para conciliar el sueño. Se toma en forma de tisanas.

ARUN (*Arun maculatum*).

Aráceas.

El Aro es una planta que tiene un tubérculo hundido, del cual salen unas hojas grandes de color verde oscuro; del centro del ramillete de hojas sale una especie de cucurucho de color blanco y en su centro una especie de espiga donde se encuentran las flores. Los frutos son de color rojo. Se cría en los sotos y ribazos cerca de los ríos.

Su tubérculo sirve para los catarrós bronquiales y como purgante, pero no se debe emplear sin prescripción facultativa, pues puede ser tóxico.

BELEÑO. (*Hyosciamus niger*).

Solanáceas.

Existen dos especies de beleño: el Beleño niger, que es el que describiremos y el Beleño alba o beleño blanco. Ninguno de los dos he encontrado en el término de Sotillo, pero sí en el de Higuera de las Dueñas. (Mi padre lo traía abundante cuando iba a los baños del Real de San Vicente). Es una planta herbácea que puede llegar casi a un metro de altura. Sus hojas tienen muchas escotaduras, sus flores son de color amarillo-violeta. Sus frutos de bolsa más ancha por debajo que por arriba y lleva una especie de tapadera; sus semillas son pequeñas de color blanco, de ahí que las gentes las confundiesen con gusanillos. Florece en primavera y verano y se cría al

pie de los muros, en los escombros y es-tercoleros. Tienen casi los mismos principios activos que la belladona.

Las gentes del pueblo aspiraban los humos del beleño para combatir el dolor de muelas, y como con el calor saltaban las semillas mi padre decía que eran los gusanillos de la muela enferma. El efecto era debido a que la aspiración de estos humos producía una narcosis que amortiguaba el dolor.

En la Edad Media lo emplearon con otras sustancias en los aquelarres. Sus alcaloides o sus sales se emplean para combatir la enfermedad de Parkinson.

BERROS (*Nasturtium officinalis*).

Crucíferas.

Los berros son una planta que si no le falta el agua es perenne, es decir, los hay en todas las estaciones del año. Se crían en los arroyos y fuentes. Si las aguas son profundas pueden medir hasta un metro de altura. Los tallos son carnosos y huecos, las hojas tienen color verde oscuro. Las flores son muy pequeñas de color blanco y los frutos están en vainas estrechas como en casi todas las crucíferas. Su principal virtud es la de combatir el escorbuto y también la vitamínosis. Tienen sabor picante.

BOLSA DEL PASTOR. (*Capsella bursa pastoris*).

Crucíferas.

La bolsa del pastor, llamada también pan y quesillo, recibe el nombre de bolsa del pastor por la forma de sus frutos, que se parecen al morral que suelen llevar los pastores. Es una hierba que si tiene humedad florece todo el año y si no hay suficiente humedad sólo al final de invierno y en primavera. Es una hierba que puede alcanzar hasta medio metro de altura, sus hojas tienen forma de lanza alargada y de borde escotado. Sus flores son pequeñas de color blanco, pero lo que la hace inconfundible son sus frutos, de los que ya hemos descrito su forma. Se cría en los caminos, huertas, sembrados. Es muy abundante.



Bolsa del Pastor. (*Capsella bursa pastoris*).

Su principal aplicación es contra las metrorragias y dismenorreas (regulariza las reglas y combate los dolores de éstas). También se puede emplear para cortar los flujos de sangre por la nariz, empleando un paño o un poco de algodón con el zu-

mo de esta planta y taponando con ello la nariz. Para su aplicación en el caso de las molestias de éstas se hace una tintura, tomando la planta fresca y machacada y echándola en una botella con tres cuartos de litro de agua y cuarto de alcohol y dejando macerar, pudiéndose tomar una cucharada antes de las comidas y cena.

BRIONIA (NUEZA) (*Brionia dioica*).

Cucurbitáceas.

La brionia es una planta que brota en primavera y se seca en invierno. Es planta trepadora, pues lleva zarcillos con los que se agarra a otras plantas o a las rocas. Sus hojas son parecidas a las de la vid. Es planta dioica, es decir, hay plantas machos y plantas hembras. Sus flores son de color verdoso. Las femeninas aparecen sobre una especie de uvida que engordando da fruto rojo.

Las gentes se comen los brotes y los llaman espárragos de nueza. Es un purgante muy enérgico, por lo cual se debe prescindir de comerla, así como de tomar sus aplicaciones sin prescripción médica.

CANTUESO. (*Lavanda pedunculata*).

Labiadas.

Existen dos variedades de la misma especie; la *Lavandula stoechas* y la *Lavandula pedunculata*. Esta última se distingue por llevar la flor en largo pedúnculo, de ahí su nombre y es la que abundó en esta zona. Las gentes les llaman *Tomillo del Señor*, pues con ellos se hacían las luminarias el día del Corpus, por encima de las cuales saltábamos los jóvenes, y perfumaban el aire.

Es una mata muy ramosa, cuyas ramas llevan muchas hojas de color verde blanquecino. El tallo termina en una espiga de forma de piña con cuatro caras, y en el extremo en unas largas hojas de color morado igual que toda la espiga.

Se cría en los terrenos pedregosos o arenosos que no tengan cal. Florece en primavera.

Sus aplicaciones son como desinfectantes de llagas y heridas, y como sahumerio.

CARDENCHA. (*Disacus follonum*).

Disacáceas.

La Cardencha, que se llama así porque servía para cardar la lana, es una planta que puede llegar a tener dos metros de altura, su tallo es recto y está erizado de espinas, así como las hojas que son alargadas y que estando colocadas a pares, una frente a otra, forman una especie de vaso donde se acumula el agua de lluvia (la palabra *dipsacus* significa tengo sed). El tallo termina en una cabeza de forma ovoide que lleva unas largas espinas, en las cuales van las flores, de color rosado.

Florece en verano. Se cría en los prados y borde de las regueras, pues necesita tierra fresca.

Su aplicación en medicina es como diurética, sudorífica y aperitiva. Se toma en infusión.

CARDO SANTO (*Dnicus benedictus*).

Completas.

Este cardo es una planta rastrera, sus hojas están pobladas de espinas en sus bordes; sus flores tienen color amarillo. Florece en primavera y verano, se cría en las viñas, olivares, entrepanes.

Es planta tónica y aperitiva y se empleó para combatir las calenturas intermitentes.

Se puede tomar como aperitivo macerando sus cabezuelas en un buen vino.

CEBOLLA ALBARRANA. (*Scilla verna*).

Liliáceas.

Esta planta como su nombre indica tiene un bulbo (cebolla) que no está del todo enterrado, de forma que se le puede ver sin necesidad de separar la tierra que cubre su gran parte. De este bulbo, en cuanto empiezan las lluvias otoñales, brotan unas hojas de color verde oscuro, que duran todo el invierno y parte de la primavera. Del extremo del bulbo sale una especie de tallo, en cuyo extremo superior aparecen las flores.

Sus virtudes medicinales son como tónico cardiaco. De ella se hacen numerosas preparaciones farmacéuticas.

No se debe usar sin prescripción facultativa.

CELIDONIA. (*Chelidonium majus*).

Papaveráceas.

La celidonia, llamada también *hierba de la golondrina*, es una planta herbácea que brota a finales del invierno y en primavera; tiene las hojas muy divididas en gajos, que son de color garzo, sus flores son de color amarillo, y cuando se corta o rompe el tallo brota un líquido anaranjado.

Se cría en lugares húmedos, cerca de los muros o las rocas.

Posee acción sedante, aumento del rendimiento cardíaco, y acción hipoglucemiante.

Su látex tiene la propiedad de destruir las verrugas, por eso se llama hierba verruguera. Debido a su toxicidad no debe emplearse en uso interno.

CICUTA. (*Conium maculatum*).

Umbelíferas.

Existen dos especies de cicuta: la *Conium maculatum* y la *Cicuta virosa*. La primera se cría en los setos y escombros, la segunda en las fosas inundadas. Ambas tienen las hojas muy divididas, los tallos huecos y olor viroso y ambas son muy tóxicas.

Sus hojas y sus frutos producen cierto grado de anestesia y se han empleado para combatir el asma, la tos ferina y los dolores de estómago. Sus pomadas producen una narcosis al ser absorbida por la piel y se emplean para combatir las neuralgias.

Debido a su toxicidad no debe usarse sin prescripción médica.

CINOGLOSA. (*Cinoglossum officinalis*).

Borragináceas.

La Cinoglosa es una planta que tiene un tallo rollizo, las hojas son lanceoladas pero muy alargadas (*Lengua de perro*), las flores son de color vinoso.

El tallo y las hojas están cubiertos de un vello fino. Florece de mayo en adelante. Se cría en el borde de los caminos.

Se emplea para combatir las inflamaciones de las vías respiratorias y digestivas. También para sanar heridas y atajar las úlceras tóxicas.

CORNICABRA. (*Pistacia terebinthus*).
Anacardiáceas.

La cornicabra, llamada así porque suele tener unas excrescencias en forma de cuerno de cabra, originadas por la picadura de un mosquito y dentro de las cuales, cuando llega su tiempo, ocasionan los huevos puestos por dicho *Cinipes* y aparece la nueva generación de dichos mosquitos. También creen que dichos cuernos son los frutos de la cornicabra.

Esta planta es un pequeño arbolito que suele tener las ramas de color encarnado, las hojas están compuestas de otras hojas más pequeñas de forma elíptica.

Las flores carecen de corola (es planta dioica). Los frutos son de color rojo.

Se cría generalmente entre las rocas.

Sus principales propiedades medicinales son: la astringente, sobre todo las aga-

Cornicabra. (*Pistacia terebinthus*).



llas, para combatir la ascitis, que machacadas se dejan macerar en vino y que después de colado se toma en copitas.

De su corteza se saca una trementina que se emplea en la industria de los barnices.

CORREHUELA. (*Convolvulus arvensis*).
Convulvunáceas.

La correhuela es una planta rastrera, que si encuentra algo donde agarrarse se enreda y trepa por el soporte que ha encontrado. Las hojas tienen forma aovada, pero con dos orejuelas, la corola tiene forma de embudo y es de color blanco o rosada.

Se cría en los prados y tierras de labor y si hay humedad dura casi todo el año, excepto en invierno.

Su aplicación medicinal es como purgante.

Se emplea en forma de tisana haciendo un infusión con hojas frescas machacadas. Se le puede añadir unos granos de anís, o una copita para darle buen gusto.

DEDALERA. (*Digitalis purpurea*).
Escruculariáceas.

De este género existen varias especies en la Península, pero aquí la que más abunda es la *D. purpurea* (otras son *Lutea*, *Oscura*, *Nevedensis*).

Recibe el nombre genérico de *Digitalis* porque sus flores tienen forma de dedil. Es una planta bienal, pero también puede ser "perenne"; el primer año echa un rosetón de hojas a ras del suelo; el segundo año echa un vástago en el cual se forma un ramillete donde van las flores. Las hojas tienen forma de lanza pero muy alargadas (se parecen a las de la *Cinoglossa*), llevan un vello y son pegajosas. Las flores son de color púrpura, son zigomorfas y en su base tienen una especie de copa. El fruto es una cápsula que tiene forma de cono.

Florece de mayo a julio. Se cría junto a las rocas y muros.

Su principal virtud es la de regular los movimientos del corazón (se toma en forma de gotas prescritas por el facultativo). Favorece la producción y expulsión de la orina.

DIENTE DE LEÓN. (*Taraxacum officianalis*).

Compuestas.

Esta planta tiene una raíz que cuando se corta echa una especie de leche, el tallo es muy corto y por eso parece que no lo tiene, las hojas tienen unos gajos muy agudos que parecen los dientes de un león. Las flores tienen color amarillo y los frutos llevan una especie de pelos (*vilano*), gracias a estos pelos el viento dispersa las semillas. Se cría en los huertos, viñas y prados.

Sus virtudes son: aperitiva y purifica la sangre. Se puede comer en ensalada.

ENEBRO. (*Juniperus comunis*)

Cupresáceas.

Existen dos especies de enebros; el común, *J. Comunis* y el Oxicedro *J. Oxycedrus*. Ambas especies son dioicas, es decir hay individuos machos e individuos hembras.

Son árboles que pueden llegar a tener hasta 10 metros de altura, pero normalmente son mucho más bajos. Tienen el tronco generalmente recto y de color pardo-rojizo. Las hojas son muy punzantes y los frutos son como unas bolitas de color azulado, las del *comunis* y rojas las de *oxicedrus*.

Se crían en los lugares secos, acompañando a pinos y encinas. Sus gábulas (las del *comunis*) sirven para fabricar la ginebra. De la madera del *Oxicedrus* se obtiene por destilación la miera o aceite que sirve para combatir las llagas y para combatir la sarna de las ovejas.

ESCOBÓN. (*Sarothamus scoparius*).

Leguminosas.

El escobón, llamado también retama negra, es un arbusto que puede alcanzar hasta más de dos metros de altura y tener un tronco más grueso que el antebrazo de un hombre. Lleva muchas ramas en posición casi vertical, pero poca hojas.

Sus flores son de color amarillo, se forma de amariposada, lo típico de las papilionáceas. Sus frutos están contenidos en unas vainas, como leguminosa que es.



Estramonio. (*Datura stramonium*).

Se crían en lugares secos, sobre todo en aquellos que el monte ha sido degradado. En algunas ocasiones constituye una verdadera plaga, pues invadiendo casi todo el suelo no deja brotar aquellas hierbas que sirven de alimento al ganado.

Según algunos autores es un tónico cardíaco, es un potente diurético. Se emplea en infusión echando sus flores en agua hirviendo.

ESTRAMONIO. (*Datura stramonium*).

Solanáceas.

El estramonio es una planta que si está en buena tierra puede alcanzar un metro de altura, si está en tierra mala, crece raquítica. Sus hojas tienen una forma casi triangular que terminan en una punta muy aguda; en los bordes también llevan pun-

tas. Sus flores son blancas y tienen forma de trompetillas (de muchachos, dada muestra ignorancia, las chupábamos y por eso las llamábamos chupaderas; tienen un sabor ligeramente dulce). Los frutos tienen forma de huevo y están erizados de agudas espigas, que si te las clavabas cuando están secas y duras te producen un fuerte dolor. En la madurez estas cápsulas se abren lateralmente y aparecen los frutos de color negro. Se cría en las viñas, en las corralizas, barbechos, etc.

En la Edad Media se usó para preparar los filtros en los aquelarres (dicen que aspirando sus humos o vapores se siente uno ingrátido). Su principal aplicación es para combatir el asma. Se fuma en forma de cigarrillos que ya vienen preparados de la farmacia, aunque también los puede hacer el mismo paciente.

FUMARIA. (*Fumaria officinalis*).

Fumariáceas.

La fumaria, llamada así porque se creía que emanaba de los vapores de la tierra. Es una pequeña planta que tiene el tallo muy ramoso de color de vino tinto y cuyas hojas son de color verde claro, las flores son pequitas de color también de vino tinto. Se cría en al borde de los caminos y entre las mieses. Florece en primavera, pero con los primeros calores se agosta, pues sus tallos son muy tiernos.

Su virtud medicinal es principalmente la depurativa. Se toma machacada y mezclada con azúcar.

GERANIO DE SAN ROBERTO. (*Geranium robertianum*).

Geraniáceas.

El Geranio de San Roberto es una planta que puede llegar a tener más de medio metro de altura. Sus tallos tienen color rojizo. Sus hojas tienen varios gajos, que en conjunto la dan una forma palmeada. Las flores son de color rosado. Se crían junto a las rocas y los muros, en lugares frescos, durante la primavera y principio de verano.

Sus propiedades medicinales son: anti-diabéticas, y contra las inflamaciones de la garganta. Se usa en forma de cocimiento.

GORDOLOBO. (*Verbascum thasus*).

Scrufulatiáceas.

El gordolobo, es una planta bianual; el primer año echa una roseta de hojas a ras del suelo, y al segundo año un brote vertical que puede alcanzar metro y medio o más de altura. Las hojas tienen forma de lanza pero son muy anchas y están cubiertas de una especie de borra. Las flores son de color amarillo y están colocadas en la mitad superior del tallo, y parece que están pegadas a él, pues el raballo es muy corto.

Se cría al borde de los caminos y también en viñas y olivares. Florece a finales de primavera y en el verano. Sus flores son pectorales. Sus hojas son tóxicas y se emplean en la pesca fraudulenta, pues machacadas y echadas a los charcos los peces mueren y se pueden coger fácilmente. También se usaban antes sus hojas para hacer mechas de candil. Se usa en forma de infusión de sus flores para combatir los catarros.

GRAMA. (*Cynodom dactylum*).

Gramíneas

La Grama, cuyo nombre científico significa diente de perro, es una hierba que tiene los tallos subterráneos (De ahí que las gentes los confundan con raíces). Las hojas son muy alargadas y las espigas son también muy finas.

Se cría en viñas, olivares, huertas y muchas veces es difícil de extirpar, pues si se la deja prosperar se extiende por todo el suelo y apoderándose de la humedad y nutrientes puede ocasionar la muerte de las demás plantas. Sus virtudes medicinales son la diurética, y también para las obstrucciones del hígado y bazo.

Se toma en infusión. En época de penurias se pueden comer sus tallos cocidos.

HIERBA CANA. (*Senecio vulgaris*).

Compuestas.

La hierba cana, llamada así por el color blanco de unos pelillos que llevan en sus flores, es una planta que puede alcanzar hasta treinta o cuarenta centímetros de altura. Es muy ramosa y tanto el tallo como



Hierba cana. (*Senecio vulgaris*).

las hojas son muy angulosas.

Su color es verde amarillento, y los vértices de los ángulos tienen color de vino tinto pero claro. En el extremo de las ramas están las cabezuelas de color amarillo. Cuando el fruto está maduro se recubre de un globo de pelos blancos que al soplar el viento salen volando y de esta forma se dispersan.

Si la tierra tiene humedad (huertos) florece casi todo el año; si está en seco sólo en primavera.

Es planta muy abundante, sobre todo en primavera. Se cría en olivares, viñas, cunetas, etc.

Su principal virtud medicinal es provocar las reglas y regularlas.

Se usa en medicina casera machacándola en un almirez y echándole agua, y se le añade azúcar según el gusto de cada uno. Esta agua se tomará tres o cuatro veces al día.

HIERBA MORA. (*Solanum nigrum*).
Solanáceas.

Esta planta, que algunos confunden con la Belladona (*Atropa belladonna*), es una planta que si está en buena tierra puede alcanzar más de medio metro de altura. Sus hojas tienen forma aovada, con dientes en los bordes y los nervios se marcan muy bien. Su color es verde oscuro. Sus flores son pequeñas de color blanco y tienen forma de campana. La típica de las solanáceas. Sus frutos son bayas negras que si las aplastas te manchan los dedos de negro.

Es hierba muy abundante en verano; se la encuentra en huertos, viñas, olivares.

Sus virtudes son: narcótica y sedativa. Su zumo se emplea para combatir los dolores de las hemorroides.

HINOJO. (*Foeniculum vulgare*).
Umbelíferas.

El hinojo (que algunos confunden con el anís, debido a su olor) es una planta que puede alcanzar la altura de un hombre. En su base tiene un rosetón de hojas divididas en lascinias muy finas. Del centro del rosetón sale un largo vástago de color verde claro, que también lleva hojas muy divididas. En su extremo lleva una umbela con flores amarillas. El fruto es alargado. Tanto el tallo como las hojas tienen un sabor entre dulce y picante.

Se cría en las cunetas, bordes de los caminos, prados. Es una planta muy abundante.

Su principal virtud es la carminativa, es decir, ayuda a expulsar los gases del aparato digestivo. Dicen también que excita la producción láctea de las mujeres que crían.

Se toma en infusión. También se puede masticar crudo.

HIPERICON. (*Hypericum perforatus*).
Hipericáceas.

Esta planta que brota en primavera y se seca en verano, y que puede alcanzar un metro de altura, tiene un tallo recto y rígido, las hojas pequeñas y vistas al trasluz se ven unos puntitos transparentes (de ahí el apellido de *perforatus*) que son unas glándulas donde lleva los principios activos. Sus flores son de color amarillo y están colocadas en un ramillete.

Se cría en el borde de los caminos y en los prados.

Sus flores se recolectan cuanto están en plena floración (En junio, al menos en esta zona) y se las deja secar. Se puede cortar la planta y colgarla. Sus virtudes son la digestiva y para calmar los dolores de las quemaduras. Según dicen, se ha descubierto que es muy eficaz para combatir las depresiones. Se usa en forma de aceite para calmar los dolores de las quemaduras. Como digestivo se emplea en forma de cocimiento.

JARA. (*Cistus ladaniferus*).
Cistáceas.

Existen muchas especies de este género,



Hipericon. (*Hypericum perforatus*).

pero sólo citaremos a la *ladaniferus* que quiere decir la que lleva ládano. Esta es un arbusto que puede medir hasta casi dos metros de altura, cuyo tallo es casi recto, sus hojas tienen forma de lanza pero muy alargadas, y son muy pegajosas. Las flores son de color blanco, pero suelen llevar unas manchas de color rojo. Los frutos son globosos y están divididos en compartimentos. Las hojas despiden un fuerte olor. Se cría en las laderas soleadas, prefiere los terrenos calizos pero también vive en los silíceos. Florece a finales de primavera.

De esta planta se extrae una materia llamada ládano que se usaba como calmante para los nervios, pero ya apenas se usa, siendo su principal aplicación en perfumería.

LLANTEN. (*Plantago mayor*).

Plantagináceas.

Existen varias especies de llantenos, siendo las principales: el llanten mayor (*plantago mayor*), el llanten medio (*plantago medio*) y el llanten menor (*plantago lanceolata*).

El llantén mayor es una planta que está formada por una roseta de hojas que nacen de un tronco enterrado, y así parece que no tiene tallo. Las hojas son muy anchas y tienen como un largo rabo.

Del centro de la roseta brotan unas largas espigas de flores sentadas y de estas flores nacen unos frutitos pequeñitos que gustan mucho a los pájaros

Se cría en los prados frescos, en las cunetas, en los huertos.

Florece en primavera y verano. Es planta astringente y sirve para combatir las enfermedades de la boca y garganta. Se usa en forma de cocimiento.

Existen también muchas especies de malvas (*praviflora*, *moschata*, *hispánica*) pero sólo describiremos la "silvestris", que es una planta que si es está en buena tierra puede alcanzar casi un metro de altura. Sus hojas de contorno palmeado tienen cinco gajos festoneados. Su corola está formada por cinco pétalos unidos por su base, sus estambres están unidos en un solo haz (flor típica de las malváceas). Sus frutos forman una especie de rueda (panacillo).

Florece en primavera y verano. Se cría en los prados, caminos, viñas.

Sus flores se emplean para combatir los catarros. En forma de cataplasmas para ablandar los diviesos. Para combatir los catarros se toman en forma de tisana.

LUPULO. (*Humulus lupulus*).

Cannabáceas.

El lúpulo es una planta trepadora, que se encarama a los árboles o a los muros.

Cuando sus brotes están tiernos las gentes los comen, y los llaman espárragos mocosos. Las hojas son muy ásperas y están divididas en tres gajos de forma de hoja de flecha con varios dientes. Tiene flores masculinas y femeninas. Éstas están agrupadas en una especie de piña. Se cría en los setos, si tiene frescor. Florece en verano.

Es diurético, tónico y sedante. Se emplea para aromatizar la cerveza. También se emplea para combatir la Satiriasis. Se toma en forma de tisana.

MARRUBIO. (*Marrubium vulgare*).

Labiadas.

El marrubio es una planta que puede medir medio metro o más de altura. Sus tallos son cuadrados, sus hojas redondeadas y muy festoneadas y de color blanquecino. Sus flores de color blanco están agrupadas en unas formas de pelotas. Florece en primavera y verano. Se cría en los caminos, al pie de los muros, en los escombros.

Sirve para combatir las afecciones del aparato respiratorio, la clorosis y el histerismo.

Su mejor forma de tomarlo es en forma de vino de marrubio, que se obtiene echando unas sumidas de marrubio en un buen vino y dejándolas en él unos días.

MELISA. (*Melisa officinalis*).

Labiadas.

La melisa llamada también torongil, de toronja, limón, por su olor, es una hierba que secándose en verano vuelve a brotar en el otoño con las primeras lluvias. Su tallo de sección cuadrangular puede alcanzar casi un metro de altura. Sus hojas de forma acorazonada tienen los bordes dentados y tiene color verde no muy oscuro. Las flores son de color blanco o ligeramente rosado y tienen la forma típica de las labiadas. Toda la planta tiene un agradable olor a limón.

Florece en primavera y verano (si está en sitios frescos).

Se cría (al menos en esta zona) junto a las cercas de piedra de las fincas y entre las zarzas.



Melisa. (*Melisa officinalis*).

Sus virtudes son: tónica, estomacal, estimulante, tranquilizante, antiespasmódica. Se toma en forma de tisana. Es una planta muy escasa.

OREGANO. (*Origanum vulgare*).

Labiadas.

El orégano es una planta que puede alcanzar hasta un metro de altura; las hojas que nacen dos en cada nudo están enfrentadas, tienen forma aovada y están llenas de pequeñas gotitas de esencia. Las flores son pequeñas de color rosado. To-

da la planta despiden un olor agradable (aroma de montaña).

Florece en verano y se cría principalmente en las montañas. Es planta tónica y digestiva. Se emplea en forma de tisana. También se emplea para dar sabor a los guisos y a las aceitunas.

ORTIGA. (*Urtica dioica*).

Urticáceas.

Existen varias especies (*pilulifera*, *dioica*, *urens*).

La ortiga mayor es la llamada *dioica*, que puede llegar a tener un metro de altura y tiene sección cuadrada. Las hojas tienen forma acorazonada alargada. El tallo lleva unos pelillos que cuando tocan la piel penetran en ella y producen un picor muy molesto. Las flores son muy pequeñas y las hay macho y hembra.

Florece en verano. Se cría donde hay materia nitrogenada, estercoleros, corrales de ganado y cunetas.

Sus virtudes son: antiescorbútica, diurética, rebaja el azúcar de la sangre.

Se debe tomar hervida. Contra los dolores reumáticos, se puede sacudir la región afectada con un manojo de ortigas.

PARIETARIA. (*Parietaria officinalis*).

Urticáceas.

La parietaria es una planta que puede alcanzar los 30 centímetros de altura, pero según algunos autores si medra en tierras con muchos nutrientes, puede llegar a los 2 metros (yo nunca la he visto de esa altura ni con mucha aproximación). Su tallo es verde brillante por el haz. Las flores son de color verdoso y muy pequeñas. Los frutos son muy pequeños.

Se cría al pie de los muros y rocas (de ahí su nombre parietaria).

Si tiene frescor puede florecer casi todo el año.

Su principal virtud es la diurética.

Se emplea en forma de infusión. Se le puede añadir azúcar o miel.

ROMERO. (*Rosmarinus officinalis*).

Labiadas.

El romero es una mata que puede llegar a

tener hasta 1 metro de altura, verde todo el año. Sus tallos son rollizos, las hojas son alargadas y estrechas de color verde intenso por el haz y blanco por el envés. Las flores son bilabiadas (lo típico de las labiadas) y de color azul pálido.

Las hojas y las flores tienen un fuerte olor aromático.

Florece casi todo el año.

Se cría generalmente en los encinares.

Sus virtudes son estimulantes y antiespasmódico.

En uso interno se toma en forma de infusión. Para combatir las llagas también se usa en forma de infusión. Para combatir el reuma se obtiene el alcohol de romero, echando las sumedas de éste en alcohol y dejándolo unos días en reposo.

RUDA. (*Ruta montana*).

Rutáceas.

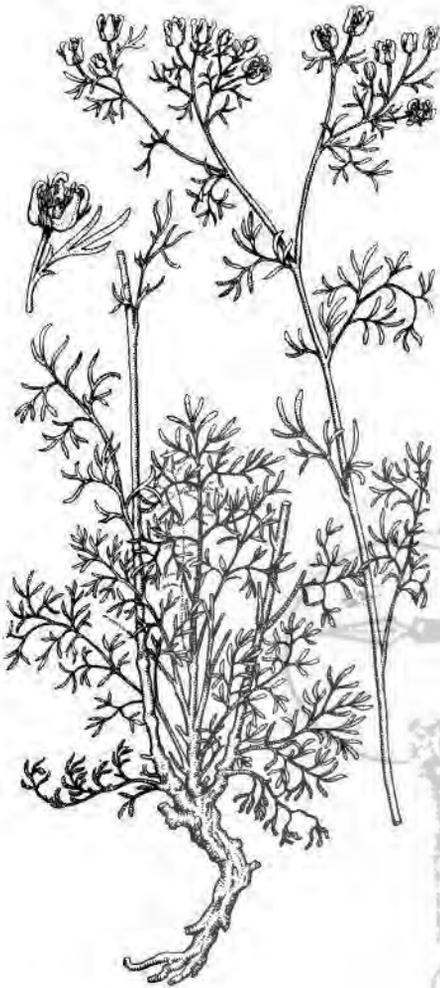
Existen varias especies de Rudas (*linifolia*, *graveolens*, *angustifolia*, *chapelensis*), pero aquí solo trataremos de la *montana* que es la que conocemos más en este lugar y que tiene un tallo recto y unas hojas muy finas en las cuales se observan unos puntitos traslúcidos, que es donde está la esencia. Las flores tienen la forma típica de las rutáceas. Su tallo es como un disco, su caliz tiene cinco sépalos y su corola cinco pétalos, lleva cinco estambres y cinco carpelos.

A esta misma familia pertenecen varios géneros, entre ellos el *citrus*: naranjas, limones, cidras, bergamias.

La *ruta graveolens* es la cultivada para obtener su esencia, pero la que aquí tratamos tiene los mismos principios activos.

Florece a finales de primavera y durante el verano. Se cría en las laderas soleadas, aunque no es muy abundante (al menos aquí).

Sus virtudes son la emenagoga, para provocar las reglas, también como abortiva, pero su uso es peligroso, por eso se debe prescindir de su uso para ese fin. Al exterior se puede emplear el aceite de ruda o el alcohol de ruda para combatir los dolores articulares.



Ruda. (*Ruta montana*).

Toda la planta tiene un olor muy fuerte que a muchos molesta.

RUSCUS. (*Ruscus aculeatus*).

Liliáceas.

El ruscus, que muchas gentes llaman carrascas (que *arrascan*) y que se empleaban para deshollinar las antiguas chimeneas, es una planta que puede llegar a tener un metro de altura, tiene un rizoma subterráneo, vástagos tiesos y filodios (que son tallos aplanados cargados de clorofila, que las gentes confunden con las verdaderas hojas). Tiene la forma lanceolada acorazonada con un vértice muy agudo, que pincha. En los foliolos nacen unas pequeñas flores.

Es planta dióica, es decir, tiene flores masculinas y femeninas. El fruto es rojo y redondeado, como si fuese una cereza.

Florece en primavera, y los frutos aparecen a finales de otoño e invierno.

Se cría junto a las tapias de piedra, junto a las zarzas. Es muy corriente encontrarlo en los montes de encinas.

Sus virtudes son diuréticas y aperitivas. Entra en la composición de las cinco raíces. Se puede tomar su rizoma hervido, añadiendo un poco de azúcar.

SANGUINARIA MENOR (NEVADILLA).

(*Paronychia argentea*).

Cariofiláceas.

La sanguinaria menor es una planta rasteira, cuyas ramas salen a flor de tierra. Las hojas son pequeñas ovaladas pero picudas. Las flores se agrupan en glomérulos y son de color blanco, de ahí el nombre vulgar de nevadilla. Florecen en primavera y verano, pero se suelen secar pronto debido a que se crían en pedregales y secarrales.

Sus principales virtudes medicinales son: la diurética y para purificar la sangre. Se emplea en cocimiento y da un líquido color rojo, de ahí su nombre de sanguinaria.

SANGUISORBA MENOR. (*Posterium sanguisorba*).

Rosáceas.

La sanguisorba menor (existe la sanguisorba mayor, *sanguisorba officinalis*, pero yo no la he visto en esta zona) es una planta que puede tener una media de 40 cm de altura. Su tallo es anguloso, sus hojas son pequeñas de forma lanceolada, con los bordes más angulosos. Las flores se agrupan en una especie de piña y tienen un color rojizo (de ahí el nombre de sanguisorba).

Florece a finales de primavera y en verano, si está en tierra fresca.

Se cría en los ribazos, senderos, lugares incultos.

Se emplea en forma de cocimiento para combatir las irritaciones de la garganta y para lavar las llagas y heridas.

SAÚCO. (*Sambucus nigra*).**Caprifoliáceas.**

En esta zona existen dos especies de saúco; el arbóreo *saúco nigra* y el herbáceo, *saúco ebulus*, pero como tienen casi las mismas propiedades medicinales, solo describiremos el primero.

Este es un arbusto que puede llegar a tener varios metros de altura. Sus hojas son de forma lanceolada-alargada, con el ápice curvo. Las flores son pequeñas y están en ramilletes casi a un mismo nivel. Los frutos son de color negro. Florece entre abril y mayo. Se cría a la orilla de los ríos y arroyos.

Su virtud principal es la sudorífica y diurética.

Las hojas se toman en infusión como sudoríficas.

VERBENA. (*Verbena officinalis*).**Verbenáceas.**

La verbena es una planta herbácea, que tiene un tallo casi recto que puede llegar a tener casi un metro de altura; las hojas tienen forma lanceolada pero muy alargada. Las flores están colocadas en unas largas espigas, son muy pequeñas y de color lila.

Florece en verano y otoño. Se cría en lugares frescos, prados, ribazos, a orillas de los ríos y arroyos. Sus virtudes son depurativas y excitante estomacal.

Se usa en forma de tisana o cocimiento.

VERDOLAGA. (*Portulaca oleracea*).**Portulacáceas.**

La verdolaga es una planta rastrera muy ramosa. Aparentemente no tiene tallo, pues salen todas las ramas a ras del suelo, tiene color rojizo y son muy carnosas. Las hojas tienen forma de espátula. Las flores son muy pequeñas y pasan inadvertidas, si no se examina la planta con cuidado. Florece en verano.

Se cría en huertas, viñas y bordes de los caminos.

Su principal virtud medicinal es como emoliente en forma de cataplasmas.

Se puede comer en ensalada y actúa como antiescorbútica.

ZARZA. (*Rubus fruticosus*).**Rosáceas.**

No vamos a describir la zarza, pues es de todos archiconocida, sino sus propiedades. Es astringente y se usa para combatir las inflamaciones de la boca y garganta. Se pueden mascar los tallos jóvenes, o bien en cocimiento.

Las zarzamoras son también astringentes y se puede hacer jarabe y vino con ellas.

Con la zarza, cuyo nombre vulgar empieza con la última letra de nuestro alfabeto, acabo la cita de aquellas plantas que tienen una aplicación medicinal muy notoria y que yo conozco en el campo de esta región o zona y no en los libros, ya que hay muchísimas en la flora española y en otros lugares de la tierra de las que sólo tengo idea por los libros de botánica (canela, clavo, boldo, etc.).

Aunque nunca la he visto *in situ*, por su gran valor farmacológico por ser muy tóxica, cito al acónito, el cual fue localizado y traído hasta donde yo esperaba (por no poderlos seguir dada mi mayor edad) desde la parte alta de la garganta de Mijares por los buenos amigos, aficionados y colaboradores, José Luis Martínez Tomás, Antonio Lambas y Melchor Peinado González.

Para consulta:

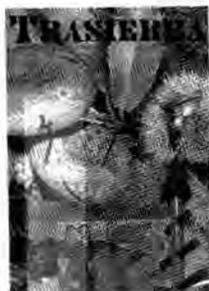
Plantas medicinales. Edic. Daimón.

Flora básica. Emilio Guinea.

Plantas medicinales. El Dioscórides renovado. Pio Font Quer.

