

LOS GUARDIANES DE LAS SEMILLAS

Proyecto DESEMILLAS:

Recuperación y puesta en valor del conocimiento tradicional y de la biodiversidad agrícola y forestal.

Proyecto de Cooperación entre 5 Grupos de Acción Local de territorios rurales de Castilla y León y Extremadura

LOS GUARDIANES DE LAS SEMILLAS

EDITA:

ADISAC-LA VOZ
ASAM
CODINSE
CDR TIERRA DE CAMPOS
CEDECO TENTUDIA

AUTORES:

ADISAC-LA VOZ: Augusto Krause Lameiras, Ana Gonzalez-Garzo Ferrero
ASAM: Alejandro Martínez Prada, Salome Casado Briones, Sara Fernández Sainz
CODINSE: Daniel Gozalo García, Rafael Alonso Ponce, Raúl Navas Sanz
CDR TIERRA DE CAMPOS: Cristina Ortega, Daniel Hidalgo
TENTUDIA: José Díaz Diego

FOTOGRAFÍAS:

Augusto Krause y Ana González-Garzo (Págs. 39, 55, 58, 60, 63, 75, 80, 159, 160, 161, 162, 163, 164, 165, 166, 167,168, 169, 170, 173, 187, 188)
Archivo gráfico de ADISAC-LA VOZ (Págs. 14, 201, 202, 203, 204, 205, 209, 211)
Salomé Casado, Sara Fernández y Alejandro Martínez (Págs. 19, 43, 86, 90, 94, 98, 101, 174, 175, 176, 177, 178, 179, 180, 181, 182, 183, 184, 229, 231)
Raúl Alonso, Daniel Gonzalo y Raúl Navas (Págs. 23, 105, 111, 112, 189, 190, 191, 192, 193, 194, 195, 196, 197, 198)
Cristina Ortega y Daniel Hidalgo (Págs. 27, 46, 119, 123, 125, 127, 130, 133, 206, 207, 208, 210, 227)
Archivo gráfico de CEDECO TENTUDIA (Págs. 31, 49, 138, 139, 141, 143, 146, 151, 214, 215, 216, 217, 218, 219, 220, 221, 222, 223, 224)
J. Enriquez Capilla (Pág. 31)
Portada: Pedro Nieto arando con sus vacas en Espadañedo (Foto Augusto Krause y Ana González-Garzo) y Dehesa de Tentudia (Archivo gráfico de CEDECO TENTUDIA)

COORDINACIÓN:

ADISAC-LA VOZ, José Alonso Sotillo.

DISEÑO, MAQUETACIÓN E IMPRESIÓN:

Imprenta Jambrina - Zamora

Depósito Legal: ZA - N° 134 - 2006

Todos los derechos reservados.

Esta publicación no puede ser reproducida, ni en todo ni en parte, ni registrada en o transmitida por, un sistema de recuperación de información, en ninguna forma ni por ningún medio, sea mecánico, foto-químico, electrónico, magnético, electroóptico, por fotocopia, o cualquier otro, sin el permiso previo por escrito de los Autores.

INTRODUCCIÓN

"La biodiversidad está en peligro y ello podría comprometer seriamente la seguridad alimentaria mundial", declaró el director de la FAO, ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA AGRICULTURA Y LA ALIMENTACIÓN, Jacques Diouf, en su mensaje para el Día Mundial de la Alimentación. "En consecuencia, la oferta de alimentos se vuelve más vulnerable, se reducen las oportunidades para el crecimiento y la innovación en la agricultura y disminuye la capacidad de ésta para adaptarse a los cambios medioambientales". La FAO añade en el comunicado que son de gran importancia los esfuerzos de conservación a través de bancos de genes de plantas y animales, jardines botánicos y zonas protegidas, pero tiene tanta importancia mantener la biodiversidad en las granjas como en el medio natural. Conservar la biodiversidad agrícola requiere de un esfuerzo en diversos frentes, incluso tomar medidas adicionales como mejorar la educación, realizar más investigación y aumentar el apoyo del Gobierno, indicó el organismo.

La Biodiversidad cumple funciones indispensables para la sociedad humana, siendo materia prima para el desarrollo agrícola y forestal, el equilibrio y funcionamiento sostenible de los ecosistemas, y constituyendo además un bien que recogemos de nuestros antepasados y debemos dejar en herencia a las generaciones futuras. Nos encontramos en un momento de gran preocupación generalizada por el ritmo creciente de desaparición de cientos de variedades autóctonas, cultivadas, mantenidas y mejoradas durante siglos de manera altruista por los/as campesinos/as de todo el mundo. Muchos de estos recursos fitogenéticos que pueden ser vitales para el desarrollo agrícola y la seguridad alimentaria en el futuro, se ven amenazados mediante un proceso de erosión genética (FAO, 1996). En España, aunque no existen estudios rigurosos al respecto, algunas estimaciones muestran un acentuado problema de erosión genética. La importancia de la diversidad biológica está totalmente reflejada en el marco institucional internacional y en el español; sobre todo con las nuevas directrices de la UE en materia de desarrollo rural, en las que se da gran importancia a la conservación de los recursos locales, y las reses, especies y variedades autóctonas.

La Agrobiodiversidad es clave para el desarrollo rural endógeno de las comarcas, a través de la creación de iniciativas económicas locales que pongan en valor el patrimonio natural, promoviendo la recuperación de variedades locales agrícolas y forestales.

Sensibilizados con la biodiversidad y la importancia que tienen las variedades locales, y bajo los auspicios de una entidad que lleva muchos años recopilando material genético como es el INIA (Instituto Nacional de Investigaciones Agrarias y Agroalimentarias) cinco Grupos de Acción Local (GAL): ADISAC – LA VOZ, ASAM, CEDECO- TENTUDÍA, CODINSE y el COLECTIVO para el desarrollo rural de TIERRA DE CAMPOS nos unimos para desarrollar el proyecto: “DESEMILLAS, Recuperación del Conocimiento Tradicional de la Biodiversidad Agrícola y Forestal”

¿Cuáles son nuestros objetivos?

- Conservar el Patrimonio Natural, en lo que a diversidad biológica en especies y variedades cultivadas se refiere, fomentando actividades medioambientalmente sustentables.
- Conservar el Patrimonio Cultural, entendiendo con ello la recuperación del conocimiento campesino implícito en las variedades vegetales locales, utilización y manejo tradicional. De igual modo, el conocimiento asociado al manejo forestal tradicional en aquellas comarcas con tradición en aprovechamiento forestal.
- Sensibilizar a la población ante esta riqueza patrimonial, ayudando a mejorar su concepción de los recursos del entorno, de manera que los cuiden y respeten.
- Diversificar la economía rural promoviendo el aprovechamiento de los recursos naturales y culturales para contribuir al desarrollo rural endógeno de nuestras comarcas.

GRUPOS PARTICIPANTES E INICIATIVA LEADER

En 1991, y como respuesta a la regresión que sufre el mundo rural surge, en el contexto de la primera reforma de los fondos estructurales, la iniciativa **LEADER** (*Liaison Entre Actions de Développement de l'Économie Rurale*).

Esta iniciativa se pone en marcha ese mismo año con unos objetivos claramente marcados: mejorar el potencial de desarrollo de las zonas locales atrayendo la iniciativa local, manteniendo la población local en condiciones socioeconómicas equiparables y sostenibles, de forma que promuevan y apoyen las alternativas de actividades rurales que generen rentas y empleo, dentro del respeto al entorno y de la conservación de los recursos naturales.

En las diferentes comarcas aparecen Grupos con programas acordes

con el entorno, los intereses sociales, actividades de actuación y aportaciones. Se crean los equipos técnicos de cada grupo que encajan proyectos factibles, refuerzan el complejo entramado socioeconómico existente y dan paso a toda la innovación que suponga el desarrollo integral de la comarca.

De forma breve, trata de potenciar la búsqueda y el desarrollo de nuevas actividades económicas en áreas más o menos homogéneas de tamaño medio (menos de 100.000 habitantes) sirviéndose de los GAL (Grupos de Acción Local) creados para tal efecto, que actúan como motor del programa dinamizando, promoviendo y ejecutando el régimen de ayudas.

El programa Leader, que nace como proyecto piloto, ha continuado a lo largo del tiempo y hasta la fecha ya han existido tres: Leader I, II y Plus.

LEADER I (1991-1994) marcó el inicio de una nueva concepción de la política de desarrollo rural basada en un enfoque territorial, integrado y participativo. Tuvo una respuesta muy positiva por parte del sector privado en contribución a la inversión. La iniciativa contó en España con un total de 52 Grupos de Acción Local (GAL), correspondiente a 53 programas.

LEADER II (1994-1999) difundió el enfoque de LEADER I, concediendo particular importancia al carácter innovador de los proyectos realizados por los agentes locales en todos los sectores de la actividad en el mundo rural. Un total de 133 programas estuvieron en funcionamiento, de los que casi la totalidad fueron gestionados por Grupos de Acción Local.

LEADER + (2000-2006) mantiene su función de laboratorio para el descubrimiento y experimentación de nuevos enfoques de desarrollo integrado y sostenible que influya en la política de desarrollo rural de la Unión Europea. Lejos de ser una mera continuación de la iniciativa Leader II, el programa se destina a fomentar y apoyar estrategias integradas y de gran calidad para el desarrollo rural a escala local. Uno de sus planteamientos, establece poner un énfasis especial en:

- El desarrollo de los cuatro aspectos o temas aglutinadores: utilización de nuevos conocimientos y tecnologías; mejora de la calidad de vida; valorización de los productos locales, y valorización de los recursos naturales y culturales.
- El carácter piloto.
- Los partenariados (asociaciones) de calidad.
- La prioridad hacia estrategias que tengan como objeto un incremento de oportunidades de empleo y de las actividades de los grupos objetivo: mujeres y jóvenes.

- La realización de proyectos de cooperación interterritorial (dentro de un estado miembro) y transnacional, con otros territorios LEADER+, así como con los territorios que hayan participado en LEADER I y II, o con otros territorios rurales cuya organización se ajuste al enfoque LEADER, como los españoles que tienen implantados programas PRODER.

Esta cooperación transnacional se amplía, con limitaciones en la subvención, a grupos organizados con arreglo a las pautas LEADER en países terceros no pertenecientes a la UE.

En esta ocasión, el programa LEADER + cuenta en España con un total de 145 grupos, siendo el GAL la única fórmula de organización de los programas comarcales. Conjuntamente, se establece que en los órganos de decisión de los Grupos de Acción Local, los agentes económicos y las asociaciones deben representar, como mínimo, el 50% de los agentes locales.

Cinco de estos grupos GAL, integrantes del programa Leader y Proder, son los que han hecho posible que este proyecto Desemillas se haya llevado a cabo. Estos grupos son:

- **ASAM:** A partir de 1981 en torno al programa de animación sociocultural rural puesto en marcha por la Diputación Provincial de Salamanca, las diversas Asociaciones culturales, aulas de cultura, consejos locales de cultura y Ayuntamientos de la comarca promovieron la creación de una entidad desde la cual se pudieran abordar cuestiones de desarrollo rural en la comarca, y que finalmente se materializó en 1986 en la *Asociación Salmantina de Agricultura de Montaña* (en adelante ASAM), nombre que hace referencia a la Ley de Agricultura de Montaña de 1982, en virtud de la cual se creó con el objetivo fundamental de promover el desarrollo rural integral de la comarca.
- **ADISAC:** Asociación para el Desarrollo Integral de Sanabria y Carballeda, que nace en 1994 integrada por diferentes agentes de toda la comunidad como Ayuntamientos, Asociaciones, Juntas Vecinales, Sindicatos, etc. En el periodo 96/02 gestionó la iniciativa Proder para las comarcas de Sanabria y Carballeda y actualmente gestiona la iniciativa Leader + para las comarcas de Sanabria, Carballeda y Los Valles, conjuntamente con la Asoc. la Voz de Sanabria, Carballeda y Los Valles.
- **CODINSE:** Coordinadora para el Desarrollo Integral del Nordeste de Segovia, promovida formalmente en junio de 1992. Está

integrada por ayuntamientos, Mancomunidades de la zona, empresarios de diferentes sectores, sindicatos, asociaciones culturales y socios particulares.

- **C.D.R TIERRA DE CAMPOS:** Es una asociación sin ánimo de lucro formalmente creada el 26 de junio de 1991.
- **CEDECO-TENTUDÍA:** En la comarca de Tentudía al sur de Extremadura, en 1994, se constituye con la implicación de las instituciones, las empresas, las cooperativas, las asociaciones y la población en general de dicha comarca; la Asociación "Centro de Desarrollo Comarcal de Tentudía (CEDECO-Tentudia) " con la finalidad esencial de intervenir en el proceso de desarrollo integral de la comarca, mediante acciones e iniciativas acordes con un modelo de desarrollo sostenible, integrado, comunitario y endógeno. Hasta la fecha CEDECO-Tentudía ha gestionado entre otros los programas de desarrollo rural LEADER II y LEADER PLUS.