Ilustraciones:

Plantas medicinales. El Dioscórides renovado. Pio Font Quer. 10ª edición Barcelona, 1987



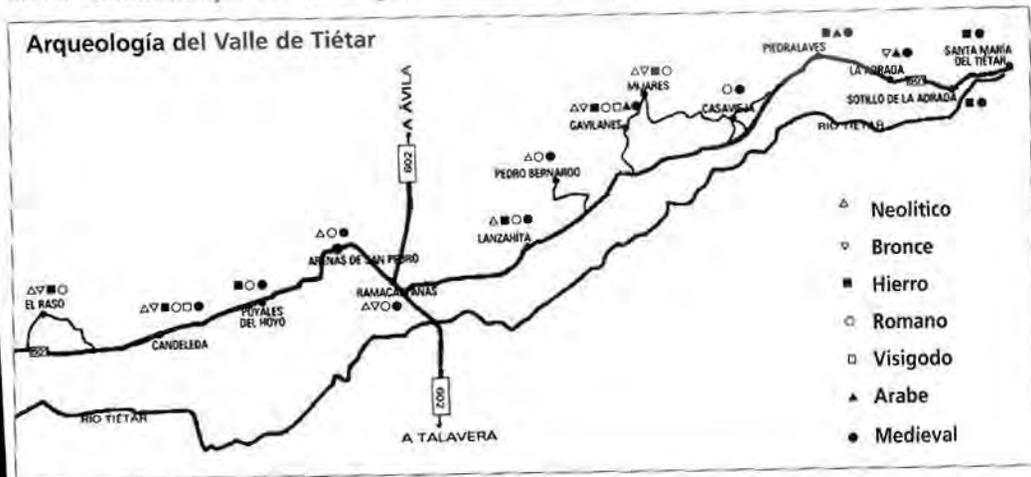
Fernando Fernández Gómez
David Martino Pérez

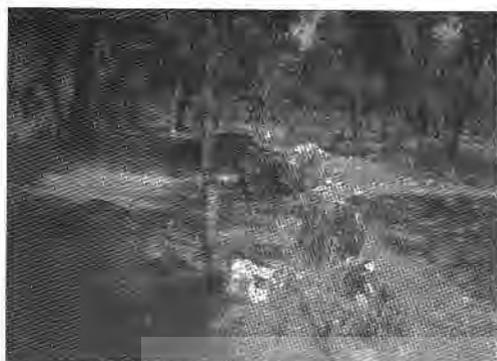
Arqueología del Valle del Tiétar (Ávila)

1. Introducción

Desde el punto de vista arqueológico no podemos decir que el Valle del Tiétar haya sido intensamente investigado (González & Tejero, 1998), a pesar de que, a juzgar por su fertilidad y la bondad de su clima, el hombre debió asentarse en él en época temprana, y estamos seguros de que una mínima prospección de sus terrazas proporcionaría, como en el cercano Guadyerbas, industrias de cantos tallados y sílex del periodo Paleolítico, y algún indicio sobre la época de los primeros asentamientos humanos estables; que hemos de pensar tendrían lugar entre el 5000 y el 4000 a.C., como en otras zonas del interior de la Península. Sería el periodo Neolítico, la época en que el hombre, cansado de correr tras los animales que necesita y de comer exclusivamente los productos que la Naturaleza le ofrece espontáneamente, se da cuenta de que él sería capaz de re-

tener a alguno de estos animales, los que más necesita, por su carne, su leche, sus pieles, su capacidad de trabajo y de provocar asimismo el crecimiento de algunas plantas colocando intencionadamente en la tierra las semillas que la Naturaleza deposita en ella de manera espontánea. Pero tanto una actividad como la otra le fuerzan a detenerse, a establecerse en lugares determinados, al menos de manera provisional. Y surgen los primeros embriones de las futuras ciudades. El sedentarismo facilita igualmente la aparición de la cerámica. Serán fundamentalmente estas tres notas, domesticación de los animales (oveja, cabra, vaca, cerdo), cultivo de las plantas (trigo, cebada), aparición de la cerámica, las que caractericen el tipo de vida del hombre durante esta etapa que llamamos Neolítico, y que tampoco tenemos hasta ahora localizada en nuestro valle más que en el conjunto de cuevas del Castañarejo, cercano a las de El Águila, en el





Dolmen (Lanzahíta).

término de Arenas de San Pedro, en las que se han recogido fragmentos de cerámica decorados con unguilaciones e impresiones propias de este periodo. Más frecuentes, pues aparecen en diversos puntos a lo largo de todo el valle, son las hachas de piedra pulimentada, que si bien es cierto no son primitivas del Neolítico, también lo es que entonces tuvieron sus primeras manifestaciones, hasta el punto de dar nombre a toda esta etapa cultural.

Habrà de pasar al menos un milenio más para que tengamos las primeras constataciones arqueológicas de la presencia estable del hombre en nuestro valle. Y a partir de entonces, más o menos frecuentes, ya no faltarán nunca.

Se inicia este proceso con el descubrimiento de los metales, primero el cobre, después el bronce, como mejora de aquél, finalmente el hierro, que nos traerá hasta la época romana. Y de la mano de Roma entraremos en la Historia.

2. Calcolítico y La Edad del Cobre en el Valle del Tiétar

El descubrimiento del cobre implica no sólo la introducción de los primeros elementos metálicos en la vida del hombre, sino un cambio social que se manifiesta sobre todo, en el ritual de enterramiento. Esto no será ya individual, como hasta entonces, sino colectivo, seguramente por clanes; pues son evidentemente grupos

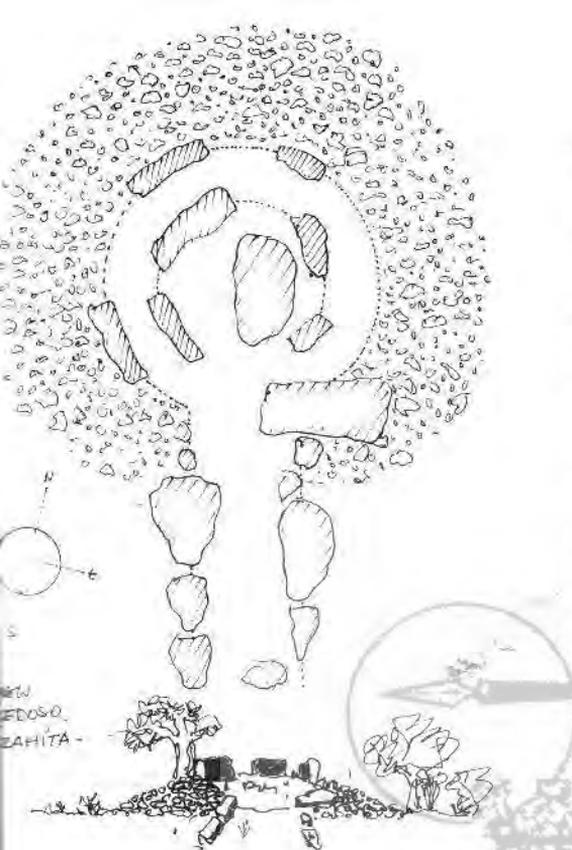
superiores a la familia los que vemos enterrarse, desechadas las cuevas del Neolítico, en grandes monumentos construidos por la mano del hombre, lo que implica cierto grado de jerarquización y organización social, en los cuales deposita los cuerpos de sus muertos, colocando al lado de ellos determinados materiales, el ajuar que se piensa puede necesitar en la nueva vida, la urna de cerámica, el hacha de piedra pulimentada, o quizá ya de bronce, el ídolo, la punta de flecha o el cuchillo de sílex, el punzón de hueso, etc. Hasta nosotros sí han llegado, procedentes del valle del Tiétar, restos de algunos de estos elementos, de monumentos y de ajuares.

Los monumentos suelen estar unas veces semiexcavados en el suelo, otras levantados sobre él. Se construye una cámara funeraria, a la que se accede por un corredor más o menos largo. Se techan ambos por medio de grandes piedras. Y se cubre el conjunto con un túmulo de tierra. A su alrededor un círculo de piedras para evitar sin duda su erosión.

No se ha excavado hasta ahora en nuestro valle ninguno de estos monumentos, pero Molinero (1958) nos dice haber conocido restos de uno de ellos entre Candelada y Madrigal de la Vera, en las inmediaciones de El Horco, e incluso recogido algunos materiales, sobre todo pequeñas laminillas de sílex, entre las tierras procedentes de su relleno. La presencia de este monumento no sería de extrañar pues tenemos alguno a pocos kilómetros, en Navalcán, recientemente excavado, y otros, quizá todavía intactos, aguas arriba del Tiétar, en los términos de La Iglesiasuela y Lanzahíta, junto al arroyo Robledoso.

No conocemos, por el contrario, en nuestro suelo ningún asentamiento estable de gentes del Calcolítico, ni en cuevas, que ahora se abandonan, quizá por una mejora en la evolución del clima, ni al aire libre.

Recordamos, no obstante, como testimonio de su presencia y actividad en él, las numerosas hachas de piedra pulimentada, que hemos visto aparecer en el Neolítico, pero que continuarán ahora y a lo largo de las Edades del Cobre y del Bron-



Dolmen Robledoso. Lanzahita

ce, para seguir utilizándose posiblemente incluso en la del Hierro.

Muy escasas, como en todos los yacimientos calcolíticos, pero de enorme interés arqueológico, por la problemática que implican, son las cerámicas pintadas, que tenemos presentes en lugares cercanos a nosotros, en Las Herencias, en tierras de Toledo. Son muy similares a las que, por esta misma época, ofrecen los conocidos yacimientos de Los Millares, en Almería, Valenciana de la Concepción, en Sevilla, o Vila Nova de San Pedro, en la desembocadura del Tajo, desde donde llegarán a la Meseta el conocimiento y modo de trabajar el metal

3. La Edad del Bronce en el Valle del Tiétar

No se pueden poner fechas precisas para separar la Edad del Cobre de la del Bronce. Depende de las zonas. Y la nuestra es una de las más arcaizantes, lo que resulta nor-

mal si tenemos en cuenta su alejamiento de los grandes focos de irradiación cultural. Pero parece estar claro que hacia el 2000 a.C., o poco después, el bronce ya se conoce entre nosotros. Y será éste el metal que fundamentalmente se utilice a lo largo de todo el segundo milenio para producir hachas y, en menor cantidad, sobre todo en relación con la llamada cultura campaniforme, pequeños puñales de lengüeta y puntas de flecha de largo pedúnculo, de los cuales no conocemos ninguno procedente de nuestro suelo, como tampoco de sus típicas cerámicas, el elemento más significativo sin duda, de este momento. No conocemos más que uno de los llamados brazales de arquero, que suelen acompañar a los materiales citados en los yacimientos campaniformes, encontrado en "El Cerro" de Gavilanes (Martino, 1995).

Al final del periodo, a caballo ya sobre el cambio de milenio, aparecen las largas espadas de empuñadura calada, las puntas de lanzas de cubo para enmangar las astas, las fuertes hachas de talón y anillas laterales. Son ya elementos que nos hablan de relaciones con otros pueblos, quizá de la llegada de nuevas gentes. Unos vienen de Centroeuropa. Son pueblos de origen celta. Otros del otro lado del Mediterráneo. Los fenicios se asentarán fundamentalmente en el Sur. Fundan Cádiz, según los documentos escritos, en el 1.100 a.C., aunque no hay testimonios arqueológicos anteriores al s. VIII. Los griegos lo irán haciendo con posteridad por Levante. Se intensifica al mismo tiempo el comercio con los pueblos atlánticos. Llegan, pues, a la Península influencias desde diversos puntos del exterior. Y todas tendrán su reflejo con mayor o menor intensidad, en la Meseta.

Prácticamente desapercibidas pasan en nuestro valle las influencias atlánticas. No ha aparecido en él ninguno de los elementos que las caracterizan. Solo tenemos, procedente una de los niveles superficiales del poblado de El Raso de Candelada (Fernández, 1986), y otra de "El Cerro" de Gavilanes, dos puntas de lanza de unos tipos que son muy frecuentes en el

conjunto de la Ría de Huelva, por lo que hemos de pensar que no han venido a la Meseta desde las costas occidentales de la Península, sino más bien siguiendo el milenarísimo camino de Sur a Norte que por entonces pudo tener sus comienzos, y que ha llegado hasta nosotros con el nombre de Camino de la Plata, de enorme trascendencia cultural a lo largo de la Historia. Por él pudieron venir esas puntas de lanza del Bronce Final, y por el vino sin duda también, un tipo muy peculiar de brazaletes o ajorcas de bronce, adornados con lo que se han llamado colgantes amorcillados, aunque no son propiamente colgantes sino anillos que se insertan en el vástago principal en número variable, a veces muy numeroso. Es elemento indígena, de las tierras del Suroeste, desde donde llega a la Meseta, en la que habrá de perdurar, evolucionando, en el sentido sobre todo de perder su macidez y quedar reducidos a una sencilla lámina envolvente, durante varios siglos. Se han encontrado elementos sueltos de estos brazaletes en El Raso de Candeleda, y ejemplares que podemos considerar completos, en el poblado de La Pinosa, junto a la Garganta Las Torres, al Sur de Mijares.

De la presencia activa del hombre en este período del Bronce en sentido amplio, tenemos también en nuestra tierra el testimonio de las pinturas rupestres de Arenas de San Pedro y El Raso, y los restos de los poblados del Prado de La Carrera y Los Castillejos de Chilla, en Candeleda, el Cerro Castrejón, en Villanueva de la Vera, o el de La Cabeza del Oso en El Real de San Vicente.

Las pinturas son de tipo esquemático y, como la mayor parte de ellas, de interpretación difícil. Ambos conjuntos fueron descubiertos en los años 30 por un joven erudito de la tierra, Fulgencio Serrano, en pleno monte. Uno camino de las cumbres de Gredos, más allá de El Raso. El otro entre Arenas de San Pedro y Poyales del Hoyo, en la zona de La Herrezuela o La Dehesilla, en un frondoso pinar a la altura de la carretera de Guisando.

Desaparecido prematuramente su des-

cubridor, como consecuencia de la guerra civil, se perdió todo rastro de ellas, excepto la noticia de su existencia, que constaba entre los papeles que dejó escritos. Basados en ellos ha podido ser localizado en conjunto de El Raso en la, por algún motivo, llamada Peña Escrita, en el Collado del Milano, al borde de la carretera forestal que se dirige hacia la sierra, en cuyas obras podían haber sido destruidas inadvertidamente.

Están realizadas sobre la cara occidental, casi vertical, de un gran bloque de granito, y presentan, en color rojo, un grupo muy esquemático de antropomorfos, en posición estática, al lado de una especie de retícula cuadrangular, en los paralelos de la cual unos han querido ver una representación de una trampa y otros han llegado a imaginar hasta un santuario.

Las pinturas de Arenas de San Pedro no han podido ser localizadas hasta ahora, a pesar de haber sido intensamente buscadas por la zona indicada. Tenemos, sin embargo, una pequeña fotografía en blanco y negro que de una de ellas hiciera su descubridor, y si alguien pudiera localizarlas, si es que, con menor fortuna que en Candeleda, no han sido destruidas o han quedado enterradas en similares obras de caminos y cortafuegos a través del monte. También pensamos en la posibilidad de que hayan sido "trasladadas de lugar" por algún aficionado o coleccionista, pues las piedras no parecen ser demasiado grandes ni las pinturas hallarse demasiado escondidas para pasar desapercibidas durante tantos años.

Como vemos, se trata también aquí de pinturas, quizá grabados repintados, muy esquemáticos, que parecen simples geometrismos. A primera vista no se descubren en ellas figuras antropomorfas ni zomorfos. Serían los típicos signos de probable contenido mágico-religioso de toda esta pintura rupestre postpaleolítica.

Los poblados están, todos los que conocemos, sin excavar. Sólo los furtivos han realizado en ellos algunos hoyos y, por lo que puede deducirse, con no demasiada fortuna, pues no se observan en-

tre las tierras extraídas ni siquiera fragmentos de cerámica que puedan orientarnos con cierta seguridad sobre el periodo cultural a que pertenecen. Por su aspecto, no obstante, nos atrevemos a situarlos en este momento del Bronce.

Del de El Prado de la Carrera no se observa más que los restos de lo que podrían ser los cimientos de su muralla, actualmente enterrados, pero que se manifiestan al exterior como si se tratara de una calzada enterrada, de donde procede su nombre. Se halla al pie de Los Hermanitos de Chilla, dos cumbres gemelas de la vertiente meridional de la Sierra de Gredos; a 1235 m. de altitud.

El poblado de Los Castillejos se halla por aquella misma zona, pero a una cota más baja, hacia los 800 m., muy cerca del santuario en que se venera a la Virgen de Chilla, patrona de Candeleda. Sus fortificaciones se observan con claridad en algunos puntos, incluso alineamientos de piedras que quizá indiquen la presencia de casas, las cuales podrían haber perdurado hasta bien entrada la Edad del Hierro.

El poblado del Cerro Castrejón, en Villanueva de la Vera, es de menores dimensiones que el anterior y se halla en su mayor parte oculto bajo una espesa vegetación de jaras. Ocupa una posición estratégica junto a la Garganta Michones, y se protege además con potentes defensas, construidas a base de grandes bloques de piedras en unas zonas y en otras de mampostería de menor tamaño que, por los días en que nosotros tuvimos oportunidad de visitar el poblado, acababan de ser bárbaramente destruidas en parte de su perímetro con el fin de aprovechar las piedras para determinadas obras del casco urbano actual.

En el poblado de "El Cerro", de Gaviñanes, sería enormemente interesante poder realizar excavaciones arqueológicas sistemáticas, pues se observan en él, rodeadas por la muralla cubierta de tierra, pero perfectamente visibles, numerosos restos de cabañas circulares, en el interior de alguna de las cuales se han recogido fragmentos de cerámica a mano, pintada de

rojo vinoso, que nos hablan de esta época final del Bronce, y que intentaría constatar si conviven o no con las otras cerámicas típicas de este momento, las llamadas Boquique, nombre de la cueva, cercana a nuestro valle, en tierras de Plasencia, donde fueron halladas por primera vez, y las excisas, de las cuales no se han hallado hasta ahora aquí ningún fragmento, aunque estamos convencidos de que una prospección más intensiva las proporcionaría.

Casas circulares observamos también en un poblado situado entre Ramacastaña y Mombeltrán, junto a Arroyocastaño, y en otro ubicado al Norte de Piedralaves, sobre una elevación de terreno cuyo topónimo exacto no hemos podido averiguar.

Es clara, por tanto, la presencia activa del hombre en el Valle del Tíetar en esta época de la Edad del Bronce. A finales de este periodo nos llegan desde el Sur, a través de los tartesios, los influjos culturales de fenicios y griegos, y desde el Norte los de los pueblos centroeuropeos. Tanto unos como otros conocen el hierro y practican un nuevo ritual funerario, el de la incineración. De ellos lo tomarán los indígenas, que ahora comienzan a ser conocidos como pueblos diferenciados. Nuestra tierra aparece ocupada por los vettones, mezcla, a lo que parece, del sustrato indígena con gentes procedentes del bajo Rhin, los eburones, el radical de cuyo nombre se conserva en algunos topónimos, Eb/vora, y antropónimos, Ebureinius, de nuestra tierra.

De los fenicios tenemos en Las Planas, entre Madrigal y Villanueva, un testimonio de enorme interés, un jarro ritual de bronce, de asa trilobulada, rematada por la parte superior en sendas cabezas de serpiente que reposan sobre el labio de la vasija, de un tipo muy conocido en otros lugares de la Península con influencias orientalizantes.

Suelen estar estos jarros acompañados de ciertos aguamaniles, llamados "braserillos" con asas, sujetando a las cuales aparecen con frecuencia plaquitas en forma de manos abiertas de dedos largos y jun-

tos. No ha llegado hasta nosotros ningún ejemplar completo procedente del valle, pero sí tenemos, hallada en El Raso, una de esta manos que evidencian que los hubo.

Algo posterior a este jarro fenicio, pero sin duda traído también por ellos mismos, es una pequeña figurita etrusca que constituye uno de los pocos testimonios arqueológicos que de este sugestivo pueblo ha llegado a la Península. Representa a una mujer, recostada sobre el lado izquierdo, con las piernas recogidas, como sentada ante un triclinium. Se toca con el *tutulus* y mantiene en la mano derecha una especie de platillo o manjar.

Son todas estas piezas testimonio de la existencia de relaciones comerciales con pueblos lejanos, de mayor cultura, los cuales, evidentemente no las trajeron por sí mismos a la Meseta, sino a través de los indígenas establecidos en el Sur peninsular, ya los propios tartesios, ya más bien hombres de la Meseta que se desplazarán al Sur y, a cambio de no sabemos qué materiales, quizá oro, pieles, mantos, nos traieran estos otros. Es posible que ni siquiera fueran producto de relaciones comerciales, sino simplemente laborales, pues sabemos que los tartesios utilizaron desde muy temprano en los trabajos mineros más rudos y en sus tropas de mercenarios célticos procedentes de la Meseta, los cuales fueron a unirse a los que con anterioridad se habían establecido allí, y todos los cuales dejaron en el Sur testimonio de su presencia en materiales arqueológicos, topónimos, antropónimos, e incluso teónimos.

A mediados del s. VI a.C. puede fecharse el jarro de Villanueva. De finales de esa misma centuria podría ser la figurita etrusca de El Raso. Y las relaciones siguieron en siglos sucesivos entre las gentes del exterior y las de nuestro valle. Pues del s. V tenemos, recogido en el ajuar de una tumba de este último yacimiento, un ungüentario de vidrio policromo de núcleo de arena, de fabricación egipcia, y en el de otras dos copas de cerámica de barniz negro de origen griego, del s. IV. Importadas son también sin duda las numerosas cuentas de collar de pasta vítrea recogidos

formando parte de los ajuares femeninos de otras tumbas de ese mismo siglo y del siguiente.

Es esta necrópolis de El Raso uno de los más ricos yacimientos de toda la cuenca. Esconde centenares de tumbas de incineración. Los muertos son quemados en la pira funeraria. Sus huesos, una vez lavados, se depositan en una urna de cerámica, y se coloca ésta en el suelo, en un hoyo, junto a las piezas del ajuar personal y a los vasos de ofrendas. El conjunto se cubre con lajas de piedra para protegerlo.

El ajuar personal lo componen principalmente, según los casos, instrumentos de trabajo, sobre todo fusayolas, armas, espadas, puñales, escudos, etc., objetos de adorno, broches de cinturón, fíbulas, brazaletes, cuentas de collar, y vasos de cerámica, unos a mano, otros a torno, aquéllos frecuentemente decorados con motivos incisos a peine, los últimos lisos o con motivos impresos.

Ajuares similares a los de El Raso se han encontrado en terrenos hoy cubiertos por las aguas del Pantano de Rosarito, en las inmediaciones de Madrigal y en las de "El Cerro", de Gavilanes, denunciando la existencia de necrópolis contemporáneas.

Los poblados a que pudieron pertenecer, en unas ocasiones los conocemos y en otras no. Conocemos el de El Raso, situado a las afueras del actual. El del Rosarito pudo estar en el inmediato Cerro Castrejón, cerro amesetado y fortificado, pero en el que ningún resto se observa en superficie, quizá por la densa vegetación de árboles y maleza que le cubre. El de "El Cerro" de Gavilanes estuvo allí, en el propio cerro, también amesetado, defendido por un foso, y densamente cubierto también, éste de pinos, que dificultan la observación de los restos. Otro castro hay, de grandes dimensiones, en La Iglesiasuela, muy cerca del dolmen que citábamos al principio. Le llaman "Los Castillejos", como es frecuente. Y otro bajo el castillo de La Adrada. Dos más todavía por esta zona. Uno en Lanzahíta y en Santa María del Tiétar, los dos sobre cerros de nombre muy repetido, Castrejón. En el de Santa María es fácil observar a simple vista, como en el

de El Raso, restos de casas de planta cuadrada. En ninguno de ellos se han realizado, sin embargo, hasta la fecha, excavaciones arqueológicas, por lo que son pocos los datos concretos que sobre ellos podemos aportar. Sólo dejar constancia de su existencia.

4. La Edad del Hierro y la Romanización en el Valle del Tiétar

En este periodo de la Edad del Hierro es posible que perduraran también algunos poblados que inicialmente hemos considerado de la Edad del Bronce. Citábamos más arriba el de Los Castillejos de Chilla, de Candeleda. Y podrían estar en el mismo caso el de La Pinosa (Martino, 1997), en Gavilanes, el situado al Norte de Piedralaves, y el recientemente descubierto en La Adrada.

El s. III a.C. es un siglo de crisis para la Península. Los cartaginenses se han establecido en ella, y aquí organizan un ejército que parte hacia Italia a través de lo Piri-

neos. Para hacerles frente, alejando la guerra de su país y cortando las fuentes de aprovisionamiento del enemigo, llegan aquí los romanos. Y aquí establecerán uno de los escenarios de sus confrontaciones bélicas a lo largo del último cuarto del s. III a.C..

No sabemos en qué medida nuestras tierras se vieron directamente afectadas por estos enfrentamientos y los que habrían de seguir, pero sí que sus gentes quedaron involucradas en ellos, sufrieron sus consecuencias y participaron en las luchas, ya en un bando ya en otro.

Sabemos que hacia el 220 a.C., antes de partir para Italia, Aníbal hizo una incursión hacia Salamanca para someter a las tribus indígenas y reclutar mercenarios para su ejército. No conocemos el itinerario que siguió ni el resultado de su viaje. Pero sí tenemos, coincidiendo con esa fecha, en algunos lugares, por ejemplo en El Raso (Fernández, 1997), niveles de incendio ocupando las viviendas. Aquí incluso parece que el poblado antiguo, abierto, asentado no lejos del Tiétar, es destruido y



Vista aérea del castro de El Raso (Candeleda).

no se reedifica nunca, pues, cuando se levanta de nuevo, lo hace incrustado al pie de la Sierra, junto a una de sus gargantas, en un lugar de fácil defensa y con fuertes fortificaciones. Los indígenas del valle se han dado cuenta de que las circunstancias han cambiado de manera drástica. Y se preparan para la lucha. Una lucha que durará casi dos siglos, pues la derrota y expulsión de los cartaginenses, el 202 a.C., no significa la salida de los romanos de la Península, sino todo lo contrario, el comienzo de la lucha por la conquista de una tierra cuyas riquezas, sobre todo las del Sur y Levante, habían tenido oportunidad de conocer durante la guerra.

Poco después del 200 a.C., los romanos deciden cruzar el Tajo. En el 193 parece tener lugar el primer enfrentamiento, y derrota, de los indígenas, una coalición de vettones, vacceos, y celtíberos contra ellos. Fue en las inmediaciones de Toledo. Y a partir de entonces, y durante un siglo y medio, las luchas serán casi continuas. De indígenas contra romanos, en defensa de su libertad y su identidad como pueblo, y de romanos entre sí, apoyados en indígenas, en defensa normalmente de intereses personales.

Por nuestras tierras anduvo Viriato y en ellas se dice buscó refugio, en una ciudad asentada sobre un monte cubierto de olivos que se ha querido localizar en la Sierra de San Vicente, muy cerca del Tietar.

En tropas indígenas se apoyó asimismo Sertorio en su oposición al Senado. Y en ellas también Pompeyo y Cesar en sus enfrentamientos mutuos para alzarse con la hegemonía que había de terminar, a la larga, con la República para dar paso al Imperio.

De todos estos años tenemos testimonios arqueológicos en nuestro suelo (Martino, 1997). Indígenas y romanos. De los primeros, algunos poblados fortificados que nos ponen casi en contacto directo con ellos, pues nos permiten franquear sus murallas, pasear por sus calles, e incluso entrar en sus casas, ya que éstas, una vez abandonadas, no volvieron a ocuparse nunca, y fueron quedando progresivamente enterradas en sus propios escom-

bros. Al liberarlas ahora de ellos, se nos muestran tal como eran entonces, con sus porches cubiertos a la entrada, sus habitaciones de trabajo, sus despensas, y, siempre en el núcleo de la casa, como lugar más íntimo donde se desarrollaba la vida de familia, la cocina, con el hogar en el centro y, adosado a la pared, el banco en que los romanos nos dicen solían los indígenas hacer sus comidas. Alrededor de estos hogares transcurrieron los últimos años de la vida de un pueblo, pues, acabada la guerra, la derrota significará su dispersión y absorción por el vencedor.

Del interior de estas casas, en el poblado de El Raso (Fernández, 1997), estamos recogiendo nosotros numerosas cerámicas, ahora fabricadas ya casi exclusivamente a torno, tanto vajilla de mesa como de cocina y despensa, y herramientas para trabajar la tierra, la piedra, la madera, el cuero, etc.. Son hachas, píquetas, alcotanas, martillos, hoces, sierras, tenazas, limas, etc., etc.. Unas similares a las de nuestros días. De otras ni siquiera podemos saber para que fueron utilizadas. Pero todas siempre de hierro, con mangos frecuentemente de madera, lógicamente perdidos. El bronce se emplea ya sólo, como la plata, para objetos de adorno, sobre todo fibulas, nuestros imperdibles de hoy, para sujetar sus pesados mantos de lana, el "sagum", que tanto gustaba a los romanos que lo exigían a los indígenas como impuesto, lo mismo que los caballos. Suelen ser muy frecuentes, tanto en las casas como en las tumbas. Algunos ejemplares son de plata. Uno de ellos apareció en un tesoro que había sido escondido, para librarlo sin duda de la rapiña romana, en el subsuelo de una de las viviendas, con un torques, una pulsera y un brazaletes realizados por orfebres indígenas (Fernández, 1979). Y cinco denarios romanos republicanos que nos indican que el escondrijo había tenido lugar poco después del 45 a.C., en época de Cesar, al que correspondía la acuñación de la moneda más moderna.

Dentro de este contexto habría que incluir los tres torques de oro, envueltos en espiral, hallados también en El Raso. Ha-

bían sido escondidos en la tierra, aunque a cierta distancia del poblado. Y allí los encontró un agricultor mientras araba su campo. Dos de ellos se guardan hoy en una colección particular de Candeleda. El tercero fue fundido y reutilizado poco después de su hallazgo.

Y no es el de El Raso el único poblado indígena que llega hasta esta época. Es simplemente el único en que se ha excavado de manera sistemática. Pero estamos seguros de que los demás, todos los que citábamos más arriba, y los ubicados en Castillo de Bayuela y El Real de San Vicente, y en Las Planas, entre Madrigal y Villanueva, ofrecerían en su mayor parte, en caso de ser excavados, resultados muy similares.

Los denarios de El Raso a que nos referíamos anteriormente, no son los únicos testimonios romanos que tenemos en nuestro suelo. Tenemos también cerámicas, del tipo de "paredes finas", de época republicana, y fragmentos de espejos, y fíbulas de las llamadas "en omega", y fragmentos de ánforas que nos indican fueron utilizadas por los indígenas, lo mismo que las tégulas, nuestras tejas, de las que hemos visto ejemplares no solo en El Raso sino en las mismas márgenes del Tietar, en tierras cubiertas hoy por las aguas del Pantano de Rosarito. La pieza de mayor interés quizá sea el balsamario de bronce con figura de fauna, encontrado a finales del siglo pasado en Arenas de San Pedro, que se guarda en el Museo Arqueológico Nacional. Podría proceder, quizá, de "Los Llanos", de donde sabemos se han recogido recientemente algunas monedas romanas y fragmentos de sus típicas cerámicas sigillatas. Monedas y elementos romanos constructivos, columnas, capiteles, ladrillos, se han recogido también de la zona de La Mina, El Cerro (Martino, 1997), Las Torres del termino de Gavilanes (Martino, 1995; Chavarría & González, 1996), Roblellano, Las Gorroneas en Mijares (Martino, 1997), Cantogordo en Pedro Bernardo, Las Vegas en Lanzahíta, La Dehesilla en Ramacastañas, Los Llanos en Arenas de San Pedro, Los Gorroneas en Poyales del Hoyo, etc., todos ellos en las márgenes del río.

Los indígenas vivían entonces funda-

mentalmente de la agricultura y la ganadería, lo mismo que hoy. Y algunos también de la metalurgia y la minería. No conocemos el emplazamiento de alguna mina antigua. Sólo algunos topónimos "La Mina". Uno acabamos de ver en Gavilanes. Otro "La Mina" hay cerca de Mombeltrán. Un tercero junto a los Hermanitos de Tejea, en Candeleda. Y tenemos el testimonio de una intensa actividad metalúrgica que ha perdurado hasta época moderna en nuestro valle, en parte conocido como "las Ferrerías de Avila".

De la antigüedad de esta actividad nos habla la presencia de escorias, e incluso hornos de fundición, en la mayor parte de las casas del poblado de El Raso. De su intensidad los enormes escoriales acumulados en "El Gorrional", de Poyales del Hoyo, en Candeleda, en la zona de El Alcaldillo y en terrenos de Postoloboso (Fernández, 1974). También más dispersos, en "Los Llanos" de Arenas de San Pedro, y por tierras de Gavilanes (Martino, 1995), donde se han encontrado asimismo gran cantidad de mazas de hierro y algunas hachas de hierro que han hecho pensar incluso, por la presencia de restos de una muralla, en la existencia de un pueblo minero. Los vettones de nuestra tierra fueron, pues, capaces de fabricar sus espadas y sus lanzas, sus escudos, sus martillos y sus hoces.

Los indígenas comienzan en esta época a escribir. Y lo harán desde un principio en latín, pues de los romanos lo aprenden. De escritura anterior no nos ha quedado ningún testimonio. No debió existir nunca.

Escritos en latín tenemos diversos nombres de indígenas y, en ocasiones, de las familias a las que pertenecían. Los más antiguos deben ser los que aparecen escritos en algunas vasijas de cerámica del poblado de El Raso, para indicar no sabemos si el nombre del propietario de la casa en que se halló o del alfarero que torneó la vasija, a modo de marca. En un vaso de provisiones de gran tamaño se lee, en su hombro, A. NORC. En otro con E arcaicas, NEGEL. En algunos sólo iniciales, posibles E. Son los primeros balbuceos de

escritura que los indígenas seguramente han visto por primera vez en las monedas romanas. Y al adoptar su lengua adoptan también su modo de expresarse. Y hasta su manera de dirigirse a la divinidad.

Su religión, en un principio, debió ser naturalista. Adorarían seguramente al sol, del que se sabían dependientes y al que vemos frecuentemente representado en sus cerámicas de la Edad del hierro, a la luna, en cuyo honor pasaban las noches de plenilunio bailando a las puertas de sus casas, a los montes, en cuyas cumbres veían desatarse a las fuerzas de la Naturaleza, a los árboles, sobre todo al roble, en el rumor de cuyas hojas creían oír la voz del dios, a la lluvia, que unía el cielo con la tierra y la dejaba fecundada, etc., etc..

Tuvieron después dioses personales, cuyo carácter no conocemos, pero a los que comenzaron a dirigirse en latín y hacerles ofrendas al modo romano, por medio de aras votivas. En nuestro valle éstos dioses fueron fundamentalmente dos, *Ataecina* y *Vaelico*.

De un posible culto a *Ataecina* no tenemos más referencia que la presencia de una cabrita de cerámica recogida en una tumba de El Raso, y la representación de otra en la empuñadura de un puñal de bronce, quizá ritual, encontrado en superficie. Dado su carácter de diosa nutriz, se la ha asociado normalmente a este animal, tan frecuente y de tanta importancia económica, por otra parte, en estas tierras hasta nuestros días.

Las referencias a *Vaelico* o *Velico* son más claras y numerosas, pues a él dedica los indígenas numerosas aras "ex voto", en cumplimiento de una promesa. Así *Ebureinius*, hijo de *Orundo*, de la familia de los *Caraecicos*; y *Ulantio*, que a su nombre indígena han antepuesto ya un *Caio* romano, de los *Pintolancos*; y *Atta*, hijo o hija de *Boutio*, de los *Menetoviecos*; y *Fentia*, y *Marcia Helene*, no sabemos si una romana afincada en el poblado, lo que parece extraño, o una indígena profundamente romanizada.