ASAM

C/ Castillo, 1
40003 S. Esteban de la Sierra
(Salamanca)
Tlf.: 923 435 300
Email: asam@cdrtcamos.es
Web: www.iasam.org

ADISAC

C/ Matadero, 7
49300 Puebla de Sanabria
(Zamora)
Tlfs.: 980 620 931 / 980 627 011
E-mail: adisac@desanabria.org
Web: www.desanabria.org

CODINSE

C/ Eras, s/n.
40551 Campo de San Pedro
(Segovia)
Tlf.: 921.556218
Email: codinse@codinse.com
Web: www.codinse.com

CDR-Tierra de Campos

C/ Mediana , 5 Bajo A
47800 Medina de Rioseco
(Valladolid)
Tlf.:983 725 000 / Fax: 983 720205
Email: colectivo@cdrtcamos.es
Web: www.cdrtcamos.es

CEDECO-Tentudía

Avda. de Portugal, 29
06260 Monesterio
(Badajoz)
Tlfs: 924517193 y 924517201
Email: correo@tentudia.com
Web: www.tentudia.com

Contenido de la publicación

En esta guía exponemos el trabajo llevado a cabo por los técnicos que trabajan para los cinco Grupos de Acción Local que han participado en el proyecto DESEMILLAS.

Comenzamos hablando, en el **Bloque I** de los distintos territorios que han sido el ámbito de este proyecto, para mostrar las particularidades de las comarcas desde los puntos de vista que se han considerado interesantes. El diagnóstico incluye las características físicas, biológicas, culturales, administrativas y socioeconómicas, que nos ayuden a centrarnos en las peculiaridades de cada zona. Creemos importante ver cómo estas características han influido en los resultados encontrados: la diversidad en las variedades locales mantenidas en cada una, y el manejo y aprovechamiento diferencial que le han aplicado sus gentes.

En el **Bloque II**, se refleja la metodología aplicada, es decir, las pautas de trabajo que han sido empleadas para la recuperación de la biodiversidad y del conocimiento tradicional campesino. Con el fin de desarrollar este punto, se han diferenciado tres fases:

- En primer lugar, la descripción de las distintas estrategias empleadas para contactar con los informantes, así como su efectividad contrastada tras el trabajo.
- A continuación, la metodología utilizada para recoger la información: la manera de desarrollar las distintas entrevistas, los materiales utilizados y los guiones auxiliares que se han seguido.
- Posteriormente, se refleja todo lo referente al tratamiento aplicado a las semillas: su recogida y conservación, así como sus usos a posteriori.
- Y para finalizar este bloque, se desarrolla el tratamiento que ha recibido toda la información obtenida, es decir, su clasificación y almacenamiento.

En el **Bloque III** se describe todo el material que ha sido recuperado mediante el trabajo de campo, es decir, toda la información recogida de informantes, variedades y su conocimiento tradicional asociado.

El **Bloque IV** está constituido por un catálogo de fichas botánicas descriptivas, que recoge los ejemplos que hemos considerado más interesantes. En este encontramos las variedades locales que, por sus características intrínsecas o por su manejo y aprovechamiento asociado, han sido seleccionadas en cada una de las comarcas. Igualmente, se describirán especies silvestres, pertenecientes a las comarcas donde ha sido trabajado este aspecto, cuyo aprovechamiento o manejo presenta un singular interés etnobotánico. En ambos casos se desarrollan los datos correspondientes a su localización, características botánicas y ecológicas, usos y aplicaciones y manejo tradicional. Finalmente se apuntan algunas curiosidades y se acompaña una fotografía ilustrativa que permite la identificación de cada ejemplar.

Abriendo las puertas al futuro, el **Bloque V** plasma el análisis de las potencialidades globales de cada comarca desde el punto de vista de la agrobiodiversidad. Este análisis, incluye aspectos tales como las potencialidades de los territorios y variedades, de cara a la sostenibilidad de usos y costumbres, propuestas de futuro, transferibilidad o ejemplaridad del proyecto y el análisis global de los resultados obtenidos del mismo.

Finalmente, la bibliografía reseñada incluye la documentación que los técnicos han manejado en el transcurso del proyecto.

BLOQUE I: TERRITORIO



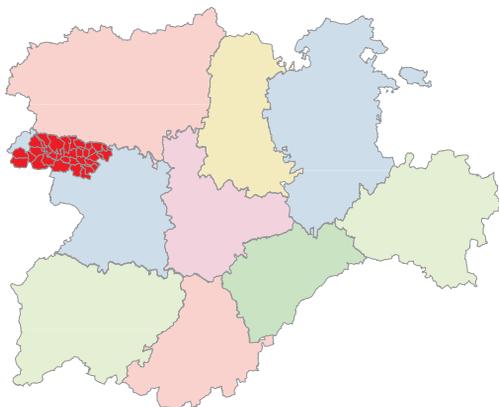
SANABRIA, CARBALLEDA Y LOS VALLES

Localización

La comarca de Sanabria, Carballada y los Valles se sitúa al noroeste de la provincia de Zamora, con un total de 2.118 Km² y 36 municipios.

Los límites geográficos de esta comarca están enmarcados por alineaciones del sistema orográfico: al norte la Sierra de la Cabrera que la separa de León, al Oeste las sierras Segundera y del Maratón que la separa de Ourense, y al sur las sierras de Gamoneda, Atalaya y Culebra que la separan de Portugal y la Comarca de Aliste. En su parte este, la comarca se abre al valle del Tera.

Municipio	Población	Municipio	Población
Asturianos	331	Muelas de los Caballeros	241
Ayoó de Vidriales	442	Otero de Bodas	250
Brime de Sog	237	Palacios de Sanabria	319
Calzadilla de Tera	483	Pedralba de la Pradería	280
Cernadilla	168	Peque	199
Cobrerros	697	Puebla de Sanabria	1.565
Cubo de Benavente	175	Requejo	188
Espadañedo	198	Rionegro del Puente	384
Ferreras de Arriba	521	Robleda-Cervantes	445
Fuente Encalada	138	Rosinos de la Requejada	509
Galende	1.308	San Justo	341
Hermisende	408	San Pedro de Ceque	684
Justel	158	Santibáñez de Vidriales	1.334
Lubián	355	Trefacio	211
Manzanal de Arriba	459	Uña de Quintana	235
Manzanal de los Infantes	188	Vega de Tera	496
Molezuelas de la Carballada	106	Villageriz	65
Mombuey	467	Villardecervos	529





Medio Físico

Orografía

Dentro de esta comarca, son Sanabria y la Carballada las que tienen un evidente carácter montañoso; en algunos puntos se alcanzan cotas de 2000 metros de altitud. En contraposición, los Valles presentan una orografía diferente, siendo la altitud media los 700 metros.

La zona de Sanabria aparece delimitada por la sierra de la Cabrera Baja, la de Segundera y la de La Atalaya y el sierro de San Juan, formando un amplio valle; la Carballada aparece delimitada al norte por la sierra de la Cabrera baja y la sierra de la Culebra al sur. Finalmente los Valles no quedan delimitados por grandes cadenas montañosas, únicamente la sierra de Carpurias al noroeste separa esta zona del valle del río Órbigo.

Hidrología

En su mayoría, la comarca de Sanabria, Carballada y los Valles pertenece a la cuenca hidrográfica del río Duero, excepto el río Tuela que vierte sus aguas al Miño. Los principales afluentes del río Tera son los ríos Forcadura en Vigo, el Truchas, Trefacio, río Castro y en la zona de la Carballada el río Negro.

Otros ríos destacables en la comarca son el Tuela, Gamoneda y Fontana.

En cuanto a grandes superficies de agua, además del Lago de Sanabria y el sistema de lagunas de la sierra, se encuentran los pantanos de Cernadilla, Valparaíso, Agavanzal, Porto y San Sebastián.

Campos

Las diferencias orográficas de la Comarca también se plasman en la utilización que el hombre ha hecho del territorio. La zona más montañosa de Sanabria y Carballada históricamente ha sido ganadera, dedicada principalmente al vacuno y al ovino de carne que aprovechan los pastos de alta montaña y el numeroso monte bajo, estando la actividad agrícola relegada a los huertos familiares y a pequeñas parcelas de cereal y leguminosas que cada vez son más residuales. Actualmente la actividad agraria esta en franco retroceso, consolidándose explotaciones de mayor tamaño pero descendiendo el número de agricultores y ganaderos.

Por contra en la zona de los Valles predomina la agricultura sobre la ganadería. La agricultura es de pequeñas explotaciones que muchas veces compaginan la horticultura como principal actividad con el cultivo de cereal, principalmente en el Valle de Vidriales y en la Vega del Tera. También está presente el cultivo de la vid, existiendo un total de 3 bodegas que producen Vino de la Tierra. La ganadería predominante es la de ovino de leche que aprovecha los numerosos eriales y monte bajo.



Campo de cereal y viñedo en los Valles

Climatología

La diferencia de altitud dentro de la comarca da lugar a un marcado contraste de temperaturas entre las zonas de Sanabria y Carballeda, con una altitud superior, y los Valles situados más al este.

En general se puede hablar de inviernos fríos y largos, y veranos cortos y no muy calurosos. Destaca también una gran oscilación térmica tanto diaria como estacional. Son frecuentes las heladas, siendo muy perjudiciales para la agricultura las tardías que se producen en mayo y junio, en el valle de Vidriales son menos acusadas.

El nivel de precipitaciones suele ser abundante, similar en toda la comarca; los meses de máxima pluviometría son los de invierno y primavera, desapareciendo prácticamente las precipitaciones durante la época estival.

Espacios Naturales

Destacan el Parque Natural del Lago de Sanabria y la Reserva de Caza de la Sierra de la Culebra.

Parque Natural del Lago de Sanabria

Se sitúa en el extremo noroeste de la comarca de Sanabria, Carballeda y los Valles. Tiene una superficie de 22.365 hectáreas distribuidas en cuatro municipios, Galende, Cobreros, Trefacio y Porto.

Reserva Nacional de Caza de la Sierra de la Culebra

Ocupa la parte centro-sur y sureste de la comarca, limitando con las comarcas de Aliste, Tierra de Campos y Tras Os Montes (Portugal). El pico más alto es el pico de Peña Mira con 1.243 m. Términos municipales: Manzanal de Arriba, Villardeciervos, Ferreras de Arriba, Otero de Bodas, Puebla de Sanabria y Pedralba de la Pradería.

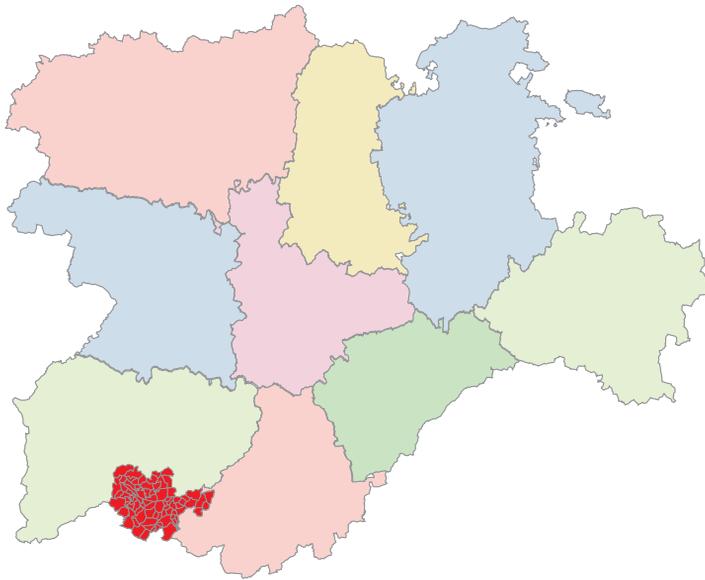
Otros espacios de interés pertenecientes a la Red Natura 2000 son Lago de Sanabria y alrededores (LIC y ZEPA), Sierra de la Cabrera (LIC) y el Tejedelo (LIC).

SIERRAS DE BEJAR Y FRANCIA

Localización

La comarca denominada Sierras de Béjar y Francia que tiene mas de 1600 Km² y 79 municipios, se localiza en el extremo sudoriental de la provincia de Salamanca, limitando con las provincias de Ávila (al Este) y Cáceres (al sur). Al oeste limita con la fosa de Ciudad Rodrigo y Sierra de Gata, y al norte enlaza con el campo charro de la penillanura salmantina.