Todos ellos dedicaron altares votivos a *Velico*, un dios quizá salvador, o simplemente curativo, o que pudo estar relacio-

nado con las actividades metalúrgicas o mineras, a juzgar por el emplazamiento de su santuario, en la confluencia de la garganta *Alardos* con el *Tiétar*, frente a las más altas cumbres de *Gredos*, en un lugar de enorme belleza, con aguas abundantes, de donde se han extraído y aún pueden encontrarse grandes cantidades de escorias, y donde, sobre todo, la sensación de la presencia de la divinidad es tan intensa que, llegado el cristianismo, el santuario no desaparece, sino que se cristianiza, y en el lugar se levanta una ermita, en cuyos muros se integran algunas de las anteriores aras votivas. Se dedica a *San Juan*, como era frecuente en los primeros tiempos del cristianismo y acredita el nombre de la colonia inmediata, la *Cabeza de San Juan*.

La ermita de aquellos primeros tiempos, de la que han llegado hasta nosotros algunos elementos en piedra, sobre todo una cruz patada que debió hallarse en el hastial y un relieve decorativo con roleos, quedó sin duda destruida con la llegada de los árabes y el consiguiente abandono. Pero, expulsados éstos de la zona por los reyes cristianos, volverá a reedificarse, ahora en estilo gótico. Así, con algunos añadidos modernos ha llegado hasta nosotros, aunque todo muy mal conservado, como consecuencia de otro abandono, el que siguió a las desamortizaciones del siglo XIX. Pero hasta entonces tuvo culto, dedicada sus últimos años, quizá sus últimos siglos a la veneración de un santo monje, un *San Bernardo de Candeleda*, cuyos restos reposan actualmente en la ermita de *San Blas* de esta última villa.

Fue *San Bernardo* abogado contra la rabia, y a la ermita cada año llevaban los lugareños sus perros para que quedasen preservados del mal. Allí eran herrados, junto a una gigantesca piedra en forma de falo, clavada vertical en el suelo, donde aún puede verse. Es probable que sea de época prehistórica y pueda ponerse en relación con ritos de fecundidad.

En el interior de la ermita y a su alrededor se enterraron algunos fieles a lo largo de la Edad Media y también en la Moderna. Allí se conservan sus sarcófagos y sus tumbas.

Al otro lado del río había de fundar San Pedro de Alcántara, a principios del s. XVII; el monasterio de El Rosarito, el cual yace también en el abandono desde el pasado siglo, aunque mantiene en pie sus muros principales y el arranque de la cúpula que cubrió el crucero de la iglesia, obra al parecer de Ventura Rodríguez, y parte del claustro, por el que sin duda paseó el santo. Hasta él, dice la tradición, llegó en alguna ocasión tras cruzar el río sirviéndose de su capa como si fuera una barca. Es aquél, por tanto, su lugar sagrado. Lo ha sido desde la prehistoria.

Relacionados con la tradición están también sin duda los conocidos verracos, esas toscas esculturas de toros y cerdos, o jabalíes, que vemos fundamentalmente por todo el ámbito de los vettones, y que tienen en el término de El Tiemblo, una de sus más espectaculares representaciones en los conocidos toros de Guisando, nombre que nada tiene que ver con el pueblo que aguas abajo lo lleva, junto a Arenas de San Pedro, sino con el monasterio y la venta donde se firmara el tratado que permitió a Isabel ser reina de Castilla.

Allí se conservan cuatro magníficos ejemplares de estos enigmáticos verracos, sobre los cuales tanto se ha escrito tratando de averiguar su origen, su cronología y su finalidad, sin que ninguno de estos interrogantes haya encontrado todavía respuesta satisfactoria para todos.

Su origen lo han puesto unos en relación con los pueblos centroeuropeos que vienen a la Península, y han encontrado allí sus mejores paralelos. Otros con las conocidas esculturas de leones ibéricos, con las que formalmente tienen sin embargo muy poco que ver. Para otros, entre los que nos encontramos, son una creación de los pueblos vettones, y no tienen con los anteriores más relación que su finalidad y su cronología, y ambos en términos muy generales.

Su finalidad es evidentemente religiosa, y ha podido sufrir a lo largo de los siglos una evolución, que no sufren formalmente pues siempre son iguales. Animales en pie, parados, de realización muy esquemática, hasta el punto de haberse querido

ver a veces en ellos representaciones de osos y hasta de elefantes. Se trata siempre además de animales macho, con los órganos sexuales bien definidos. Se ha pensado por ello que pudieran estar relacionados con ritos de fecundidad, o de protección de la ganadería, propios entre pueblos que tuvieron en ella una de sus fuentes de riqueza. Para otros habrían sido mojones en límites de términos, o habrían indicado caminos, rutas para el ganado en un pueblo que practicaba la trashumancia. Todo ello es posible.

Nosotros hemos pensado que pudieran ser simple imagen o símbolo de una divinidad que no conocemos, protectora no sólo del ganado sino de todo el pueblo. Y nos basamos para ello en que, pasados los siglos, en época romana, como indican las inscripciones que a veces los acompañan, algunos ejemplares, nuevos o reaprovechados, se utilizaran como tumbas, no ya como los leones ibéricos, para guardarlas y defenderlas, sino como urnas cinerarias donde quedaban depositados los huesos del difunto, como los mismos pueblos ibéricos habían utilizado a la Dama de Elche, y a la de Baza. Otras veces pudieron estar colocados imlemente encima de la tumba.

Y otras, sobre todo en los siglos iniciales, del IV al I a.C., hasta la conquista romana y la desaparición de los pueblos indígenas como tales, nada tuvieron probablemente que ver con el mundo funerario, al menos nunca se han encontrado en las necrópolis, sino en las inmediaciones de los poblados o en posibles caminos de acceso a ellos. En la actualidad la mayoría se encuentra lejos de los lugares donde fueron hallados, por lo que su interpretación correcta resulta todavía más difícil. Además de los ejemplares de Guisando tenemos en esta zona de la Meseta otros en Piedralaves, Torralba, y Calzada de Oropesa y, de nuevo en Candeleda. Un ejemplar aparecido hace años en El Raso fue posteriormente reaprovechado al parecer en la construcción de una casa.

Las inscripciones latinas aparecidas sobre los verracos no son las únicas de carácter funerario que tenemos en nuestro

suelo. Otra aparece en una estela encontrada formando parte de los muros de una iglesia parroquial de Candeleda, en cuya sacristía se conserva. Está dedicada a un indígena de la familia de los Ambaticos, Vernaculus, hijo de Modesto, probablemente un esclavo. La inscripción nos habla de la existencia de una necrópolis, quizá relacionada con una simple villa rústica, por aquella zona, aunque no conozcamos restos de ningún asentamiento romano estable.

Hablábamos al principio de la Vía de la Plata como ruta de penetración cultural hacia la Meseta desde época prehistórica. Pero este camino no es evidentemente el único. Otros pueden rastrearse por la presencia de puentes antiguos que lógicamente no hicieron mas que facilitar un paso que ya se practicaba de otra manera, sobre una corriente de agua. Tenemos en nuestro valle, tan rico en gargantas que bajan de Gredos, diversos puentes dignos de mencionarse, la mayor parte construidos en la Edad Media y relacionados con la trashumancia, el de Rodaja, sobre la garganta Las Torres (Chavarría & González, 1996), en Gavilanes, el de Arenas de San Pedro sobre el Pelayo, el llamado Puente del Muerto, de Candeleda, sobre la garganta Santa María, el de Madrigal sobre la de Alardos, y aún podríamos seguir aguas abajo del Tiétar.

Ninguno parece ser de época romana. No lo es, al menos, la obra que de estos ha llegado hasta nosotros, aunque sea frecuentemente difícil poder asegurarlo. Pero romanos son sin duda los restos, excesivamente reconstruidos a lo largo de los siglos, de la calzada que, a través del Puerto del Pico (Ferrandiz *et al.*, 1987), cruza también la sierra de sur a norte, la cual puede seguirse sin dificultad en algunos trozos de su recorrido, aunque no siempre podamos decir que estamos pisando donde lo hicieron los romanos, pues las obras modernas han cubierto gran parte de lo romano que quedaba. Algunos trechos pueden, no obstante, contemplarse todavía por tierras de Mombeltrán, Arenas, Ramacastañas y Gavilanes.

5. Época visigoda en el Valle del Tiétar

A lo largo de la calzada del Puerto del Pico pasarían hacia el norte los influjos cristianos, y a lo largo de ella nos vendrían desde allí los visigodos que, descompuesto el imperio romano y tras diversas luchas entre sí y con otros pueblos hermanos, suevos y vándalos, acabarían proclamando la nueva unidad política y religiosa de España en el III Concilio de Toledo, en el 598, bajo el reinado de Recaredo.

De la nueva etapa también se conser-



Ermita fortaleza de las Torres

van, procedente de nuestro valle, diversos testimonios culturales, en forma de elementos de adorno personal, sobre todo broches de cinturón de bronce, unos de forma arrionada con motivos decorativos incisos, otros enriquecidos con cabujones de pasta vítrea policroma. También algunas armas, espadas y pequeños puñalitos, cerámicas, jarritos, páteras de cerámica gris con decoración impresa, que continúan la tradición alfarera tardorromana, y como elemento quizá más significativo y elocuente de la nueva edad, una moneda de oro, acuñada en Evora, un tridente, en el que ya no aparece representado ningún emperador romano, sino un rey visigodo, RECCA-REDVS, el cual se autocalifica de 'AVSTVS'.

La mayor parte de estos materiales proceden sin duda de tumbas, aunque curiosamente no ha sido localizada ninguna necrópolis que haya podido ser sistemáticamente excavada. Una en "Las Torres" (Martino, 1995) de Gavilanes, junto a las ruinas de la iglesia de un despoblado (Chavarría & González, 1996), edificada muy probablemente sobre alguna basilica anterior, de época paleocristiana o visigoda, a cuyo alrededor se colocarían, como lo hemos visto tantas veces, las tumbas de los creyentes. De allí proceden numerosos objetos de adorno personal, monedas, cerámicas y otros materiales tardorromanos y visigodos que inicialmente pudieron formar parte de los ajuares funerarios.

La traición de los hijos del rey Witiza, que los llaman en su auxilio, y la colaboración sobre todo de los judíos que los ayudan en el interior de las ciudades, hace que los árabes se hagan dueños en pocos años de todo el suelo peninsular, excluidas, como había sucedido en un primer momento con los romanos, las montañas del Norte.

Todo cambia de nuevo desde el punto de vista político, con su lógico reflejo en las manifestaciones culturales. Pero éstas no son ahora ni ricas ni elocuentes. Quedan diluidas entre lo anterior y lo posterior, sin que podamos atribuirles realizaciones específicas. A un momento impreciso de esta oscura Edad Media podría pertenecer el despoblado existente en el

término de Montesclaros, con abundantes restos de edificaciones de tipo rústico, con frecuencia poco más que zahurdas, propios de la época, como los fragmentos de cerámica, siempre vulgar, ladrillos y tejas que aparecen en superficie.

Despoblados medievales conocemos también en Mombeltrán (Barba & Pérez, 1996), cerca de la ermita de la Virgen Blanca, en la zona de Astellanos, de Lanzahíta, y en el término de Hontanares, hacia el que se dirigen los restos de una calzada aún conocida como "El Empedrado". En el de Las Torres, de Gavilanes, se han encontrado algunas monedas árabes de plata. Otro despoblado hay en Santa María del Tietar.

Es lógico pensar que las nuevas circunstancias ejercieran también sus influencias en las costumbres, las creencias, la economía, el vestido, el modo de trabajar, etc., etc., y tuvieran su reflejo incluso en algunos topónimos tan claros como Alijares o Guad yerbas, ríos ambos tributarios del Tietar, o, más todavía, Almanzor, aplicado a la cumbre más alta de todo el sistema montañoso, el cual podría haber sustituido al de un dios indígena prerromano, todavía rastreable en la raíz del nombre Cand-eleda, de origen indoeuropeo, de donde pasó al latín y a nosotros, en palabras como cándido, candoroso, incandescente: lo puro, lo blanco, lo que brilla, que cuadra perfectamente aplicado a este techo de la Meseta que tenemos en el centro de nuestro valle, casi permanentemente cubierto de nieves, y de donde le viene a éste, desde la prehistoria a nuestros días, gran parte de su riqueza.

Bibliografía.

- BARBA MAYORAL, I. & PÉREZ TABERNE-RO, E. "Estudio de los despoblados en el Señorío de Mombeltrán", *Cuadernos Abulenses*, 25 (1996) 211-245.
- BLAZQUEZ, J.M., *Tartessos y los orígenes de la colonización fenicia en Occidente*, Salamanca, 1975.
- CHAVARRÍA VARGAS, J.A. & GONZÁLEZ MUÑOZ, J.M. "Las Torres (siglos XIII-XVIII): Evolución histórica de un despo-

- blado del Valle del Tiétar", *Trasierra*, 1 (1996), 79-94.
- FERNANDEZ GOMEZ, F., "Objetos de origen exótico en El Raso de Candeleda (Ávila)", *Trabajos Prehistoria*, 29, Madrid, 1972, pp. 273-294.
- "El santuario de Postoloboso (Candeleda, Ávila)", *Noticiero Arqueológico Hispánico. Arqueología*, 2, 1974, pp. 172-173.
- "Denarios en el castro de El Raso de Candeleda (Ávila)", *Rev. De Archivos, Bibliotecas y Museos*, LXXVIII, 1, 1975, pp. 437-462.
- "Un tesoro de plata en el castro de El Raso de Candeleda (Ávila)", *Trabajos de Prehistoria* 36, 1979, pp. 379-404.
- "El Raso de Candeleda. Un yacimiento de la Edad del Hierro en la Meseta", *Rev. Arqueología*, 43, Nov. 1984.
- Excavaciones arqueológicas en El Raso de Candeleda (Ávila)*, Ed. Institución "Gran Duque de alba", 2 vols., Ávila, 1986.
- "Problemas arqueológicos del yacimiento de El Raso de Candeleda (Ávila)", *Trasierra*, 2 (1997), 81-95
- FERNANDEZ GOMEZ, F. Y LOPEZ FERNANDEZ, M^o. T., "Secuencia cultural de El Raso de Candeleda (Ávila)", *Numantia*, III, 1980, pp. 95-124.
- FERNANDEZ GOMEZ, F., ALONSO DE LA SIERRA FERNANDEZ, J. Y LOPEZ FERNANDEZ, M^o. T., "Evolución y cronología de El Raso (Candeleda, Ávila)", *Coloquio Internacional sobre la Edad del Hierro en la Meseta*, Salamanca, 1984, *Rev. Zephyrus*, XXXIX-XL, 1986-87.
- FERRANDIZ, F., MARTINEZ, J. L., PINEDO, J. y SOBA, R., "La calzada romana del Puerto del Pico, Ávila", *Rev. de Arqueología*, 79, Nov. 1987, pp. 16-24.
- GARCÍA Y BELLIDO, A., "Los bronceos tartésicos", en *Tartessos. V Simposium Internacional de Prehistoria Peninsular*, Jerez de la Frontera, 1968, Barcelona, 1969, pp. 163-172.
- GOMEZ-MORENO, M. *Catálogo Monumental de la Provincia de Ávila, 1901*, Ed. Institución "Gran Duque de Alba", Ávila, 1983.
- INVENTARIO de yacimientos arqueológicos de la Provincia de Ávila, patrocinado por la Institución Gran Duque de Alba, de la Excma. Diputación Provincial.
- GONZÁLEZ MUÑOZ, J.M. & TEJERO ROBLEDO, E. *Bibliografía general sobre el Valle del Tiétar (Ávila)*, Ed. Sociedad de Estudios del Valle del Tiétar, Serie Monografías SEVAT, Madrid, 1998.
- DE AYALA-ALVAREZ DE TOLEDO, J., *Catálogo monumental de la Provincia de Toledo*, Toledo, s. f..
- MARINÉ, M. "El patrimonio arqueológico de la Sierra de Gredos", en *Gredos: Territorio, sociedad y cultura* (Coordinador: M.A. Troitiño Vinuesa), Institución "Gran Duque de Alba" & Fundación "Marcelo Gómez Matías", Arenas de San Pedro, 1995, pp. 19-48.
- MARTINO, D., *Historia de Gavilanes, Costumbres y Folklore*, Ed. Ayuntamiento de Gavilanes, 1995.
- "Yacimientos arqueológicos en el término de Mijares", *Trasierra*, 2 (1997), 7-9
- "Yacimientos romanos en el Alto Tiétar", *Cuadernos Abulenses*, 26 (1997), 103-107.
- MOLINERO PEREZ, A., *Los yacimientos de la Edad del Hierro en Ávila y sus excavaciones arqueológicas*, Ávila, 1958.
- "Un bronce etrusco en El Raso (Candeleda, Ávila)", *Archivo Español de Arqueología*, XXXI, Madrid, 1958, pp. 175.
- Historia de Ávila*. Coordinadores: María Maríné ; Ángel Barrios & et al. Institución Gran Duque de Alba-Obra Cultural de la Caja de Ahorros, Ávila, 1995.

AGRADECIMIENTOS

Los autores agradecen sus amables comunicaciones a D. Carlos Toré, de la zona de Villanueva, D. Fernando Lorente, de Poyales del Hoyo, y D. Eliseo R. Albarrán, de Montesclaros, cuyas informaciones han sido una inestimable ayuda en orden al enriquecimiento de este trabajo.

José Antonio López Sáez, Mariano Martín Sánchez & Pilar López García

Evolución del paisaje de Lanzahíta (Valle del Tiétar, Ávila) durante el Holoceno reciente: Una interpretación palinológica



Introducción

El impacto humano sobre el medio ambiente es uno de los fenómenos de mayor constatación hoy en día, que necesita no sólo de una regulación mediática sino de un conocimiento profundo de las causas que han conducido a la configuración paisajística presente. En este sentido, la palinología se revela como una de las ciencias que mejor pueden anticipar el tipo y la dinámica de la vegetación de un determinado territorio y los fenómenos de antropización que han intervenido sobre él. Muy especialmente, esta ciencia es capaz de discernir el origen de determinados procesos de alteración del entorno, de hipotetizar sobre su evolución futura – sobre todo en referencia a la dinámica vegetal – y de establecer, llegado el caso, pautas de evaluación ambiental con vistas a la restauración del medio.

El Valle del Tiétar posee unos valores naturales que han quedado suficientemente expuestos en trabajos anteriores (López Sáez, 1991, 1992, 1993, 1995a, 1995b; López Sáez & López García, 1994) pero está escaso de investigaciones palinológicas, dado que hasta el momento sólo han sido tres las emprendidas (López Sáez *et al.*, 1991, 1996, 1997). En este sentido, toda nueva información ha de ser bienvenida.

En todo caso, el interés máximo de nuestro trabajo no es tanto el poder establecer una pauta cronológica de contextualización de nuestra secuencia palinológica, sino demostrar que esta ciencia es capaz de poner de manifiesto lo anteriormente dicho, y en el caso que nos con-

ciene mediante el ejemplo de la relación existente entre el fuego y la evolución vegetal.

Metodología

La secuencia palinológica de estudio está situada en la localidad de Lanzahíta, a 450 m, y fue tomada sobre una zanja lateral abierta en un camino forestal paralelo a la garganta Eliza cuando sobre ésta se construyó una nueva minicentral hidroeléctrica. La potencia del depósito es de 80 cm, de los cuales los 20 superiores son de tierra parda forestal, los 50 siguientes (20-70 cm) corresponden a arenas arcillosas y la base (70-80 cm) a arcilla. Lanzahíta está situada en la espalda sur de Gredos; en sus tiempos fue un antiguo castro romano de vigilancia del puente del mismo estilo, que aún perdura en la localidad, que unía con una vía romana, La Nava del Moro Conde (Navamorcuende), con la gran arteria de la calzada romana del Puerto del Pico. En sus tierras se ha constatado la presencia de arevacos y vaceos y la posterior castellanización. De la permanencia cristiana, los mozarabes, en terreno musulmán es fiel testigo la Ermita de San Juan.

La vegetación potencial de la zona estudiada corresponde al encinar mesomediterráneo luso-extremadureño, hoy desaparecido por las repoblaciones con pino resinero (*Pinus pinaster*), mientras que la serie edafófila del bosque ripario es una aliseda con fresno que dista unos 100 m de la secuencia palinológica sondeada, la cual se sitúa en la margen izquierda de la garganta Eliza.

Los resultados del análisis palinológico

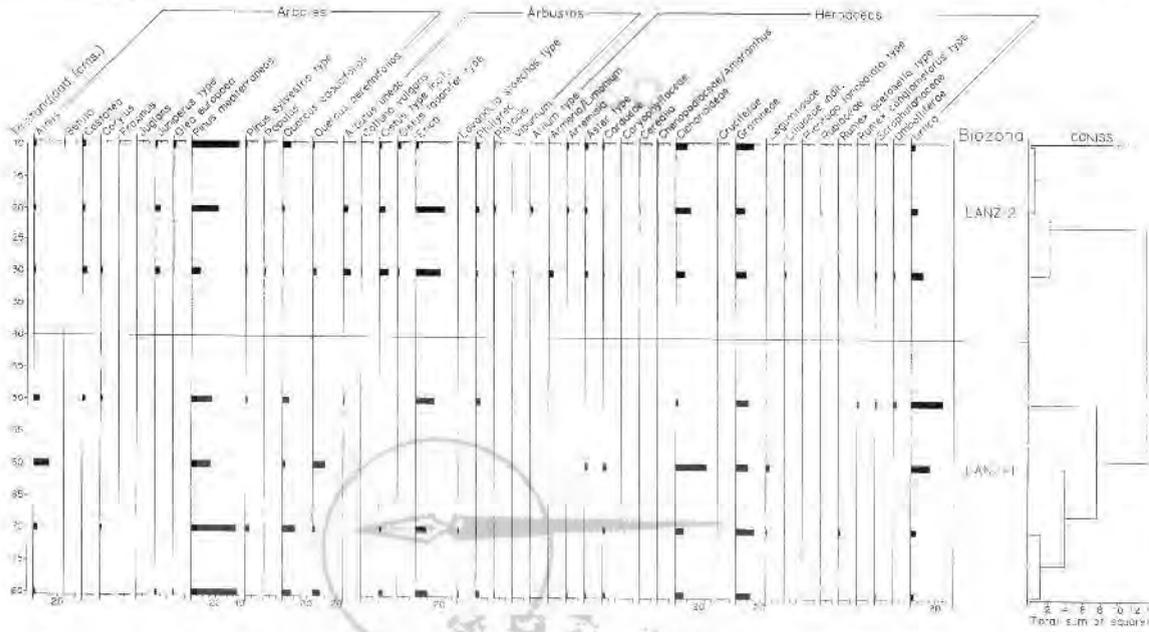


Fig. 1. Diagrama palinológico de porcentajes relativos: árboles, arbustos y herbáceas

quedan recogidos en las Figs. 1 y 2. Los valores relativos de los taxones se han obtenido a partir de la suma de los valores absolutos de cada uno de ellos. De la suma base polínica se han excluido las esporas y los pólenes de especies hidro/higrófitas, así como los microfósiles no polínicos. El tratamiento físico-químico utilizado ha sido el clásico (CHI, FH, KOH) con concentración del polen en licor de Thoulet (Gocury & Beaulieu, 1979). La determinación de los tipos polínicos se realizó según Moore *et al.* (1991), contabilizándose una media de pólenes y esporas con la suficiente riqueza espora-polínica para acometer este tipo de estudio bajo condiciones estadísticas fiables.

Resultados y Discusión

Los diagramas palinológicos (Figs. 1-2) han sido subdivididos en dos biozonas mediante un análisis de clusters (programa Coniss), permitiendo así una mejor interpretación paleoecológica de los espectros polínicos.

Biozona LANZ-1 : incluye los niveles inferiores de la secuencia situados entre 40 y 80 cm de profundidad. Esta primera biozona muestra claramente un proceso de deforestación del pinar de pino resinero (*Pinus mediterráneos*), donde el porcentaje de éstos pasa del casi 40% en las dos muestras inferiores a menos del 20% en las muestras situadas a 60 y 50 cm respectivamente.

La base de la secuencia (70-80 cm) mostraría un paisaje de pinar más o menos denso, acompañado de ciertos *Quercus* caducifolios (posiblemente melojos en las zonas de umbría u orientación norte); así como de encinas (*Quercus perennifolios*) y enebros (*Juniperus t.*) que representarían la vegetación climática a la que ha sustituido la repoblación con pinos resineros. El bosque ripario aparecería representado por porcentajes bajos de aliso (*Alnus*). Igualmente se detecta el cultivo de olivos (*Olea*), tal y como ocurre en la actualidad en zonas terrazadas situadas en la margen derecha de la garganta Eliza. La vegetación arbustiva estaría representada tanto

carácter pionero de este pteridófito, tapizante del suelo en zonas templado-húmedas, cuyas poblaciones microlocales aumentarían espectacularmente en las zonas aclaradas tras el incendio del pinar ocurrido a los 60 cm. De hecho, la situación exacta de esta secuencia se enmarca en un paisaje de taludes con abundante roquedo granítico a no más de 100 m de la corriente de agua, lo que permitiría el desarrollo de este pteridófito, adaptado a zonas de taludes y grietas generalmente umbrosas donde el rocío es frecuente.

Biozona LANZ-2: comprende los niveles superiores de la secuencia palinológica, situados entre los 10 y 40 cm. El hecho más claro que ocurre en este momento cronológico es la profusión de los pinares mediterráneos, que superan el 40% en la muestra superficial.

Las muestras situadas a 30 y 20 cm muestran un paisaje de pinar abierto, tipo parque, acompañado de algunos enebros (*Juniperus* t.) y quercíneas (melojos y encinas), pero siempre en porcentajes muy bajos. En cambio, entre la flora arbustiva es reseñable los porcentajes altos de brezos (*Erica*) (superiores al 20%) acompañados de madroños (*Arbutus*), jarales (*Cistus* indif., *Cistus ladanifer* t.), *Calluna vulgaris*, *Pistacia* y *Phillyrea*. Esta riqueza del componente arbustivo mostraría claramente esa situación de pinar abierto, profusamente poblado de arbustos, donde los taxones dominantes serían los brezos. La presencia conjunta de madroño, así como de *Pistacia* y *Phillyrea*, es bien indicativa de la flora extremadureña que puebla esta región del sur de Avila. Entre las herbáceas siguen dominando las Cichorioideae (10-13%) y Gramineae (entorno al 10%), junto a la presencia puntual de *Plantago lanceolata* t. y *Urtica* (menos del 10%). Se trataría, en consecuencia, de un momento de menor antropización que el constatado en la biozona anterior. A los 20 cm se constata la presencia de polen de Cerealia, en porcentajes no superiores al 2%, lo que podría implicar su presencia en la zona de estudio pero no localmente, sino con un

carácter regional, es decir a al menos más de 200 m de la secuencia. En todo caso, el cultivo del cereal parece haber implicado esa disminución en el grado de antropización observado antes descrito.

La muestra más superficial de la secuencia (10 cm) denota un claro proceso de repoblación del pinar, ya que los porcentajes de *Pinus* mediterráneos pasan de un 22% a los 20 cm al 39% a los 10 cm. Paralelamente se tiende a la recuperación del bosque autóctono, pues los *Quercus* caducifolios alcanzan el 8%, mientras que se constata la regresión de los matorrales de etapas degradativas (desaparición del madroño y *Calluna vulgaris*, disminución porcentual de jarales y brezales). El bosque ripario aparece representado por el aliso (*Alnus*) y mínimamente por el fresno (*Fraxinus*). Se constata un segundo momento de cultivo del olivo.

Conclusiones

—La base de la secuencia (70-80 cm) muestra un paisaje de pinar de *Pinus pinaster* denso, acompañado puntualmente de melojos, encinas y enebros. Esta fase correspondería a un periodo de menor impacto antrópico, con aguas más limpias y nivel freático más alto.

—Entre 40-70 cm se constata la deforestación del pinar y melojo, y la propagación de matorrales seriales (brezales) y de formaciones nitrófilas (principalmente ortigales). Se trataría de un momento de mayor antropización del entorno, más seco, con aguas más eutrofizadas y donde se constatan fenómenos de incendio del pinar a los 60 cm. *Selaginella denticulata* actúa como especie pionera tapizando taludes y roquedos en las zonas aclaradas por el incendio, a partir de los 50 cm.

—Entre 20 y 40 cm (muestras 20 y 30 cm) el paisaje es el de un pinar aclarado que tiende a recuperarse, continuando la profusión de matorrales degradativos tipo brezal, acompañados ahora de madroño. La antropización parece disminuir en referencia a momentos precedentes. A los 20 cm se constata la presencia de polen de

cereal, posiblemente con carácter regional.

—En la muestra superficial de la secuencia (10 cm) se produce una repoblación del pinar de pino resinero (*Pinus pinaster*), a la vez que se recupera el bosque autóctono de quercíneas y se reduce la cobertura de matorrales arbustivos de las etapas seriales.

—Se constata el cultivo del olivo en dos instantes de la secuencia (80 y 10 cm), en zonas de terraza probablemente.

—La presencia puntual de avellano (*Corylus*) en el diagrama polínico, en porcentajes siempre inferiores al 5%, sería indicativa de la existencia de ejemplares aislados en el seno del bosque ripario. En la garganta Eliza, en la actualidad, el avellano no está presente, por lo que podríamos hipotetizar sobre su desaparición actual y su presencia en la zona en el momento de sedimentación de los últimos 60 cm de la secuencia (está presente tanto a los 30, 50 como a los 70 cm).

—El castaño (*Castanea*) aparece constantemente a partir de los 50 cm hasta la superficie, pero en porcentajes sumamente bajos e inferiores al 5%. El nogal (*Juglans*) sólo lo hace en la muestra superficial. En ambos casos es difícil predecir su origen natural o alóctono, pues tan bajos porcentajes no lo permiten, pero su ausencia en la base de la secuencia parece servir de apoyo a lo segundo.

—En comparación con las otras tres secuencias palinológicas disponibles para el Valle del Tiétar (López Sáez *et al.*, 1991, 1996, 1997), la secuencia de Lanzahíta se situaría cronológicamente entre el final del Subboreal y el Subatlántico. De hecho, esta secuencia es muy semejante a la estudiada en San Esteban (López Sáez *et al.*, 1997), y guarda una evolución vegetal sumamente concordante.

Agradecimientos:

A Rosario Macías Rosado, por su labor en el tratamiento químico de las muestras. A Bui-Thi-Mai y Michel Girard (CRA, CNRS,

Valbonne, Francia) así como a Didier Galop (Laboratorio de Cronoecología, Besançon, Francia) por sus comentarios a este trabajo.

Bibliografía

- Goeury, C.L. & Beaulieu, J.L. (1979). A propos de la concentration du pollen à l'aide de la liqueur de Thoulet dans les sédiments minéraux. *Pollen et Spores*, 23 (1-2): 239-251.
- López Sáez, J.A. (1991). El medio natural en las gargantas meridionales de la Sierra de Gredos (Avila). En A.U.S. Horizonte Cultural, A. Duratón & Academia de Historia y Arte de S. Quirce (Eds.): *IV Jornadas sobre el Paisaje: Alternativas de Desarrollo y Conservación del Paisaje*, p. 221-234. Segovia.
- López Sáez, J.A. (1992). Sobre la conservación de la Flora leñosa y el Medio Ambiente en el sur de la Sierra de Gredos (Valle del Tiétar, Avila). *Actas de Gredos*, 12: 115-124.
- López Sáez, J.A. (1993). Las alisedas (*Scrophulario-Alnetum glutinosae*) del Valle del Tiétar (Sierra de Gredos, Avila): estado de conservación y presencia de especies relicticas del Terciario y Pliocuaternario. En Silva Pando, F.J. & Vega Alonso, G. (Eds.): *Congreso Forestal Español* (vol. IV), p. 41-46. Pontevedra.
- López Sáez, J.A. (1995a). La conservación de los bosques ribereños del Valle del Tiétar (Avila) y la introducción de especies exóticas. En ARBA & COMADEN (Eds.): *II Encuentros sobre propagación de especies autóctonas y restauración de la vegetación natural*, p. 74-77. Madrid.
- López Sáez, J.A. (1995b). Algunos táxones interesantes de la flora autóctona del sur de Gredos (Valle del Tiétar, Avila). En ARBA & COMADEN (Eds.): *II Encuentros sobre propagación de especies autóctonas y restauración de la vegetación natural*, p. 165-168. Madrid.

- López Sáez, J.A. & López García, P. (1994). Contribution of the palaeoecological knowledge of Quaternary in the Tietar Valley (Sierra de Gredos, Avila, Spain). *Revista Española de Micropaleontología*, 26: 61-66.
- López Sáez, J.A., López García, P., Gómez Ferreras, C. & Gil Hernández, P. (1996). Acerca del origen del castaño (*Castanea sativa*) en el Valle del Tietar (Sierra de Gredos, Avila). En Blanca Zapata, B. & cols. (Eds.): *Estudios Palinológicos*, p. 79-82. Universidad de Alcalá de Henares, Alcalá de Henares (Madrid).
- López Sáez, J.A., López García, P. & Macías Rosado, R. (1991). Análisis polínico del yacimiento arqueológico de El Raso de Candeleda (Avila). *Actas de Gredos*, 11: 39-44.
- López Sáez, J.A., López García, P. & Macías Rosado, R. (1997). Acción antrópica y reconstrucción de la vegetación durante el Holoceno reciente en el valle del Tietar, Sierra de Gredos (Avila). *Cuaternario y Geomorfología*, 11: 43-54.
- López Sáez, J.A., Van Geel, B., Farbos-Texier, S., & Diot, M.F. (1998). Remarques paléocologiques à propos de quelques palynomorphes non-polliniques provenant de sédiments quaternaires en France. *Revue de Paléobiologie*, 17: 445-459.
- Moore, P., Webb, J.A. & Collinson, M.E. (1991): *Pollen Analysis*. Blackwell Scientific Publications, Londres.



Rafael Rodríguez Alonso

Cabras y cabreros en Piedralaves (Anotaciones de un pastor)



En mis días de pastos de cabras he podido comprobar la fascinación que siguen ejerciendo estos animales en todo aquel que los ha tratado o conocido de cerca. Es frecuente encontrar entre los paseantes, en el campo, los que se quedan mirando, ensimismados, cómo pasa el rebaño para seguidamente interesarse por ellas y confesarte que también ellos fueron en su día cabreros y que siguen enamorados del oficio, conformando a pesar del tiempo una parte de sus sueños. A algunos, como a mi abuelo materno, los crió una cabra, siendo para ellos una madre excelente.

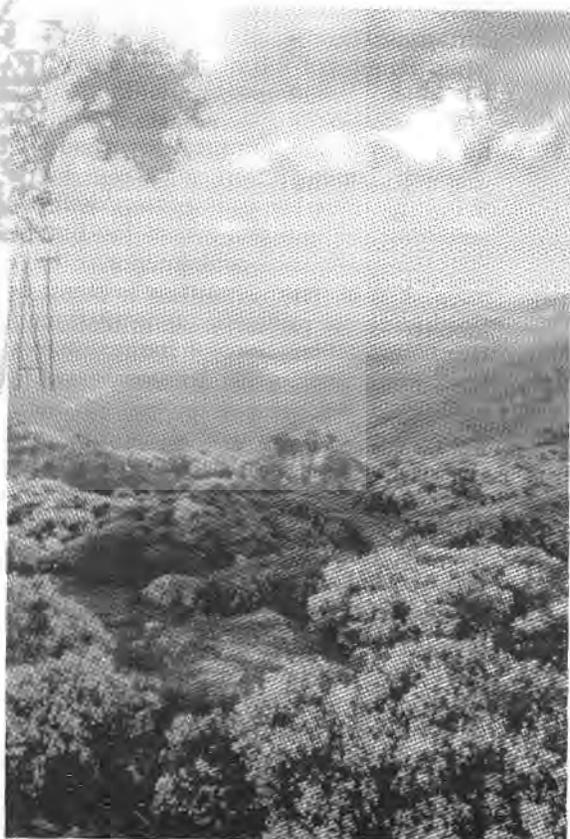
En el monte predominan la jara, el tomillo y el romero. En la parte media, formando pagos que rodean la villa, el olivar y la viña, salpicado de pequeños huertos familiares que aprovechan las abundantes corrientes de agua para su riego. Por encima del pueblo, desde los 700 m. hasta los 1300 aproximadamente, un inmenso pinar de

El medio físico

Piedralaves se localiza en la cara sur del macizo oriental de Gredos, cuyas alturas sobrepasan en algunos puntos los 2000 m. En el valle corre el río Tiétar, a unos 600 m. de altitud sobre el nivel del mar. Desde el valle a lo alto de la sierra y en muy poca distancia se conforma un enorme desnivel, cortado por diferentes gargantas, que bajan de Norte a Sur, como la de Nuño Cojo, a orillas de la cual se ubica Piedralaves.

El clima es templado al estar protegido por la cordillera de los vientos fríos del norte. Las lluvias son abundantes en otoño y primavera; los veranos secos y calurosos. La diversa vegetación aparece según las curvas de nivel.

En la parte del valle son frecuentes las praderas rodeadas de fresnos y alcornoques, alternando con matas de pino piñonero, la encina y el rebollo; en el suelo del



Piornal florido en la sierra de Piedralaves.

pino negral, de propiedad municipal y que hasta hace pocos años era explotado por los vecinos para la obtención de la resina. No ha mucho tiempo los pinos alternaban con grandes masas de castaños, pero la tinta (enfermedad del castaño) los ha ido reduciendo a pequeñas matas aisladas, ocupando su espacio el pino. Por encima del pinar es un placer encontrarse con todo un bosque de longevos robles, algunos de ellos con un diámetro de pie de 5 metros. Debajo de estos reyes del bosque son frecuentes las praderas, muy aptas para el pastoreo de primavera y verano. En la cota superior, la sierra, sin arboleda, pero cubierta de brezos, piornos, sabinas y *escambriones* alternando con pequeñas praderas de montaña. Hacia mediados de junio la floración es tan intensa, adquiriendo un tono amarillo rosado, que provoca la admiración del más exigente de los pintores.

La cabra

En un terreno tan abrupto y escarpado no es extraño que la reina sea la cabra. En un tiempo no muy lejano la *Capra hispánica* extendía su dominio por toda la Cordillera Carpetoetónica; actualmente se halla relegada a la parte central de la sierra de Gredos, donde protegida en reservas mantiene una población más o menos estable. Pero la mayor parte del territorio se lo ha ido cediendo a su prima hermana, la cabra doméstica.

Por ser este animal el que mejor se adapta a la orografía del terreno, su explotación ganadera fue uno de los recursos económicos que aseguraron a los habitantes de la zona su *modus vivendi*. Hasta mediados de la década de los 70 eran muy abundantes los rebaños de cabras en Piedralaves, rebaños que oscilaban entre las 60 y 200 cabezas por término medio. Existían y existen todavía en la actualidad rebaños de 500 cabras. Los rebaños más pequeños suelen pastar en las zonas bajas entre olivares y praderas, dicho en términos locales "andan entre paredes". Los más grandes salen a campo abierto en lo

que en su día eran extensas matas de castaños y robledos, subiendo los veranos a pastar a la sierra.

De entre sus razas y pelajes citaremos las siguientes:

a) *Pirenaica*, llamada así por proceder de los Pirineos. Suele ser churra y gelechurra, es decir, churra con pelos largos hasta el suelo y gelechurra sólo hasta medio cuerpo. Sus colores suelen ser de capa negra en general, pero también jardascas y vegatas. Jardasco es el pelo rojo que forma rayas en la cara, por el vientre, patas y manos. Vegata es lo mismo, pero cambian las rayas a blanco. Las carboneras tienen capa negra con degradaciones de pelos blancos por el vientre y a veces por los lados. La piñona posee pelos canosos toda ella. Su cornamenta es variable, existiendo animales mochos.

b) *Guadarrameña*: su pelaje generalmente es negro. También las hay churras, jardascas, vegatas y jardascas tabaco.

c) *Serrana*: la más extendida; es una raza que procede de determinados cruces. Suelen ser rasas, es decir, tienen pelo corto y un sinfín de colores: *jirona* (capa negra con un pequeño listón a un lado u otro del vientre o espalda), *bandera* (lado del costillar blanco), *galana* (cuando el blanco envuelve todo el cuerpo), *florida* (degradaciones sobre otro color que no sea el negro), *tejona* (color teja y el mancho negro en la parte de atrás), *rebolá* (si es tejona muy oscura), *gorreta* (parecida a la tejona, pero tienen el mancho negro en la parte delantera), *cárdena* (de pelo cano), *oriscanas* (negras con el hocico y las orejas blancas), *machuna* (con los cuernos más grandes de lo normal), *muesas* (con las orejas muy cortas). Y un largo etcétera más: *calzás*, *colillas*, *caretas*, *estrellas*...

d) En la actualidad se han introducido otras razas para mejorar la producción de leche. Es el caso de las razas *malagueña*, *murciana* y *granadina*.

Pastores

Lo que durante las décadas de los años 50 a los 70 fue una ocupación de buena par-

te de los vecinos de Piedralaves, hoy ha quedado reducido a unas pocas familias que, a pesar del declive económico que sufren los productos del campo, entre ellos la leche, siguen resistiendo los avatares del mercado. La presencia de un gran número de pastores de cabras dejó su impronta en el medio socio-cultural y en el folclore, sobre todo en las canciones de ronda, siendo frecuente encontrar entre los cabreros a músicos, cantantes y poetas.

Lengua y folclore

El léxico de los cabreros se generaliza utilizando términos como *bajerá* y *cimerá*, partes baja y alta respectivamente de un lugar, *horra* (libre), el animal que no da leche, ni está preñado ni parido, etc. En la toponimia son abundantes los nombres de lugares que hacen referencia a las cabras: *La Cabrera*, *Cabrerizas*, *Mata las Cabras*, *Majá*, *El Majal* y otros. Incluso en el folclore tradicional se recogen de boca de cabreros canciones alusivas al duro oficio del pastoreo. Así: "En lo alto del cielo/ van las cabrillas y el carro/ la cruz de alcaravaca/ y el Camino de Santiago". O esta otra: "Llora un cabrero/ en lo alto de la sierra,/ llora un cabrero/ porque se le ha muerto un chivo/ del bazo entero./ Vuelve a llorar/ porque se le ha muerto otro/ del mismo mal".

Economía

Mientras que la posesión de vacas implica la tenencia de prados y fincas cercadas (*cierros*, *arrenes*) por ser más exigente el ganado vacuno en la demanda de pastos, la cabra podía mantenerse todo el año en los pastos comunales, porque aun siendo estos pastos pobres es capaz de comer de todo, desde las resinosas jaras, las ásperas hojas de chaparro o las insípidas acículas de los pinos (*ajabugos*). Esto no excluye que sea un animal muy exquisito que no le gusta pastar por donde haya pasado otro ganado ni repetir los mismos careos

(lugar por donde pasta habitualmente un rebaño) o permanecer mucho tiempo en el mismo lugar, aun siendo el alimento rico y abundante.

Se dice por aquí que la cabra es animal más socorrido para pobres, ya que puede criar dos cabritos al año y producir una media de 120 litros de leche. Esta media aumenta de forma importante si se la mantiene estabulada o se emplean piensos y correctores. Dado el peso y el tamaño del animal, es un rendimiento considerable. Otro factor económico antaño de gran importancia era el del estiércol para el abonado de huertos y fincas de labor. Era frecuente que los agricultores construyeran en el monte público corrales y majadas para la utilización de los cabreros, teniendo derecho los primeros al estiércol. Estas majadas estaban abiertas y el primer ganado que entraba allí, se quedaba y la hacía suya mientras la usara, siendo esta norma no escrita respetada por los demás ganaderos. También se estercolaba con la red o telera. Consistía en el abonado de las fincas propias o ajenas a cambio de una parte de lo que dicha finca produjera: patatas, judías o grano principalmente.

El *arrén* (herrén) lo formaba un vallado de palos clavados en el suelo, a los cuales se sujetaba una red de cáñamo o pita que impidiera que las cabras salieran del cercado. Se las conducía hasta allí para dormir. Cada dos o tres días se cambiaba la red de lugar hasta que quedara abonada toda la finca. El pastor solía dormir en un pequeño chozo junto a la red.

Enfermedades

Existe el dicho de que cuando la cabra está sana tiene siete males. Dada su gran productividad, la cabra es propensa a una alta mortalidad. Son frecuentes las historias de cabreros que cuentan cómo en el pasado de un rebaño de 200 cabezas se quedaban tan sólo con 20 o incluso menos en el período de un mes. En la actualidad, gracias a un control sanitario muy estricto por parte de las autoridades veterinarias,



Corrales y chozo en la Serradilla (Piedralaves).

vacunas, desparasitarios, uso frecuente de antibióticos, una mejora en la alimentación y menos apreturas en los careos, estos casos han pasado a la historia.

Las principales enfermedades de la cabra son:

a) *Galaxia* o gota, enfermedad de tipo vírico muy contagiosa que las *enjuga*: no dan leche o la producen de muy baja calidad. Se les inflaman las articulaciones y abortan.

b) *Basquilla* o enfermedad del bazo. La muerte es fulminante y suele atacar a los ejemplares más gordos. Se origina al pastar las cabras en las zonas húmedas y umbrías, sobre todo en primavera. Es un parásito que se halla en las plantas y se manifiesta en las gotas de rocío que ingiere el

animal, pasando al bazo y causándole la muerte inmediata.

c) *Parásitos*. Son muy frecuentes las enfermedades producidas por parásitos internos, que les provocan una muerte lenta que va dejando al animal prácticamente en la piel y los huesos.

d) *Partos*. La muerte en los partos también es frecuente, ya que son abundantes los nacimientos múltiples, lo que obliga a los cabreros a ser verdaderos especialistas en la materia. A mis hijos, siendo todavía de temprana edad, los he obligado a veces a meter su pequeña mano en la matriz del animal para colocar adecuadamente las crías de forma que pudieran nacer sin problemas.

e) *Brucelosis* o fiebres maltas. Esta enfermedad, que ha satanizado el consumo de leche de cabra, está prácticamente erradicada gracias a los controles sanitarios y en la actualidad se halla más en el ganado vacuno que en el cabrío.

Pastoreo

La principal característica del pastoreo en Piedralaves es la transterminancia, transhumancia de corto radio del valle a los altos de la sierra. Se producía a mediados de julio. Los rebaños se trasladaban del valle o las alturas medias del monte a lo alto de la sierra, donde permanecían hasta finales de septiembre o los primeros días de octubre. La sierra en estas fechas está cuajada de comida. Fina hierba, los piornos coronados de abundantes vainas de semilla; los *escambriones* han cambiado su espinoso aspecto por el aterciopelado amarillento de sus muy numerosas flores y vainas. La temperatura es agradable y continuamente una brisa fresca atempera los rayos del sol. Abajo quedan en el valle los días calurosos, el polvo y la comida dura y agostada. Es una segunda primavera.

Por la vereda de la *Serradilla* (pradera en la sierra donde nace la garganta de Nuño Cojo) se encamina una tropilla de jóvenes cabreros pertrechados para pasar allí los días que quedan del verano. Llegan

dos al punto de destino se afanan en reparar los diferentes corrales y chozos donde acomodar a los rebaños y sus personas, formando así un pequeño pueblo alrededor del manantial principal.

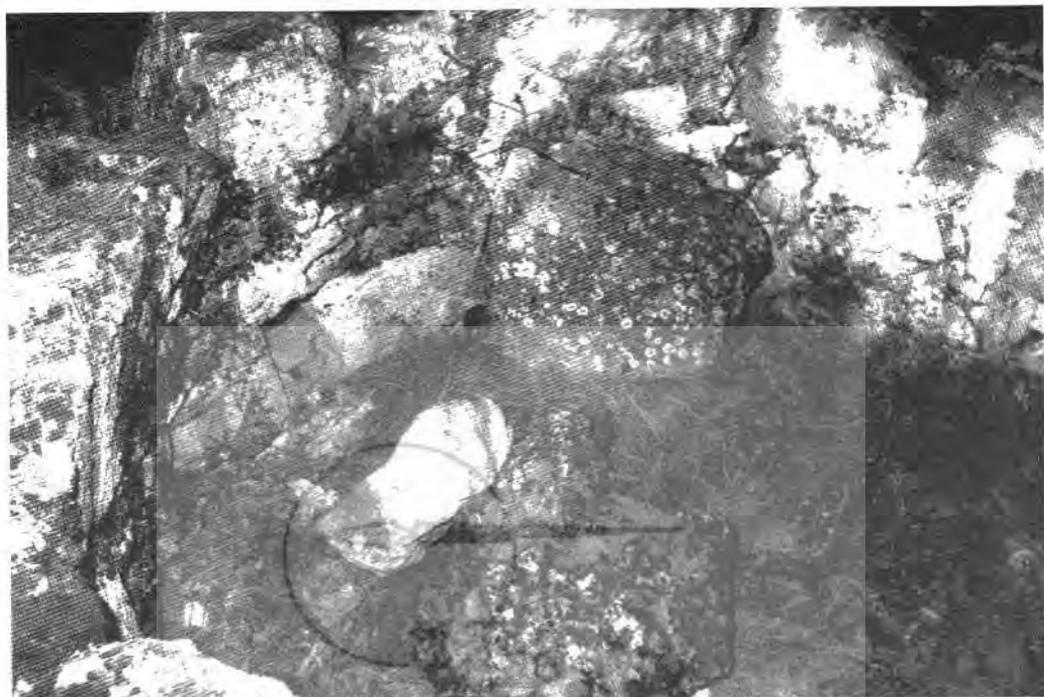
Los corrales son simples vallados de piedra lo suficientemente altos para evitar que las cabras se salgan por la noche. Los chozos tienen planta circular con bóveda, todo ello de piedra y de pequeña altura. Su forma semeja un pequeño iglú de piedra. Tan sólo es apto para estar tumbado o sentado. Las piedras de la parte superior se cubren de piornos y de una pasta hecha con excrementos de vaca que al secarse queda lo suficientemente compacto y homogéneo como para impedir la entrada del agua de lluvia. En la parte sur está situado el lugar del fuego, que normalmente se hace por la noche y no provoca humo dentro debido a los vientos catabáticos. Este pequeño colectivo se organiza para preparar comidas, juegos y pequeñas tareas, pero la mayor parte del tiempo será de ocio, ya que en la sierra el cuidado del ganado no exige mucha dedicación. Se limitan a sacarlas de los corrales y a ordeñar la poca leche que producen en esa época. Se aparta la necesaria para el consumo propio y la restante se baja al pueblo, con una de las caballerías, por un cabrero, quien al volver a subir aprovecha para traer el conducho de todos: pan, patatas o tocino principalmente.

El día empezaba temprano. A las 4,30 o 5 de la mañana se ordeñaba y a la salida del sol ya estaban los rebaños en marcha. La siguiente preocupación era preparar el desayuno, consistente en "sopas canas", leche cocida con pan *tostao*, tocino frito y ajo. La comida más normal era patatas con tocino. La cena solía ser fría: higos *pasaos*, queso y viandas. El pan no era muy abundante, puesto que el terreno de la zona no es muy apto para el cultivo de cereales.

El tiempo se dedicaba en su mayor parte a juegos y el que más éxito tenía era del de los *tines* (hoyos). Este juego consistía en hacer tantos hoyos como jugadores participaban. Para saber quien

"se quedaba" se echaba a suertes por medio de la piedra en la mano. Al perdedor se le tiraba la *bigarda* (vara) al aire. Cuando la vara caía se la golpeaba con la propia, obligándolo a ir a recogerla, mientras todos los demás se afanaban en sacar tierra del hoyo del perdedor y echarla en los suyos propios. Pero el de la *bigarda* podía regresar y meter su vara en el hoyo de otro de los jugadores, y entonces pasaba a ser éste el de la *bigarda* o el castigado. El juego se podía hacer interminable. Por eso se solían pactar las últimas jugadas y el que acababa con el hoyo más grande era el perdedor y se le castigaba clavándole la *bigarda* en el hoyo. Esta operación la realizaban los que tenían los hoyos más pequeños. Pero para ello debían atenerse a un tiempo fijado, justo el que tardaba el perdedor en recoger su palo lanzado lo más lejos posible por el procedimiento anteriormente descrito. Una vez enterrada la *bigarda*, el "que se quedaba" tenía que sacarla tirando de ella (solía medir unos 50 centímetros). Pero si los encargados de enterrar la vara no lograban hacerlo a tiempo, pasaban éstos a ser los castigados y se hacía con ellos lo mismo que con el perdedor anterior. El juego se podía enrevesar muchísimo, durante cuatro o cinco horas, hasta que se cansaban los jugadores y se iban a dormir la siesta, largas por lo general.

A la caída del sol el ganado regresaba a sus "tumbaeros". Si se quedaba algún atajo había que ir a buscarlo. Las noches de luna se aprovechaban para mandar a alguno, generalmente de los más jóvenes, a hurtar uvas o los frutos que hubiera en ese momento en los huertos del pueblo, regresando siempre antes del amanecer. Las horas de la noche se contaban por las estrellas, a las que se les daban nombres: el carro (Osa mayor), las cabrillas, el lucero del día, etc. La hoguera común era frecuente. Se contaban historias, se cantaban canciones, sobre todo de ronda, en las que son verdaderos expertos, y siempre había algún instrumento de cuerda con el que animar las veladas.



Restos de corral de lobo (Las Pinosillas, Piedralaves).

El otoño

A principios de octubre los rebaños van bajando hacia los "robleos", donde ya empiezan a caer las primeras bellotas, dejando atrás los altos de la sierra que comienzan a estar coronados de blanca nieve. Los porqueros del pueblo también subían a los "robleos", con lo que se congregaba más gente en la zona. Al principio podía haber discusiones provocadas por ocupar los mejores sitios, pero los más mayores solían poner orden para evitar acabar a palos.

Los corrales solían tener sus "leyes": siempre tenía preferencia el que lo había construido, pero si el corral estaba libre el primero que llegaba lo utilizaba.

Invierno

Si no había montería (no todos los años los robles dan bellotas) se bajaba directamente a los corrales de invierno. La vida

era mucho más dura y solitaria: la comida escasea y "en este tiempo el ganao no quiere juntas".

Se remondaba (podaba) todo lo comestible por las cabras: alcornoques, encinas y sobre todo las olivas, de cuya poda los cabreros son especialistas. Las hojas y ramas tiernas del olivo son muy nutritivas. Si el rebaño pasaba hambre se esperaba a la noche para asaltar algún prado de forma abusiva. También era el tiempo de estercolar con la red.

Primavera

En esta estación el pastoreo es más relajado porque la comida empieza a ser abundante.

Los animales mudan de pelo, los días son más largos y la leche abundante. Atrás quedan las ventiscas, las heladas y días enteros de lluvia, sin apenas tiempo para que se seque la ropa de un día para otro. Comienza un nuevo ciclo.

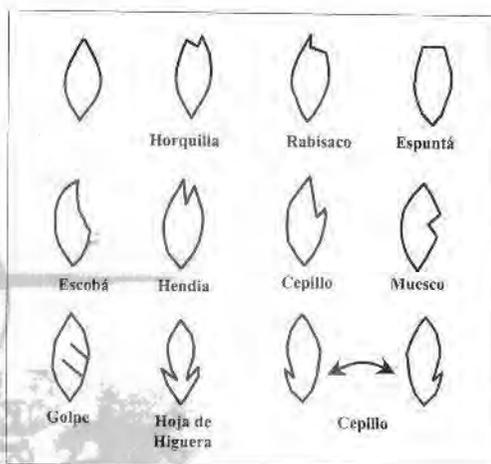
Equipo y útiles

La mochila la solían fabricar los propios cabreros con piel de cabra y se "historiaban" o se adornaban con hueso pulido y labrado. El pastor de ovejas suele llevar morral y garrote, domado éste por la parte gruesa con el fin de que al lanzarlo nunca caiga de punta, evitando así accidentes. El vaquero solía llevar alforjas y palo con porra. Otros útiles del cabrero eran la navaja de 108 *gironas*, cuerna para el conducho a modo de fiamblera y otro pequeño cuerno con dos útiles, uno para la sal y otro para el pimentón. También llevaban lezna y útiles para coser. La lezna era muy necesaria, pues son frecuentes las mordeduras de víboras. Con la lezna se pica la hinchazón producida por la mordedura y apretando con las manos se expulsa el veneno del reptil. Otros útiles son las abarcas (sandalias fabricadas con correas y cubiertas de coche a modo de suela), los patines (trozos de manta a modo de calcetines que cubrían hasta la rodilla), los leguís (piezas de cuero con hebillas que cubrían desde el pie hasta la rodillas), los *zajones* o zahones (especie de mandil de cintura para abajo, abierto a altura de los muslos y sujeto a ellos por medio de correas), la manta (solían ser de Pedro Bernardo y se llevaba en bandolera atada por los extremos) y el *gurnato* o cuerno: se hacía sonar y los cabreros de los pueblos de los alrededores contestaban con sus propios gurnatos, lo que hacía que se reconocieran en las fiestas de los pueblos y entablaran amistades.

Todos los ganaderos se esforzaban por tener los cencerros más convenientes para el buen sonido del rebaño. Se les daba nombre según su precio, empezando por los cascabeles a modo de escala musical: cascabeles de 5 céntimos, de 10, de 15, de 20, cascabel de *arreal*, cencerro de *arreal* baja, cencerro de *arreal*, de real y medio, de dos reales, de tres reales, de tres reales baja, pesetera baja y alta, campanillo de peseta, campanillo de cinco reales, etc.

Marcas y señales

Cada ganadero tiene su propia señal y es frecuente que ésta pase de padres a hijos. Si una res se pierde o pasa de un rebaño a otro, la marca o señal ayuda siempre a su identificación. Las señales más usuales pueden verse en el cuadro adjunto.



Marcas y señales identificativas en las orejas de las cabras

Depredadores

El lobo, hoy desaparecido de la sierra de Gredos, es el principal depredador de las cabras. Presente hasta la década de los años 60, su desaparición se debió a la presión demográfica de ese período, que provocó un pastoreo muy extensivo. Pocos años después comenzó la emigración y disminuyó la presión ganadera sobre el monte, lo que le hubiera permitido seguir campeando por estas sierras. En esos años había que tener buenos perros mastines para defender los rebaños de sus ataques. Cuando atacaba el lobo, de día o de noche, se daban voces unos pastores a otros y se alertaba a todos los perros. Pese a todo eran frecuentes las muertes de reses producidas por el lobo. Para defenderse del depredador se construían corrales-

trampa para cazarlos. Eran de piedra en seco, sin salientes por la parte interior. La parte exterior quedaba a la altura del suelo, al menos por uno de los lados, para que facilitara la aproximación del lobo. Su forma es de tronco de cono, con cuatro o cinco metros en la base y de poco más de dos metros de altura. Dentro del agujero se ponía un cebo, consistente en un cabrito o un cordero. El lobo se lanzaba a cazarlo en el interior del corral y debido al desplome de la pared ya no podía salir de él. Se tiene prevista una pequeña abertura por donde pueda huir el cabrito a otro compartimento cerrado por todos los lados, donde el lobo no pueda entrar. También tenía una pequeña cazoleta hecha en la piedra para poner comida y agua al ca-

brito. Cuando el lobo caía en el engaño se le mataba y se le exhibía por el pueblo, recibiendo su cazador el agasajo de los vecinos.

Otro depredador es la zorra o raposa, que ataca a la crías, sobre todo a las recién nacidas; se las arrebató a la madre esperando que ésta tenga un descuido para robársela. Si una sola raposa no lo logra, llama a otras por medio de pequeños ladridos y mientras una distrae a la cabra, la otra le arrebató la cría.

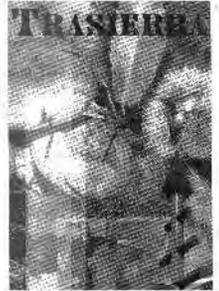
Para finalizar sólo nos queda desear desde estas páginas que el noble y antiguo oficio del pastoreo de cabras no desaparezca en la sierra de Gredos. Y también agradecer a Luis Zamorano y Vitorio Borrego su colaboración en este artículo.





José Luis González Sánchez

Una misión pedagógica en 1933 en el pueblo de El Arenal (Ávila)



“Somos memoria y olvido, memoria que tiene como referencia unos lugares”

A. Viñao

“La educación como medio de transformación de las personas y de las sociedades es el ideal que predomina también en las más renombradas experiencias de educa-

ción y de cultura popular emprendidas por la República como es el caso de las Misiones Pedagógicas” (Fernández Soria, 1995-1996, pág. 399).

Historia y vida

1931. Doce de julio: Se solicita, con el Hornillo, que el servicio de Correos de Arenas a esta villa se haga en automóvil.

1932. Trece de julio: Se toma el acuerdo de instalar el teléfono en esta villa.

1933. Siete de Marzo: Comienza la Mi-

sión Pedagógica en esta villa y El Hornillo¹.

Leandro, Julián y Laureano son vecinos de este pequeño pueblo abulense del Valle del Tiétar, El Arenal, y al recogido, viendo caer la lluvia y pasar el tiempo no se acuerdan bien de sí en aquella primavera, el Maestro-Director de su escuela les anunció que iban a venir unos señores forasteros a "enseñarles cosas". Tenían entonces diez años.

Aún viven compañeros suyos de aquellos días. Unos están en el pueblo, otros se fueron a la ciudad. Ya son todos muy mayores pero seguro que en algún rincón de su recuerdo todos guardan imágenes y anécdotas de aquellas jornadas.

El verles, día tras día, bajo los soportales de la plaza, ya de vuelta, pero con las maletas repletas de vivencias es lo que nos impulsa a vestir, con más datos, el lacónico registro de que, en el mes de marzo de 1933, hubo una Misión Pedagógica en su pueblo.

Una invitación a "reconstruir la memoria" de ese período escolar de actividad misionera, para "desvelar el silencio" que lo ha envuelto, a "dialogar desde el presente con las huellas del pasado para seguir siendo en el futuro" (Escolano, 1997, pág. 7).

El vecindario en general y los escolares tuvieron la suerte de asistir a lo que el "Ministerio de Instrucción Pública y Bellas Artes" de la IIª República, por Decreto, llamó "Misiones Pedagógicas".

En efecto, hacía solo cuarenta y cinco días, el 14 de abril de 1931, que se había proclamado aquélla y había nacido con aspiraciones de grandes reformas sociales, entre las que se encontraba también la reforma educativa.

El referido Ministerio, sin perder tiempo, organizó a comienzos de mayo el Consejo de Instrucción Pública, "no ya sólo como la clave de un complicado sistema técnico y administrativo, sino también, y muy especialmente, como el órgano más eficaz de la renovación creadora que la educación nacional exige para incorporarse rápidamente a los progresos de nuestro tiempo, destacando, a la vez, las características, y satisfaciendo las exigencias de nuestra realidad española"².

En esta línea de adecuación a las democracias europeas, el día 6 de mayo del mismo año se aprueba un segundo Decreto referente a la "no obligatoriedad de la instrucción religiosa en las Escuelas Primarias ni en ninguno de los demás Centros dependientes del Ministerio de Instrucción Pública y Bellas Artes"³, respetando la conciencia del niño y del maestro y sin olvidar la dirección moral de los escolares.

En tercer lugar, y para promover la cultura en el ámbito popular, el Gobierno republicano crea el "Patronato de Misiones Pedagógicas" (29 de mayo de 1931) encargado de difundir la cultura general, la moderna orientación docente y la educación ciudadana en aldeas, villas y lugares, con especial atención a los intereses espirituales de la población rural [...] ⁴.

Se pretende poner en marcha "nuevos procedimientos de influencia educativa en el pueblo, acercándose a él y al Magisterio primario, no sólo con la prescripción de la letra impresa, sino con la palabra y el espíritu que la anima y realiza la comunión de ideas y aspiraciones generosas"⁵.

D. Manuel B. Cossío (1857-1935), Presidente del Patronato de Misiones Pedagógicas, vio así materializado su interés por reducir, mediante ese intercambio, la in-

¹ Recogido en los Libros de Actas de Sesiones de 1929 a 1934.

² Decreto relativo a la composición del Consejo de Instrucción Pública y de la organización del trabajo en el mismo. 4 de mayo de 1931. Colección Legislativa de España. T.CXXIV. págs. 24-25.

³ Ibidem, págs. 42-43.

⁴ Ibidem, págs. 274-277.

⁵ Ibidem, pág. 274. Un boceto de esta actividad puede verse en "AMIGOS DE LA EDUCACION INFANTIL". Bases para la creación de Misiones Populares. Escuelas de temporada. 1913. ARCHIVO DE LA REAL ACADEMIA DE LA HISTORIA. I.L.E.

justa diferencia entre ciudad y campo: "Si el aislamiento es el origen de las Misiones y la justicia social ⁶ su fundamento, claro es que la esencia de las mismas, aquello en que han de consistir estaba en lo contrario del aislamiento, que es la comunicación para enriquecer las almas y hacer que vaya surgiendo en ellas un pequeño mundo de ideas y de intereses, relaciones humanas y divinas que antes no existían" ⁷.

Siguiendo las orientaciones de la Institución Libre de Enseñanza, las Misiones Pedagógicas reforzarían la cultura general, renovarían pedagógicamente a los docentes y favorecerían la educación cívico-social y política de los ciudadanos.

La creación de bibliotecas, los cursos didácticos, las conferencias, actuaciones del coro y del teatro, las sesiones de cine, de música o de guiñol y el museo circulante fueron los instrumentos usados para lograr esos objetivos.

Otra serie de Decretos completaron este plan de reformas para lograr una escuela mejor y más eficaz ⁸.

Rápidamente se comienzan a dar estas Misiones por todo el territorio peninsular a cargo de Equipos Interdisciplinares con un núcleo de gente especializada del Ministerio y el resto, completado con voluntarios, llamados también "auxiliares".

Escritores, músicos, licenciados, estudiantes, maestros, inspectores de Primera Enseñanza, periodistas, médicos, pintores, veterinarios, ingenieros, etc., recorren con sol, lluvia y nieve, a pie, a caballo o "cruzando ríos a la sirga" ⁹, innumerables pueblos de España ¹⁰.

Año de 1932.
Provincia de Avila. Partido de Buenas de San Pedro.
Pueblo de El Arenal.
Escuela nacional graduada de niños.

Copia del inventario detallado de los libros y útiles de enseñanza que se custodian en esta escuela, con expresión de su número y estado de conservación en que se hallan, y que en unión de los Presupuestos para 1933 representará a la Administración con fecha 31 de octubre de 1932.

Número objeto	Designación de los objetos	Estado de conservación			
		Bueno	Medio	Mal	Perdido
	Material de los tres grados				
1	Libro de la Escuela con tapa	1			
2	Cuchetas para dibujos	1			
36	Compases de hoja de lata	12			
2	Bandejas numeradas	1			
1	Cifras frías	1			
1	Maquina de escribir A. y	1			
1	Apuntes de proyecciones	1			
2	Modelos con paralelas metálicas	2			
1	Maquina a vela de pizarra	1			
3	Libros	3			
1	Regateros	1			
1	Regulador	1			
1	Plumero	1			
1	Colección cuadros del número (papelitos)	1			
1	Escudo Astoria Méjico Occidental	1			
1	Mapas de España.	1			
1	Lib. de música	1			
2	Lib. de gram.	2			

Figura 1

En Ávila, además de ésta de El Hornillo-Arenal, se dan Misiones durante 1932 en la zona de Navahondilla (27-29 de mayo) y Las Navas (13-18 de julio); durante 1933 en Aldeavieja (3-9 de abril) y en Guisando/Gavilanes (26-30 de diciembre) ¹¹, que figura como la última "centralizada" en ese año, pues se habían ido estableciendo "delegaciones", como centros colaboradores, en Segovia, León, Valencia, Lérida, [...]. En 1934 las hubo en Aldeaseca

⁶ A la Misión de Sanabria (Zamora) se la calificó de "pedagógico-social".

⁷ B.I.L.E. (1934). Tomo LVIII. pág. 97.

⁸ Decreto derogando todas las disposiciones dictadas contra el uso del catalán en las escuelas primarias, 29 de abril de 1931. Colección Legislativa de España, T. CXXIII págs. 822-823.

Decreto creando los Consejos, 9 de junio de 1931. Ibidem, T. CXXIV págs. 399-405.

Decreto de 29 de septiembre dictando normas para la preparación del Magisterio primario, Ibidem, T. CXXVI págs. 270-275.

Decreto para el ingreso en la Inspección de Primera Enseñanza de 2 de octubre del mismo año. Ibidem, T. CXXVI págs. 327-331.

⁹ PATRONATO DE MISIONES PEDAGÓGICAS (1934). Memoria de Misiones; septiembre de 1931- diciembre de 1933. S. Aguirre impresor. Madrid, pág. 19.

¹⁰ Ibidem. Pág. XXI. De 1931 a 1933 se atendieron unos 4.000 pueblos.

¹¹ Costó 439'90 ptas. y la hicieron D. Manuel Rubio y Sama, D. Ricardo Téllez Molina y D. Demetrio Hoyos González [ARCHIVO GENERAL DE LA ADMINISTRACIÓN. Educación y Ciencia. Caja 2087 Ref. 10986-2. Alcalá de Henares (Madrid)].

(12-18 de abril), Arévalo (25 de abril-7 de mayo) y Pedro Bernardo/Mijares (31 de julio-5 de agosto)¹².

Aparte de las Misiones, la provincia de Ávila, quizá por su cercanía a Madrid, se vio también afectada por las otras actividades que desarrollaban los "misioneros patológicos", como cariñosamente los denominaba Lorca (Azcoaga Ibas, 1981, pág. 228).

Es el caso del Museo Circulante, que con carácter de primicia se inauguró en el Barco de Ávila el 14 de octubre de 1932 (Canes Garrido, 1933) pasando a continuación a Arenas de San Pedro del 19 al 23 de ese mismo mes en donde se repartieron, además, 28 reproducciones de cuadros enmarcadas (26 x 35 cm.) y 252 stultas (13 x 18 cm.).

A finales de 1934 habían venido a Ávila además un total de 64 Bibliotecas del Patronato de las Misiones Pedagógicas.

Contaba también este Patronato con un grupo de Teatro y el Coro de Misiones, que intervenían conjuntamente aprovechando, fundamentalmente, los fines de semana.

El teatro del pueblo recorrió el Valle del Tiétar para distracción de sus moradores y satisfacción de los actores: "Los pueblos más pequeños, los más apartados, gustan de la farsa y la canción con más emocionada plenitud; los de valle y montaña, más que los de llanura. El recuerdo más grato y hondo de nuestros estudiantes, queda hasta ahora en los valles de Gredos"¹³.

Actuó el 25 de febrero de 1933, en Guisando y Sta. Cruz del Valle; el 26 en Mombeltrán y San Esteban¹⁴; en 1934 lo hace en Escarabajosa (Sta. M^a del Tiétar) y Lanzahíta el día 3 de enero; en Guisando y

Sta. Cruz el 4; en Pedro Bernardo y Villarejo el 5 y en Casavieja el 6¹⁵.

El repertorio contaba con títulos como *Egloga de Mingo y Pascuala* (Juan del Encina), *Las aceitunas*, *El convidado* y *La carátula* (Lope de Rueda), *El juez de los divorcios* y *Elección de Alcaldes en Daganzo* (Cervantes), *El Dragoncillo* (Calderón) y se fue ampliando con el *Entremés del mancebo que casó con mujer brava* (Conde Lucanor), *El médico a palos* (versión Morafín), *Solico en el mundo* (Quintero), *El casamiento a la fuerza* (Molière), *La fantasma del lugar* (D. Ramón de la Cruz) y *Sancho Panza en la Insula Barataria* (Versión de Casona).¹⁶

Los docentes abulenses también participaron en los Cursos que se organizaron "para fomentar y mantener la vocación y la cultura de los maestros" (Ruíz Berrio y otros, 1987, pág. 236).