Municipio	Población	Municipio	Población
Alberca (La)	1.123	Monleón	127
Aldeacipreste	173	Montemayor del Río	360
Aldeanueva de la Sierra	121	Nava de Béjar	111
Bastida (La)	37	Nava de Francia	152
Béjar	238	Navacarros	118
Cabaco (El)	279	Navalmoral de Béjar	67
Cabeza de Béjar (La)	101	Navamorales	151
Calzada de Béjar (La)	92	Navarredonda de la Rinconada	256
Candelario	1.038	Peñacaballera	197
Cantagallo	277	Peromingo	152
Casafranca	82	Pinedas	171
Casas del Conde (Las)	77	Puebla de San Medel	54
Cepeda	494	Puente del Congosto	308
Cereceda de la Sierra	92	Puerto de Béjar	487
Cerro (El)	540	Rinconada de la Sierra (La)	185
Cespedosa de Tormes	617	San Esteban de la Sierra	424
Cilleros de la Bastida	40	San Martín del Castañar	285
Colmenar de Montemayor	257	San Miguel de Valero	413
Cristóbal	246	San Miguel del Robledo	97
Endrinal	289	Sanchoyello	303
Escorial de la Sierra	306	Santibáñez de Béjar	649
Frades de la Sierra	255	Santibáñez de la Sierra	243
Fresnedoso	123	Santos (Los)	742
Fuenterroble de Salvatierra	268	Sequeros	254
Fuentes de Béjar	259	Sierpe (La)	49
Gallegos de Solmirón	175	Sorihuela	377
Garcibuey	280	Sotoserrano	702
Guijo de Ávila	93	Tamames	985
Herguijuela de la Sierra	316	Tejado (El)	154
Herguijuela del Campo	122	Tejada y Segoyuela	125
Horcajo de Montemayor	192	Tornadizo (El)	140
Hoya (La)	19	Valdefuentes de Sangusín	309
Lagunilla	609	Valdehijaderos	109
Ledrada	574	Valdelacasa	318
Linares de Riofrío	999	Valdelageve	126
Madroñal	171	Valero	449
Miranda del Castañar	582	Vallejera de Riofrío	51
Mogarráz	302	Valverde de Valdelacasa	73
Molinillo	73	Villanueva del Conde	248
Monforte de la Sierra	108		



Medio físico

La comarca, como parte del Sistema Central, está formada por diversos bloques fallados estructurándose en diferentes unidades de relieve: bloques elevados como las “*Sierras de Béjar y Francia*”, separados por otros hundidos como el *Corredor de Béjar* o *Fosa del Alagón*. Junto a ellos, una zona de morfología más suave, *Entresierras* y *Alto Tormes* configuran la zona de contacto con la penillanura salmantina.

Resultado de todo ello es una comarca donde se dan las mayores altitudes de la provincia (2.425 m en La Ceja) junto a otras muy bajas (360 m. en Sotoserrano), lo que supone la existencia de un gran desnivel y elevadas pendientes. Una orografía abrupta montañosa que con sus dificultades para el uso del territorio y su accesibilidad, ha condicionado de un modo definitivo la forma de vida, la agricultura y la ganadería, las relaciones del hombre con el territorio y, en definitiva, la cultura de la comarca.

En **geología** destacan las pizarras paleozoicas de la penillanura, al norte de la comarca, que también encontramos formando parte de las montañas plegadas de la Sierra de Francia al oeste, intercaladas con otros materiales como las duras cuarcitas ordovícicas o calizas precámbricas en las Sierra de Quilamas. En el centro y este de la comarca los materiales dominantes son las rocas plutónicas (granito y neis). Por tanto, destaca su aptitud ácida que se refleja, claro está, en sus suelos.

Hidrológicamente hablando la comarca se encuentra a caballo entre dos de las cuencas más importantes de la península, la del Duero, con el Tormes y el Huebra, y la del Tajo, con el Alagón y una gran diversidad de subcuencas, que dominan el territorio.

Por tanto, la fisonomía montañosa le confiere una gran diversidad, tanto geológica, hidrológica, climática y por tanto ecológica. A grandes rasgos podemos diferenciar 3 tipos de **paisajes** en la comarca:

- 1) Al Este, *Sierra de Béjar* y sus laderas norte (*Valle de Sangusín al noroeste* y *Alto Tormes al noreste*), de morfología más o menos montañosa, donde se alcanza la máxima altitud de la comarca y de la provincia de Salamanca (2.425 m. del Canchal de La Ceja). Desde el dominio de la alta montaña hasta las laderas norte de los valles del Cuerpo de Hombre, Sangusín y Tormes, existe un gradiente térmico y de precipitaciones, que hace que la vegetación se distribuya según el gradiente altitudinal, donde los cervunales y piornales de las cumbres, dan paso, a medida que descendemos, a robles, castaños y pinares de repoblación, hasta alcanzar las encinas, prados y cultivos



Meandros y bancales de cultivo en el río Alagón, sierra de Francia

de las zonas bajas. Este paisaje favorece a la ganadería bovina, que se alimenta bien a diente en pastos y dehesas, destacando las de fresnos, o bien del heno acumulado en los almiares, el aprovechamiento forestal, y secundariamente hacia el este, los cultivos de secano, allí donde el clima es más continental.

- 2) Al Oeste, *Sierra de Francia, Sierra de Quilamas y Valle del Alagón* con modelado de enérgicos fluviales, resaltes pizarrosos y cuarcíticos, y laderas erosionadas y cubiertas de canchales. Con altitudes menores (máximo 1.723 m. en la Peña de Francia y mínimo 365 en Sotoserrano) y abundante precipitación fruto de la influencia atlántica (1.400 mm. en muchos puntos), otorgan unas temperaturas más suaves (T. media anual de 14°C) y una humedad que favorece al roble (tanto rebollo como gallego), alcornoque, encina y quejigo. El clima mediterráneo térmico subhúmedo favorece el desarrollo de cultivos mediterráneos leñosos como la vid, el olivo o los cerezos, dispuestos en los laboriosos bancales, y en las zonas más abruptas estos aprovechamientos agrarios dejan paso a los ganaderos y forestales, predominando los jarales y madroñales.
- 3) Al Norte, *Alto Alagón o Entresieras y Penillanura Salmantina* (con parte de la *Fosa de Ciudad Rodrigo* más al oeste), de morfología suave sobre materiales pizarrosos y graníticos, clima semiárido frío a subhúmedo frío, y con la mayor parte de su superficie cubierta por pastizales y dehesas de encinas y robles. Por tanto su aprovechamiento prioritario es el ganadero de vacuno y caprino.

Climatología

Las anteriores características definen unas **condiciones climáticas** muy variables, encontrando desde los climas continentales de las zonas de contacto con la penillanura, a los climas de alta montaña de las sierras y hasta los enclaves mediterráneos suaves y subhúmedos del Valle del Alagón. El clima de dicho valle se debe a que la fosa del Alagón hace de corredor por donde penetra la humedad de influencia atlántica, que, tras verse frenada por las alineaciones montañosas en dirección NE-SW, precipita gran parte de su humedad (1.400 mm. en Sierra de Béjar). Igualmente, esta misma disposición del relieve frena los vientos fríos del norte, y junto a la menor altitud del valle del Alagón da lugar a unas temperaturas muy cálidas.

Espacios naturales

Esta reserva medioambiental ha merecido su reconocimiento con la declaración de diferentes figuras de protección ambiental, entre los que destacan el Parque Natural de "Las Batuecas-Sierra de Francia" y los futuros espacios de "Candelario" y "Quilamas" pertenecientes a la Red de Espacios Naturales de Castilla y León; las distintas zonas húmedas catalogadas como "Laguna de San Marcos", el "Embalse de Santa Teresa" y las "Lagunillas de Hoyamoros", y la Zona de Importancia para la Conservación de la Cigüeña Negra que incluye a casi toda la comarca, contando además con 11 zonas declaradas como "Área Crítica de Cigüeña Negra".

A nivel comunitario, destacan la multitud de zonas de la Red Natura 2000 (ZEPAs y LICs) entre los que nombramos los que no tienen la protección autonómica: el "Río Alagón y sus afluentes", el "Río Tormes y sus afluentes", y el "Valle del río Cuerpo de Hombre".

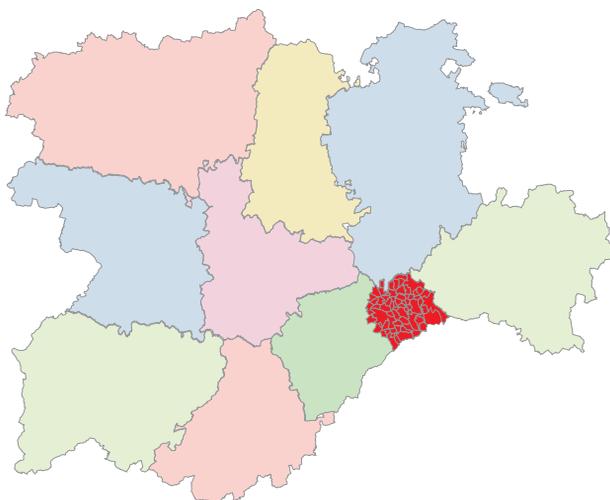
Finalmente, y como reconocimiento a nivel internacional, el comité MAB (Man & Biosphere) de la UNESCO, ha declarado recientemente (octubre de 2006) toda la comarca "Sierras de Béjar y Francia" y algunos pueblos aledaños "Reserva de la Biosfera".

NORDESTE DE SEGOVIA

Localización.

La Comarca Valles Rianza – Duratón (Nordeste de Segovia) de 1.727 Km² y 57 municipios está enclavada en el extremo oriental de la provincia de Segovia.

Municipio	Población	Municipio	Población
Alconada de Maderuelo	45	Honrubia de la Cuesta	68
Aldealcorvo	24	Languilla	127
Aldealengua de Santa María	71	Maderuelo	155
Aldeanueva de la Serrezuela	41	Montejo Vega de la Serrezuela	194
Aldehorno	71	Moral de Hornuez	92
Aldeonte	96	Navares de Ayuso	93
Ayllón	1.233	Navares de Enmedio	184
Barbolla	215	Navares de las Cuevas	30
Bercimuel	84	Pajarejos	42
Boceguillas	588	Pradales	69
Campo de San Pedro	358	Prádena	548
Carrascal del Río	197	Riaguas de San Bartolomé	90
Casla	151	Riaza	1.898
Castillejo de Mesleón	143	Ribota	35
Castro de Fuentidueña	83	Riofrío de Riaza	59
Castrojimeno	42	San Pedro de Gáillos	337
Castroserna de Abajo	50	Santa Marta del Cerro	53
Castroserracin	47	Santo Tomé del Puerto	321
Cedillo de la Torre	123	Sebúlcor	273
Cerezo de Abajo	175	Sepúlveda	1.293
Cerezo de Arriba	208	Sequera de Fresno	56
Cilleruelo de San Mamés	47	Sotillo	39
Condado de Castilnovo	114	Torreadrada	121
Corral de Ayllón	100	Urueñas	111
Duruelo	140	Valdevacas de Montejo	31
Encinas	68	Valle de Tabladillo	153
Fresno de Cantespino	274	Ventosa y Tejadilla	39
Fresno de la Fuente	74	Villaverde de Montejo	56
Grajera	107		





Medio físico

El Nordeste de Segovia se articula entorno a tres grandes conjuntos: La Sierra, La Serrezuela o Sierra de Pradales y la depresión de Entre-sierras.

La Sierra agrupa tres partes diferenciadas: *Somosierra*, *Sierra de Ayllón* y *Piedemonte*.

La zona de Entre-sierras es una llanura con características homogéneas, hasta ser interrumpida al oeste por el Macizo de Sepúlveda. Está enclavada en el páramo donde se encajan las cuencas fluviales. Relieve suave, modelado de campiñas, con altitudes que rondan los 1.000 m., conforman una unidad natural donde la actividad humana tradicionalmente ha combinado la agricultura cerealista con la ganadería ovina.

La Serrezuela comienza al oeste enlazado con la Sierra a través del Macizo de Sepúlveda, prolongándose en dirección nordeste por casi todo el norte de la comarca, basculando hacia el río Duero. Alternan los terrenos de bosque, pastizal y tierras de labor.



Hoces del Rio Riaza

Climatología

Desde el punto de vista climático podemos diferenciar dos zonas:

La Sierra con un mayor régimen de lluvias y temperaturas algo más duras en invierno, presenta un clima húmedo con falta moderada de agua.

La zona de Entre-sierras con menor pluviosidad y temperaturas más elevadas en verano, corresponde a un clima semiárido con pequeño o

ningún exceso de agua, centrándose el periodo seco en los meses de julio y agosto, siendo mayo y noviembre los meses de mayor pluviosidad.

Una importante característica del clima de la comarca es sin duda la distribución de las precipitaciones a lo largo del año correspondiendo las máximas al otoño y la primavera, con una sequía estival. El periodo seco es más corto en la sierra de 2 a 2,5 meses mientras que en el resto pueden alcanzar los 3,5 meses.

Toda la comarca participa de los caracteres generales del clima de la región con una oscilación térmica estacional muy grande, entre 18°-20° C. Se producen fuertes descensos de temperatura en invierno, con heladas tardías (abril- mayo) y heladas tempranas (octubre) dejando un periodo libre de heladas de cuatro o cinco meses en el Centro y Serrezuela, en las zonas más altas este periodo se reduce a dos o tres meses.

Esta característica limita los cultivos, perjudica la germinación e inhibe el periodo vegetativo de las plantas por lo que la agricultura de la comarca se dedica casi exclusivamente a cultivos herbáceos, extensivos y en la zona más fría no aparecen tierras de labor.