Al primero que se dio, en San Martín de Valdeiglesias (Madrid, 16-23 diciembre 1932), acudieron algunos, de los pueblos cercanos, y en Arenas de San Pedro se desarrolló otro, del 25 de noviembre al 2 de diciembre de 1934, a cargo de los profesores Sres. Valls, como director¹⁷, y Ruíz, en el que tomaron parte María Sanjuán, Guillermina Ballesteros, Juana Crespo, Nicasio Muñoz y Lamberto López, maestros del mismo Arenas, de la Parra y de El Arenal, con la particularidad de que una de las actividades fue desplazarse para visitar, *in situ*, las respectivas escuelas de los cursillistas¹⁸.

Volviendo al tema que nos ocupa, constatamos que en todas partes se recibía a los misioneros con curiosidad y entu-

¹² PATRONATO DE MISIONES PEDAGÓGICAS (1935). Memoria de la misión pedagógico-social en Sanabria (Zamora). Resumen de Trabajos realizados en el año 1934. S. Aguirre impresor, Madrid.

¹³ PATRONATO DE MISIONES PEDAGÓGICAS (1934). Memoria de Misiones: septiembre de 1931 - diciembre de 1933. S.A. Aguirre impresor. Madrid pág. 96.

¹⁴ *Ibidem*, pág. 100.

¹⁵ PATRONATO DE MISIONES PEDAGÓGICAS (1935). Memoria de la misión pedagógico-social en Sanabria (Zamora). Resumen de Trabajos realizados en el año 1934. S. Aguirre impresor, Madrid.

¹⁶ REVISTA RESIDENCIA. 1933 Vol. IV nº1. Revista de la Residencia de Estudiantes. Madrid. Págs. 1-21.

¹⁷ Vicente Valls Anglés, inspector de primera enseñanza, destacado misionero, casado con Angeles do Rego, hija del maestro de la Institución del mismo apellido. JA. JIMENEZ-LANDI MARTINEZ (1996): La Institución Libre de Enseñanza y su ambiente. Tomo IV "Periodo de expansión influyente" pág. 236. Edit. Complutense. Madrid]

¹⁸ PATRONATO DE MISIONES PEDAGÓGICAS (1935). Memoria de la misión pedagógico-social en Sanabria (Zamora). Resumen de Trabajos realizados en el año 1934, pág. 308. S. Aguirre impresor, Madrid.

siasmo, a veces “indescriptible”, quizá porque entre su material pedagógico figuraba algo tan sorprendente y desconocido en muchas localidades como el gramófono o el cinematógrafo, artificio éste con detractores y también con defensores que le consideraban como un “poderoso auxiliar educativo [...]”; su coste le hace inaccesible a la Escuela Primaria, y no obstante, ninguna Escuela debiera carecer de él”¹⁹.

Acudían a sus sesiones hombres, mujeres y niños, a veces recorriendo largas distancias, y se aprovechaba tanto el día como las horas del anochecido para impartir las enseñanzas o realizar las prácticas de campo.

Ilustrativo, por lo cercano del testimonio, es el relato que hace D. Quiliano Blanco, maestro, de la llegada de la Misión (1932) al pueblo de Serranillos nada menos que con el poeta Cernuda, entre otros colaboradores²⁰.

No nos debe extrañar, por lo tanto, el interés que manifiesta la Corporación Municipal de El Arenal acordando expresamente, en Sesión Ordinaria del día 5 de Marzo de 1933, “se invite al vecindario a que con su presencia dé realce a los actos que se celebren, así como también se invite a los Sres. Maestros para que asistan con los niños de las escuelas a respectivos actos culturales”²¹.

El Arenal participó, en aquella primavera de 1933, de este espíritu y de este modo de fomentar la cultura.

La prensa del día

Una primavera en la que, hojeando *El Diario de Ávila* de aquellas fechas²², la noticia a escala mundial era el “triumfo definitivo de Hitler” en las elecciones alemanas.



En España se seguía hablando de los “Sucesos de Casasviejas” y se atendía a la discusión, en el Parlamento, de la “Ley de Congregaciones”.

En Ávila capital se proyectaban las películas *La hija del bosque*, *Madame Satán*, de Reginald Denny, *Tempestad en el Montblanc* y *Viva la libertad*, mientras en la provincia, por un lado, se organizaban, como algo novedoso, “los deportes de nieve en las cercanías del Parador de Gredos” alentados por las Sociedades La Peña y Ski Sport, con la colaboración del Bar Aguila de Gredos, y por otro, los obreros de Solosancho “interceptaban la carretera por motivo del paro”, los de Pedro Bernardo andaban divididos y a tiros entre ellos por las calles y los de El Arenal anunciaban “huelga general” para el día 21 de este mismo mes de marzo.

El mercado de Peñaranda marcaba “los

¹⁹ L. de la PEÑA Y LOBON (1924): “El cinematógrafo escolar” Junta para la Ampliación de Estudios e Investigaciones Científicas. Anales: Tomo XVIII. Memoria 11ª. págs. 215-224. Madrid.

²⁰ Q. BLANCO HERNANDO (1935): La provincia de Ávila. Geografía. Historia. Hombres. Monumentos. Leyendas y Paisajes. Libro de lectura para las escuelas primarias de la provincia. Establecimiento tipográfico de Nicasio Medrano. Ávila. págs. 68-71.

²¹ AYUNTAMIENTO DEL EL ARENAL (Ávila): Libro de Actas de Sesiones de marzo de 1933.

²² EL DIARIO DE ÁVILA. Periódico de la tarde. Marzo 1933. Fundación “El Diario de Ávila”. Pza. de Santa Ana, 2. Ávila.

precios del trigo a 78 reales la fanega, la cebada a 32, el centeno a 48, los guisantes a 51, la algarroba a 53, las lentejas a 120, la avena a 20, los garbanzos de siembra a 45 y los pequeños a 25", al mismo tiempo que "en Burgos se celebraba una asamblea de labradores para tratar del estado del mercado triguero".

El Arenal de 1933

Seguimos a D. Miguel Angel Troitiño Vinuesa, Catedrático de Geografía e Historia, nacido en esta localidad, que lo ha estudiado y descrito con maestría ²³.

Enclavado en la falda meridional de Gredos, a unos mil metros de altitud, se halla el núcleo de casas ensambladas, formando largas y estrechas calles, sobre un leve promontorio cuyas tierras abancaladas descienden hasta los cauces de los ríos Arenal y Zarzoso, que confluyen, abajo del pueblo, para caminar juntos hacia Arenas de San Pedro.

Lo que a primera vista podría hablarlos de rigores invernales, que sí que se producen, queda modificado por el espinazo de granito de la Sierra de Gredos (2000 m.) que le protege de los vientos y nieves del norte, dejándole expuesto a la templanza de la solana del mediodía y a los vientos cálidos y cargados de lluvia del suroeste.

En 1930 vivían censados en El Arenal 1.981 habitantes. La década de 1921 a 1930 había sido de un alto crecimiento vegetativo (+334) produciéndose un total de 822 nacimientos y 448 defunciones.

Estamos pues ante altas tasas de natalidad y un crecimiento vegetativo también alto al ir descendiendo la mortalidad.

No es de extrañar, pues, con estos datos, la cifra de escolares censados como tales: 219, de los que "concurren (a la es-

cuela) diariamente 120'45 (sic) niños" ²⁴. Solamente en las Clases de Adultos la matrícula ascendía a 40 alumnos.

Este es el punto de recordar algunas impresiones que Luis Bello (1995, pág. 138) anotó en su cuaderno de viajes tras su visita al Valle del Tiétar abulense: "[...] ya en 1845 el Madoz consigna que las escuelas de los pueblos de Ávila son las más concurridas de España. [...] Pequeña casi siempre, la escuela de un pueblecito de Ávila está abarrotada de niños, que cubren las bancas y rebosan hasta la puerta [...]".

Y todo ello a pesar de que la mortalidad afectaba especialmente al sector infantil, arrojando una tasa del 51'43 % sobre el total de fallecidos por estos años en esta localidad.

Esta abundante población vivía fundamentalmente de la agricultura, abancaland y roturando todo el terreno posible de su término, y ayudándose también con los productos ganaderos.

El sector "servicios" estaría representado por la exportación (intercambio o venta) de sus cultivos a las zonas limítrofes mediante el sufrido oficio de la arriería.

Numerosas veredas y cordeles testimonian aún el trasiego de hombres, recuas y mercancías de una vertiente a otra de la sierra: "[...] se arregle el camino de la Centenera pues va a empezar la salida de las cebollas por este camino y está muy estropeado" ²⁵.

Finalmente el monte público, mayoritariamente poblado de pinos, también complementaba aquellas economías con el aprovechamiento de su madera, la extracción de resina, la obtención de leña para la lumbre, aparte de sus zonas de pastoreo y los jornales que se dieran para su cuidado y mantenimiento.

En 1932, el Ayuntamiento fijaba en 3 pesetas el jornal de un bracero; el precio

²³ M.A. TROITIÑO VINUESA (1976): El Arenal. Contribución al estudio geográfico de la vertiente meridional de Gredos. O.S.C. de la Caja C. de Ahorros y Préstamos de Ávila.

²⁴ GRUPO ESCOLAR DE EL ARENAL (Ávila): Libro Diario de Presupuestos e Inventario. 1932 - 1954.

²⁵ Se dice en el Libro de Actas de Sesiones del Ayuntamiento el 30 de julio de 1933.

del pan candeal en 70 céntimos/kg; del aceite en 2 ptas/l; del arroz 80 cts./kg; del azúcar blanquilla 1'50 ptas/kg; del azúcar floreta A.G. 1'75 ptas/kg, y el café corriente en 1 pta²⁶.

La escuela de El Arenal en 1933

Y mientras los mayores exprimían el suelo para alimentar tanta boca²⁷, había otros beneméritos hombres y mujeres, los maestros y maestras, que intentaban educar y enseñar a sus hijos en la escuela del lugar.

Una escuela "Graduada" (primer grado, segundo y tercero), de niños y niñas, el curriculum de entonces, con D. Nicasio Muñoz Cortázar como maestro aquí desde 1924 y ahora al frente, como "Director en propiedad" nada menos que hasta 1942, en que le sucedió D. Alejandro Ossorio Gil. Otros dos compañeros más y las maestras que atendían a las niñas completaban el equipo docente.

Con sus 4.000 pesetas de sueldo al año respondía de la marcha de los cursos con una Matrícula para 1933 de 219 alumnos, de los que asistían a clase regularmente 120'45 (sic) como hemos referido anteriormente. El resto posiblemente eran los que, como se dice en la zona, "iban a la escuela sólo cuando llovía", que era cuando no podían ir al campo. Ciertamente, más que la pereza, era la necesidad la que obligaba a ello.

Y hablando de lluvias, de obras y de fríos, el panorama era muy similar al actual: en aquel grupo escolar había robos, se rompían cristales, faltaba agua para los retretes y urinarios, no se empezaban las clases a su tiempo por culpa de los andamios, y por causa de las lluvias llegó hasta haber 15 días de vacaciones en un invierno²⁸. No sabemos si por la magnitud del temporal o porque dentro del recinto

escolar caía más agua que en las calles. El presupuesto de calefacción era de 45 pesetas al año para cisco.

Tratando de economías, transcribimos a continuación las asignaciones para el año en cuestión de 1933:

Presupuesto para Materiales de la Escuela Diurna:

456'65 ptas. en cinco Recibos a lo largo del año.	
..1º el 16-06-1933258 ptas.
..2º el 20-09-193362'9 ptas.
..3º el 23-12-193340 ptas.
..4º el 24-12-193345 ptas.
..5º el 28-12-193350'75 ptas.

Presupuesto de Material para Adultos:

190'27 ptas. en dos Recibos a lo largo del año.	
..1º el 23-04-1933118'77 ptas.
..2º el 28-12-193371'50 ptas.

Se asigna una Gratificación especial para esta labor de 775 ptas. al año.

El Ayuntamiento aportaba 50 pesetas anuales a estas cantidades²⁹.

Un Ayuntamiento que se regía por una "Comisión Gestora", presidida por don Lorenzo Palomo Chozas y compuesta además por don Felipe Labrado Casado y doña Feliciano Díaz Nieto (maestra), asistidos por el Secretario don Pedro Salgado. El Ayuntamiento también participaba con representación en el "Consejo Local de 1ª Enseñanza", como era preceptivo.

Sin embargo, había otras incidencias, más propias de aquellas épocas que de ahora, como las "epidemias reinantes de gripe (1918/19) o de tosferina (1932)", por lo que también se cerraba la Escuela; y cosas curiosas como "la crianza de la seda" por parte de los escolares, y cuya cosecha se vendía anualmente a la Unión Sadera de España³⁰.

Las clases eran amplias y con buena

²⁶ Ibidem. Libro de Actas de Sesiones de 24-02-1929 a 3-09-1932.

²⁷ El primer aniversario de la República se celebra por acuerdo municipal con el "reparto de medios panes entre los niños y pobres del pueblo si sobran de la escuela". Ibidem.

²⁸ GRUPO ESCOLAR DE EL ARENAL (Ávila): Libro Registro de Entradas y Salidas 1916-1954.

²⁹ GRUPO ESCOLAR DE EL ARENAL (Ávila): Libro Diario de Presupuestos e Inventario. 1932 - 1954.

³⁰ GRUPO ESCOLAR DE EL ARENAL (Ávila): Libro Registro de Entradas y Salidas 1916-1954.

de América, Cuentos, Trabajos Manuales y Juegos Infantiles³¹.

En efecto, el Proyecto de Bases de la Primera Enseñanza, aprobado en diciembre de 1932, por el ministro de Instrucción Pública Fernando de los Ríos, proponía en la Base 6ª los planes de estudio, con las materias siguientes, como recoge Espinilla Herrarte (1999, pág. 223):

Educación cívica y moral.

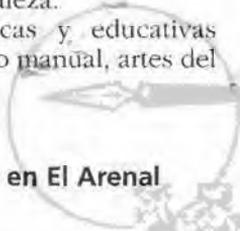
Lengua castellana y la materna en casos de bilingüismo.

Elementos de Matemáticas; Geografía; Historia y arte.

Nociones de Ciencias físico-químicas.

Estudios de la naturaleza.

Actividades higiénicas y educativas (canto, gimnasia, trabajo manual, artes del hogar, etc.).



La Misión Pedagógica en El Arenal (1933)

Todo lo que antecede nos aproxima al tiempo y al lugar en el que se desarrolló esta Misión Pedagógica.

En efecto, puntualmente, en la Sesión Ordinaria del día 5 de Marzo de 1933, "Por el Sr. Presidente se dio conocimiento a los Señores de la Comisión Gestora que se le ha comunicado la próxima visita de una Misión Pedagógica a esta Villa y enterados se acordó: se proporcione alojamiento para los Señores que integren dicha Comisión; se dé toda clase de facilidades para la mejor labor de dichas Misiones; se invite al vecindario a que con su presencia dé realce a los actos que se celebren, así como también se invite a los Sres. Maestros para que asistan con los

niños de las Escuelas a respectivos actos culturales"³².

Así fue y del día 5 al día 10 de marzo la Misión Pedagógica actúa "recorriendo los pueblos de Hornillo y El Arenal", dicen los textos (Molero Pintado, 1977), aunque debió centrarse esa actividad en éste último, a donde debieron subir los participantes del Hornillo, por lo que más adelante referiremos.

La dirige don Antonio Sánchez Barbudo, estudiante, en colaboración con don Fernando Canel.

La figura de D. Antonio es muy interesante, como curiosa es toda su biografía.

El Arenal tuvo el honor de verle tomar la alternativa como "director" de una Misión y, a pesar de figurar como "estudiante", debía serlo aventajado pues hasta esa fecha ya había acudido como "auxiliar"³³ de figuras eminentes a las Misiones desarrolladas en los siguientes pueblos:

Valdepeñas de la Sierra (GU), donde acompaña a D. Alejandro Rodríguez Alvarez, que luego sería Alejandro "Casona"; Navas del Madroño (CC), Puebla de la Mujer Muerta (M), Navahondilla (AV), Alameda del Valle (M), Alcubilla de Avellaneda (SO), Beteta (CU), Treviño (BU), Vegas de Matute (SG), Zalduendo (VI), Cartagena (MU) y Jaraguas (V).

Nacido en 1910, huérfano de padres, ingeniero industrial³⁴, articulista y escritor, tiene conocimiento del espíritu y la obra de las Misiones y se presenta ante el Sr. Cossío, quien, durante la entrevista, se percató de que tiene delante un futuro misionero con las dotes precisas para esta labor: "sentirse atraído por la actividad y saberla ofrecer a la gente"³⁵.

Deja su familia, abandona sus estudios

³¹ GRUPO ESCOLAR DE EL ARENAL (Ávila): Libro Diario de Presupuestos e Inventario. 1932 - 1934.

³² AYUNTAMIENTO DE EL ARENAL (Ávila): Libro de Actas de Sesiones de 26-09-1932 a 07-01-1934.

³³ Alta como tal el 30-1-33. (ARCHIVO GENERAL DE LA ADMINISTRACIÓN). Educación y Ciencia. Caja 2087. Ref. 10986-2. Alcalá de Henares (Madrid).

³⁴ Desarrolló habilidades que luego le vendrían muy bien para el trabajo de Misiones. (J. CRISPIN & E. MULVIHILL (1981): Homenaje a Antonio Sánchez Barbudo. Ensayos de Literatura Española Moderna. Ed. Benito Brancaforte y otros Dep. of Spanish & Portuguese. University of Wisconsin. Madison).

³⁵ PATRONATO DE MISIONES PEDAGÓGICAS (1935): Memoria de la misión pedagógico-social en Sanabria (Zamora). Resumen de Trabajos realizados en el año 1934. S. Aguirre impresor. Madrid.

y se entrega en cuerpo y alma a ello siendo uno de los pocos colaboradores a tiempo completo y con sueldo (201'03 ptas. neto al mes)³⁶.

Posteriormente a la Misión de El Arenal-Hornillo, participó en las de Aldeaseñor (SO), Sanabria (ZA), Navalespino (M), Alpujarra (GR), Villaluenga del Rosario y Benamalsoma (CA) y Galicia. Llegó a ser también director del ambulante "Museo del pueblo", todo lo cual demuestra su valía y la confianza que en él tenían los rectores de esta actividad a nivel nacional (Otero Urtaza, 1982).

Como "pilar misionero" le califica Enrique Azcoaga (1981, pág. 225), compañero de tareas y muy amigo de él.

Fue fiel a su ideario: "Pero lo que me ayudó más [...] (a entrar en las Misiones) fue mi ardiente deseo de escaparme de Madrid y peregrinar por los pueblos [...]" (J. Crispin y E. Mulvihill, 1981). Marchó a Francia, luego a México y acabó como profesor de español en la Universidad de Wisconsin en Estados Unidos.

A pesar de esa lejanía nunca se olvidó de su España y de cómo le gustaría a él que hubiese sido. Baste con transcribir los textos que escoge como pórtico de su libro *Una pregunta sobre España* (Sánchez Barbudo, 1945):

"Bien podrán los encantadores quitarme la ventura; pero el esfuerzo y el ánimo será imposible" (Cervantes).

"En tierras extrañas, aunque se ceba los ojos, no se satisface el corazón" (Quevedo).

Con la meticulosidad que debió caracterizar a D. Nicasio, el mismo día 8 de marzo notifica, "remitiendo un oficio al Sr. Inspector Provincial, diciendo que el día 7 de los corrientes vinieron a este pueblo las Misiones Pedagógicas y que continuarán aquí hasta el día 10"³⁷.

No hemos podido recuperar, ni de forma oral ni en archivos, los contenidos exactos del Programa que se desarrolló en El Arenal.

Aunque el espíritu de esta actividad era el mismo para todas las Misiones, sin embargo, el programa diario de intervención se adecuaba a cada lugar.

De modo general, el día se reservaba para el trabajo con los niños de la Escuela y al atardecer se atendía a los mayores, pues la Misión debía alcanzar a todo el pueblo y ser distinta de lo escolar, aunque se echara mano de los maestros. Chicos y grandes debían aprender divirtiéndose y gratis.

Es consecuencia las actividades eran variadas y "raras": había gimnasia, baño en el río, excursiones³⁸, se filmaban imágenes en el mismo pueblo y se celebraban veladas con proyección de documentales, películas, dibujos animados, charlas y folclore; se oía música y se cantaba (Canes Garrido, 1993).

Se llevaba toda clase de música, incluido canto gregoriano, pero la popular y los cantos regionales eran los discos preferidos por la audiencia. No faltó la abuela emocionada que también entonces se dirigió así a los mozos: "¡Esas son coplas, las de mi tiempo, y no las que cantáis vosotros ahora!" (Krane Paucker, 1981, pág. 242).

En romances se llevaba la palma el de *La loba parda*, que gustaba mucho sobre todo en zonas montañosas.

En El Arenal se vieron 24 proyecciones³⁹, quizá, contando películas y diapositivas lo que no está mal, cuando todavía había muchos lugares en los que no se conocía la luz eléctrica, la gente se asustaba al ver imágenes en movimiento o se quedaban después de la proyección mirando la sábana que había hecho de pan-

³⁶ ARCHIVO GENERAL DE LA ADMINISTRACIÓN. Educación y Ciencia. Caja 2087. Ref. 10986-2 Alcalá de Henares (Madrid).

³⁷ GRUPO ESCOLAR DE EL ARENAL (Ávila): Libro Registro de Entradas y Salidas 1916-1954.

³⁸ Actividad de larga tradición en la I.L.E. [ARCHIVO DE LA REAL ACADEMIA DE LA HISTORIA. I.L.E. Fondo Giner de los Ríos. Caja I.L.E. 58 (1130-1139)].

³⁹ PATRONATO DE MISIONES PEDAGÓGICAS (1934): Memoria de Misiones; septiembre de 1931 - diciembre de 1933. S. Aguirre impresor. Madrid.

talla y diciendo que seguían viendo cosas en ella (Krane Paucker, 1981, pág. 256).

Los temas de las proyecciones eran muy variados dentro de ese afán enciclopédico de las Misiones: asuntos agrícolas, geografía e historia, ciencias naturales, lecciones de cosas, temas sanitarios, de industria, física, dibujos animados, cómicos, etc., con un total, en el bienio de 1931-1933, de 156 títulos en 16 mm. y 18 en 35 mm. aparte de las diapositivas y estampas ⁴⁰.

Conocemos algunos en concreto pues, según factura, se adquieren de Espasa-Calpe: *La Cenicienta* (120 m), *Las riquezas del mar* (60 m), *En el reino del carbón* (120 m), *Del gomero al neumático* (120 m), *Viaje del Polichinela al país de los sueños* (2 partes-120 m), *De la hoja del tabaco al cigarrillo* (120 m), *Cachalote y el duende del mar* (120 m), *La princesita rana* (120 m), *Viaje al país de las maravillas* (2 partes-120 m), todas éstas a 1,54 ptas metro.

La caza de la ballena (110 m.), *Las grandes exploraciones de Nueva Guinea* (103 m), *Noruega, país de fiordos* (116 m), *Movimiento de las plantas* (61 m), *Movimiento de la germinación* (183 m), *Movimientos y crecimiento y floración de las plantas* (128 m), *Animales que se esconden en la arena* (62 m), *Islandia* (393 m), *Egipto, país de las pirámides* (425 m), *Del rollo de alambre a la aguja* (64 m), *Cerámica española* (343 m), *La cura* (2 partes) y *Las ranas buscando Rey* (201 m), éstas a 1'70 ptas metro.

De Kodak se adquieren: *Vida perruna*, *El País de la goma*, *Las selvas del Amazonas*, *Volcanes*, *Parque Nacional del Glaciar*, *Antracita*, *Pueblo Dwellers*, *Indias orientales Holandesas*, *El tarzán de la ciudad*, *Animales de la región ártica*, *La batalla* e *Industrias típicas del Japón*.

De Renacimiento Films: *Wupp alpinis-*

ta, Actualidades sonoras (Noticario español) 300 m, *Zaragoza* (450 m) y *Toledo* (300 m) ⁴¹.

El Patronato pide exención de derechos de aduana el 13 de febrero de 1933 para un lote de 11 films que remite "Jacob & Valentin" y entra por Irún; el 22 de abril del mismo año para un paquete con 2 películas que entra por Irún procedente de Londres, remitido por "Northern Transport"; el 24 de agosto del referido año para un bulto con 27 películas, por Irún y cuyo remitente es "I.G. Farbenindustrie Aktiengesellschaft. Agfa"; y el 4 de septiembre del año en cuestión, para otro envío de 6 películas, que entra también por Irún y del mismo remitente anterior ⁴². La pena es que no se relacionan los títulos de estas importaciones.

Lo que sí sabemos fue el presupuesto especial que debió afrontar el Ayuntamiento para sufragar esta actividad y se cita así en el Acta de la Sesión Ordinaria del día 19 de marzo de 1933 ⁴³, con un detalle muy especial, al final, que hará sonreír a más de uno y que dice:

"Asimismo se acordó: Aprobar la cuenta de gastos originados en obsequiar a los Misioneros Pedagógicos importante 122'45 ptas. y cuatro pesetas más para pago de los caramelos que se adquirieron para obsequiar a los niños del Hornillo que vinieron a esta Villa a dichas Misiones Pedagógicas".

Finalizada la Misión, D. Nicasio se pone en contacto con la Inspección, "remitiendo el 21 de ese mes varios resúmenes hechos por los niños de los tres grados de esta Escuela acerca de las Misiones Pedagógicas que estuvieron en esta localidad los días 7, 8 y 9 de los corrientes".

No se olvida tampoco de los máximos responsables de la actividad, y el mismo día remite "al Patronato Nacional de las Misiones Pedagógicas varios resúmenes

⁴⁰ Ibidem.

⁴¹ ARCHIVO GENERAL DE LA ADMINISTRACIÓN. Educación y Ciencia. Caja 2087. Ref. 10986-2. Alcalá de Henares (Madrid).

⁴² Ibidem. Caja 1302. Ref. G.V. 10343-5.

⁴³ AYUNTAMIENTO DE EL ARENAL (Ávila): Libro de Actas de Sesiones de 26-09-1932 a 07-01-1934.

hechos por los niños de los tres grados de esta escuela, acerca de las Misiones dadas en este pueblo durante los días 7, 8 y 9 del actual" ⁴⁴.

Fruto de la Misión: la biblioteca

Consecuencia de toda Misión era la entrega de una biblioteca: "La Misión pasa; la biblioteca queda, dando una cosecha permanente y pidiendo siempre ser ampliada y multiplicada" (Sánchez Sarto, 1936, pág. 2131).

El Centro Escolar de El Arenal recibió enseguida este primer fruto de la Misión además de un gramófono ⁴⁵ y discos ⁴⁶.

El día 2 de abril registra D. Nicasio: "Se recibió en esta Escuela una Biblioteca del Patronato de Misiones Pedagógicas", y el 27 del mismo mes anota: "Remitido un oficio al Sr. Inspector Jefe de 1ª Enseñanza de la provincia comunicándole que se ha recibido en esta Escuela una Biblioteca donada por el Patronato de Misiones Pedagógicas y dos mapas de España enviados por la Inspección Provincial".

No se olvida del Patronato. El 27 asienta: "Remitido un oficio al Patronato Nacional de Misiones Pedagógicas comunicando que he recibido la Biblioteca que ha regalado a esta escuela y enviado relación de las obras recibidas" ⁴⁷.

En la "Copia del Inventario de los enseres y útiles de enseñanza que se custodian en esta Escuela, con expresión de su número y estado de conservación en que se hallan", se registra 1 Biblioteca de cien volúmenes donada por el Patronato de Misiones Pedagógicas ⁴⁸.

Año de 1933.

Provincia de Ávila. Partido de Arenas de San Pedro.

Pueblo de El Arenal

Escuela nacional graduada de niñas

Copia del inventario de los enseres y útiles de enseñanza que se custodian en esta escuela, con expresión de su número y estado de conservación en que se hallan y que se anotan de los presupuestos para el año 1933, se remiten a la oficina administrativa con fecha 31 de octubre de 1933.

Nº de objetos	Designación de los objetos
	Señalar en el original de este inventario todo lo que haya sido en el año anterior con sus modificaciones siguientes:
	<u>Altas.</u>
1	Banca
24	Bombas de hoja de lata
12	Cartabones
32	Plumeros
15	Gramáticas (1º y 2º Polara)
12	Gramáticas (1º y 2º Aranca)
18	Geografía 1º grado (1º)
16	Los Primeros Años (M. Bion)
30	Libros y Mapas
1	Libro Manual de Super. Infancia
1	El Método Secchi
2	Mapas de España
1	Biblioteca de cien volúmenes donada por el Patronato de Misiones Pedagógicas.
11	

Figura 3.

En el pedido se incluían hojas de papel para forrar los libros, registros de páginas con indicaciones sencillas para el cuidado y conservación de los mismos y libretas para el préstamo y la estadística de las lecturas ⁴⁹.

Estadísticas que imaginamos en El Arenal tan positivas como las que se daban en la mayor parte de los sitios en los que se establecía este servicio. Así lo corrobora el informe de la inspección realizada a las bibliotecas de Becedas, Arévalo y a la cercana de San Esteban del Valle de la que textualmente se dice: "Excelente impresión. He aquí una biblioteca bien aprovechada".

⁴⁴ GRUPO ESCOLAR DE EL ARENAL (Ávila): Libro Registro de Entradas y Salidas 1916-1954.

⁴⁵ El Patronato socilita al Mº de Instruc. Pública y B.Artes la exención d derechos de entrada por aduana de dos lotes que hacen un total de 30 aparatos procedentes de The Gramophone Company Limited. Hayes, Middlesex y que llegan por Bilbao los días 11 y 25 de abril de 1933. [ARCHIVO GENERAL DE LA ADMINISTRACIÓN. Educación y Ciencia. Caja 1302. Ref. G.V. 10343-5. Alcalá de Henares (Madrid)].

⁴⁶ Ibidem, Caja 2087. Ref. 10986-2: hay facturas por Discos etiqueta marrón, verde, violeta, roja, azul y Discos verdes, etc., dobles, con sus respectivos precios.

⁴⁷ GRUPO ESCOLAR DE EL ARENAL (Ávila): Libro Registro de Entradas y Salidas de 1916-1954.

⁴⁸ GRUPO ESCOLAR DE EL ARENAL (Ávila): Libro Diario de Presupuestos e Inventario. 1932 - 1954.

⁴⁹ En el bienio 1931-33 se registra un total de 467.775 lectores. [PATRONATO DE MISIONES PEDAGÓGICAS (1934). Memoria de Misiones; septiembre de 1931 - diciembre de 1933. S. Aguirre impresor. Madrid.]

Esta biblioteca de Misiones se estableció en el Grupo Escolar "Miguel de Unamuno" y la regía el maestro D. Alfonso Vicente Cuadrado ⁵⁰.

"Habría que verle a Cernuda cuando se le preguntó a un pastorcillo qué libro quería, y éste le contestó: Me da lo mismo, pues voy a leerlos todos" (Krane Paucker, 1981, pág. 255).

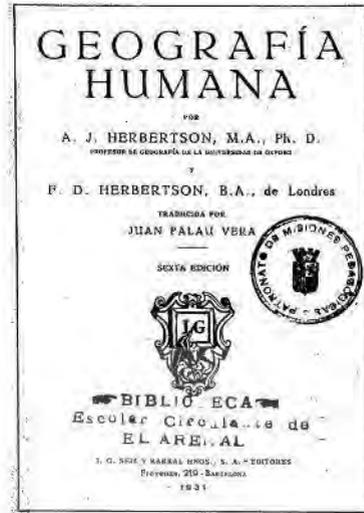
No cabe duda de la visión de futuro y del esfuerzo económico que debió suponer el crear nada menos que 3.151 bibliotecas en toda España durante estos dos primeros años de la República. En la provincia de Ávila se pusieron en marcha 50 (30 en 1932 y 20 en 1933), completándose con 14 más durante 1934 ⁵¹.

Las estanterías de la de El Arenal vieron reforzado de este modo su poderío de oferta cultural y de distracción. Los fondos venían agrupados en libros para niños y libros para adultos y abarcaban todos los temas: literatura, ciencias aplicadas, historia y geografía, técnicas agrícola e industrial, educación, ciencias naturales, ensayos, sociología, lecturas infantiles, viajes, biografías, diccionarios, novelas, episodios, etc. ⁵².

Sesenta y seis años después, gracias a la preocupación y sensibilidad pedagógica de D. Juan R. García Roldán, Director del Centro, se conservan en este recinto escolar de El Arenal (Ávila) algunos Libros Registro, de los que se extraen muchos de los datos aquí referidos, y los ejemplares, sellados, de aquella donación cuya ficha anotamos a continuación:

"CASTILLA" (4ª Edición) 1932. Azorín. Biblioteca Nueva. CL. de Lista, 66. Madrid.

"CATECISMOS DEL AGRICULTOR Y DEL GANADERO", Medallas de oro en los concursos Nacionales de Ganadería de 1922 y 1926. Serie IV. Agronomía y Agricultura General. Núm. 5. VV.AA. Espasa-



Calpe, S.A.

"GEOGRAFÍA HUMANA": A.J. Herbertson, M.A. Ph. D. Profesor de Geografía de la Universidad de Oxford & F.D. Herbertson, B.A., de Londres (1931). Traducida por Juan Palau Vera. Sexta Edición. I.G. Seix y Barral Hnos., S.A. Editores. Provenza, 219. Barcelona.

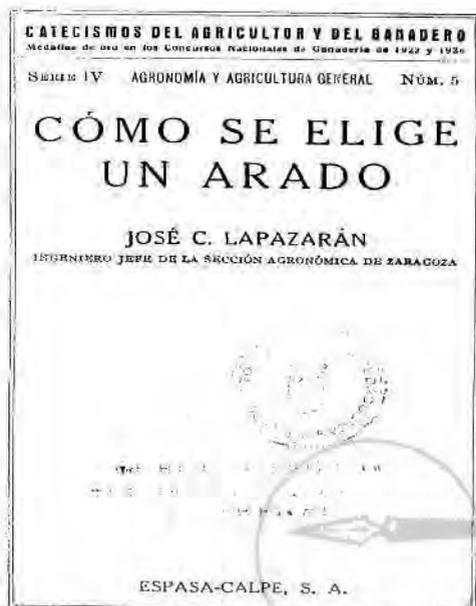
Por justificantes de pago y publicaciones podemos saber cuáles eran algunos de aquellos libros que componían estas bibliotecas:

- Higiene escolar*, Saiz Terrero;
- Fisiología*, Alvarado;
- La Alegría del capitán Ribot*;
- Atlas* del Inst. Bibliográfico de Berlín;
- Conejos, conajo y gazapos*;
- Ideario* de Costa;
- Doña Luz*, Juan Valera;
- Los pueblos*, Azorín;
- Riego*, Carmen Burgos;
- Poesías*, Mesa;
- Obras Completas*, Gabriel y Galán;
- Poemas*, García Lorca;
- Alma*, M. Machado;

⁵⁰ PATRONATO DE MISIONES PEDAGÓGICAS (1935). Memoria de la misión pedagógico-social en Sanabria (Zamora). Resumen de Trabajos realizados en el año 1934. S. Aguirre impresor. Madrid.

⁵¹ PATRONATO DE MISIONES PEDAGÓGICAS (1935). Memoria de misiones Septiembre de 1931-diciembre de 1933. S. Aguirre impresor. Madrid.

⁵² PATRONATO DE MISIONES PEDAGÓGICAS (1935). Memoria de la misión pedagógico-social en Sanabria (Zamora). Resumen de Trabajos realizados en el año 1934. S. Aguirre impresor. Madrid.