Las temperaturas medias de verano en julio - agosto alcanzan valores próximos a los 22°-23° C pudiendo alcanzar los 35° C no superando la media de las máximas los 30° C. Los inviernos son largos y fríos siendo la media de 3°- 4° C en los meses de diciembre y enero, alcanzándose temperaturas bajas absolutas de -10° C.

Los vientos dominantes se producen en las estaciones de máximas lluvias, que proceden del Oeste y del Suroeste, paralelos al Sistema Central, también pueden cruzar la sierra por los collados, con direcciones N-S aportando humedad a las masas forestales que se enclavan en los mismos. Los escarpes originados por los encajonamientos de los cursos de agua han creado un microclima que permite aprovechamientos agrícolas específicos.

Espacios Naturales.

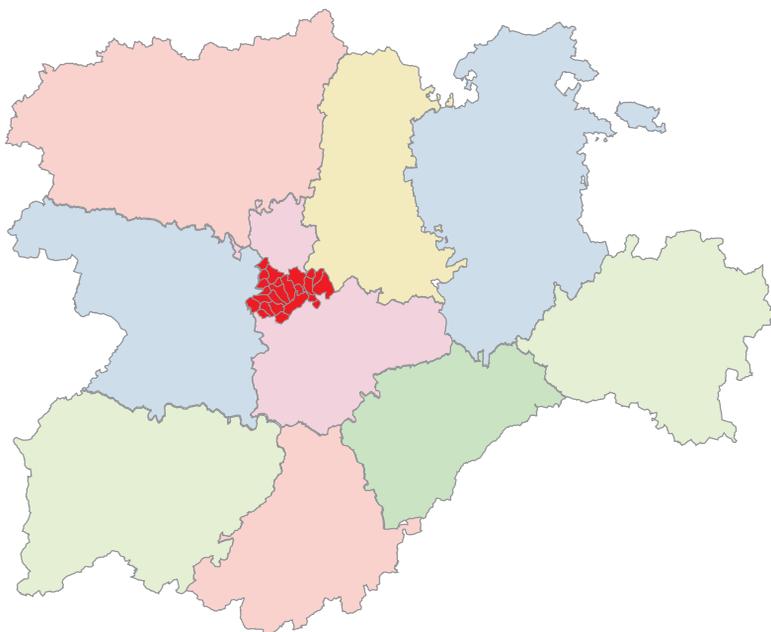
Los principales espacios naturales de esta comarca son los Parques Naturales de las Hoces del Río Riaza y las Hoces del Río Duratón, además de estas figuras destacan otros como el Espacio Natural del Hayedo de La Pedrosa, el acebal de Prádena, los encinares de Cerezo de Abajo, El Negrodo y Saladaña de Ayllón y los sabinars de Prádena y Hornuez.

TIERRA DE CAMPOS

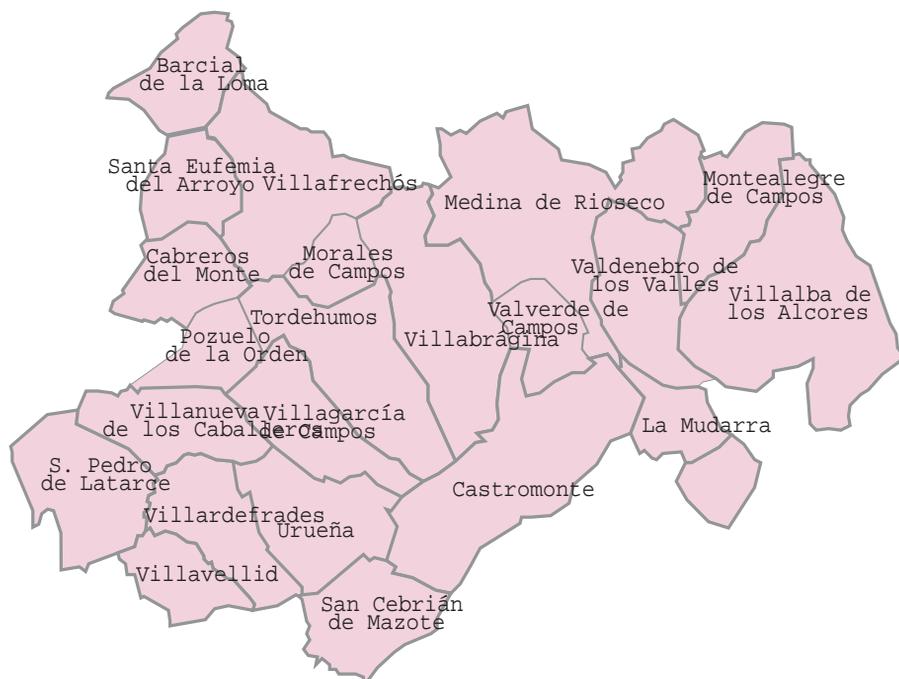
Localización

Esta comarca se extiende entre la mitad meridional de la región de Tierra de Campos y la franja de Montes Torozos que atraviesa la provincia de Valladolid, con un total de 979 Km² y 22 municipios.

Municipio	Población	Municipio	Población
Barcial de la Loma	155	Tordehumos	542
Caberos del Monte	91	Urueña	212
Castromonte	401	Valdenebro de los Valles	215
Medina de Rioseco	4.962	Valverde de Campos	112
Montealegre de Campos	138	Villabrágima	1.201
Morales de Campos	187	Villafrechós	514
Mudarra (La)	238	Villagarcía de Campos	435
Pozuelo de la Orden	73	Villalba de los Alcores	533
San Cebrián de Mazote	206	Villanueva de los Caballeros	249
San Pedro de Latarce	637	Villardefrades	244
Santa Eufemia del Arroyo	132	Villavellid	72



Tierra de Campos es una gran llanura de relieve alomado que alberga uno de los ecosistemas más llamativos de Europa, la estepa cerealista, resultado de la acción del hombre al cultivar e ir ganando terrenos para



la agricultura y la ganadería, caracterizada por la escasez de vegetación natural y una fauna singular entre la que destacan aves como la avutarda. Los Montes Torozos rompen dando paso a mayores altitudes y características geográficas más diversas, entramados de riachuelos, arroyos y manantiales que riegan las tierras de montes ancestrales.

Esta es una tierra agrícola por excelencia, principalmente de secano y cerealista (cebada, trigo y avena) donde aparecen otros cultivos como leguminosas o girasol. Los regadíos ocupan porciones más restringidas, dando lugar a remolacha, maíz, alfalfa o vezas.

Medio físico.

Existen en la comarca dos formas de relieve claramente diferenciadas: la que corresponde a Tierra de Campos y la de Montes Torozos.

Predominan las planicies porque en Tierra de Campos los cursos apenas han excavado un cauce, el relieve es una llanura donde apenas destacan los interfluvios.



Campos de cereal en el momento de la cosecha

Las características geomorfológicas de Tierra de Campos son relativamente homogéneas, al presentar accidentación solamente en los alrededores de Medina de Rioseco, en la campiña consecuencia del retroceso del borde de la paramera. Las campiñas terracampinas pueden alcanzar 780 metros.

En los Montes Torozos los páramos se distinguen por formas de relieve muy características: su superficie es la típica horizontal del páramo, accidentada en tramos por la cabecera de los valles, con fuerte pendiente y cerros testigos propios de las parameras.

Sobre materiales litológicos, en las campiñas encontramos arcillas más o menos arenosas, arenas y gravas, mientras que en los páramos apreciamos margas y calizas.

Tierra de Campos está constituida fundamentalmente por arcillas, razón por la cual su topografía es más homogénea. También encontramos margas en las cuestas: su capacidad de hidratación, aumenta su peso y tienden a deslizarse por gravedad. Esta es la razón por la que es tan importante el mantenimiento de vegetación en las cuestas, para que sujeten el terreno y no se produzcan deslizamientos de materiales.

Climatología

El clima de la provincia de Valladolid es continental de ámbitos mediterráneos, con largos y fríos inviernos, veranos calurosos y precipitaciones muy moderadas e irregulares. En nuestra comarca hay cinco meses con temperaturas medias inferiores a 10 °C y tres con medias inferiores a 5 °C.

Así, el periodo sin heladas queda limitado a Junio, Julio, Agosto y Septiembre, lo que significa que la vida vegetativa queda paralizada prácticamente entre mediados de Noviembre y mediados de Marzo y que las plantas están expuestas a serios riesgos de helada durante su periodo de floración.

El verano se caracteriza por la fuerte oscilación térmica entre el día y la noche de hasta 18 °C en los dos meses de julio y agosto.

Junio y Septiembre corresponden en realidad a la corta primavera y otoño de la comarca que puede prolongarse hasta mediados de los meses de Mayo y Octubre, más cercanos en comportamiento al invierno que a la primavera o al otoño.

La formación de nieblas persistentes, que pueden durar días determina una fuerte acumulación de frío. Además, la frecuencia de situaciones despejadas determina un índice de precipitaciones moderado con entre 400 y 500 mm. de precipitaciones al año.

Sin el factor de la fuerte continentalidad, nuestra provincia podría recibir más abundancia de precipitaciones durante el invierno, pero es también su latitud, precisamente, lo que en el verano sitúa el territorio provincial al abrigo de las perturbaciones y lejos de sus vías de paso, determinando la aridez estival que es la causa del déficit hídrico.

A este hecho, se añade durante el resto del año, el factor de aislamiento entre montañas. Nuestra provincia queda a la sombra de importantes relieves montañosos que hacen descargar los frentes, creando un área seca tras ellos. Prueba de ello es que el Norte y Noroeste de la provincia quedan a la sombra de los relieves del sistema Galaico- Leonés y del Norte de Portugal.

Así, las consecuencias ecológicas de este clima resultan muy limitadas para las especies vegetales que requieren humedad o temperaturas moderadas.

Espacios naturales

En el territorio Campos y Torozos se encuentran dos ZEPAs, una de ellas es la ZEPA de “Tierra del Pan”, la ZEPA de la “La Nava – Campos Sur” y el LIC “Montes de Torozos y Páramos de Torquemada – Astudillo”.

La ZEPA de “Tierra del Pan” se extiende por la provincia de Zamora (mayoritariamente) y Valladolid (en segundo lugar), con una superficie de 14.585 Has.

La ZEPA de “La Nava - Campos Sur” tiene una superficie de 39.210 Has. y se extiende por las provincias de Palencia (con más extensión) y Valladolid. En relación a los municipios de Campos y Torozos, forman parte de esta ZEPA Medina de Rioseco (762 Has.), Montealegre (3.357 Has.), Valdenebro de los Valles (1.011 Has.) y Villalba de los Alcores (371 Has.).

El LIC “Montes Torozos y Páramos de Torquemada – Astudillo” es un LIC de 22.982 Ha, encuadrado entre las provincias de Burgos, Palencia y Valladolid. Los municipios del territorio Campos y Torozos que forman parte de este LIC son Castromonte (1.494 Has.), Medina de Rioseco (292 Has.), Tordehumos (846 Has.), Uruña (604 Has.), Villabrágima (1.052 Has.), Villagarcía de Campos (873) y Villalba de los Alcores (2.504 Has.).

TENTUDÍA

Localización

Tentudía es la comarca extremeña de menor latitud, es decir la más meridional de la región, ocupando el borde centro-sur de la provincia de Badajoz. Al sur limita con las provincias andaluzas de Huelva y Sevilla, al lado oriental con la comarca de la Campiña Sur, al occidente con la comarca Sierra Suroeste y al norte con la comarca Zafra Río Bodión.

La comarca tiene forma triangular, con una extensión de 1.283 Km², y un total de 9 municipios con 22.142 habitantes en 11 localidades..

Municipio	Población	Municipio	Población
Bienvenida	2.349	Monesterio	4.413
Bodonal de la Sierra	1.174	Montemolín (Pallares y	
Cabeza la Vaca	1.579	Santa María de Navas)	1.582
Fuente de Cantos	5.068	Segura de León	2.208
Fuentes de León	2.674		



Medio Físico

Desde el punto de vista geológico, tanto los terrenos serranos como los de la penillanura se asientan sobre el antiguo macizo herciniano de la meseta, más concretamente sobre la zona geológica conocida por Ossa-Morena, que por su parte tiene como límite el eje Badajoz-Córdoba. Esta parte del macizo hespérico se caracteriza por la existencia de amplias áreas en las que afloran materiales precámbricos y por una densa red de fracturas y zonas de cizallas con direcciones que varían entre W-NW, E-SE y NW-SE. Las rocas ígneas son frecuentes pero no extensas.

En el relieve de Tentudía, encontramos dos unidades geomorfológicas distintas: la sierra y la penillanura. En la **sierra** predomina la tectónica de plegamiento y el relieve es de tipo apalachiense, de montañas de formas suaves. Se da una erosión diferencial entre materiales duros y blandos, cuarcitas o granitos y pizarras y un encajamiento de la red fluvial. El relieve se presenta por lo común conformando cadenas montañosas en la dirección armoricana, NW-SE.