Poesías, Rubén Darío;
La vuelta al mundo, Blasco Ibáñez;
Mare nostrum, Blasco Ibáñez;
Los cuatro jinetes del Apocalipsis, Blasco Ibáñez;
Amor, eugenesia, Marañón;
Antología romántica, Altolaguirre;
Cuentos, Amunsen;
David Copperfield, Dickens;
Exploradores españoles, Lummis;
Las gestas heroicas, Cruz Rueda;
La esfinge maragata, C. Espina;
El sabor de la tierra, Pereda;
El metal de los muertos, C. Espina;
Ideario de Ganivet;
Diccionario enciclopédico abreviado, Espasa;
Abejas y Colmenas;
Libro de Sigüenza, Miró;
La Ilíada, Homero;
Tragedias, Sófocles;
La Barraca, B. Ibáñez;
Atlas Universal 2º Grado;
Odisea;

Cuentos, Grimm;
Cuentos de Alhambra;
Héroes;
Servet;
Grandes Novelas;
Biblioteca, Sopena;
Diccionario, La Fuente;
Stephenson;
Cervantes;
Lecturas geográficas I-II-III-IV;
Nuestro organismo;
Geografía humana;
Origen de la familia, de la Propiedad privada y del Estado, Engels;
Anuario comercial;
De cante grande y cante chico, Carlos de Luna;
Obras completas (2 tomos) de Gabriel y Galán;
Crimen y castigo;
Morada de paz, Tagore ⁵³;
Principios socialistas, Devillet;
La defensa de los trabajadores, Kautski;
La mujer en el pasado, en el presente y en el porvenir, Bebel (Fernández Soria, 1995-96, pág. 401)
 En 1938 se ordena retirar los libros de esta Biblioteca y enviarlos a Ávila.

CONCLUSIÓN

El Arenal fue uno de los puntos de destino de aquella experiencia renovadora y reformista (Huertas Vázquez, 1988), fruto de la atención preferente del Gobierno de la Segunda República por revitalizar la escuela, dotarla de sentido social y capacitar al Maestro para dignificar la profesión.

Sabemos el espíritu que regía la elección de los destinos de esta actividad de las Misiones: que llegasen "al mayor número de pueblos españoles, con la preferencia obligada por los humildes y apartados" ⁵⁴, y los formalismos burocráticos del Informe al Patronato con datos de geogra-

⁵³ ARCHIVO GENERAL DE LA ADMINISTRACIÓN. Educación y Ciencia. Caja 2087. Ref. 10986-2, Alcalá de Henares (Madrid).

⁵⁴ REVISTA RESIDENCIA. 1933. Revista de la Residencia de Estudiantes. Vol. IV, nº 1 Madrid.

fía, economía, cultura, transporte, etc. de la zona, más el escrito de Solicitud (Canes Garrido, 1993).

Desconocemos, de momento, el contenido de ese proceso para esta localidad pero hay algunos datos, referidos a estas épocas cercanas al período que estudiamos, que pudieron favorecer la elección de este municipio, aislado y emboscado en la falda meridional de la Sierra de Gredos, o al menos posiblemente hicieron que no se desaprovechase el acontecimiento:

—Nivel de instrucción: El aumento de personas que a estas alturas del siglo saben leer y escribir en El Arenal (51,64 % en 1930 frente a un 33,70 % en 1910) da a entender que se aprovechaban los recursos escolares y especialmente por parte de las mujeres que pasan de un 9,81 % a un 20,98 % en el mismo período de años (Troitiño Vinuesa, 1976).

—La actividad escolar local, con un “probable intercambio” que pudo tener lugar entre escolares de este Municipio y los del pueblo francés de CAYRIER, nada menos que en el año de 1928⁵⁵ y que puede considerarse un indicio de este afán arenal por lo novedoso y por la apertura a otras culturas.

Finalizada ya la Misión y con el lote de 100 libros donados por la misma, se persona en el Ayuntamiento un representante del Emporio del Libro (Barquillo nº 9, Madrid) ofertando otra “Biblioteca Popular” y en el Acta de Sesiones del 2 de mayo leemos que “[...] este Ayuntamiento para demostrar una vez más su gran entusiasmo y amor por la cultura acordó por unanimidad de los asistentes crearla”⁵⁶, para lo que se compromete a pagar trimestralmente a dicha librería la cantidad de 749'50 pesetas.

Una prueba más de ello es que en el verano de 1940 las aulas del Grupo Escolar se convertirán, ya, en albergue de “co-

lonias escolares procedentes de Madrid”⁵⁷.

—La existencia por estas fechas de un grupo de arenales muy cualificados culturalmente (religiosos, sobre todo escolapios, arquitectos, médicos y militares), bien relacionados con gente de fuera.

—La variedad de asociaciones existentes en la localidad; al menos se citan tres por estas fechas: “El despertar. Sociedad de oficios varios”, con D. Lorenzo Palomo Chozas como Presidente en la Comisión Gestora del Ayuntamiento; “La Protección Agrícola”, con D. Felipe Labrado Casado como primer Vocal en la misma Comisión y “La Sociedad Hidroeléctrica El Arenal”⁵⁸.

No hemos hallado la documentación correspondiente a ese trámite de la solicitud de la Misión y, por lo tanto, desconocemos los términos de su contenido, pero creemos que los datos que anteceden bien pudieron influir en su concesión.

Para hablar de las consecuencias de esta actividad nos viene a la mente la noticia de una reciente publicación que reconstruye hipotéticamente lo que hubieran dado de sí algunos sucesos históricos, en el tiempo, si no hubiese habido otros que los silenciaron o hicieron desaparecer.

El tema que motiva estas páginas cabría dentro de ese tipo de pronósticos virtuales. Sin duda la sociedad y el nivel cultural de la España de los treinta y posteriores hubiesen tenido otros índices más tolerantes, modernos y competitivos, que nos hubiesen mantenido en buen lugar entre los países de Europa y, por consiguiente, del mundo.

Esos horizontes lejanos se vislumbraban en el Decreto de mayo de 1931, cuando se decía que se retomaban las Misiones Pedagógicas para cumplir con el deber de “levantar el nivel cultural y ciudadano”, convertir a las gentes en “colaboradores del progreso nacional y ayudar a la obra

⁵⁵ GRUPO ESCOLAR DE EL ARENAL (Ávila). Libro registro de Entradas y Salidas. 1916-1954.

⁵⁶ AYUNTAMIENTO DE EL ARENAL (Ávila). Libro de Actas de Sesiones de 26-09-1932 a 07-01-1934.

⁵⁷ GRUPO ESCOLAR DE EL ARENAL (Ávila). Libro Registro de Entradas y Salidas. 1916-1954.

⁵⁸ AYUNTAMIENTO DE EL ARENAL (Ávila). Libro de Actas de Sesiones de 26-09-1932 a 07-01-1934.

⁵⁹ PATRONATO DE MISIONES PEDAGÓGICAS (1934). Memoria de Misiones; septiembre de 1931 – diciembre de 1933. S. Aguirre impresor. Madrid, págs. 153-155.

de incorporación de España al conjunto de los pueblos más adelantados" 59.

El Arenal de 1933 disfrutó de una actividad innovadora con visión de futuro: elevar el nivel cultural de sus gentes, reciclar a sus Maestros de Escuela y desarrollar humana y socialmente al colectivo que entonces lo poblaba, del cual, Leandro, Julián y Laureano, entre otros, son, aún, testigos vivientes.

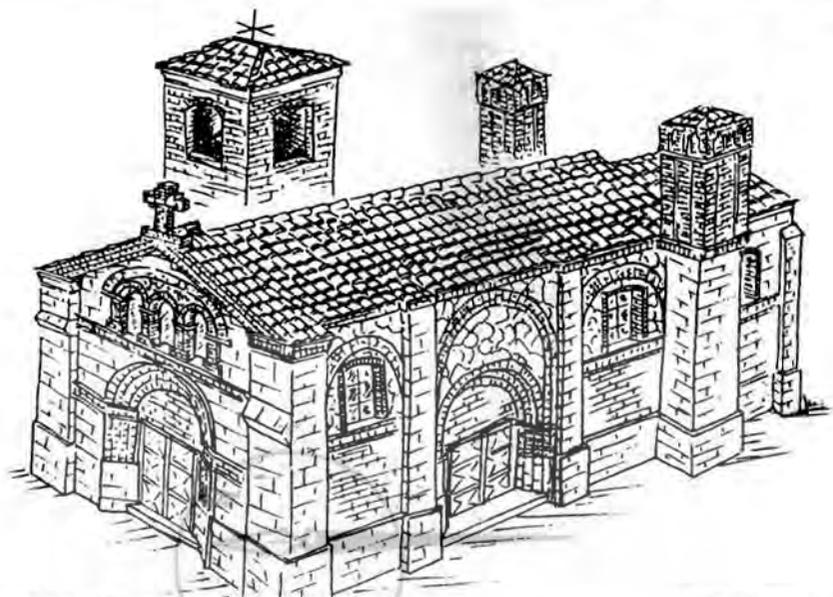
Bibliografía

- ALVAREZ SANTULLANO, L. (1935). Cossío y Las Misiones Pedagógicas. *Revista de Pedagogía*, año XIV, núm. 165, septiembre.
- ANDRÉS COBOS, P. de (1932). Las Misiones Pedagógicas. *Revista de Escuelas Normales*, núm. 91 y 92.
- ARCHIVO DE LA REAL ACADEMIA DE LA HISTORIA (I.L.E.).
Caja I.L.E. 58 (1130-1139).
Caja I.L.E. – Cossío 65 (1233 – 1250).
- ARCHIVO GENERAL DE LA ADMINISTRACIÓN. Educación y Ciencia. Alcalá de Henares (Madrid).
Ref. G.V. 10.986-2.Caja 2087: Cuentas de material para las Misiones Pedagógicas en el 4º Trimestre de 1933.
Ref. G.V. 10.343-5.Caja 1302: Películas, gramófonos y esfera.Minutas de órdenes de expedición de libramientos para los haberes del Director y Maestros de la Misión Pedagógica de las Hurdes (1930).
- ARCHIVO HISTÓRICO PROVINCIAL DE ÁVILA. Inventario núm. 33. Delegación Provincial de Educación y Ciencia. Inspección Técnica.
- AYUNTAMIENTO DE EL ARENAL (Ávila). Libro de Actas de Sesiones de 24-02-1929 a 03-09-1932.
- AYUNTAMIENTO DE EL ARENAL (Ávila). Libro de Actas de Sesiones de 26-09-1932 a 07-01-1934.
- AZCOAGA IBAS, E. (1981). Las Misiones Populares. *Revista de Occidente*. Noviembre, 222-232.
- BLANCO CASTILLA, F. (1933). *El cinema educativo*. Madrid: Ed. F. Beltrán.
- BLANCO HERNANDO, Q. (1935). *La provincia de Ávila. Geografía, Historia, Hombres, Monumentos, Leyendas y Paisajes. Libro de lectura para las escuelas primarias de la provincia*. Ávila: Establecimiento tipográfico de Nicasio Medrano.
- BELLO, L. (1995). *Viaje por las escuelas de Castilla y León*. Edición y estudio introductorio de A. Escolano. Valladolid: Ámbito Ed., S.A. y A. Escolano.
- BOLETÍN INSTITUCIÓN LIBRE DE ENSEÑANZA. Tomo XI. Págs. 97-104. Tomo LVI.1932. Págs.97-321. Tomo LVII. 1933. Pág.129. Tomo LVIII. 1934. Pág. 97.
- BUENO, J., ESTEBAN, L., NOGUER, M^a L. y ROMA, J.M. (1979). *La Institución Libre de Enseñanza y Valencia*. Valencia: Real Sociedad Económica de Amigos del País.
- CAPITAN DÍAZ, A. (1986). *Historia del pensamiento pedagógico en Europa. Vol. II. Pedagogía contemporánea*. Madrid: Dykinson.
- CANES GARRIDO, F. (1993). Las Misiones Pedagógicas: educación y tiempo libre en la segunda república. *Revista Complutense de Educación*, núm.1, 147-168.
- CASONA, L. (1941). *Una misión pedagógica-social*. Buenos Aires.
- CRISPIN, J., MULVIHILL, E. (1981). "Antonio Sánchez Barbudo, Misionero Pedagógico". En *Homenaje a Antonio Sánchez Barbudo. Ensayos de literatura española moderna* Madison Dep. of Spanish & Portuguese: Ed. Benito Brancaforte y otros
- EL DIARIO DE ÁVILA. Periódico de la tarde. Marzo de 1933. Fundación "El Diario de Ávila", Pza. de Santa Ana, 2. Ávila.
- ESCOLANO BENITO, A. (1997). La memoria de la escuela. *Vela Mayor* núm.11, 7-13.
- ESPINILLA HERRARTE, M^a L. (1999). El cuaderno como principal contenedor del curriculum escolar de la enseñanza primaria en la II República. En Argós y Ezquerro, (Eds.), PRINCIPIOS DEL CURRÍCULUM. *IV Jornadas de Teorías e*

- Instituciones Educativas Contemporáneas*. (págs. 221-228). Santander: S. P. Universidad de Cantabria.
- ESTEBAN MATEO, L. (1985). *Las Misiones Pedagógicas, un modelo más allá de las ideologías*. Madrid: Sociedad Española de Pedagogía.
- FERNANDEZ SORIA, J.M. (1995-96). La educación popular entre la reforma y la revolución social. Federación Universitaria Escolar (F.U.E.), *Historia de la Educación*. vol. XIV-XV, 397-416.
- GABRIEL, N. de (1997). Alfabetización y escolarización en España (1887-1950). *Revista de Educación*, nº 314, 217-243.
- GRUPO ESCOLAR DE EL ARENAL (Ávila). Libro Registro de Entradas y Salidas 1916-1954.
- GRUPO ESCOLAR DE EL ARENAL (Ávila). Libro Registro de Matrícula 1935-1969.
- GRUPO ESCOLAR DE EL ARENAL (Ávila). Libro Diario de Presupuestos e Inventario 1932-1954.
- HUERTAS VAZQUEZ, E. (1988). *La política cultural de la Segunda República Española*. Madrid: Ministerio de Cultura. C.N.I.D. del Patrimonio Histórico.
- JIMENEZ-LANDI MARTÍNEZ, A. (1989). *Manuel Bartolomé Cossío. Una vida ejemplar (1857-1935)*. Alicante: Instituto de Cultura "Juan Gil Albert".
- JIMENEZ-LANDI MARTÍNEZ, A. (1996). *La Institución Libre de Enseñanza y a su ambiente. Tomo IV "Periodo de expansión influyente"*. Madrid: Universidad Complutense.
- KRANE PAUCKER, E. (1981): Cinco años de Misiones. *Revista de Occidente*. Noviembre, 233-268.
- LERENA, C. (1980). *Escuela, ideología y clases sociales en España*. Barcelona: Ariel.
- MAYORDOMO PEREZ, A. (1981). *Educación y "cuestión obrera" en la España contemporánea*. Valencia: Nou-Llibres.
- MEDINA BRAVO, M. (1935). *Diccionario de legislación escolar*. Madrid
- MISIONES PEDAGÓGICAS. INFORMES. I. Edición a cargo de M^ª Dolores Cabra Loredó. Madrid: EL Museo Universal (1992).
- MOLERO PINTADO, A. (1977). *La reforma educativa de la Segunda República española. Primer bienio*. Madrid. Santillana.
- OTERO URTAZA, E. M. (1982). *Las Misiones Pedagógicas: una experiencia de educación popular*. A Coruña: Edicions do Castro.
- OTERO URTAZA, E. M. (1984). El Patronato de Misiones Pedagógicas y los nuevos medios de comunicación social. *Bordón*, núm. 252, 187-205.
- OTERO URTAZA, E.M. (1987). Sentido y alcance de las Misiones Pedagógicas. En AA.VV., *Un educador para un pueblo. B. Cossío y la renovación pedagógica institucionista* Madrid. UNED.
- PATRONATO DE MISIONES PEDAGÓGICAS (1934). *Memorias de Misiones; septiembre de 1931-diciembre 1933*. Madrid. S. Aguirre Impresor.
- PATRONATO DE MISIONES PEDAGÓGICAS (1935) *Memoria de la misión pedagógico-social en Sanabria (Zamora)*. Resumen de Trabajos realizados en el año 1934. S. Aguirre impresor. Madrid.
- PEÑA Y LOBON, L. de la (1924). El cinematógrafo escolar. Junta para la Ampliación de Estudios e Investigaciones Científicas. *Anales*. Tomo XVIII. Memoria 11^ª, 215-224.
- REVISTA NARRIA (1996). Estudios de artes y costumbres populares. Ávila: Valle del Tiétar Nº 75-76. Diciembre. Ed. Museos de Artes y Tradiciones Populares. Universidad Autónoma de Madrid.
- REVISTA RESIDENCIA. 1933.Vol. IV nº 1, Residencia de Estudiantes, 1-21.
- REVISTA RESIDENCIA. 1933.Vol. IV nº 4,5 y 6, Residencia de Estudiantes.
- REVISTA RESIDENCIA. 1934.Vol V nº 1 y 2, Residencia de Estudiantes.
- RUIZ BERRIO, J. TIANA FERRER, A., y NEGRIN FAJARDO, O. (1987). *Un educador para un pueblo. Manuel B. Cossío y la renovación pedagógica institucionista*. Madrid. UNED.
- SAENZ DE LA CALZADA, L. (1998). *La Barraca. Teatro Universitario*. Madrid. Residencia de Estudiantes.

- SANCHEZ BARBUDO, A. (1931). *Dolida, profunda España*. Madrid: El Sol.
- SANCHEZ BARBUDO, A. (1945). *Una pregunta sobre España*. México. Editorial Centauro, S.A.
- SANCHEZ SARTO, L. (1936). *Diccionario de Pedagogía*. Barcelona. Labor, S.A
- SOLÉ TURA, J. y AJA, E. (1992). *Constituciones y períodos constituyentes en España (1808-1936)*. Madrid. Siglo XXI.
- TROITIÑO VINUESA, M.A. (1976). *El Arenal. Contribución al estudio geográfico de la vertiente meridional de Gredos*. Ávila. O.S.C. de la Caja C. de Ahorros y Préstamos de Ávila.
- XIRAU, J. (1945-1969). *Manuel B. Cossío y la educación en España. El Colegio de México*. Barcelona. Ariel.





Juan Gomendio Souchard-Breteau

Centenario de la la iglesia neorrománica de La Parra (1898-1998)



NOTA PREVIA:

[Don Juan Gomendio, cura párroco de La Parra, anejo de Arenas de San Pedro desde 1933¹, cesó en el cargo por traslado a Ávila en 1998, precisamente el año en que se cumplía el centenario de la inauguración de la nueva iglesia del pueblo bajo la advocación de San Pedro Advíncula o Encadenado, una novedad en el Valle del Tiétar por su estilo *neorrománico*. Al despedirse de sus feligreses en agosto de dicho año, les repartió un trabajo documentado y didáctico para explicar la efemérides. En conversación personal, don Juan con-

fiesa que don Félix Arapiles Frontela, que también atendió la parroquia parreña (1960-1971) y dejó un emotivo recuerdo, le puso sobre la pista del *Libro de Bautizados* donde constaban los datos de la inauguración. Hay que añadir que, en armonía con la personalidad del templo, en 1998 también se reformó la torre-campanario con diseño del propio párroco don Juan. Sustituía a otra de 1994, que a su vez suprimió la de 1988.

Por lo tanto, exceptuadas esta nota inicial y las de a pie de página, cuanto sigue es un extracto de su meritorio escrito, incluido el bello dibujo de la iglesia.

¹ CARABIAS, Josefina: "El pueblo que quiere desaparecer. Lo vecinos han cerrado el Ayuntamiento". *Estampa*, nº 288 (15-7-1953).



Fachada Oeste. Foto E.T.

El pueblo de La Parra, según Madoz (*Diccionario*, 1845) ocupaba el llano, a la derecha del camino de Arenas a Ávila, al borde del arroyo Casillas. Parece que los abundantes humedales propiciaban intensas fiebres palúdicas, por lo que entendemos que, poco a poco, el pueblo se desplazó hacia la colina izquierda, más sana. En el emplazamiento viejo quedó el cementerio, todavía en funciones avanzados los años de 1970 hasta la construcción del nuevo, y junto a él, como era habitual, la iglesia de Nuestra Señora de la Asunción, que terminó arruinándose. Que allí estuvo el templo todavía lo recuerda hoy la cercana, rica y perenne Fuente de la Iglesia. Dice don Juan que durante varios años las misas se celebraban en la casa del cura.

Ahora sabemos que hacia 1878 se empezó a construir la parroquial sobre un imponente y simbólico roquedal que domina el pueblo, con el nuevo título de San Pe-

dro Advíncula y en estilo neorrománico de moda en la época. *Eduardo TEJERO ROBLEDO*].

Inauguración de la Iglesia

En el *Libro 4 de Bautizados* de la parroquia se encuentran dos documentos excepcionales para conocer la historia de nuestra iglesia. En primer lugar el auto de la visita pastoral de 1894 por la que el obispo don Juan Muñoz Herrera ² promete colaborar a terminar las obras ya iniciadas anteriormente, y, en segundo, el acta de inauguración de 1898. Reproducimos a continuación el texto íntegro de los dos documentos.

Auto

"En Santa Pastoral Visita del pueblo de La Parra, a siete días del mes de Octubre de

² Obispo de Ávila de 1890 a 1895. Cuando la inauguración de la iglesia, en 1898, acababa de tomar posesión de la diócesis don Joaquín Beltrán y Asensio, quien lo fue hasta 1917 (GRANDE MARTÍN, J.: *Ávila. Emoción de la ciudad*, Institución "Gran Duque de Alba", Ávila, 1972).

mil ochocientos noventa y cuatro, el Excmo. e Ilmo. Sr. D. Juan Muñoz Herrera, por la Gracia de Dios y de la Santa Sede Apostólica Obispo de Ávila, Caballero Gran Cruz de la V. Orden Americana de Isabel la Católica, llevó a efecto en la forma prevenida por el Pontifical y Ritual Romano la de la Parroquial Yglesia del referido pueblo, habiendo visto con gran sentimiento no existe lugar decoroso donde celebrar los divinos Misterios, y prometió en cuanto esté de su parte cooperar a la edificación del templo parroquial cuya construcción ya está iniciada, exhortando a los fieles para que cada año en la medida de sus fuerzas contribuyan a la realización de tan elevado fin...". (*Libro 4 de Bautizados de La Parra*, fol. 78).

Acta de inauguración de la nueva Iglesia parroquial de San Pedro Advíncula de este pueblo de La Parra.

"En el pueblo de La Parra, diócesis y provincia de Ávila, día veintiocho de Agosto del año mil ochocientos noventa y ocho y hora de las diez de la mañana, se efectuó y tuvo lugar con toda solemnidad la bendición e inauguración de la nueva Iglesia parroquial de San Pedro Advíncula de este pueblo de La Parra; habiendo asistido los párrocos de los pueblos inmediatos, religiosos Franciscanos del Convento de San Pedro de Alcántara, arquitecto diocesano, autoridades locales, todo el vecindario y grandísima concurrencia de los pueblos comarcanos, que con verdadera fe y entusiasmo se asociaron a esta manifesta-

ción de alegría que quedará impresa con indelebles caracteres en el corazón de todos los que tuvieron la dicha de ser testigos presenciales.

Suceso fue de verdadera importancia y trascendencia, que no se borrará jamás de la memoria de estos pobres y sencillos vecinos que poseídos estaban de eterna gratitud por el inmenso beneficio que acababan de recibir, y por el tanto afán, que por espacio de veinte años el pueblo carecía de este edificio o templo, en que se reúnen los fieles para dar culto a Dios y a los Santos, en que se administran los Sacramentos y se recibe el pasto espiritual, de imprescindible necesidad = dígame cuanto quiera en contrario = para la vida y civilización de la humanidad.

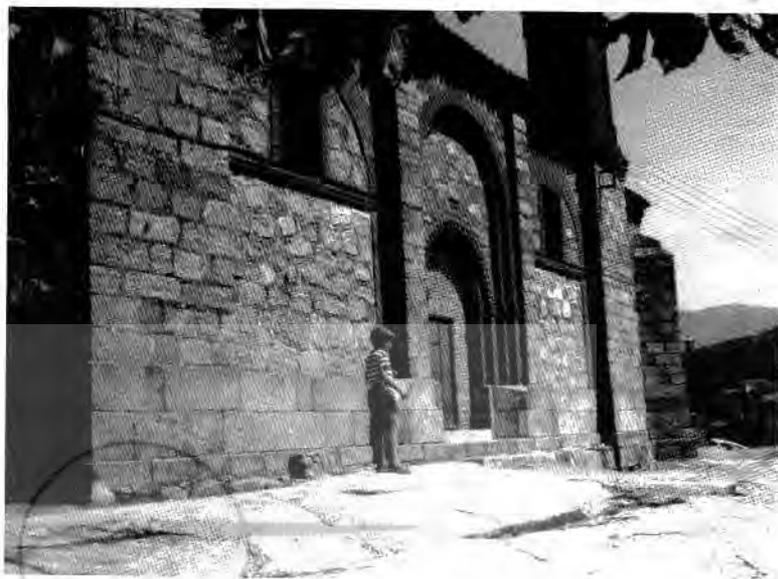
La complicada y pesadísima tramitación de los expedientes a que necesariamente han de someterse las obras de construcción y reparación de templos, y la poca cuantía e importancia de los créditos consignados en el presupuesto general del Estado para subvenir a las obligaciones eclesiásticas, y mucho más por la sangrienta guerra que a la sazón sostenía con los Estados Unidos en las islas de Cuba y Filipinas, constituyen una dificultad casi insuperable; dificultad que, con constancia e interés grandísimos supo vencer nuestro dignísimo representante en Cortes, don Francisco Agustín Silvela ³ al que principalmente se debe la consecución de este beneficio; además que a los Diputados provinciales Dn. Adolfo Duperier ⁴ y Dn. Benito Martín Bermúdez ⁵, abreviando trámites y diligencias, y viendo anunciada la subasta de las obras en plazo muy breve.

³ Se trata de Don Francisco Agustín Silvela Casado, elegido diputado por el distrito de Arenas de San Pedro en todas las elecciones de los 90 (GARCÍA ANDRINO, J. A.: "Las elecciones al Congreso de los Diputados en la provincia de Ávila (1891-1907)", *Cuadernos Abulenses*, 25, 1996, 185-210). Los Silvela, como se sabe, asentaron su feudo electoral en Ávila (CALVO CABALLERO, P., CARASA SOTO, P. y DIEZ CANO, L.S.: "Ávila en las Cortes de la Restauración. Un análisis prosopográfico", *Cuadernos Abulenses*, 21, 1994, 193-241).

⁴ Boticario en Mombeltrán, se trasladó a Pedro Bernardo, donde le nació el que sería gran físico Arturo Duperier (1896-1959) (GONZÁLEZ DE POSADA, F. y I. BRÚ VILLASECA: *Arturo Duperier. Mártir y mito de la ciencia española*, Institución "Gran Duque de Alba", Ávila, 1996; BRASA BERNARDO, M.: "Arturo Duperier, el hombre", *Trasierra*, 3, 1998, 85-92; ANTA FERNÁNDEZ DE MONTERRUBIO, P.: "La saga de los Duperier abulenses", *Trasierra*, 3, 1998, 93-102).

⁵ Arenense (1864-1914) (TEJERO ROBLEDO, E.: *La villa de Arenas en el siglo XVIII. El tiempo del Infante don Luis (1727-1785)*, Institución "Gran Duque de Alba", Ávila, 1998, 27).

Fachada meridional
de la parroquia. Foto
E.T.



Adjudicadas las mismas al mejor postor Dn. José Alcaraz, han sido construidas las obras en un año, bajo la dirección acertada del joven y distinguido Arquitecto diocesano Don Isidro de Benito Domínguez, hijo del respetable Senador que fue de esta provincia, y que regaló a la Iglesia los dos magníficos cuadros del Nacimiento y la Purísima⁶; y por los que en nombre de la misma el párroco que suscribe y vecinos le dan las más afectuosas gracias.

Se luchaba con el inconveniente de la falta de recursos para tener un retablo altar, inconveniente que se venció acudiendo a la inagotable caridad del Excmo. Sr. Marqués de Cubas⁷, Senador por esta provincia, y con un donativo de cincuenta duros, se hizo el que la iglesia tiene⁸; Dios le premie tan grande obra de caridad y le damos nosotros por ella, gracias sin cuento.

No concluiré esta breve acta escrita al correr de la pluma sin dar también millo- nes de gracias al Señor Silvela, Diputado a Cortes por este Distrito, al Sr. Duperier, que es a los que se debe la nueva Iglesia y los mismos que el pueblo reconoce por sus bienhechores y distinguidos caballe- ros, a la vez que buenos representantes y fervorosos católicos.

Tampoco quiero dejar de mostrar grati- tud al Sr. Arquitecto, al contratista, al Sr. Alcalde D. Gregorio Moreno, al Sr. Juez municipal Don Luis Moreno y al Secretario D. Mariano Martínez que todo quanto ha estado de su parte han hecho y han coo- perado para llevar a cabo felizmente esta Iglesia.

También quiero hacer constar como se las merece muy expresivas gracias y Dios le conceda la Gloria, al muy Illtre. Vicario

⁶ No se conservan.

⁷ Don Francisco de Cubas y González Montes (Madrid, 1826-1899), marqués de Cubas, fue efímero alcalde de Madrid, un mes, en 1992, pero inauguró la Biblioteca Nacional. Arquitecto pensionado en Roma y académico de San Fernando, trazó el primer proyecto de la catedral de la Almudena en un estilo neogótico y neorrománico para la cripta.

⁸ No se conserva.

⁹ Lo era el P. Bernardo González Díez (Pola de Gordón (León), 1851-Segovia, 1923). En 1897 se encuentra ya en Arenas como Rector del colegio, (*Archivo Ibero-Americano*, 1967, 429, nota 4; ABAD, Antolín: *Necrolo- gía de la Provincia Castellana de San Gregorio Magno OFM*, Madrid, 1974, 27) (Cortesía del P. José Álvarez, guardián del Santuario de San Pedro de Alcántara (17-11-1999).



La Parra. Al fondo Gredos. Foto E.T.

Capitular D. Isidro Castelo y Serra, al Reverendo Padre Rector ⁹ del Convento de San Pedro de Alcántara por su elocuente sermón pronunciado dicho día de la bendición e inauguración de esta nueva iglesia, a los que me acompañaron de diácono y subdiácono, P. José María Moraleda, religioso Franciscano, y Dn. Pelayo Gago Redondo, Ecónomo de Santa Cruz del Valle, y a Dn. Benito Aparicio Revilla, párroco de Mombeltrán que tocó ¹⁰ y cantó la solemne Misa, en compañía de otros religiosos.

Y para el indigno párroco que esto reseña sólo pide oraciones a los ecónomos y párrocos que le sucedan. Y en prueba de gratitud y para mayor honra y gloria de Dios, levanto este acta y así quiero hacerlo constar para perpetua memoria y recuerdo, en La Parra, ventiocho de Agosto, domingo y fiesta del gran Padre de la Iglesia San Agustín, año de mil ochocientos noventa y ocho. El Párroco. Policarpo Cabañas" (*Libro 4 de Bautizados*, fol. 108-109).

El estilo

Nuestra iglesia destaca por ser de un estilo único en esta comarca. No ha faltado quien haya hecho todo tipo de comentarios sobre su pobreza, pequeñez o rareza.

A mediados del S. XIX surge una corriente arquitectónica que recuperando los cánones de la arquitectura románica y gótica pero utilizando como materiales los propios de las construcciones de la época, ladrillo y granito, se extiende a lo largo de nuestra geografía.

El neorrománico es una mezcla de estilos que va desde el románico, pasando por ciertos elementos de reminiscencias mudéjares, hasta soluciones propias del XIX.

Entre los elementos románicos que podemos encontrar [en la nuestra] están las portadas, especialmente la oeste, con sus arquivoltas, los contrafuertes, los arcos de medio punto de la nave y la espadaña hoy desaparecida. Sobre esta base, la decoración de ladrillo de los aleros y las venta-

¹⁰ ¿La iglesia había recuperado su antiguo órgano o don Benito tocó en uno portátil?

nas de la cara oeste, así como los arcos de descarga de la fachada sur, hacen que, como en el mudéjar, el material pobre de construcción se convierta en un elemento decorativo de gran belleza.

Sin embargo hay elementos decorativos que dejan claro que no se trata de una iglesia románica. De entrada, el siglo XIX ya no gusta de la oscuridad de la Edad Media, y las grandes ventanas que dan al sur hacen de su interior un lugar bien iluminado. Estas ventanas ya no tienen el característico arco de medio punto, sino arcos escarzanos ¹¹ que sin quitar unidad al conjunto le dan un aspecto apropiado a la época en que se construye. No encontramos tampoco el característico ábside semicircular románico, sino un presbiterio cuadrado de gran amplitud.

Uno de los aspectos que más intrigan a quien pasa por el pueblo son las "chime-

neas" de la Iglesia. No se trata de salidas de humo, sino de la escalera de subida a la antigua espadaña. Alguna vez se ha planteado suprimirlas, pero se han convertido en algo característico del perfil del pueblo y hacen de esta iglesia un edificio único en su género.

La torre de la iglesia

La torre de la Iglesia ha dado mucho que hablar durante años a los parreños; unos defendiendo que la antigua era más bonita, otros recordando los inconvenientes que tenía y los motivos por los que se suprimió.

"La torre" no era tal, sino una espadaña de dos vanos situada sobre el arco triunfal y enmarcada por las dos torretas, una de las cuales era la subida al tejado.



¹¹ Que no llegan a completar una semicircunferencia.

José Antonio López Sáez & Mariano Martín Sánchez

Notas etnobotánicas del Valle del Tiétar, Ávila (I)



Introducción

Los bosques preceden a los pueblos, los desiertos les siguen.

Donde quiera que han desaparecido los árboles, ha sido castigado el hombre por su imprevisión.

(Chateaubriand)

Es ya sabido que los animales, cuando están enfermos, van de manera instintiva en busca de plantas que combatan su enfermedad. Tal consideración fue muy tenida en cuenta por el hombre prehistórico y, hoy en día, el uso de las plantas, sobre todo de las medicinales, está altamente desarrollado. Surge entonces una ciencia, la Etnobotánica, que se encarga de aunar los conocimientos que se poseen de una determinada zona geográfica acerca del uso que se da en ella a las plantas.

Desafortunadamente, aún a pesar de que el Valle del Tiétar posee una riqueza enorme en el uso tradicional de su flora, no conocemos ningún estudio etnobotánico profundo de ella. Pocos son los trabajos que se han centrado con exclusividad en el uso de las plantas por el hombre en la comarca: De la Fuente (1987) lista 51 plantas medicinales incluyendo sus propiedades terapéuticas generales, mientras que López Sáez (1989) ofrece una relación de otras 59 además de su ecología. Así mismo, López Sáez (1991, 1992, 1993, 1995a, 1995b, 1995c) y López Sáez & López García (1994) refieren los valores naturales de las gargantas meridionales de Gredos, profundizando tanto en la super-

vivencia de taxones relictos como en la introducción de especies exóticas. Alguna otra indicación sobre el uso protohistórico de ciertas especies en el yacimiento de El Raso de Candeleda es comentado en su

Colmenares de Lanzahíta situados en el piso del melojar supramediterráneo



análisis palinológico (López Sáez *et al.*, 1991). Una comunicación presentada en un congreso (Esenarro *et al.*, 1995) recoge también ciertas notas etnobotánicas de la flora comarcal.

En resumen, el objetivo de nuestro trabajo es dar a conocer la riqueza etnobotánica del Valle del Tiétar. Y para ello, esta primera entrega de notas no es sino una parte de un trabajo global que llevamos desempeñando desde 1990, y que irá completándose en un futuro próximo.

Metodología

Se conoce con el nombre de Valle del Tiétar la comarca de 1160 km², comprendidos entre los Toros y Cerros de Guisando al este, el curso del propio río Tiétar al sur, fronterizo con la provincia de Toledo, los vértices de la Sierra de Gredos al norte, y la Garganta de Alardos hacia el oeste, donde se establece la frontera con Cáceres. En total, casi 100 km de longitud y unos 15 de anchura, incluidos todos ellos al sur de la provincia de Avila. Una región tan amplia requiere de un estudio etnobotánico igualmente profundo, en el sentido no sólo de recoger todos los datos disponibles, sino también de discernir posibles diferencias intralocales en el uso de los vegetales.