La **penillanura** forma parte de la gran macrounidad extremeña y la conforman las tierras de Bienvenida, Fuente de Cantos, Montemolin y el extremo noreste de Segura de León. El relieve presenta formas alomadas y muy suaves por la ausencia de anticlinales importantes. Los materiales predominantes son los granitos, los gneises y, sobre todo, las pizarras, cuyos pliegues verticales arrasados originan en puntos concretos los llamados dientes de perro, que sobresalen entre los sedimentos de



Cerdos en montanera en las dehesas de Tentudía.

la erosión y que pueden verse, por ejemplo, en algunos lugares entre Segura de León y Fuente de Cantos.

En cuanto a los **suelos**, debido al tipo de roca madre, generalmente silíceas, y al carácter abrupto de gran parte del territorio, los suelos son pobres y con escasa capacidad de retención de agua, salvo algunas excepciones.

Los **ríos**, en el territorio de la comarca de Tentudia se encuentra la divisoria de aguas de las cuencas del Guadalquivir y Guadiana. La red hidrográfica está articulada por los ríos Ardila y Viar principalmente, el primero de los cuales vierte sus aguas al Guadiana y el segundo al Guadalquivir, y ambos en su curso alto. Entre los afluentes del Ardila destacan el Bodión y el Arroyo del Sejo, y entre los del Viar, el Vendaval. En la parte meridional de la zona, las riveras de Montemayor y Cala drenan hacia la cuenca del Guadalquivir, y el arroyo del Sillo, por el oeste, hacia el Guadiana.

Los ríos y arroyos se caracterizan por un régimen exclusivamente pluvial y una marcada estacionalidad, con largos periodos de estiaje.

La **vegetación** característica de la zona de sierra es la del bosque esclerófilo mediterráneo, con la predominancia de las especies termófilas. Estas especies del bosque mediterráneo las encontramos fundamentalmente en la unidad de Sierra Morena, donde por la acción humana (agrícola, ganadero y forestal) ha sido transformado en dehesas, ecosistema más representativo de la comarca. La encina, en mayor medida, y el alcornoque son los árboles que juegan un papel trascendental en la ecología de ese sistema de explotación. Es de destacar la presencia de bosques de castaños, que constituyen una excepción en el sur de la provincia de Badajoz, y el de robledales como una originalidad biogeográfica que junto a los de Sierra Morena Oriental y Sierra Nevada, son los más meridionales de Europa.

En la penillanura es la pseudoestepa cerealista y de pastizales, que surge debido a la tendencia al monocultivo de herbáceas (trigo, cebada, avena...) y a la completa supresión de la vegetación autóctona para permitir la existencia de grandes extensiones de pastos para la alimentación del ganado.

Climatología

El **clima** de la zona es de tipo mediterráneo continental, caracterizado por una fuerte estacionalidad, de veranos secos y calurosos e inviernos suaves, concentrándose las lluvias en invierno-primavera. La zona de

estudio se sitúa en el piso mesomediterráneo, aunque en algunas áreas de la penillanura presente síntomas termomediterráneos y en la zona de la Sierra de Tentudía, sobre todo, sea de tipo supramediterráneo.

La temperatura media anual está entre los 14,2 ° C y los 15,7° C, la media de las máximas entre los 20,7° C y los 22° C y la media de las mínimas entre los 7,7° C y los 10,5° C. Las precipitaciones aumentan a medida que nos acercamos a la Sierra Morena y oscilan entre los 500 y los 900 mm de media anual.

Espacios Naturales

Entre los valores naturales de la comarca, destacan las cuevas de Fuentes de León, declaradas como espacio natural protegido, por la Junta de Extremadura con la figura de "Monumento Natural". Se trata de un complejo cárstico integrado por siete cavidades naturales (cinco cuevas y dos simas), entre ellas destaca la Cueva del Agua, declarada por la Red Natura 2000 como Lugar de Interés Comunitario (LIC), por la colonia de murciélagos que en ella albergan. Además de las cuevas, están registrados en la Red de Espacios Naturales de Extremadura (RENPEX), en la categoría de "Parque Periurbano de Conservación y Ocio" hay que mencionar en el municipio de Cabeza la Vaca, La Pisá del Caballo. Otra figura de protección presente en Tentudía, es el "Árbol Singular" denominado el Alcornoque de los Galaperales en el municipio de Bodonal de la Sierra.

Con respecto a lo recogido en la Red Natura 2000, además de la Cueva del Agua mencionada anteriormente, están registrados como Lugares de Interés Comunitario, la cuenca del Ardila Alto por la presencia del tamujo (*Securinega tinctoria*) como endemismo, así como, la Sierra de Bienvenida por ser considerada una reliquia de bosque mediterráneo.

En lo que respecta a las Zonas de Especial Protección de Aves (ZEPA) en el municipio de Fuente de Cantos encontramos la del Cernicalo Primilla.

Además en la comarca de Tentudía contamos con Áreas Importantes para las Aves (IBA's) entre las cuales, mencionamos la 268 correspondiente a Fuente de Cantos-Montemolin, con 49000 ha., importante para la observación de aves esteparias.

BLOQUE II:

METODOLOGÍA DE TRABAJO

FORMACIÓN

El punto de partida del proyecto antes de iniciar el trabajo de campo, en cada una de las comarcas participantes, ha sido la elaboración de una metodología común a partir de una formación dirigida a tal efecto, en la que se contó con diferentes colaboradores que han dedicado gran parte de su vida laboral a trabajar sobre el mantenimiento de la biodiversidad agrícola.

La formación se realizó en Amayuelas de Abajo (Palencia) entre los días 18 y 21 de junio de 2004. Este curso, sirvió a la vez para recopilar toda la documentación y experiencias que se están llevando a cabo actualmente en la recuperación de la biodiversidad agrícola y forestal.

El objetivo general del curso fue que cualquier persona interesada en el mantenimiento y el uso de la biodiversidad agrícola y forestal, pudiera empezar a trabajar con unos criterios básicos de metodología que ya se habían puesto en práctica en otros territorios.

Así hemos conocido las experiencias de:

- (1) Manolo Zapata de la Cooperativa "La Verde" dedicada a la producción ecológica en la Sierra de Grazalema en Cádiz, con 20 años de experiencia en la recogida, caracterización, selección y comercialización de variedades locales.
- (2) María Carrascosa que nos explicó un proyecto de recuperación de biodiversidad local con campesinos de Brasil.
- (3) Elena Sauca de Ekonekazaritza, de Euskadi, donde con fondos europeos de un programa Interreg, realizan experimentos comparativos de variedades locales y comerciales para el uso de semillas en la agricultura ecológica. Los resultados en muchos casos son muy favorables a los cultivares locales.
- (4) Juan Manuel González que nos presentó la Red de semillas de Andalucía "Cultivando biodiversidad" de reciente creación.
- (5) Diego Urdaibayen que nos contó la experiencia de Navarra dentro de un programa Interreg para la recogida y el uso de variedades locales en agricultura ecológica.
- (6) Federico Varela del Centro de Recursos Fitogenéticos de Alcalá de Henares que nos explicó el funcionamiento de nuestros bancos de germoplasma.
- (7) Remedios Alarcón del Instituto Madrileño de Investigaciones Agrarias (IMIA) que nos expuso su trabajo en la recogida de especies silvestres para la alimentación.

Una vez conocidas estas experiencias se realizaron diferentes mesas de trabajo:

- Conocimiento del territorio, moderada por Federico Varela del INIA
- Acercamiento a la población, moderada por Manolo Zapata y Rufino Acosta (Antropólogo).
- Tratamiento de la información, moderada por Juan José Soriano de la Dirección General de Agricultura Ecológica de Andalucía.
- Posibilidades y elección de variedades locales para consumo local, moderada por Pablo González de la Asociación de consumidores "La Ortiga" de Sevilla.
- Creación de un banco local de semillas, moderada por Juan Manuel González de la Red Andaluza de Semillas.

Además de esta formación inicial durante el desarrollo del proyecto los técnicos visitaron el Centro de Recursos Fitogenéticos de Alcalá de Henares, el Instituto Madrileño de Investigaciones Agrarias, el Centro Nacional de Mejora Forestal "El Serranillo", el Centro de conservación de plantas cultivadas del Parque Natural de la Garrotxa, y asintieron a la I Feria Andaluza de la Biodiversidad (Septiembre de 2004), a la V Feria de la Biodiversidad Cultivada en Manresa, a la Feria Ecoviure de Agricultura Ecológica (Octubre 2004) y a la I y II Feria Hispano Lusa de Productos Ecológicos en Zamora (Octubre 2004 y 2005).

A través de las diferentes experiencias y del trabajo en grupo se consiguió una visión global de los diferentes procesos y prácticas válidas para la recuperación de las variedades locales y del conocimiento asociado a estas, fijándose unos criterios y formas de trabajo comunes que sirvieron como base para comenzar el desarrollo del proyecto en cada uno de los territorios.

Tras la formación los técnicos elaboraron un dossier recogido en un CD con el siguiente contenido:

Módulo I: Conocimiento del territorio

Módulo II: Normativa y legislación que afectan al proyecto. Otras vías de financiación

Módulo III: Recogida de información

Módulo IV: Puesta en valor del proyecto

METODOLOGÍA DE TRABAJO

Una vez fijados los contenidos del trabajo a realizar cada uno de los Grupos fijó una metodología adaptada a sus medios y territorio para el desarrollo del trabajo de campo, que se plasma a continuación:

EN SANABRIA, CARBALLEDA Y LOS VALLES

Estrategias de contacto

Se han utilizado varias, como:

A través de un conocido: Es una buena forma de contactar con personas individualmente, conocemos a alguien en una determinada localidad a la que explicamos el proyecto, concertamos una entrevista con esa persona para recoger información sobre sus cultivos y los de sus vecinos y amigos. Vamos a sus huertas y nos facilitan toda la información y material que les demandamos. El trato es muy personal y se crea un clima de confianza muy agradable.

Alguien representativo del pueblo: Es un hecho que los alcaldes y secretarios de los ayuntamientos de la comarca se conocen entre ellos, el de nuestra localidad nos acerca al de alguna zona en la que no tengamos contacto directo y éste es el que nos presenta a agricultores y hortelanos de su ayuntamiento. Hemos observado que la relación es en principio algo más fría, parece más oficial, algunos incluso desconfían, es tarea nuestra ganar terreno y confianza.

Reuniones: Concertar reuniones a través de las Asociaciones o Ayuntamientos tiene la ventaja de que nos acerca en una sola visita a un grupo de gente más o menos numeroso, el inconveniente es que en un principio el clima puede ser algo tenso (¡qué nos irán a contar estos!) en este caso puede ser muy conveniente un guión inicial. Cuando se rompe el hielo se puede sacar mucha información, ya que se recuerdan cosas y casos unos a otros, enriqueciendo la comunicación inicial, asimismo es más sencillo recolectar material, ya que nos lo acercan a un mismo punto.

Mercados: En la zona de Sanabria, Carballeda y Los Valles tenemos “el mercado”, punto de encuentro de toda la comarca los lunes por la mañana en El Puente de Sanabria. Están representados todos los pequeños agricultores y horticultores de la zona que venden los productos fruto de su trabajo en pequeños puestos o a través de comerciantes del gremio, además es un buen punto de contacto con la gente que tiene pequeñas huertas para autoconsumo, el gran tesoro para este proyecto, pues son los que conservan y mantienen vivas las semillas que cultivaban sus padres.

Mediante el Autobús Inglés adaptado como stand móvil para asistir a ferias y dar a conocer proyectos desarrollados por el Leader + en nuestro territorio se planificaron diferentes salidas a diversas localidades en las que mostramos varios paneles con muestras de semillas hortícolas y



Entrevista en Sanabria con Elicia.

silvestres recogidas en la zona y explicamos el proyecto, se consiguió contactar con multitud de informantes.

Recogida de información

Desarrollo de las entrevistas

Material utilizado: Desde el inicio del trabajo en Sanabria descartamos la grabadora, sólo la hemos utilizado con las personas a las que nos une una relación especial, y únicamente para recoger respuestas y determinadas canciones. Observamos que nuestros interlocutores desconfiaban en el momento en que sacábamos algún aparato, con las fotos hubo incluso quien nos comentó que no quería que le “robaran la imagen”, por lo tanto optamos por “papel y boli” previo permiso del interlocutor.

Guión: Como se ha visto en el apartado de estrategias de contacto, los encuentros no siempre se han desarrollado en las mismas condiciones, por lo tanto en nuestro caso no se puede hablar de una forma predeterminada de encarar las entrevistas. No obstante se ha recogido la información acordada en el guión para las entrevistas.

Dinámica: Ha resultado muy variable, en los diálogos con una sola persona depende de su carácter y de cómo hemos contactado con ella, una vez ha sido un sola entrevista y muy corta, otras hemos vuelto hasta en dos ocasiones para herborizar y ver las plantas en distintos estados de desarrollo. En las reuniones con varias personas ha dependido de las localidades, en general suelen ser desenfadadas y muy fructíferas, con un intenso intercambio de información y casi siempre con recogida de algunas variedades tradicionales. No obstante ha habido alguna ocasión en que hemos optado por disolver la reunión y relacionarnos con los participantes individualmente.

Manejo de semillas

Forma de recogida: Se optó por sobres de papel para recoger las semillas, teniendo en cuenta que sólo recogíamos unas muestras de las variedades autóctonas y silvestres. Cuando el tamaño no nos lo ha permitido las hemos recogido en bolsas pasándolas inmediatamente a tarros. En el caso de recoger frutos, procedíamos a la extracción húmeda o seca y a la selección de las semillas cuando éstos alcanzaban la maduración apropiada. Las de diversas plantas silvestres las fuimos separando a lo largo del invierno.

Conservación: Dada la duración del proyecto y la viabilidad de las semi-

llas, no nos planteamos en un principio una forma específica de conservación inmediata. Dentro de los sobres y tarros se pueden llegar a conservar a una temperatura y humedad adecuadas más de cuatro años.

Utilización posterior: Según iban surgiendo las reuniones y entrevistas nos dimos cuenta de que la gente tenía verdadero interés en recuperar el cultivo de ciertas especies que habían perdido y surgió la idea del intercambio, les facilitamos semillas de una determinada variedad a cambio de un pequeño montón de la misma una vez cultivada. Con ello salvamos a la semilla de la degradación que sufriría sin el cambio de terreno al tiempo que se recupera su cultivo. Por otro lado la recuperación y puesta en marcha del jardín de "EL Fenal" como Centro de la Biodiversidad Agrícola y Forestal ha permitido plantar allí todas las especies recolectadas amén de crear un pequeño jardín botánico. Se han conseguido semillas de prácticamente todas las plantas sembradas, quedan guardadas en tarros para su posterior intercambio y sembrado en próximas temporadas, manteniéndolas así vivas. Las variedades de frutales se han injertado en temporada.

Tratamiento de la información

Toda la información recogida en los cuadernos de campo se pasó a soporte informático, para posteriormente incorporarse a la Base de Datos común del proyecto de cooperación.

EN LA SIERRA DE BEJAR Y FRANCIA

Primeros contactos.

Se ha empleado la metodología común de trabajo que se consensuó en las jornadas de formación, basada en los preceptos de la Investigación de Acción Participativa. Fundamentalmente esto quiere decir que la metodología se trata como un proceso dinámico y participativo. La estructura preconcebida de cómo se va a llevar a cabo el trabajo, se adapta a las peculiaridades socioeconómicas y ambientales durante toda la vida del proyecto.

Tanto en la parte de recuperación de biodiversidad agrícola, como en la silvestre y forestal se comenzó por un planteamiento de la prospección, empleando la cartografía disponible, a fin de que el muestreo inicial de las entrevistas fuese lo más completo posible. Por otro lado, se planteó una estrategia de cómo aterrizar el proyecto en la zona, es decir, con qué personas empezar a contactar para que abriesen las puertas de la

mayoría de informadores, y no las cerrasen, puesto que el modo en que se llega a una zona y las personas con que se entablan las primeras conversaciones puede condicionar el resto del proyecto, según la influencia que ejerzan estas en el resto de la sociedad.

Pronto se comprendió que en las Sierras de Béjar y Francia hay dos cuestiones clave en relación con la prospección. En primer lugar, que tanto las variedades autóctonas y locales, como el conocimiento etnobotánico asociado a estas y a las plantas silvestres y forestales estaba en manos de agricultores y agricultoras de una elevada edad. En segundo lugar, que realizando tan solo entrevistas individuales era muy probable que se escapase alguna variedad o conocimiento general interesante. Además el proceso se alarga demasiado y teniendo en cuenta la grave crisis con que nos encontramos con respecto a la erosión genética de los cultivos y a la erosión del saber de nuestros agricultores mayores, que son los que aún atesoran el saber necesario para su uso, era preciso optimizar nuestro trabajo para lo cual fuimos derivando nuestro objetivo a reuniones iniciales de grupo al llegar por vez primera a los municipios.

Se comenzó contactando con las asociaciones de mayores de cada pueblo (que en esta comarca son muy dinámicas y están abiertas a este tipo de proyectos), para lo cual recibimos la ayuda de los CEAS, y de ahí a concertar reuniones. En otras ocasiones, eran los contactos existentes los que ayudaban a programar estas reuniones colectivas. Con esto se ganó en eficiencia, tanto en tiempo, como en garantía de no olvidar ningún cultivo, ningún campesino sabio, ni ningún conocimiento tradicional sobre la biodiversidad. Resultaba muy exitoso puesto que entre varias personas el recordar cuestiones del pasado, además de ser más fácil, era muy emotivo y reconfortante para los informantes. De estas largas e interesantes conversaciones también salieron otros muchos contactos de interés, a los que luego se visitaba (efecto “bola de nieve”).

Desarrollo de las entrevistas

Se utilizó la grabación digital de conversaciones semidirigidas. Esto es, conversaciones abiertas que giran en torno a un guión que confeccionamos para estructurar en la memoria del técnico la información que vas buscando.

Nunca se impuso la hora de finalizar, intentando no interrumpir en sus quehaceres. En general, sobretudo en las reuniones colectivas, las entrevistas fueron de más de una hora, animadas por la buena disponibilidad e interés por parte de los informantes y por una conversación que mejoraba con el intercambio de información y la confianza.



Entrevista grupal en en San Miguel de Valero (Sierra de Bejar y Francia).

En la mayoría de las ocasiones las entrevistas estuvieron centradas o bien en la prospección de variedades locales y conocimiento agronómico asociado a ellas, o bien en la prospección de conocimiento sobre aprovechamientos y manejos etnobotánicos de las plantas silvestres y forestales, puesto que si no las conversaciones se confundían y se hacían demasiado extensas, pudiendo cansar a nuestros informantes.

Además de la grabación, se anotaron en cuaderno de campo, los datos más importantes, por seguridad.

En el caso de las entrevistas para la recuperación del conocimiento etnobotánico, se llevaban frecuentemente guías botánicas para ayudar a los informantes en la descripción de las plantas. En este sentido se elaboró un herbario básico con distintas especies de interés etnobotánico.

Lo que realmente resultó exitoso en las entrevistas etnobotánicas fueron los paseos, bien cerca de sus pueblos se encuentran esas plantas a las que se les ha dado un aprovechamiento y manejo etnobotánico. Al ver las plantas, a los informantes les resultaba más fácil recordar esos usos y manejos.

En el caso de la recuperación de variedades locales y el conocimiento asociado a ellas, en segundas entrevistas se intentaba conocer sus huer-tos para recoger información sobre cultivo y manejo de estas variedades.

Manejo del material y la información

Preferiblemente al día siguiente, se llevaba a cabo el trabajo de gabinete, transcribiendo la información a hojas de excel, intentando apuntar detalles e incluso transcribir literalmente dichos y frases de interés.

Las semillas recogidas se limpiaron y clasificaron asignándole un número de referencia básica para su posterior tratamiento. Después se guardaron en tarros herméticos de cristal con una bolsita de gel de sílice para su desecación. Tras dos semanas, se consideran las semillas bien desecadas y listas para su almacenaje en el banco de semillas, una cámara que conserva las semillas a -18°C , manteniendo más tiempo su capacidad germinativa.

EN EL NORDESTE DE SEGOVIA

El Proyecto Desemillas desarrollado en la comarca Nordeste de Segovia, Valles Rianza- Duratón, ha seguido en todo momento las pautas marcadas en el curso de formación realizado al inicio del proyecto, al igual que en el resto de comarcas.

A lo largo del curso, fueron varias las estrategias propuestas para sacar el mayor rendimiento posible al trabajo de campo. En las primeras salidas de campo, los técnicos del proyecto probaron algunas de las alternativas planteadas, decantándose en la mayoría de los casos por la técnica denominada "poli bueno-poli malo".

En las entrevistas de campo, al menos asistían dos técnicos, adoptando cada uno de ellos papeles diferentes: Uno se ocupaba de dirigir la conversación, mientras el otro, casi sin intervenir en el diálogo, iba registrando toda la información de forma manual, a la vez que realizaba algunas fotos y observaba tanto el entorno como el comportamiento del informante, de cara a próximas visitas.

Antes del acercamiento a la localidad donde se iba a realizar la prospección de campo, se procuraba recabar información previa de la gente con la que se podría hablar, así como una visión general de la realidad del pueblo. No se solía acudir con cita previa, presentándonos sin más y empezando a dialogar con los vecinos o con algún conocido; en ambos casos la gente ha facilitado, sin dudar, la localización de la persona más experta en el tema; en nuestros pueblos todos se conocen. Así, y poco a poco empezando por un pueblo, se amplía el abanico de informantes hasta

completar la comarca. Se va tejiendo una red de araña en la que al final observamos que todos los pueblos tienen o tuvieron conexión entre ellos.

Tras las primeras visitas se realizaron visitas concertadas posteriores con los informantes más interesantes para entrevistas más profundas.

Un aspecto muy importante del trabajo de campo, es el trato con la gente mayor, deseosa de hablar en todo momento, aunque sea del tiempo, mostrándose en todo momento muy abierta a colaborar y compartir toda su experiencia y conocimiento sobre temas que piensan que ya no interesan a nadie.

Las entrevistas se han comenzado explicando el contenido del proyecto aunque en muchas ocasiones, por el boca a boca, la gente ya sabe lo que se está haciendo, para continuar con el guión de entrevista pre-determinado.

Ha ayudado mucho el hecho de realizar la entrevista en el campo; como se ha comprobado en otros territorios, bien sea en la huerta, un prado, un bosque, o en tierras de cultivo; normalmente así se obtiene más información que si se desarrolla en un lugar cerrado fuera del ámbito del tema de conversación. También es conveniente enseñar muestras de material (semillas, fotos, pliegos de herbario, material fresco, etc), aunque tampoco es bueno centrar la charla únicamente en el material que les enseñamos, pero sí refrescarles la memoria.

Normalmente no se ha entrevistado a más de dos persona a la vez, ya que se hace bastante complicado seguir una conversación más o menos ordenada y de provecho. En algunas ocasiones se han realizado charlas/conferencias/coloquios abiertos a todo el pueblo, para después hablar o concertar una entrevista posterior por separado con los que parecían ser los más interesantes.

TIERRA DE CAMPOS

Estrategia de contacto

Las primeras tomas de contacto fueron a través de los Ayuntamientos, se habló con los responsables: alcaldes, alguaciles, secretarios, explicándoles el proyecto. Ellos organizaban una reunión en el pueblo con las personas que creían que nos podrían ayudar o nos ponían en contacto con ellas y las convocábamos. En general la aceptación fue buena.

Se contactó con grupos de 3, 4 personas, normalmente agricultores, pastores y hortelanos mayores del pueblo que proporcionaban la información o daban nuevos contactos.

Casi todos los entrevistados coincidían en la información sobre formas y manejo de cultivos tradicionales constatando la ausencia de dichos cultivos en la comarca.

Se elaboraron trípticos de información del proyecto que se distribuyeron por los pueblos, no han tenido mucho efecto, concluyéndose que a la población que se llega es aquella con la que se contacta directamente.



Entrevista en Tierra de Campos.

Recogida de la información

Desarrollo de las entrevistas

En las entrevistas se han conseguido mejores resultados siguiendo un guión semidirigido y dejando que los entrevistados se extendiesen el tiempo que desearan.

Primero se explicaba el proyecto y después se comenzaban las entrevistas centrándonos fundamentalmente en recuerdos de variedades y sus formas de cultivo.

Para recoger la información se ha utilizado grabadora digital en algunas entrevistas, no ha supuesto problema alguno ya que pasaba desapercibida, esa forma supone un largo trabajo de oficina posterior pero permite recoger todos los datos facilitados. En otros casos se han recogido notas que posteriormente se pasaban al cuaderno de campo.

Se elaboró una caja con diferentes muestras de semillas que se utilizaba en las entrevistas pero muchas veces la conversación se centraba en ellas y la dificultaba.

Manejo de las semillas

En los casos en los que se recogían semillas, se etiquetaban e introducían en tarros para su almacenamiento.

Ya en la oficina se fotografiaban las muestras, y si el cultivo se encontraba en campo se realizaban fotografías del mismo.

Tratamiento de la información

Como en el resto de comarcas todas la información recogida en las entrevistas y en visitas a campo se recogía en cuadernos de campo y se almacenaba para su posterior introducción en la base de datos común.

TENTUDÍA

La metodología utilizada, de tipo cualitativo, permite la descripción, la comprensión y la explicación de la realidad social a través del análisis de las producciones materiales y simbólicas de la comunidad vista desde su interior, desde la elaboración de los significados en el discurso, las acciones y las disposiciones de sus gentes.

La mirada cualitativa se lleva al campo a través del método etnográfico, propio de la antropología. Este método prima no sólo el conjunto de información sino todo detalle perceptible en este conjunto, toda información que en forma de comentario, de mirada o de gesto escapa a otras aproximaciones de investigación y ayuda a construir la descripción o discurso completo y enteramente significativo para nuestros informantes. Enmarcado en una conversación cotidiana, en un rato de bar, corriendo un par de canteros o en la parte central del más complejo de los

rituales, el método etnográfico a través de su principal técnica de investigación, la observación participante, permite captar de la forma más completa y cercana a las propias categorías de los informantes, el sentido que para ellos tiene lo que piensan, lo que hacen, lo que dicen y lo que callan.