Hemos preparado un primer catálogo etnobotánico en el que figurarán: en primer lugar el nombre científico de la planta, entre paréntesis sus denominaciones vernáculas en el Valle del Tiétar (obviando otras conocidas en territorio español, exceptuando cuando se reseña), así como una breve descripción de su ecología (en los casos en que creemos es necesario) y de sus usos etnobotánicos en la comarca de estudio. Acerca de las plantas y sus usos hemos preferido obviar, de manera general, otra información que no correspondiera a la comarca, para evitar así malas interpretaciones sobre usos o plantas que no se dan en el Valle del Tiétar; aunque hemos creído necesario aportar cierta información auxiliar en algunos casos, con comentarios adicionales concretos, pero que en todo

momento se hará mención a su no ocurrencia en nuestra zona de estudio.

Siempre y cuando no se especifique la localidad de referencia de la cita etnobotánica considerada, se sobreentiende que el nombre vernáculo o popular de una planta, así como sus usos, son conocidos de forma general en toda la comarca o al menos en las localidades cercanas a donde la planta por su ecología pueda crecer. En caso contrario, se menciona la localidad de referencia.

Catálogo etnobotánico

1. *Acacia dealbata* (Acacia, mimosa):

Especie de origen australiano que se ha aclimatado perfectamente al clima templado y húmedo de la comarca. Originalmente cultivada como ornamental, ha llegado a asilvestrarse con facilidad. Es muy frecuente en el Barranco de las Cinco Villas y en los pueblos fronterizos con la provincia de Cáceres, tales como Poyales del Hoyo, aunque no desdeña su presencia en el resto de la comarca (p.e. La Adrada). Por el olor dulzón y agradable de sus racimos florales, suele cortarse como flor fresca ornamental. Su uso más común es el ya reseñado de árbol ornamental en jardines y paseos, ya que se trata de una especie de profusa y densa floración, con glomérulos florales de color amarillo limón muy densos y hojas compuestas parrinadas de foliolos muy pequeños. Ocasionalmente se utiliza como planta ornamental de flor seca.

2. *Juglans regia* (Nogal):

Arbol cultivado por su singular fruto, la *nuez*. Tiene un origen confuso en la Península Ibérica. Numerosos historiadores y filólogos creen que la llegada del nogal a España se produjo en tiempos de los romanos, sobre todo en su primera fase de invasión. No obstante, los estudios paleopalínológicos han venido a demostrar su presencia en territorio ibérico mucho antes de la llegada de los romanos, lo que confirma su carácter autóctono y espontá-

neo. En la actualidad, muchos de los nogales han sido repoblados, siendo en estos casos cuando resulta particularmente más difícil definir su origen natural. Se trata de una especie de clima templado, que exige suelos frescos y fértiles, preferentemente calcáreos, aunque no le importa vivir en suelos ácidos como ocurre en el Tiétar. Resiste bien las heladas tardías y se comporta en general como un árbol heliófilo, de ahí que sus repoblaciones no sean muy densas. Crece espontáneo en ciertos puntos de la región vasco-cantábrica y la astur-leonesa, así como en ciertas gargantas sombrías del sur de Avila. De sus hojas se extraen taninos, aceites etéreos, curtientes y juglón o nucina. Su fruto, que en realidad es una drupa de 4-5 cm de longitud - verde amarillenta y carnosa al principio y parda y coriácea (*concho*) al final, con endocarpo óseo (cáscara) - recibe el nombre de *nuez*, siendo un apreciado comestible. La madera, de alburno blanquecino y duramen pardo, es fácil de trabajar y pulir, aunque reviste el inconveniente de acarcomarse con suma facilidad. Es apreciada para trabajos finos de ebanistería y en la fabricación de muebles rústicos. En el Valle del Tiétar el nogal ha sido cultivado aunque también cabe la posibilidad de su presencia natural y espontánea (López Sáez *et al.*, 1997). Los usos etnobotánicos conocidos en la comarca se refieren tanto al consumo de sus frutos como al de su madera en la construcción de casas, aunque éste último está prácticamente desaparecido.

3. *Aesculus hippocastanum* (Castaño, castaño de Indias):

Arbol ornamental poco frecuente en el valle. Sus frutos son conocidos como "castañas pilongas" en comparación con los frutos comestibles del verdadero castaño (*Castanea sativa*), de los que se diferencian por ser realmente amargas. Destacan algunos ejemplares majestuosos de Arenas de San Pedro y Lanzahita.

4. *Ailanthus altissima* (Ailanto, árbol del cielo):

Especie a veces cultivada como ornamental y generalmente asilvestrada en cunetas de caminos y carreteras locales. Es un árbol de fácil crecimiento, que en ocasiones puede poner en peligro a la vegetación autóctona, por una mera cuestión de competencia ecológica. Sus denominaciones vernáculas son extrapoladas del resto del territorio español.

5. *Asparagus acutifolius* (Espárrago triguero, triguero):

Fácil de conocer por sus tallos y hojas sumamente punzantes, el espárrago triguero es frecuente en estado natural en el subvuelo de encinares y pinares aclarados. En toda la comarca se recolecta y consume generalmente en forma de tortillas o solo en revueltos, gracias a su sabor más dulce y menos amargo que el de los tarayos.

6. *Asparagus officinalis* (Espárrago):

Cultivado abundantemente en las tierras cercanas al río Tiétar, por Lanzahita y Hontanares, hoy está en franco declive aunque se sigue cultivando y comercializando en menor medida que antes. En su tiempo, fue el cultivo que sustituyó a las plantaciones de tabaco, algodón y pimentón, floreciendo una próspera industria del espárrago que inclusive exportaba a otros territorios españoles, principalmente a La Rioja.

7. *Avena sativa* (Avena loca, avena):

Junto a otras muchas flores secas, generalmente gramíneas o compuestas aromáticas, es usada y frecuentemente para la confección de decorativos ramos florales caseros, siempre en estado seco. De uso generalizado aunque ocasional. La subsp. *sativa* es la avena cultivada como cereal.

8. *Bryonia cretica subsp. dioica* (Tarayo de nuez, espárrago de nuez, espárrago del burro):

Conocemos el uso generalizado en todo el valle (predominantemente en la comarca Arenas de S. Pedro-Piedralaves) de sus tallos delgados y enredadizos (partes tiernas) previa eliminación de la raíz y hojas



Las gargantas meridionales del sur de Gredos albergan una rica flora relictiva de importante valor etnobotánico.

que son tóxicas - De la Fuente (1987) refiere que es un purgante violento -, como alimento tras su cocción generalmente en tortillas o revueltos. Su sabor es ligeramente menos amargo que el del tarayo (*Tamus communis*). Aún hoy se recolecta y consume en abundancia, por ser planta común en cunetas y bordes de carreteras, sobre todo en zonas ligeramente húmedas.

9. *Capsicum annuum* (Pimiento):

El particular clima del Valle del Tiétar es sumamente favorable al cultivo del pimiento, que de hecho se cultiva aún más extensamente en la comarca cacereña de La Vera, más cálida y oceánica. En general,

el uso del pimiento en la zona es doble: de un lado, su propia utilidad para su consumo directo (pimiento) y de otro, quizás la más notable en el valle, en la elaboración del pimentón, cuya introducción en la comarca se supone hacia el siglo XVI, posiblemente a partir de la comarca vecina de La Vera mediante los monjes del Monasterio de Yuste. Para la fabricación de este último, dos son las subespecies de *C. annuum* que se cultivan en el sur de Gredos: *C. annuum* subsp. *cerasiforme* y *C. annuum* subsp. *longum*. Ambas subespecies dan lugar a tres tipos de pimentón: dulce, agridulce y picante, en consonancia con la propia naturaleza genética del fruto de procedencia (pimiento). En general, la fabricación del pimentón pasa por el cultivo en semilleros del pimiento hacia el mes de marzo, permaneciendo en ellos hasta mayo, y posteriormente siendo replantados ya en su terreno final de asiento. Desde entonces y hasta primeros de octubre el pimiento permanece en el campo, tras lo cual es recolectado a mano llevándose a cabo una selección pormenorizada de los frutos destinados a la obtención de pimentón, principalmente a partir de aquellos que han alcanzado un estado óptimo de maduración. Los pimientos seleccionados son sometidos a un proceso de secado más o menos artesanal, que en la zona sur de Gredos suele ser algo diferente al resto de zonas productoras de pimentón españolas. Para ello, en un horno de leña de roble o encina se somete a los pimientos al proceso consiguiente de deshidratación y secado. Este proceso, lento en sí, dura unos diez a quince días, entre los cuales los frutos en periodo de desecación progresiva son sucintamente volteados por manos expertas hasta lograr el punto idóneo de secado. Gracias a este proceso tradicional, el pimentón obtenido adquiere sus tres características más fundamentales: el color, el aroma y su sabor. Una vez secos los pimientos, estos son transportados hacia las industrias transformadoras donde se les quita el pedúnculo o rabillo del fruto y las semillas restantes, y se procede a su molienda en molinos de piedra (molturación). El control de la temperatu-

ra del proceso es fundamental para lograr el característico polvo rojo fino y uniforme del pimentón. Los molinos artesanales fueron muy abundantes en tierras de Lanzahita y Candeleda hace 20-30 años, pero hoy su presencia es testimonial.

10. *Castanea sativa* (Castaño):

En el año de 1492, Cristóbal Colón descubre América y comienza la "historia trágica" de un fruto, «la castaña», y un árbol, «el castaño», hasta ese momento santo y seña de la economía de los pueblos ibéricos, ya que formaban parte de la base alimenticia de la población peninsular. La patata, ese "humilde extranjero" proveniente de América, tras inciertos años de conquista y descubrimientos, supuso el primer traspás en el devenir de los castañeros españoles. Si bien el castaño no es un árbol muy abundante en la Península Ibérica en estado natural, si es bien cierto que su carácter autóctono ha quedado sobradamente demostrado. Durante mucho tiempo se especuló, al igual que con el nogal, que habían sido los romanos los primeros en traer el castaño a la Península Ibérica. Dicha suposición se mantuvo durante años, hasta que los estudios sobre polen fósil pusieron claramente de manifiesto que el castaño vivía en España mucho antes de la venida del Imperio Romano. En el Valle del Tiétar, dos estudios palinológicos en Candeleda y Casillas atestiguan el carácter autóctono del castaño (López Sáez *et al.*, 1991, 1996). Si es verdad, en cambio, que el tan famoso imperio repobló multitud de hectáreas llevando el castaño a casi la totalidad del territorio ibérico, donde hoy permanece bajo un confuso origen y procedencia, sin saberse claramente si es una especie autóctona o repoblada. En cualquier caso, el castaño y sus bosques, los castañeros, son parte importante del paisaje vegetal ibérico, ocupando generalmente el lugar que correspondería al robledal. En Castilla y León es frecuente en el entorno de ríos y gargantas, donde el clima es lo suficientemente benigno (templado-húmedo) para permitir su supervivencia. Abunda en el sur de Gredos (Ávila), Peña

de Francia (Salamanca), oeste de León y Zamora, en la frontera con Portugal. En Béjar (Salamanca) se hizo famoso un castaño, ya que en él vivía un tornero que incluso fabricaba vasos a partir de su propia madera. También era notable el castaño de La Alberca (Salamanca), que haciendo honor a la facilidad de éste árbol para vivir cientos de años, presentaba un porte majestuoso de casi 7 m de perímetro, hasta que desafortunadamente fue podado. Un hermano suyo de semejantes dimensiones, en Felechares (León), ha corrido la misma suerte. Se trata de un árbol ampliamente representado en la vertiente meridional de la Sierra de Gredos, no superando en general los 1200 m de altitud, a los cuales es sustituido por el roble melojo. Hasta hace aproximadamente 20 años los castañeros eran mucho más abundantes de lo que lo son ahora, pero una plaga terrible, la "tinta", acabó con la mayoría de los ejemplares centenarios (como en Piedralaves), que aparecen con las ramas secas desprovistas de hojas y su sistema radicular inutilizado. Sus frutos, las castañas, se han usado tradicionalmente en alimentación humana, ya sean crudas o asadas en la leña. Su cultivo y consumo ha disminuido en los últimos años. No obstante, en el Casillas y en el Barranco de las Cinco Villas (Cuevas del Valle) se conservan aún excelentes castañeros, donde la cosecha anual de castaña supera de largo la tonelada, siendo por ello abundantemente comercializada. Ocasionalmente, en el Valle del Tiétar, entre los años 1920-1940 se utilizó su madera en la construcción (vigas), junto a otros materiales como el melojo (*Quercus pyrenaica*) y el pino resinero (*Pinus pinaster*); así como para cestos y recipientes con su madera en tiras finas, tal y como hoy se sigue haciendo en la vecina Peña de Francia (Salamanca). Durante las excavaciones arqueológicas llevadas a cabo en el yacimiento de El Raso de Candeleda se descubrió madera carbonizada de castaño, lo que venía a reflejar que los primeros pobladores de la zona, el pueblo celta de los vetones, ya usaban el castaño antes de la llegada de los romanos

(López Sáez *et al.*, 1991, 1996), posiblemente en la construcción de viviendas (vigas) o para herramientas. Las legiones romanas adoraron al castaño, pues de él obtenían la "pollenta" o gachas de harina de castaño.

11. *Cicer arietinum* (Garbanzo):

Legumbre de secano que es cultivada escasamente en el valle con fines alimenticios. A nivel medicinal, debe destacarse el uso tradicional de las vainas secas de los frutos (al igual que se hace con la judías), cuya cocción bebida es usada para combatir el reuma.

12. *Cicuta virosa* (Cicuta):

Hasta hace bien poco, cuando el control forestal era menor o se permitían diversas acciones hoy prohibidas, la cicuta se empleaba frecuentemente para la captura por envenenamiento de los peces. Se machacaban sus hojas, que eran posteriormente introducidas en una bolsa permeable que permitía el paso del principio activo o veneno al agua, donde previamente se había realizado una pequeña obra de estancamiento en una charca para evitar la huida de los peces. Al poco tiempo de actuar el veneno, los peces nadaban aletargados o flotaban ensimismados en la superficie del agua, siendo fácil su captura.

13. *Citrullus lanatus* (Sandía):

Famosas son las sandías de Lanzahíta, jén toda España!, símbolo de calidad y reconocido prestigio del Valle del Tiétar en todo el país. Su excelente sabor y el tamaño "exagerado", a veces, que alcanzan algunos ejemplares es digno de reseña, pues no en vano, no han sido raras las sandías por encima de los 30 kg. Por ello, valga como buen ejemplo una poesía popular que refleja la importancia de este fruto en la cultura de esta villa:

*En el pueblo de Lanzahíta, enfrente del
puente romano
está la ermita chiquita de nuestra Virgen
del Prado.*

*La Patrona de mi pueblo, que mira con
alegría
a los campos de la fama, de las "mejores"
sandías.*

En la actualidad, este fruto se cultiva asiduamente en todo el valle. Sin embargo, la sandía tradicional, aquella de color verde oscuro y carne rosada de fuerte tono, ha dado paso a otra rallada, de más alta producción y más rápido crecimiento, que deja mucho que desear en cuanto a sabor y presencia. En una nota futura trataremos de ella.

14. *Cucurbita pepo* (Calabaza):

Con el fruto de esta especie, lo que conocemos por *calabaza*, se lleva a cabo un cocimiento hasta convertirla en arrope, el cual junto a higos pasos y miel fue uno de los postres más apreciados en su tiempo, hoy en franco declive. La calabaza también se utiliza asiduamente como condimento (p.e. matanzas).

15. *Digitalis purpurea* (Flor de la castañuela, flor de la monda):

Especie que vive generalmente en pinares y encinares, entre las grietas de las rocas donde se resguarda cierta humedad. Por ello, no es raro verla entre matorrales abiertos de tipo jaral, tomillar o cantuesal.

La conocida en otras zonas del país como *dedalera*, es una planta de flores extremadamente bellas, de tonos rosados, en forma de campanilla y con una garganta interior tachada de curiosas manchas blancas.

Es precisamente la forma de esta flor, que al parecer asemeja mucho al sexo femenino de los humanos, lo que ha dado lugar a sus curiosos nombres vernáculos. En principio, allá por los años 40 a 50 era una planta común como ornamental en los floreros de cualquier mesa, cortada como flor fresca. Pero precisamente, esa "injusta" coincidencia con el sexo de la mujer, y el pudor consabido de la época hicieron el resto. Sin embargo, tales hechos constituyeron por sí solos un acierto, pues no en vano, esta planta es bastante venenosa (por su contenido en al-



Hiedra (*Hedera helix*).

caloides como la digitalina), lo cual impidió el dejarla vivamente al alcance de las manos de cualquier niño.

16. *Dipsacum fullonum* (Cardo):

Se usa muy ocasionalmente como planta ornamental, siempre junto a otras flores secas, principalmente gramíneas. Su uso es generalizado en la totalidad de los pueblos del valle aunque más abundante en los de fondo de valle, caso de Lanzahíta, Ramacastañas, Piedralaves, Sotillo de la Adrada y Hontanares, donde esta especie de ámbitos nitrófilos es abundante junto a caminos, cunetas o linderos rurales, sobre suelos frescos.

17. *Eucalyptus camaldulensis* (Eucalipto):

Cultivada como ornamental principalmente en el Barranco de las Cinco Villas y en la C-501 a la altura de La Higuera. Sus ho-

jas y frutos cocidos eran utilizados en vahos para curar catarros. El cocimiento o infusión también se bebía en ocasiones para combatir la infección de vientre.

18. *Ficus carica* (Higuera):

La higuera es un pequeño árbol que abunda en el valle de forma natural, sobre todo en las umbrías rocosas y en los cantiles de las numerosas gargantas que afluyen al Tiétar, aunque se ha cultivado con promiscuidad y muchos de sus pies de árbol tienen un carácter subespontáneo. Usada en la actualidad con fines ornamentales en algunos pueblos del valle, son sus frutos, los higos, los que reciben la mayor atención. Estos se consumen en fresco (higos y brevas) o bien secos. El cocimiento de higos secos junto a la planta del romero y del tomillo salsero se ha utilizado para curar resfriados, dolor de tripas y malestar general en ciertas y contadas ocasiones. La leche o látex blanquecino que mana al cortar sus frutos, cuan verdes, ha sido utilizada en toda la comarca para eliminar verrugas y otras afecciones cutáneas mediante aplicación directa, nunca sobre los ojos por su punzante escozor.

19. *Foeniculum vulgare* subsp. *piperitum* (Hinojo, linojo):

Abundante en bordes de camino y escombreras. Se sigue usando hoy en el aliño de aceitunas, así como un apreciado condimento alimentario. Sus hojas y tallos cocidos, y especialmente sus frutos, dan lugar a una infusión de sabor anisado que combate apreciablemente el dolor de tripa.

20. *Hedera helix* (Hiedra, yedra):

Es una de las plantas más utilizadas en la actualidad como ornamento en el recubrimiento de las fachadas de pisos y chalets. Siendo una planta cuyo hábitat natural son las gargantas, sobre todo en aquellas pedregosas y de fuerte pendiente, siempre a la sombra o parcialmente asoleadas, es en cambio una planta de la que se desconocen muy mucho sus poderes medicinales. Conocemos el uso de sus hojas verdes y lustrosas como emplasto contra granos, irrita-

ciones cutáneas y otras heridas de la piel, a las cuales calma y al parecer desinfecta.

21. *Hydrangea macrophylla* (Hortensia): Arbusto ornamental ampliamente utilizado bajo estos fines en la región. Necesita de suelos ácidos bien drenados y ricos en materia orgánica, por lo que es frecuente su disposición en grandes maceteros. Su floración abundante dispone sus flores y brácteas agrupadas en grandes racimos redondeados, que alcanzan tonos azulados a rosados, apareciendo por regla general durante la época estival. Necesita buenos riegos y que éstos sean abundantes, por lo que prospera bien en aquellas disposiciones orientadas al norte, directamente hacia la Sierra de Gredos. Es muy fácil su multiplicación por esquejes aunque su mantenimiento es delicado, ya que necesita ante todo exposiciones de sombra a media sombra. Como curiosidad, decir que en Japón se hace un té llamado *amatsia*, que se sirve en ceremonias budistas, y que se obtiene a partir de las hojas de una variedad de esta especie.

22. *Rosa canina* (Escaramujo, tapaculos): Planta arbustiva de la familia de las rosáceas, que crece tanto en el seno del encinar como del melojar, así como esporádicamente en los pinares, siendo igualmente frecuente en entornos ribereños. Sus frutos ensanchados y rojizos (escaramujos) son cocidos y la infusión es astringente. Igualmente sus frutos pueden consumirse en fresco provocando el mismo efecto, de ahí su apelativo de "tapaculos".

23. *Solanum tuberosum* (Patata):

La patata es, sin dudas, la hortaliza más apreciada. Curiosamente, no se trata de un fruto sino de tallos subterráneos (tubérculos) que se enriquecen en almidón y se ensanchan groseramente para dar lugar a las conocidas patatas. Cultivada y hortense, esta especie fue introducida en España hacia 1537 a bordo de las naves de Pizarro, no siendo hasta el siglo XX cuando llega su triunfo manifiesto en la economía ibérica, desbancando a la castaña. En la

actualidad es uno de los tres alimentos más consumidos por la economía española, no concebiéndose gran parte de los platos típicos de nuestra cocina sin su presencia. Desde nuestros hermanos los incas, que ya cultivaban la patata en la América precolombina, Pizarro tuvo el acierto de hacerla llegar a España, y desde aquí mediante los presentes reales llegó a Italia. Curiosamente, en un principio la patata fue una especie ornamental debido a sus bellas flores, y el pueblo llano aceptaba de mala manera su utilización como alimento, ya que existía en aquel entonces la creencia de pensar que todo fruto subterráneo era por ende venenoso. De hecho, en 1619 se prohibió incluso su consumo en Burgundia y se la consideraba ya no sólo como una planta venenosa, sino que se suponía también ser el origen de la lepra y la disentería. Hacia el primer cuarto del siglo XVIII se la prohibió en Escocia, mientras que en Alemania era repartida gratis entre los campesinos más desfavorecidos, los cuales, obligados por la fuerza tuvieron que empezar ya a cultivarla hacia mediados del mismo siglo, aunque las creencias contrarias a la patata se mantuvieron casi hasta finales de dicho siglo, cuando se llegó a decir además que la patata era afrodisiaca y lujuriosa, y que era utilizada en ritos brujeriles. Los esfuerzos de Parmentier, agrónomo y farmacéutico de la corte de Luis XVI, vinieron a refrendar las excelentes cualidades de esta especie singular, y ya en el siglo XIX entra triunfal en las recetas culinarias de las principales cortes europeas. Hoy en día, aquella variedad silvestre de los incas, dura y capaz de resistir las heladas, ha dado lugar a múltiples variedades de patatas (palogan, bintje, kennebec, desirce, nagore, baraka, flamenco, draga, red pontiac, jaerla, spunta, fénix, turia, monalisa, etc) con mayor o menor aceptación según cada cultura y costumbre. En el Tiétar se usa tanto en la alimentación humana como en la del ganado porcino.

24. *Laurus nobilis* (Laurel):

Planta cuyas hojas son muy apreciadas en

toda la comarca en la condimentación de distintos guisos así como en el aliño de aceitunas. Ambos usos se mantienen profusamente en la actualidad, e incluso en algunos pueblos se la ha plantado ocasionalmente para embellecer sus calles y jardines, caso de Arenas de San Pedro o Po-yales del Hoyo.

25. *Prunus lusitanica* (Loro):

Este pequeño arbolito de hojas lauroides es uno de los pocos representantes que nos quedan en el valle del más que primitivo bosque terciario que pobló la comarca hace millones de años. Sus hojas son semejantes a las del laurel, verdes durante todo el año. Es un árbol que debē-protegerse, por su escasez y peculiaridad. Se encuentra únicamente en algunas gargantas encajadas en lugares de fuerte umbría por Arenas de S. Pedro, Candeleda y Po-yales del Hoyo (López Sáez, 1995c). Conocemos el uso de sus ramas por los pastores de las gargantas Lóbrega y Blanca de Candeleda, para fabricar cabañas y demás refugios en que cobijar al ganado, gracias a la sombra profunda que proporciona

Bibliografía

- De la Fuente, J. (1987). Breve estudio de algunas plantas medicinales del Valle del Tiétar. *Diario de Avila*, 25.8.1987: 33.
- Esenarro Abarca, G., López Sáez, J.A., Velasco Negueruela, A. & Pérez Alonso, M.J. (1995). Notas etnobotánicas del Valle del Tiétar (Avila, España). *VI Congreso Nacional de Botánica - I Simposium Internacional de Flora Peruana*. Cusco (Perú).
- López Sáez, J.A. (1989). Las plantas medicinales del Valle del Tiétar. *Rocherama*, 3: 16-18.
- López Sáez, J.A. (1991). El medio natural en las gargantas meridionales de la Sierra de Gredos (Avila). En A.U.S. Horizonte Cultural, A. Duratón & Academia de Historia y Arte de S. Quirce (Eds.): *IV Jornadas sobre el Paisaje: Alternativas de Desarrollo y Conservación del Paisaje*, p. 221-234. Segovia.
- López Sáez, J.A. (1992). Sobre la conservación de la Flora leñosa y el Medio Ambiente en el sur de la Sierra de Gredos (Valle del Tiétar, Avila). *Actas de Gredos*, 12: 115-124.
- López Sáez, J.A. (1993). Las alisedas (*Scrophulario-Alnetum glutinosae*) del Valle del Tiétar (Sierra de Gredos, Avila): estado de conservación y presencia de especies relicticas del Terciario y Pliocuaternario. En Silva Pando, F.J. & Vega Alonso, G. (Eds.): *Congreso Forestal Español* (vol. IV), p. 41-46. Pontevedra.
- López Sáez, J.A. (1995a). La conservación de los bosques ribereños del Valle del Tiétar (Avila) y la introducción de especies exóticas. En ARBA & COMADEN (Eds.): *II Encuentros sobre propagación de especies autóctonas y restauración de la vegetación natural*, p. 74-77. Madrid.
- López Sáez, J.A. (1995b). Algunos táxones interesantes de la flora autóctona del sur de Gredos (Valle del Tiétar, Avila). En ARBA & COMADEN (Eds.): *II Encuentros sobre propagación de especies autóctonas y restauración de la vegetación natural*, p. 165-168. Madrid.
- López Sáez, J.A. (1995c). Las comunidades de *Prunus lusitanica* L. del Valle del Tiétar (Sierra de Gredos, Avila). *Anales de Biología*, 20 (*Biología Vegetal*, 9): 111-113.
- López Sáez, J.A. & López García, P. (1994). Contribution of the palaeoecological knowledge of Quaternary in the Tietar Valley (Sierra de Gredos, Avila, Spain). *Revista Española de Micropaleontología*, 26: 61-66.
- López Sáez, J.A., López García, P., Gómez Ferreras, C. & Gil Hernández, P. (1996). Acerca del origen del castaño (*Castanea sativa*) en el Valle del Tiétar (Sierra de Gredos, Avila). En Blanca Zapata, B. & cols. (Eds.): *Estudios Palinológicos*, p. 79-82. Universidad de Alcalá de Henares, Alcalá de Henares (Madrid).
- López Sáez, J.A., López García, P. & Macías Rosado, R. (1991). Análisis polínico del yacimiento arqueológico de El Ra-

so de Candeleda (Avila). *Actas de Gredos*, 11: 39-44.

López Sáez, J.A., López García, P. & Macías Rosado, R. (1997). Acción antrópica y

reconstrucción de la vegetación durante el Holoceno reciente en el valle del Tietar, Sierra de Gredos (Avila). *Cuaternario y Geomorfología*, 11: 43-54.



RESEÑAS

Evolución histórica y cambios en la organización del territorio del Valle del Tiétar abulense

Miguel Ángel Troitiño Vinuesa

Edita: Diputación Provincial de Ávila. Institución Gran Duque de Alba. 242 páginas

El geógrafo y profesor Troitiño, de la Universidad Complutense de Madrid, es figura bien conocida en SEVAT y en el mundo cultural abulense y no necesita una especial presentación, ya que sus múltiples trabajos sobre estas tierras describen perfectamente su acusado perfil de humanista (se puede encontrar una amplia relación de sus publicaciones en *Bibliografía General sobre el Valle del Tiétar*, editado por SEVAT en 1998).

Ya en la Conferencia celebrada en Piedralaves (4-X-97) y posterior publicación en Trasierra nº 2 de *"Problemas territoriales y medioambientales en el valle del Tiétar abulense"* nos sorprendió por su preocupación y planteamiento científicos sobre los problemas que atañen a esta comarca.

Resultado directo de sus estudios y observaciones es esta obra que nos ocupa. Se trata de una investigación basada en el análisis del "territorio" como sistema abierto de relaciones entre el medio físico y su potencial, con la ocupación, poblamiento y explotación por el hombre a través de sucesivas fases hasta el s.XVIII.

Para este concienzudo análisis, el autor se basa en fuentes directas de interpretación como son las *Ordenanzas municipales* de las cabezas de los señoríos medievales, así como de bases cartográficas para la delimitación territorial, acompañando cada pasaje con ilustraciones fotográficas propias y las rescatadas de Otto Wunderlich de

EVOLUCIÓN HISTÓRICA Y CAMBIOS
EN LA ORGANIZACIÓN DEL TERRITORIO
DEL VALLE DEL TIÉTAR ABULENSE

MIGUEL ÁNGEL TROITIÑO VINUESA



DIPUTACIÓN PROVINCIAL DE ÁVILA
INSTITUCIÓN GRAN DUQUE DE ALBA

comienzos del presente siglo (lástima que no las acompañe la calidad del papel), así como de gráficas adjuntas y el manejo de una bibliografía más que adecuada.

La obra pretende ser un compendio explicativo histórico-geográfico general sobre la ocupación humana del valle y esencialmente de Geografía Humana; así, después de una introducción, se dedican a los aspectos físicos (delimitación, morfología, clima, vegetación, hidrografía, etc) 20 págs.; para a continuación abordar los aspectos humanos, comenzando por un capítulo de aproximación histórica (desde los orígenes hasta el medieval) 8 págs, para después y en los 6 sucesivos capítulos (158 págs.), tratar desde la perspectiva de la evolución histórica los aspectos demográficos, la organización jurídico-administrativa y las consecuencias económicas pa-

ra sus habitantes. Por último, el libro finaliza con tres apéndices de fuentes documentales, cartografía y bibliografía utilizada, que con los anexos de las Ordenanzas al final del capítulo IV (La Adrada, 1501); capítulo VI (Mombeltrán, 1613) y capítulo VIII (Arenas de San Pedro, 1704) completan este imprescindible manual para los estudiosos del Valle del Tiétar.

De la descripción y análisis del profesor Troitino se pueden entrever dos puntos de inflexión en los sistemas de ocupación del territorio: el periodo de repoblación medieval hasta llegar al definitivo control nobiliario y el despegue autonómico de las villas y aldeas de las cabezas de los señoríos durante el s.XVII y XVIII, base de la futura estructuración de Javier de Burgos en 1833 y que persiste con pequeños cambios en la actualidad.

El territorio se articula en función de los intereses ganaderos de los caballeros abulenses y de la trashumancia externa y pendular. Pero el interés de la Corona y de la alta nobleza por la zona (ya expresado en valores cinegéticos en el *Libro de la Montería de Alfonso XI*) se concretará en las "cartas de villazgo" que Enrique III concede a fines del s.XIV, consolidando las cabeceras de señorío de La Adrada, Arenas, Mombeltrán y Candeleda a los que se unirá el eclesiástico de Higuera de las Dueñas.

Para adentrarnos en los siglos XV y XVI, el autor utiliza la visión de *Fernando de Colón* (1517) a través de su "*Descripción y Cosmografía de España*", para explicar que con el auge demográfico de los siglos se desarrolla un poblamiento denso y jerarquizado, donde la agricultura, artesanía y otras actividades se van abriendo paso con el discurrir del tiempo.

A lo largo de las páginas se va desgranando la idea de una organización social y territorial compleja debida al continuo poblamiento y a la utilización multifuncional (ganadera, agrícola, forestal, urbana y de transportes y vías de comunicación) del

espacio, que necesita una articulación jurídica para regular la convivencia (a veces difícil entre los distintos intereses) de los vecinos. En este sentido es de agradecer el pormenorizado desmenuzamiento y análisis de las citadas Ordenanzas y no sólo la clásica descripción o transcripción y enumeración de conceptos.

Durante los siglos XVII y XVIII se explicitarán claramente los conflictos interterritoriales y deseos de autonomía de las villas o aldeas con respecto a las cabeceras de señorío; así, aparecen multitud de pleitos: disputas de la Tierra de Candeleda con Navamorcuende; Arenas y Poyales del Hoyo; Mombeltrán y Santa Cruz del Valle; La Adrada y Ávila; y todo el proceso de segregación de las aldeas y villas.

Aspectos comunes en las tres Ordenanzas diseccionadas son: la roturación, parcelación de tierras y ocupación del suelo, el aprovechamiento forestal e hídrico (mención especial al control del fuego), y la regulación de pastos, cordeles, caminos y pasos para el ganado. Elementos que nos ayudan a comprender en la actualidad la especial estructura del paisaje del valle, pues la utilización progresiva por parte de la población de sus recursos (policultivo) ha modelado su diversidad ecológica.

Según avanza la complejidad social las funciones urbanas adquieren relevancia y así quedan expuestas en la regulación de la comercialización de los excedentes agrarios (molienda y mercado de granos, vino), prácticas comerciales (pesas, medidas, "fieles de la villa", etc) de carnicerías (pesas, regulación de mataderos), pescaderías (higiene), panaderías (pesas y obligación de venta), tejedores (pesas y medidas) y asuntos relacionados con la salud (cuidado de las aguas, ríos, fuentes y pilones), sanidad pública (higiene y limpieza de calles) y medio ambiente (vedas de pesca, control de fuegos y manejo de la lumbre, protección del arbolado, "enriar el lino", etc.).

Coincidimos plenamente con el profesor Troitiño al afirmar que las Ordenanzas analizadas reflejan una fuerte preocupación medioambiental en aquel entonces al intentar preservar los equilibrios entre los aprovechamientos y controlar las prácticas que podían poner en peligro los recursos ecológicos del Valle del Tiétar.

Tanto es así, que nos planteamos si a pesar de los avances del conocimiento científico y la ampliación de poderes de las autoridades municipales, provinciales y autonómicas, se tiene la misma preocupación en la actualidad ante el avance de la humanización y sus consecuencias, cuando las actividades generadas por la presión de la "terciarización" provocan una nueva ruptura, esta vez determinante en cuanto a calidad y cantidad, del ya precario equilibrio que la sociedad de los siglos anteriores intentó preservar para el disfrute de generaciones sucesivas.

Francisco Javier Abad Martínez

La Adrada... recuerdos y tradiciones,

VARIOS AUTORES. Ávila, IMSERSO (Instituto de Migraciones y Servicios Sociales) & Hogar Municipal del Pensionista "Villa de la Adrada", 2000, 197 pp.

En los últimos años, el número de textos editados en relación con las facetas etno-



gráficas del Valle del Tiétar ha ido en aumento. Son publicaciones que cubren tanto el espectro comarcal como local, y tanto en formato libro ¹, como monografías ² o artículos en revistas de investigación ³. El conocimiento de esta población del sur de Ávila: La Adrada, anterior villa cabecera del homónimo Estado, también ha aumentado considerablemente fruto de las recientes publicaciones ⁴.

La presente obra se enmarca dentro de esa línea, pero haciendo un mayor hinc-

¹ TEJERO ROBLEDO, E. (1994). *Literatura de tradición oral en Ávila*, Ávila, Institución "Gran Duque de Alba" de la Excm. Diputación Provincial de Ávila, 446 p. TOMÉ MARTÍN, P. (1996). *Antropología ecológica. Influencias, aportaciones e insuficiencias. Procesos culturales de adaptación en el Sistema Central*, Ávila, Institución "Gran Duque de Alba" de la Excm. Diputación Provincial de Ávila, 574 p.