De la aproximación al objeto de estudio

Tras la revisión de documentación y la lectura de monografías sobre la historia y la realidad social y agraria de la comarca de Tentudía, se confeccionó un guión de observación inicial que permitiese un primer abordaje del objeto de estudio. El trabajo previo de investigación del conjunto de antropólogos autores de varios de los volúmenes de los *Cuadernos Monográficos de Tentudía* (Acosta, Díaz y Amaya, 2001) permitió contar con un listado de contactos que formó el primer cuerpo de informantes, al que después se sumarían todos aquellos otros, de perfiles de edad, de dedicación, de conocimiento y de relación con la biodiversidad cultivada similares que respondían al canon que diseñamos para identificar al informante tipo. Los que se iban añadiendo a la lista participaban de una u otra forma en la red local de intercambio de semillas y de conocimiento sobre su manejo o les avalaba una tradición familiar y personal agraria que los confería en lo que nos han demostrado ser, verdaderos expertos en los entramados de la biodiversidad.

Uno o varios informantes "de cabecera", es decir, personas de la localidad con un amplio conocimiento sobre la realidad de agricultores en su pueblo, ampliaron a su vez el listado de informantes y permitieron un primer contacto con los cultivadores en las huertas y campos de Tentudía. Las primeras incursiones y conversaciones informales con los agricultores posibilitaron confeccionar el segundo guión de observación con las características concretas del campo, que ha sido la guía básica durante todo el trabajo etnográfico de observación participante.

Los testigos privilegiados que han colaborado principalmente en el objetivo de comercialización, han sido seleccionados y entrevistados por el coordinador del trabajo antropológico, Rufino Acosta, en virtud de criterios de selección que han priorizado la participación y el conocimiento sobre el estado del mercado nacional e internacional de variedades locales, los nichos demandantes de las mismas y la producción de calidad.

Del trabajo de campo

Como ya se ha referido, el trabajo de campo ha estado basado principalmente en la observación participante, en la experiencia directa de los

técnicos con el entramado de historias, relaciones sociales y modos de manejo tradicional agrario que forman parte de la biodiversidad cultivada. Con los primeros datos de campo sobre la problemática y la situación concreta de las variedades tradicionales de cultivo que comenzamos a obtener a través de las conversaciones informales y la observación intencional se perfeccionó el modelo de entrevista abierta semidirigida, que basado en un guión o cuestionario pautado pero abierto, permite recoger la expresividad, la extensión y la fluidez, el detalle y la profundidad, el hilo argumental, los sentidos y contrasentidos del discurso del informante, que a su vez nos permitió no sólo contar con los datos recogidos a lo largo de la conversación sino con el resto de información que el propio diálogo conserva en sí mismo.

En la mayoría de las ocasiones, tras el contacto previo y la conversación informal, se planteó un segundo encuentro. O bien cerrando la fecha en la misma presentación o bien por teléfono cuando el segundo encuentro se dilataba semanas después, se aclaraba a los agricultores nuestra voluntad de continuar visitando sus huertas o sus campos comenzando con una ronda de entrevistas que permitiese saber más sobre aquello. La aceptación en todos los casos fue excepcional, brindándose hortelanos y jornaleros a dedicarnos el tiempo necesario. En este sentido se hizo un gran esfuerzo para que las entrevistas, que duraron entre los cuarenta y cinco minutos y la hora y cuarto, algunas más, se realizaran en espacios familiares y cercanos al informante para que de esta forma pudieran transmitir más cómodamente su conocimiento sobre el mundo de la biodiversidad cultivada.



Degustación popular de tomates en Pallares



Previa autorización de los informantes y por el interés de conservar el mayor número de datos posibles que permitiesen un análisis más fiel de la realidad que se nos describían, las entrevistas fueron grabadas y transcritas. El resto de información que se escapaba al diálogo de dos, de tres o de cuatro informantes y el técnico, se recogió en un cuaderno de campo, guardando no sólo este contenido de información exterior a la entrevista sino también todo el conjunto de reflexiones a las que llegaba tras el contacto de campo. Estos datos, junto con los recogidos de las entrevistas se volcaron en una base de datos cuyo soporte informático nos permitiría compartírselos luego.

La labor de entrevistar se compaginó con la de recoger semillas. Una vez trabada una confianza con el agricultor, se le pedía una muestra de la grana o de las pevas de aquellos cultivos y variedades que supiesen locales. En todo momento estuvieron informados del destino de sus aportaciones, en nuestro caso, su conservación en el Centro de Recursos Fitogenéticos del INIA y la plantación en un campo experimental de cultivo en la finca Los Castillejos, de Fuente de Cantos, (actividades coordinadas por Federico Varela).

Por ser más cómodo y rápido, características que facilitan el resto de tareas de trabajo de campo, la recogida de semillas se hizo en pequeñas bolsas de plástico. Al llegar al centro, todas las muestras eran catalogadas y conservadas en sobres de papel hasta el momento de ser destinadas al INIA o al campo de experimentación.

BLOQUE III: RESULTADOS



EN SANABRIA, CARBALLEDA Y LOS VALLES

Este territorio con zonas tan diferenciadas, ha generado resultados bien distintos dependiente de la zona. En los Valles, con una agricultura mas convencional son menos los agricultores que conservan variedades tradicionales ó locales, en Carballeda su proximidad a Zamora ha facilitado el cambio de las variedades locales por otras comerciales, y en Sanabria quizá por su mayor aislamiento y por tener una agricultura subordinada a la ganadería, se han conservado mejor las variedades locales en múltiples huertos familiares de autoconsumo.

Son muchas las historias, lecciones y vivencias recogidas junto con las semillas, de todas ellas nos vemos en la necesidad de seleccionar las que están más relacionadas con el conocimiento asociado a esas semillas, que han acompañado a las gentes de esta comarca durante toda su vida y la de sus padres, suegros y abuelos. Los resultados obtenidos del trabajo de campo se han estructurado en función de los cultivos, de las actividades, de los productos obtenidos, etc..., exponiéndose a continuación.

DEL PAN

Históricamente en Los Valles y parte de La Carballeda se ha utilizado la harina del trigo para hacer pan y en Sanabria la del centeno.

El trigo

Las variedades tradicionales de trigo eran el barbilla o el trigo duro (*Triticum gaertnerianum* Lag.) en Los Valles, y por La Carballeda y Sanabria el candeal (*Triticum vulgare* L.), posteriormente se plantaba el tremesino y el barbilla (ambos variedades de *Triticum aestivum* L.)

Todas esas variedades se han perdido, se ha pasado a las semillas certificadas más productivas, según nos contaba Juan Carlos, joven agricultor de Santibáñez de Vidriales, "el año que viene malo con el duro se sacaba algo y sin embargo con este nada". Actualmente se siembra para la venta y ocasionalmente para la caza.

El centeno

No ocurre lo mismo con el centeno, es cierto que ya no se cultiva para la elaboración de harina para el pan de cada día, de hecho pocos son los molinos que todavía se mantienen en pie de los muchos que funcionaban, no obstante se continúa sembrando como alimento para el ganado que persiste por Sanabria, manteniéndose aún la semilla tradicional.

Nos cuentan el proceso entre Tina, Tere, Carmen, Císima, Manuela, Pepe y el señor José en San Justo.

La siega

Se realizaba en el mes de julio. Cuando la gente nos habla de la siega no dice la siega del centeno, es "la siega del pan" o "cuando íbamos al pan". Las familias más pudientes arrendaban alguna cuadrilla, las más, recogían el centeno entre todos sus miembros.

Se cortaba una *manada* y cada tres o cuatro se dejaba la *gavilla* o *gavie-lla* atándose de tres en tres con la *grañuela*, que se sacaba de las espigas más largas y se hacía el *manajo*, cada cuatro manojos una *posada*, luego se hacía el *mornal* con todos los manojos cruzados, las espigas al centro y los tueros para fuera.

El acarreo y la meda

En agosto se acarreaban los mornales hasta la era, cada casa o grupo de casas tenía una, y con todos ellos se hace la *meda* en redondo con las espigas para adentro, va estrechando y encima se coloca un último manajo, de pie como una estaca, el *capirucho*. La meda era más o menos grande "según la riqueza".

La maja

Para la maja se juntaban varias familias "se hacían bandos". Era un trabajo en común y en cadena, los chavales desarmaban los manojos de la meda un hombre estaba con la navaja cortando la grañuela y se lo pasaba al *emparvador* que era el encargado de echarlos a la máquina "con las manos al cilindro". La paja sale por delante y el grano sucio cae por abajo, las mujeres con el rastro lo van llevando al *muelo* (un montón) donde se *valea* (barrer lo sucio), el grano queda en el muelo y se saca fuera el *cuaño* (las espigas sin grano) se ataba como se podía porque "se hacía botillo" con dos *velortos* (cuerdecillas hechas con paja blanda que no valía) y se llevaba también muy mal y como se podía, al pajar para las vacas "y los ratones".

Del muelo se mete el grano en la máquina de limpiar de donde sale el grano bueno por delante, a los lados el *espigallo* que es algo de grano, espigas sin desgranar, porros, piedras y el cornezuelo (que separaban para la venta cuando se lo compraban). En la parte de abajo estaba el infierno por el que salía la *muña*, grano partido menudo y trillado, si tenían burro lo comía bien, también se le daba a las gallinas junto con el espigallo.

Antes de la llegada de las máquinas se majaba a mano con el *manal*, consiste en un palo largo (el manal) unido con correas a otro más corto

(la pértiga), "hay que averdugar con el manal", es decir, se levanta da una vuelta y baja recto. Los manojos se tendían en la era para que se secase la airada, los hombres se colocaban en dos filas una frente a otra, golpeaba una, repicaban, un paso y golpeaban los otros cantando. Cuando los hombres descansaban las mujeres colocaban otra *airada*, iban dando vuelta al centeno y sacando la paja, las *cuañeiras*.

Las pajas más largas se usaban para los tejados de cuermo y las más cortas se juntaban con dos velortos para las vacas.

El medeiro o medero

Para acabar los hombres hacían el *medeiro*. Cuatro parejas de hombres iban llevando la paja pasándose de unos a otros con la tornadeira o tornadera hasta el medeiro, donde otros la iban colocando alrededor del *fito*, un palo largo vertical, cuando se llegaba a unos tres metros de alto se ponían dos poleas, esto es dos escaladas apoyadas en él, y se colocaban tres parejas de hombres una abajo otra en el medio de las poleas y otra arriba pasándose la paja. Al acabar se colocaban los *cangones*, cuatro palos en cruz atados de dos en dos con velortos, para que no se lo llevase el aire. En otros pueblos se ataba la paja. ¡Y a cenar todos juntos!



Mederos con paja de hace años en Coso de Sanabria

En ocasiones y "depende a quién se lo hacían", el que ponía el último manajo "se moría" y todos los demás le llevaban entre llantos y lamentos hasta la casa del dueño del medeiro donde la mujer les tenía preparada una *sopada* consistente en pan con vino y azúcar, "¡primero al muerto, primero al muerto!" y el muerto era el primero que probaba el milagroso brebaje que le resucitaba de inmediato.

Cuando se acababa el último medeiro del pueblo se ataba arriba un muñeco de paja, era "San Ciruelo" y ahí quedaba hasta que se deshacía.

La paja

A los dos o tres días con la paja que siempre quedaba por la era se hacía el jergón, "el colchón para todo el año" ¡Y ahora no vemos donde dormir!

Según se necesitaba se iba sacando del medero para las vacas. La más larga se usaba para el cuermo (tejado típico de la zona). Y antes de los candiles de petróleo, con ella hacían los *pachuzos o pachones*, se cogían las pajas largas, se juntaban, se hacía una *beza* (trenza), se prendía y... ¡ya tenían linterna! Se alumbraban con él cuando tenían que ir de un pueblo a otro por la noche o para ir a la cuadra, si estaba bien hecho les duraba hasta tres cuartos de hora. Cuando más se usaba era a la vuelta del *sedano*, el baile los sábados por la tarde.

Las canciones

El trabajo era duro, pero todos coinciden en un recuerdo, ¡que había alegría! Se comía todos juntos entre bromas, tienen canciones para cuando iban al pan o cuando volvían, incluso se contestaban los grupos de cantores de un pueblo a otro, los hombres cantaban en la maja para golpear al unísono con el manal, y al dar la vuelta al centeno lo hacían las mujeres.

El molino

El grano se llevaba al molino donde se separaban el salvado para los cerdos y gallinas y la flor de la harina, que era el sustento de todo el año.

El horno

Cada pueblo o barrio tenía un horno, se juntaban una vez al mes para amasar y si tenían necesidad antes iban a otro barrio para cocer lo que precisaran. Primero se cocía el *folincho* con lo que sobraba de la masa y se lo comían allí mismo, luego los bollos que algún novio también cogía siempre que podía y por último las hogazas para todo el mes.