² NARRIA-Estudios de arte y costumbres populares-, monográfico Ávila: Valle del Tiétar, Ed. Museo de Artes y Tradiciones Populares Universidad Autónoma de Madrid, nº75-76 (1996).

³ GONZÁLEZ MUÑOZ, J.M. (1996). "Aportación al cancionero del Valle del Tiétar: las coplas de ronda de Casavieja (Ávila)", *Cuadernos Abulenses*, nº 25, p. 247-271. —(1997). "Tradición y religiosidad popular en el Alto Tiétar (Ávila)", en *Religiosidad Popular en España Actas del Simposium, San Lorenzo del Escorial*, tomo I, p.821-837. MAHLAU, A. (1997). "Apuntes para un estudio del folklore de La Adrada", *Trasierra*, nº2, p. 145-167. TEJERO ROBLEDO, E. (1995). "Textos de tradición oral en Ávila, Adiciones y notas etnográficas", *Cuadernos Abulenses*, nº 24, p. 43-91.

⁴ Véase la entrada La Adrada en: GONZÁLEZ MUÑOZ, JM. & TEJERO ROBLEDO, E. (1998). *Bibliografía general sobre el Valle del Tiétar* (Ávila), Madrid, Sociedad de Estudios del Valle del Tiétar, Serie Monografías SEVAT nº1, p.

pie en la fuente oral como eje principal. Se trata de un proyecto colectivo en el que han participado diversos autores: Pablo Caamaño, Leoncio Gómez, José Gómez, Paquí González, Milagros Martín, Crescencia Martínez, Angelines Martínez, José Mora, José Rivas, Eugenio Rodríguez, Dionisia Rodríguez, Paulina Rodríguez, Angel Sánchez y Amalia Vegas. La coordinación de este bloque humano corrió a cargo de Luis Santiago Cano Alonso. Este volumen se ha realizado a petición del Hogar Municipal del Pensionista de La Adrada, habiendo contado con el apoyo técnico de C.E.A.S. de esa villa y el animador socio-comunitario. Obviamente la colaboración del Ayuntamiento de La Adrada y diversos vecinos y amigos de esta localidad han sido parte integrante de su realización. La financiación fue sostenida por el IMSERSO y la Excma. Diputación Provincial de Ávila. La presentación ha sido realizada por Sebastián González Vázquez, presidente de la Excma. Diputación Provincial de Ávila.

El objetivo que buscaba conseguir este grupo se muestra en el prólogo de Amalia Vegas: "Hemos intentado recopilar los detalles más íntimos de la vida cotidiana de los hombres y mujeres de La Adrada de hace unos cuantos años...". El complemento gráfico de esta obra es de un alto nivel, tanto por su selección como por su faceta ilustrativa del texto al que acompaña. Dichas fotografías ofertan una completa visión de la historia y vida de La Adrada a lo largo del presente siglo que fenecce. Vienen a demostrar que esta villa posee un excelente patrimonio fotográfico⁵.

Esta obra se centra principalmente en costumbres, tradiciones, comunicaciones, arquitectura popular y otros edificios, agricultura y ganadería, oficios y festividades. No existe un orden en su exposición, sien-

do el único nexo de unión su estrecha vinculación a esta localidad del Tiétar. La información se estructura en pequeños subtemas que se nutren esencialmente en la fuente oral. Ahí radica su mayor potencial, pero también incita a una implícita reserva. Esta podrá erradicarse en el momento que se contraste y analice. El relato y descripción de la cotidianeidad pasada aflora en cada página. Los contenidos son sencillos, pero directos.

El ciclo agrícola y ganadero, la economía de autosuficiencia y la religiosidad popular han marcado la vida de La Adrada en la última centuria. Estos son tratados en su casi totalidad por el conjunto de personas que han trabajado en este proyecto. Son 195 páginas repletas de datos sobre la vestimenta, la Iglesia, el pan, la matanza, San Blas, el ganado, el Castillo, etc. Obviamente no es posible referirse a todos los temas abordados (39) por lo que es necesario emplazar al lector a zambullirse en este *La Adrada...recuerdos y tradiciones*. Pero en cada apartado todo cuanto se describe se encuentra conectado a vecinos de La Adrada, cuyos nombres concretan y dan vida a los párrafos leídos.

Este nuevo libro sobre La Adrada viene a completar la bibliografía de una de las localidades más estudiadas del Alto Tiétar. Su aportación es específica y centrada en la fosilización, mediante la publicación, de cuanto rodeaba la vida de un pueblo y sus gentes. El objetivo, marcado en su prólogo, se ha cumplido con creces. La felicitación es obvia para sus autores y cuantos apoyaron a este proyecto.

Aún queda mucha memoria popular que editar para resguardar del fatal olvido. Esta es una iniciativa que debe proseguir su camino por todo el Tiétar y fraguar nuevos trazados. El tiempo avanza impa-

⁵ Que se suma a la anterior publicación de: GARCÍA FERNÁNDEZ, E. & SÁNCHEZ GONZÁLEZ, S. (1994). *La Adrada. Memoria fotográfica*, Ávila, Excma. Ayuntamiento de La Adrada & Institución "Gran Duque de Alba" de la Excma. Diputación Provincial de Ávila, 121 p.

rable tratando de borrar cuanto se halla en la fuente oral; la única solución es la transmisión de esos conocimientos por cualquier medio. Esta idea es un óptimo remedio y un perfecto legado para futuras generaciones.

José María González Muñoz

Cuadernos Abulenses,

nº 25 (1996), 26 (1997).

Institución "Gran Duque de Alba". Excma. Diputación Provincial de Ávila.

Recientemente han visto la luz los números 25 (correspondiente al año 1996) y 26 (correspondiente al año 1997) de Cuadernos Abulenses, órgano y publicación periódica de investigación cultural de la Institución "Gran Duque de Alba", dependiente de Excma. Diputación Provincial de Ávila. Entre sus diferentes artículos, así como reseñas, queremos destacar desde aquí algunos trabajos que abordan temas directamente relacionados con el Valle del Tiétar.

En el volumen nº 25, I. Barba Mayoral y E. Pérez Tabernero centran su atención en el *Estudio de los despoblados del Señorío de Mombeltrán* (pp. 211-245). Los autores, familiarizados ya con este territorio a través de otras conocidas publicaciones sobre la Tierra de Mombeltrán, tras la necesaria introducción, el análisis de las causas históricas del despoblamiento y la descripción de las fuentes utilizadas, recopilan el conjunto de noticias referentes a la diversos despoblados de este señorío. Se inicia la relación con algunos más o menos inciertos, como Santa María de la Torre, San Juan en Lanzahíta y Matasnos, para proseguir posteriormente con el estudio más detallado de los restantes más cono-

CUADERNOS ABULENSES



Número 26

AÑO 1997

INSTITUCIÓN "GRAN DUQUE DE ALBA"
EXCMA. DIPUTACIÓN PROVINCIAL DE ÁVILA

cidos, todos ellos aldeas despobladas que pertenecieron al Estado de Mombeltrán: La Majada, Los Molinos, Las Torres y Arroyo Castaño.

Por su parte J. M^a González Muñoz, co-director de Trasierra y paciente investigador, entre otros temas, de la literatura popular de tradición de oral de Casavieja y otras poblaciones del Tiétar abulense, presenta en este mismo número su *Aportación al Cancionero del Valle del Tiétar: Las Coplas de Ronda de Casavieja (Ávila)*. Partiendo de los objetivos propuestos y de la compilación de las fuentes utilizadas, centra la primera parte del trabajo en el análisis histórico de la Ronda casavejana, así como en atinadas reflexiones sobre algunas características de las propias coplas: su transmisión, procesos de evolución, movilidad, etc. En la segunda parte clasifica los textos de ronda en sus diferentes temáticas, que se relacionan directamente con los objetivos que se deseaban cubrir; así aparecen reproducidas en el texto coplas de cortejo, de burlas o escarnio, de evocación personal o colectiva, religiosas y también coplas comodines de despedida, ron-

da y entrada. Las conclusiones abordan el presente y futuro de la Ronda de Casavieja.

En el volumen nº 26, David Martino Pérez ofrece, desde una perspectiva arqueológica, una aproximación al conocimiento de los *Yacimientos romanos del Alto Tiétar*, artículo subtítulo, para mayor precisión, "Asentamientos rurales y mineros en los términos municipales de Mijares, Gavilanes y Pedro Bernardo". En el marco general de la romanización tangencial de la zona, los yacimientos o asentamientos rurales estudiados son los siguientes: El Vivero (Gavilanes y Pedro Bernardo), posible villa; Roblellano y Las Gorroneas (Mijares), asentamientos rurales; Las Torres y El Cerro (Gavilanes), villas o campamentos militares; Cantagordo (Pedro Bernardo), asentamiento ganadero; y La Mina (Gavilanes), seguro poblado minero. Los testimonios y diferentes hallazgos necesarios para datar la actividad de los poblados (encontrados siempre en superficie o entregados al autor por otras personas) se componen de conjuntos monetales, diverso ajuar agrícola y ganadero, elementos metálicos, cerámica, herramientas y útiles varios, y objetos de piedra. D. Martino señala como conclusiones al trabajo reseñado la intensa ruralización de la zona (con ausencia de medianas y grandes poblaciones), las características comunes de los yacimientos analizados y un tipo de asentamiento muy similar con un patrón de ubicación prácticamente idéntico. Finalmente se acompaña la investigación de distintos mapas del territorio objeto de estudio y de una magnífica serie de dibujos y fotografías de las piezas y hallazgos que testimonian la presencia romana en estos lugares. Dichos hallazgos, que constituyen un importante legado arqueológico, se hallan depositados tanto en el Museo Municipal de Ávila como en el Ayuntamiento de Gavilanes. Por la importancia de todo lo expuesto parecería adecuado y realmente necesario realizar una exposición pública de estos materiales, a la vez que acometer

por las instituciones públicas competentes las excavaciones sistemáticas que estos yacimientos demandan.

Cabe destacar también en este número la reseña realizada por el prof. E. Tejero Robledo de la obra de E. Martínez Ruiz *Tres sierras, tres culturas. Acabemos con los incendios forestales en España*, que cuenta con algunos capítulos dedicados a la sierra de Gredos.

J.A. CH. V.

AMAGREDOS Revista de la Sociedad Micológica Amagredos. nº 1 Edita: Sociedad Micológica Amagredos. 43 páginas

Damos la bienvenida a una nueva publicación en el Valle del Tiétar, dedicada al apasionante mundo de las setas: Amagredos, revista de la Sociedad Micológica sita en Cuevas del Valle y que preside D. Horacio González.

La revista consta de 43 páginas, más una atractiva y sugerente portada que con



un diseño moderno, en el que se incluyen algunos juegos geométricos y dibujos de niños en algunas de sus páginas, nos adentra en su contenido de forma muy natural.

Presenta una variedad de aspectos, fruto de las distintas colaboraciones, convirtiéndose en un órgano de expresión de socios y amigos que se plantean con ilusión esta nueva andadura. No se caracteriza, o no pretende ser una publicación exclusivamente científica para entendidos sino más bien un espacio de encuentro y de difusión cultural.

Se abre este primer número con una presentación a cargo de su presidente y con una carta autógrafa del prestigioso micólogo D. Ramón Mendaza autor de la serie de libros de Iberdrola "Las setas en la Naturaleza".

Resulta interesante un extenso artículo sobre "Gestión de montes productores de hongos" de Rafael Aramendi (Ingeniero Técnico Forestal), donde se explican técnicas y resultados efectuados en este terreno.

A lo largo de las páginas se desgrana una miscelánea en la que se incluyen toda serie de temas: desde los avatares de la sociedad; la prevención sobre recogida e ingestión de hongos; folclore de Gredos; escarceos literarios; recetas de cocina; ecológicos sobre el cambio climático y rutas a pie por el Puerto del Pico; hasta reportajes sobre actividades culturales y estudios sobre el valle del Tiétar.

Cabe destacar en sus páginas centrales - y a todo color- el descubrimiento llevado a cabo por miembros de esta sociedad de una nueva especie, LABYRINTHOPORUS ABULENSIS, ya citada en la revista *Setas y Plantas*, y que constituye de por sí una excelente tarjeta de presentación de la sociedad por el interés científico que suscita.

Entre sus múltiples actividades, la Sociedad Amagredos realiza unas jornadas micológicas todos los otoños sobre este

fascinante mundo, y relacionadas con la preocupación entre sus miembros por el cuidado, mantenimiento y aprovechamiento ecológico de nuestros bosques. Culminan estas jornadas con una degustación "setera" en el Parador Nacional de Gredos. También es de importancia la catalogación, durante las jornadas micológicas que la sociedad realiza de 156 especies de setas, 74 comestibles, 25 tóxicas y otras 57 de diversa índole, que demuestra la capacidad identificadora y de convocatoria entre los distintos recolectores, y sirven a su vez como inventario renovable cada año y que ayuda a la profundización en el estudio de las distintas especies de hongos que pueblan nuestro valle.

Sirvan estas páginas para señalar que este tipo de asociaciones son tremendamente beneficiosas, tanto desde el punto de vista cultural como para prevenir posibles intoxicaciones, ya que lo mejor que puede hacer un recolector, por muy conocedor que se crea, es contrastar opiniones con gente experta y con experiencia, que es la que existe en las sociedades micológicas.

Para los aficionados que se quieran poner en contacto con la citada sociedad, aquí les dejamos su dirección.

Presidente: D. Horacio González

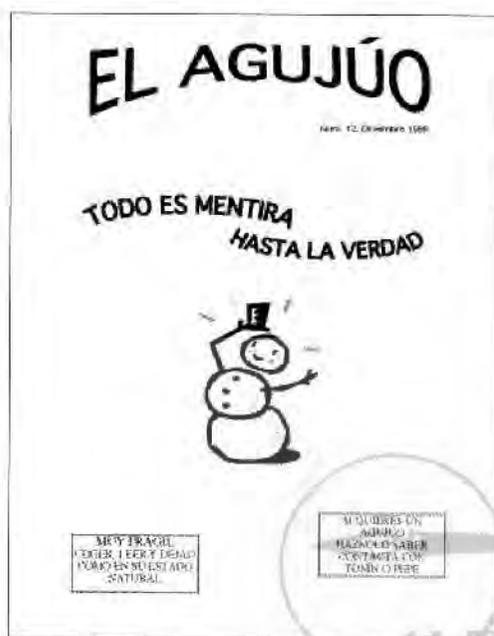
Plaza de la Constitución s/n

Cuevas del Valle (Ávila) Tfno. 920-38 30 03

F. Javier Abad

El agujúo (Pedro Bernardo)
Nº12, Diciembre 1999

Esta publicación se inicia en 1998 con la intención de ser un medio de comunicación y expresión al alcance de todos los habitantes de Pedro Bernardo, surgiendo



la primera idea de un grupo de amigos, algunos del propio municipio y otros veraneantes pero con el nexo de unión del cariño por nuestro pueblo. Actualmente la coordinación la realizan Antonio Cabrero Díaz y Jose Luis Pascual, y la impresión y promoción Alberto Germán, Elena Garrido, Fernando Sánchez y Eduardo Sierra Antón.

Original por su planteamiento, la revista es gratuita pero, dado que no tiene publicidad ni recibe ningún tipo de ayuda, su tirada tenía que ser muy limitada. La solución ha sido que un número de la revista está disponible en la mayoría de los lugares públicos del municipio, desde la biblioteca y el ayuntamiento a la peluquería, pasando por todos los bares y pubs. Es así como con un número reducido de ejemplares, realizados mediante fotocopias y encuadernados en canutillo, está a disposición de todos los lectores. Precisamente por esto, en su portada figura siempre el siguiente letrero: Muy frágil. Coger, leer y dejad como en su estado natural.

En cada número se reúnen diferentes artículos de todo tipo de géneros - poesía, relatos, opiniones, noticias locales, medio ambiente, historia, tradiciones populares, etc. - dependiendo de los enviados por los diferentes colaboradores.

En el número extra del 99, titulado "Lo mejor del agujúo" pudimos destacar, entre otros, de estupendos artículos sobre juegos populares - la calva y la veriguarda - de Eduardo Sánchez Capitán, origen de los motes o "remoquetes" de las familias del pueblo de Jorge García Sánchez, gastronomía tradicional y apuntes históricos de la villa de Jose Luis Retana Gozalo.

En el último número aparecido ha sido el 12, en diciembre de 1999, el lector encontrará información sobre plantas y árboles en la sección verde de José Luis Pascual, poesías de Sergio Sánchez Alonso, opinión sobre FITUR por Alberto Bardera Díaz, recetas de las Patatas con Bacalao y Turrón del pobre de La Diosa Gastronomía, y canciones tradicionales de navidad entre otros.

En este año 2000, se va a intentar que la revista esté a disposición de todo el mundo en internet, pudiéndose ver y descargar desde las páginas de Pedro Bernardo, cuya dirección es <http://www.castillayleon.com/pedrobernardo>

Para los que quieran ponerse en contacto con la revista, pueden escribir a

Antonio Cabrero Díaz, Calle Camarena 242, 5º, nº 4, Madrid 28047, o escribir al correo electrónico alberto.german@grupobvv.com

Ciertamente, El Agujúo es un esfuerzo cultural muy interesante, que nos demuestra como con muy pocos medios pero mucha imaginación se puede obtener una gran revista.

Manuel Marcos Bardera

ECOARTE MAGAZINE

Nº 5. Año 2000

Edita: Asociación de artistas Ecoarte

88 páginas



Ya anunciábamos en Trasierra nº 3 la “metamorfosis” experimentada en esta sugerente revista, en la que sus autores establecen una relación directa entre naturaleza y su visión cultural creadora.

De los dos cuerpos aparecidos en el número anterior se pasa a tres: creación literaria, artículos de reportaje y obra gráfica, arropados por una cuidada ilustración gráfica.

Envuelta, a modo de pergamino que esconde un incunable, con una portada de papel reciclado natural, hecho a mano, nos sugiere la prudencia en su manejo, frente al manoseo despectivo y atrevido que se suele hacer con otras revistas. Frágil envoltura atravesada por una delgada línea, cinta roja, que separa o une, según

se mire: lo externo y el mundo interior, la carne y el espíritu, el hombre y el animal...

Detrás del inquietante título de esta nueva entrega, la *animalidad*, se esconde la preocupación por esa parte de la naturaleza, tan cercana a nosotros, al hombre, y a una reflexión antropológica que siempre aflora, sobre nuestro origen, sobre nuestro ser.

Reflexión sobre la que participan algunos autores vinculados al Valle del Tiétar. Así se expresa José M^a González Muñoz, con un tono didáctico, sobre la evolución; o Juan Antonio Chavarría en una delirante desmitificación y nueva reivindicación de tótems ibéricos; o Javier Abad con una sarcástica clarificación sobre la situación de los zoos en pleno siglo XXI.

De entre las 5 fotografías, 3 pinturas y 2 grabados que componen el apartado gráfico, conviene destacar las obras de tres jóvenes autores relacionados con esta tierra.

Raúl Notario, quien con sus grabados *“pesca una pluma y dispone de una hoja de otoño para escribir lo que no vio pero sintió...”*.

Irrumpe con fuerza y estallido de color submarino la fotografía reivindicativa de Manuel Arrabal, que en su reflexión sobre el elemento “agua”, nos habla de *“universo de dioses, monstruos, sirenas, piratas y reposo de almas libres”*.

Y cómo no, Rafael Arrabal, que en su permanente búsqueda de otros caminos de expresión, unión de materiales, nos ofrece un nacimiento del hombre de la materia y el color: *“desplazamiento continuo y perpetuo hacia la unión con algo no terrenal, psicológico y pintable...”*

Como apostilla, me gustaría despedir esta crónica con una sencilla cita a modo de resumen del ojo buñueliano del fotógrafo y ecoartista Salvador Munuera:

“A veces recuerdo a mi perro Luna”

F.J.A.Martínez

Recursos naturales de las Sierras de Gredos.

Andrade, A. et al, Ávila, Institución "Gran Duque de Alba" de la Excm. Diputación Provincial de Ávila, 1999, 375 p.

La provincia de Ávila posee una amplia diversidad de espacios naturales. Este rico patrimonio ecológico y cultural ha sufrido diversas y variadas evoluciones e interacciones en los últimos siglos. Un correcto análisis de sus componentes y de sus relaciones es un paso obvio y preliminar para cualquier actuación al respecto.

Esta obra, *Recursos naturales de las Sierras de Gredos*, se presenta como un proyecto colectivo de 18 autores. En este han participado diferentes especialistas en las variadas áreas temáticas. Estos vienen avalados por su formación académica y sus publicaciones. La especialización científica, intrínseca al desarrollo actual de conocimientos y tecnología, se torna como algo imprescindible en un volumen de estas características. El objetivo de la rama

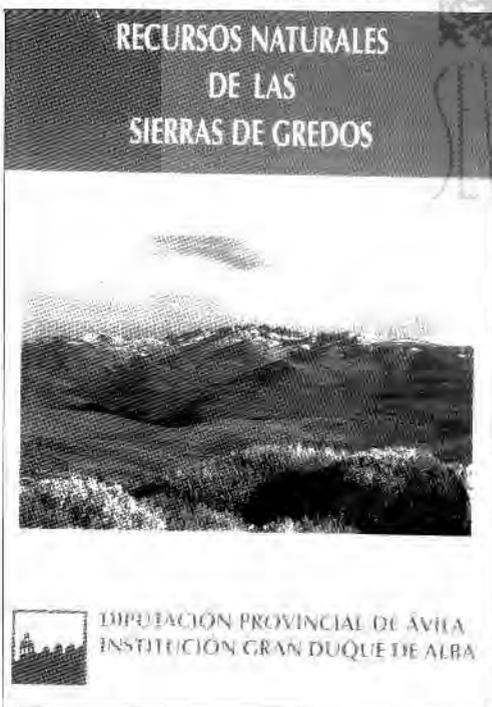
de Ciencias Naturales de la Institución "Gran Duque de Alba" con la edición de este libro ha sido: "dar a conocer una parte importante del Patrimonio Natural de la provincia: las Sierras de Gredos".

El tomo se abre con la presentación de Sebastián González Vázquez, presidente de la Excm. Diputación Provincial de Ávila. Dentro del capítulo introductorio, a cargo de Luis Corrales, se ubica geográficamente el marco de estudio. En este último justifican, además, el uso de la denominación *Sierras de Gredos*.

La obra se vertebra sobre cuatro grandes bloques: medio físico, flora y vegetación, fauna, y por último usos y conservación de estos recursos naturales. Estos apartados básicos se ramifican en temas especializados.

El primer capítulo hace referencia al medio físico de las Sierras de Gredos. Se abre con el trabajo de Carlos Mayo Arlanzón sobre la historia geológica. En este analiza los diferentes fenómenos, tanto geológicos como estructurales, que han afectado a lo largo de las diferentes Eras a este sistema montañoso. Aún dentro del carácter divulgativo de la presente obra, hubiese sido deseable una mayor síntesis de la amplia literatura científica al efecto y un mayor rigor en los esquemas gráficos. El segundo subtema, a cargo de Miriam Dorado, se centra en la descripción morfológica, con el estudio de la actividad de los sistemas morfogénéticos Cuaternarios. La obra prosigue con el capítulo de suelos a cargo de Jesús Gil Martín. La posterior aportación la realiza Rosario Gavilán-García en referencia a la bioclimatología. Este apartado inicial lo cierran las indicaciones sobre biogeografía a cargo de la anterior coautora y Daniel Sánchez Mata.

El segundo bloque se centra en el estudio de la flora y vegetación de las Sierras de Gredos. Se abre de manera cronológica con la aportación paleobotánica de Antonia Andrade. Aquí se exponen los trazos



principales de la historia de la vegetación de Gredos. Los condicionantes geológicos de esta sierra y la menor presencia de materiales sedimentarios, en relación con las series plutónicas, no ofertan muchas posibilidades de fosilización a los diferentes restos vegetales, tanto macroscópicos como microscópicos.

Las Criptógamas son tratadas separadamente por diferentes especialistas: musgos y líquenes por Leopoldo García Sancho, y Hongos superiores por Rafael Aramendi Sánchez. El amplio apartado posterior, dedicado a la flora y vegetación cormofítica es desarrollado por Daniel Sánchez Mata. En este se incluyen cuatro útiles anexos sobre composiciones florísticas.

El tercer capítulo gira entorno a la fauna de las Sierra de Gredos. El inicio viene marcado por la aportación sobre zoogeografía a cargo de: Luis Corrales Bermejo, Jesús Gil Martín, Miguel Lizana Avía y Guillermo Pérez Andueza. Estos autores realizan contribuciones sobre la distribución de los animales en esta zona y los factores/condicionantes que la determinan. El amplio grupo de invertebrados presentes en Gredos es tratado por Jesús Gil Martín y Guillermo Pérez Andueza. El *phyllum* Cordados o vertebrados está enfocado desde cuatro apartados, El primero, que se centra en la ictiofauna, está firmado por María José Ciudad Pizarro y Miguel Lizana Avía. Estos realizan, además, el apartado de Herpetofauna (reptiles y anfibios). La avifauna de Gredos posee su propio estudio, fruto del trabajo de Gonzalo de Diego Velasco y Alberto Díez Martínez. Este capítulo se cierra con la exposición divulgativa sobre los mamíferos a cargo de María José Ciudad Pizarro y Miguel Lizana Avía. La sistemática ha sido el eje central de este bloque, mientras que la filogenia casi no ha hecho aparición.

El cuarto bloque se titula usos y conservación de los recursos naturales de las Sierra de Gredos. En este caso el factor an-

tropico y su interacción con el medio son las directrices analizadas. El primer trabajo aportado al efecto aparece firmado por Juan Andrés Feliú Suárez sobre "Historia del acercamiento humano". El apartado prosigue con el análisis de Luis Gallego Blázquez y María Jesús Muñoz, que junto con el autor precedente, se centran en los usos agrícolas, ganaderos y forestales. Los usos piscícolas son desarrollados por José María Torrego Casado. Luis Corrales Bermejo centra su estudio en los aprovechamientos turísticos y recreativos. Este bloque finaliza con el texto de Luis Corrales Bermejo y María Jesús Sánchez Muñoz sobre la conservación de los recursos.

Se trata de una obra de síntesis y análisis con miras divulgativas. Empresa difícil, que salvo pequeñas excepciones, han conseguido este grupo de especialistas. El apartado gráfico, tanto de fotografías como ilustraciones, se encuentran a un alto nivel. Complementa de manera excelente al texto que acompaña. Un glosario de términos ayudará al lector al entendimiento de los diversos términos científicos utilizados dentro del amplio rango de áreas tratadas.

Esta obra representa el inicio de una línea de trabajo con equipos multidisciplinares de diversos científicos. El presente hecho representa un acierto en el enfoque de este volumen. Se torna como un paso previo a cualquier estudio posterior, el inicio de la compilación bibliográfica de los trabajos científicos sobre Gredos. Esta bibliografía sería el eje de común para la acometida de estudios tanto especializados como de divulgación. La formación de equipos humanos con formaciones complementarias y la integración de las fuentes históricas pueden ser factores primordiales e innovativos en la faceta científica sobre la provincia de Ávila.

Gredos.

Turismo. Deporte. Aventura,

FRÍAS, Carlos y VIDAL Miguel A.:

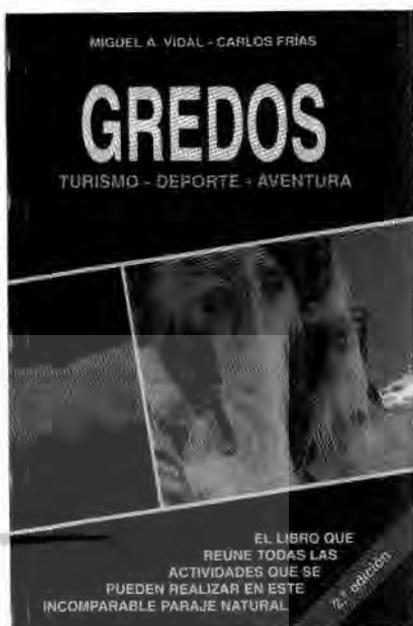
2ª edic., Fondo Natural, Ávila, 1999, 413 pp.

Con tener la Sierra de Gredos una bibliografía nutrida en planos, guías (alguna centenaria), libros (Cela, Cayetano Enriquez de Salamanca, Andrés Feliú y Angel Rituerto, y otros), este libro es, a mi entender, en cuanto a utilidad inmediata, el más completo y práctico que se ha escrito pues "el libro reúne todas las actividades que se pueden realizar en este incomparable paraíso natural" -destacan los preparadísimos autores en la portada.

El Cap. I. *Uso de la guía* se ocupa de explicar didácticamente cómo la han estructurado. Para dotarla de fluidez, amabilidad y economía han introducido símbolos o iconos orientadores. Sigue Información básica: Horarios, Desnivel, Dificultad, Abreviaturas, Siglas, Índices, Vocabulario, Cartografía, Toponimia, Datos, Clima, Equipo y Material, Recomendaciones, Consejos, Información útil, Refugios e Itinerarios de Acceso.

Cap. II. *La Sierra de Gredos* en su sentido más amplio y en su diversidad temática: Geología, Orografía, Hidrografía, Flora, Fauna (La Cabra Montés), y Apuntes de Historia General. El Cap. III va de *rutas de turismo rural e histórico*. Descripción de 5 viajes por los pueblos y sus monumentos, mientras que el V, *recorridos a pie*, describe 37 itinerarios.

Los capítulos V y VI tratan *la escalada en roca* (39 escaladas en Sierra de la Paramera, Riscos de Villarejo, Los Galayos, Circo de Gredos y Sierra de Béjar, y *escalada en hielo* (12 escaladas en Circo de Gredos, Gargantón, Cinco Lagunas, Corral del Diablo y Sierra de Béjar). Mientras que el VII y VIII detallan el *esquí de travesía* (La Serrota, Circo de Gredos y Sierra de Béjar) y el *esquí de dificultad* (5 descensos por los vertiginosos canales del Circo de Gredos).



Para las nuevas modalidades deportivas, tres capítulos más: *bicicleta de montaña* (IX), *vuelo* (X) y *piragüismo* (XI): Descripción de un descenso del Río Tietar y de los lugares más apropiados para realizar Aguas Bravas, "Rafting" y Descensos Turísticos.

El *vocabulario* del XII explica 195 términos artísticos y montañeros; en el XIII, *bibliografía*, puede consultarse una extensa recopilación de libros "sobre Gredos y su entorno" desde finales del siglo pasado hasta 1999. Todavía un plus dedicado a *cartografía, direcciones de interés, epílogos* (1ª y 2ª edición) y un agradecido *índice alfabético*. El prólogo de esta 2ª edición es de Ángel Blázquez Fraile, Guarda mayor de la Reserva Nacional de Gredos. (Por lo de "reserva", parece que ha quedado en sordina aquel clamor colectivo en los 70: "Gredos, parque natural"). El Epílogo de esta segunda tirada lo han reservado los autores para el emérito escritor arenense don Nazario S. "Nazarite".

Guía bien editada, con espléndidas fotografías, algunas, verdaderas rarezas y de valor histórico.

Estos expertos y cultos montañeros, en sus *Apuntes de Historia General* (II) han adjuntado una síntesis histórica y documental de muchos pueblos del Tiétar, La Verra, etc., apuntando, por ejemplo, la cronología de los villazgos, en su caso, y, si conservan el rollo jurisdiccional, describen su estado, aunque se les ha escapado el de Cuevas del Valle, junto a la calzada del Pico.

Es comprensible que salte alguna errata: Pascueña, cuando en realidad es el obispo Gascueña (p. 58). Otros descuidos deben subsanarse. Así, la duplicación del capítulo VII en CONTENIDO; el pie de la ilustración: "Puente medieval sobre la garganta Lóbrega construido en el siglo XVI y conocido como "La Puente el Puerto" (p. 191). ¿Medieval del XVI?

Y desde luego, lo de la p. 39, porque no hay fundamentación histórica: "Almanzor... estuvo en la Sierra de Gredos; lo acredita el pico de su nombre y la historia de Carramolino de Ávila".

Por lo demás, libro espléndido, prioritariamente recomendable, y para felicitar a los coautores, tan entregados a Gredos. Ellos saben bien que para subir o andar por esta Sierra emblemática hace falta información (este *vademécum* extra la proporciona copiosamente), estar en forma y que toda precaución es poca.

Eduardo TEJERO ROBLEDO

El aprender de la vida y su influencia (Hechos y sentimientos en la vida de un pastor),

Luis Zamorano Díaz.

Ediciones 2010, Madrid, 1999, 129 págs.

Luis Zamorano Díaz, alias "Pisqui". La voz poética de un pastor de Piedralaves. Versos de un pastor de Piedralaves, poeta-cantor de la Naturaleza y el Hombre, que

hoy se recogen en *El aprender de la vida y su influencia*, libro editado por Ediciones 2010 donde se funden los ecos clásicos y modernos (Bécquer, M. Hernández) con el personal sentir y decir de nuestro poeta local. Construido sobre las sencillas formas de un estilo natural y contenido, aunque no exento de artificio poético, el texto aborda temas consustanciales al mundo de la poesía.

Una de las primeras miradas de L. Zamorano se detiene en su pueblo y sus gentes, en la tierra que sustenta su identidad, en los valles y sierras de claras fuentes y sonoros trinos. La presencia del lugar natal, fuertemente enraizado en la vida del

LUIS
ZAMORANO DÍAZ

El aprender de la vida y su influencia



Hechos y sentimientos
en la vida de un pastor

Ediciones
2010

Cambio de Siglo

poeta, es una constante en sus versos. Presencia de Piedralaves como centro de un itinerario vital: *Soñando por tus caminos/ por la espesa enramada,/ vereda estrecha y oscura, /vereda estrecha y callada*. Pero también el latido humano irrumpe con fuerza a través del sentimiento solidario y fraternal hacia amigos, familiares y compañeros. A ellos van dirigidos un buen número de poemas, a veces con tono sencillo e infantil (*Casita blanca con parra/ con una puerta de hierro/ y su bonito balcón,/ de donde mira Alfredito/ cuando pasa un avión*), otras con acento dolorido cuando se trata de la muerte de alguien que fue más que un ser querido: *Castor Zamorano/ hasta ayer se llamó/ hoy polvo se llama,/ ayer tuvo su espacio bajo el sol/ hoy es polvo caído entre la rama*.

Pero, sin duda, uno de los núcleos centrales de la obra es el que tiene como eje vertebrador un sincero y apasionado canto a la Naturaleza. Contemplación armónica, reflexión serena y visión subjetiva, acompañada por el ritmo del corazón, son las notas dominantes de este verdadero cordón umbilical que une indisolublemente al poeta al universo de la existencia. Lirismo exaltador de la hermosa libertad de la vida natural (*Como pájaro libre que pasa por el aire/ como el musgo que vive en la umbría de la roca/ como las algas se mecen en los fondos de los mares/ como*

tantos mayos cubiertos de nuevas rosas), que deja vislumbrar, no obstante, las oscuras sombras de un dolorido y melancólico sentir: *Días que se van marchando/ colores de lanchas pardas,/ donde las flores se quedan/ en tierra esquiva y desolada*. Resta, por último, un segundo núcleo temático de gran proyección lírica: el abigarrado mundo de los sentimientos humanos. Desde el misterio de la existencia, siempre asociado a un hecho natural (*Si se pudiese saber/ lo que aquel ave decía,/ trinando encima de un árbol,/ una mañana de abril/ temprano, al venir el día*) a la doble experiencia amorosa del gozo (*Clarear como el día soleado/ clarear sin nubes y con viento,/ clarear del día y la noche/ clarear de amor y sentimiento*) y la ausencia (*Ayer campo de amor, hoy cama de herido/ donde despierto sueño tu existencia/ entre ruinas de un pecho ya partido*). Sentimientos pastoriles y panteístas, nacidos del amor a la naturaleza y adornados a veces del inconfundible sello místico abulense.

Libro, en suma, éste de L. Zamorano Díaz, que, dentro de su calculada sencillez formal, invita al lector a un inaplazable encuentro con la palabra poética que brota de la conjunción entre sentimientos y Naturaleza.

J.A. CH. V.