El cornezuelo

Es un hongo negro, *Claviceps purpurea*, que sale en las espiguillas del centeno los años que vienen húmedos. Merece un pequeño apartado

por su importancia medicinal y económica. Ya comentamos que en los pueblos se separaba del grano sólo el año que venían a comprárselo, cuando no, se lo daban a las gallinas mezclado con el espigallo, no sabían para qué servía, al preguntarles si producía algún tipo de efecto en los animales sólo dicen que “bueno, así cantaban”.

Ahora bien, en los lugares que tenían farmacia se vendía todos los años, los chavales recogían el cornezuelo en las espigas pero iban a las tierras porque en la maja no les dejaban, el farmacéutico llegó a pagar hasta 2.000 pesetas el kilo, ¡que ya era!

Y más del centeno

Si no hemos dicho poco de sus utilidades, aún hay más. Su importancia era tal que se nombraba igual al centeno que al alimento básico, el centeno es el pan.

En algunos pueblos “todo se pagaba con centeno” a ver, no había dinero. Maruja Sotillo nos cuenta que en San Juan de la Cuesta cada vecino le daba al cura una “imina” (hemina) de pan al año ¡y decía que mal medida! y un día al año pasaban a recoger la iguala del médico, otra “imina”. También al pastor que iba con el ganado a la sierra se le pagaba un cuartillo de centeno por cabeza (una vaca una cabeza, y ocho ovejas otra) que llegó a convertirse en tres por aquello de la inflación, además se le daba una o dos libras de pan cocido.

SAN ANTÓN

En muchos pueblos San Antonio tenía una panera en la que todas las familias dejaban cada año una o dos iminas de grano. Si durante el invierno algún vecino tenía necesidad para dar de comer a su prole, cogía lo que precisaba de la panera con el compromiso de devolverlo en la siguiente temporada pagando algo más como interés, un cuartillo por imina. ¡Cuanta hambre quitó San Antonio!. De cuando en cuando se vendía algo de grano, si había mucho.

En otros pueblos no tenía panera, pero “era el único Santo rico” y echaba una mano. Cuando no había suficiente dinero para comprar el toro (compartido por todas las vacas del pueblo) lo ponía San Antonio, también para arreglar las goteras de la iglesia o alguna otra necesidad común.

Todavía existe la tradición en muchas de nuestras parroquias de “La puja de San Antón”. Los mayordomos del año, que rotan cada temporada, salen el sábado de enero antes del día del Santo recogiendo por las casas

lo que se quiera dar para San Antonio, suele ser huevos, chorizos, costillares, lloscos (botillo), flores (de las de comer), también dinero y "lo que se quiera", hasta regalos sorpresa, elaboran rosarios con fruta, caramelos y chorizos y todo se subasta el domingo entre cohetes, refrescos, vino, empanadas y alegría. En algunos pueblos subastan hasta los cohetes.



Puja de San Antón en San Justo de Sanabria

Y no sólo quitaba el hambre San Antón, todavía hoy encuentra cosas, personas o deseos, protegía al ganado del lobo, preservaba las cosechas de los daños que les amenazaban y salvaguardaba a las personas de las tormentas o de cualesquiera que fueran los males que pudieran amenazarles. Sólo se tenía que responder y había quien lo hacía mejor.

En San Justo, Argelina Prada que falleció en febrero de 2.004 consiguió que un lobo abandonara dos corderos sin hacerles ningún daño, y a Manuela Rodríguez, la de Magín, ni siquiera le amenazaba al ganado, también respondaba muy bien la Señora Carmen Prada, la de Baldomero, que también nos abandonó en agosto de 2.003, y ella lo hacía todos los días al ganado y a su familia cada vez que salían de viaje. A Manolo la "tí Reina" le adivinó un episodio con el lobo cuando andaban con las vacas en la sierra, no pasó nada porque coincidió con el responso. Y hoy Cisima Gallego todavía responde por toda la familia por las noches. Eso sí, hay que echar el responso cada día y a cada cosa o persona el suyo.

RESPONSORIO DE SAN ANTONIO

Si buscas milagros mira:
muerte y error desterrados,
miseria y demonios huidos,
leprosos y enfermos sanos...
El mar sosiega su ira,
redímense encarcelados,
miembros y bienes perdidos,
recobran mozos y ancianos...

El peligro se retira.
Los pobres van remediados...
Cuéntenlo los socorridos,
díganlo los Paduanos.

El mar sosiega su ira,
redímense encarcelados,
miembros y bienes perdidos,
recobran mozos y ancianos...

Gloria al Padre, Gloria al Hijo
Gloria al Espíritu Santo.

El mar sosiega su ira,
redímense encarcelados,
miembros y bienes perdidos,
recobran mozos y ancianos...

Ruega a Cristo por nosotros,
Antonio glorioso y Santo.

Para que dignos así de sus
promesas seamos. Así sea.

ORACION. Haced, oh Señor,
que la intercesión de vuestro
confesor y doctor,

San Antonio, llene de alegría

a vuestra Iglesia, para que
siempre sea protegida con

los auxilios espirituales y merezca
alcanzar los eternos goces.

Por Jesucristo Nuestro Señor.

Así sea.

PAZ Y BIEN

Y si no funciona, recordemos que "es un Santo pesetero" según le comentaron a Lourdes en la Iglesia de Puebla de Sanabria, hay que ofrecer alguna compensación económica a cambio del favor, no necesariamente para él, puede ser para alguien necesitado.

DEL LINO

Del lino se aprovechaba tanto la semilla (la linaza) como la fibra. La linaza servía para la extracción del aceite como laxante y para pintura, y la planta para la obtención del hilo tras un largo proceso. El linar servía además de mensajero, a las mozas que les caían bien le dejaban los mozos un ramo de flores en el sembrado y si les caía mal "se lo revolcaban".

Proceso de obtención del lino

Una vez arrancado se deja secar al sol tapándolo por la noche. Tras el secado se comienza el proceso:

Ripar

Se separa el fruto con la semillas o linaza del resto de la planta. Se realiza con el *riipo*, una especie de peine por el que se va pasando la *vaga*, la parte superior de la planta donde están los frutos, éstos se desprenden y caen al suelo junto con las semillas.

Cribar

Los frutos se pisan para separar del todo las semillas y se va pasando todo por la *criba*, separando la linaza.

Al río

Se hacen pacas con las plantas ya sin fruto y se llevan a una llagona o al río, bueno al río ya no "que no nos dejan los del *Incona* (ICONA)". Se dejan sobre una cama de urces o escobas para que no se manche y se tapan con piedras para que no se las lleve el agua y queden sumergidas.

Secar

Después del remojo, dieciocho a veinte días si es en el río y dos o tres más si está en la llagona, se saca, se lava con agua y se coloca de pie al sol para que se seque en pequeños montoncitos, los *copos*.

Mazar

Una vez seco se comienza a sacar el lino. Sobre una superficie lisa y dura, se coge un manojo y se empieza a golpear (con ganas) por la parte de la raíz con la *maza*, como un rodillo de amasar gordo con un solo

mango, la "corteza" de los tallos se va separando y empieza a asomar la fibra. La parte dura de los tallos que sobra se usaba para el *ñal* de las gallinas, el nido para poner los huevos.

Espadar

Para terminar de quitar esos restos de los tallos el lino se pone sobre la *fiteira o fitera*, una pieza de madera plana vertical más fina en la parte superior, se coge una manada y se coloca como una melena sujetándola con una mano, con la otra le vamos golpeando como si le peináramos a palos con la *espadiella o espadi-lla*, una especie de macheta de madera que, según nos contó Pura Martínez en Cervantes "tiene que ser de madera de peral, que es dura y fina" .



Manuela espadando el lino en San Justo

Rastrillar o arrastrillar

Para sacar el lino fino se pasa por el *rastrillo* o *rastrillo*, una especie de cepillo metálico redondo sobre una tabla por el que se va "cepillando", en el rastrillo se queda la estopa más basta que también se hilaba para las mantas o se hacía cuerdas con ella. El más fino se enrolla formando los *cerros*, en espera de ser hilados.

Hilar

El cerro se coloca en la *rueca*, un palo con una abertura en la parte superior a unos cinco cm. del extremo hecha por dos cortes en la vara y ensanchada, la abertura está limitada por los cuatro bordes del palo. Las mujeres se colocan la rueca debajo el brazo izquierdo y la sujetan a la cintura con el cinto, con la mano izquierda van sacando el hilo y lo van enrollando con la derecha en el *fuso* o huso pasándolo por la *uzquia*, el canalillo que tienen para que pase el hilo, dando vueltas y vueltas. Si se hacía bien y rápido ¡cómo repicaba! Se va formando la *mazaroca*.

Según nos comentó Horacio de San Ciprián de Hermisende, el huso "tiene que ser de madera de urz (*Ercica sp. o Calluna vulgaris*) para que no tuerza"

Las madejas

El lino hilado se va pasando por el *sarillo* o *serillo*, dos palos en forma de cruz rematados puestos en vertical que dan vueltas sobre un eje, y se van formando las *madejas*.

A cocer

Las madejas se cuecen durante una hora más o menos en una olla con ceniza de roble para que blanqueen y se ponen a secar, si no emblanquecen lo suficiente el secado se hace en los prados, al rocío.

Los ovillos o caruezos

Una vez secas las madejas se deshacen con la *devanadeira* o *devanadera*, una rueda horizontal, y se hacen los *caruezos* (ovillos) enrollándolos con la mano. Si se quiere el hilo más gordo, se tuerce con el *torno*.

La tela

Hecho el ovillo se lleva al *telar*, algunas familias tenían el suyo propio pero la mayoría le llevaba a tejer a los que se dedicaban a ello. En Rábano de Sanabria había un montón de telares, "allí tecían más"

DE LA HUERTA

Qué decir de la huerta. Era el segundo sustento de la familia y el ganado, después del pan. Estaba al cuidado de las mujeres, como casi todo, y continúa estándolo en la mayoría de los casos. Son ellas las que todavía mantienen vivas todas las variedades que hemos recogido, ya no siembran tanto terreno como antes, gracias a Dios ya “no hay tanta necesidad” y tampoco están los cuerpos como antes.

Es cierto que existen infinidad de “cortinas que están de balde”, sin cultivar, en todos los pueblos de nuestra comarca, bien porque sus propietarios han muerto o se han tenido que ir con los hijos o porque ya no tienen fuerzas para su labor, pero a pesar de todo todavía se siguen manteniendo huertas más o menos grandes, algunas son un verdadero regalo para los ojos y los estómagos. Las cultivan unos por tradición, otros por nostalgia, otros por disfrute, hay quien lo hace por capricho y algunos como contribución a la economía familiar.

Los productos que hemos encontrado son de lo más variado, muchos son de cultivo tradicional pero no se puede decir lo mismo de las semillas, un número considerable de esos cultivos proviene de plantas que se compran en los mercados en la época de trasplante o echan mano de los sobres de semillas en las tiendas en más de una ocasión. Según nos han comentado, la causa es “el cielo de Sanabria”, que se puede extender hasta Los Valles, las heladas empiezan muy pronto y a veces no da tiempo a que maduren las semillas. No obstante todavía se siguen plantando muchas de las variedades “de toda la vida” las personas que las mantienen suelen intercambiarlas con amigos o parientes de otros pueblos o, en ocasiones, lo consiguen con cuidado y mimo especiales.

Los cuidados

Cuando se tenía la pareja de vacas se araba el terreno en octubre, para que salieran menos hierbas y fuera cogiendo el agua del invierno, luego se volvía a arar a primeros de abril, hoy generalmente sólo se da la segunda arada. En marzo se prepara la tierra y en abril se cava y se abona.

El agua trae consigo otra labor, si no hay río hay que limpiar las “llagunas” y la “güira” (el canal del agua). En otros pueblos con río como en Sotillo, el día del agua tocan “concejo” y todos se llegan hasta arriba (un representante de cada familia con ganado o huerta) limpiando el caño que baja desde la presa. Con todo ello si el año ha sido propicio no habrá problemas de riego, si acaso sólo ponerse de acuerdo en cuándo le toca a cada uno.



Huerta de Santiago y Maruchi en Puebla de Sanabria

LOS PRODUCTOS

En este apartado se desarrollan más algunas de las variedades autóctonas de las plasmadas en las fichas de selección de variedades y se tratan algunas especies más.

Calabazas y calabacines

En la zona se cultivan diversas variedades de dos de las especies de **calabaza** de la península, ambas de tradición arraigada. *Cucurbita maxima* Duch. es naranja y muy grande, la típica de la noche de los muertos, la hemos encontrado en muchas localidades, nos han contado que las plantan desde siempre, pero de las que se puede decir que tienen un cultivo arraigado en nuestra comarca es de las diferentes variedades de la especie *Cucurbita pepo* L., más pequeñas que la anterior. Se plantaban para su consumo en las casas y para los cerdos, Laura en Villardeciervos nos contó que además si comían mucha no tenían nunca lombrices “ni los cerdos ni los niños”.

Algunas de las variedades de cultivo más o menos reciente son sumamente curiosas, Juan José en San Pedro de Ceque nos dio la calabaza de cisne, una vez madura la deja secar boca arriba y al ser el “cuello” tan largo, se le cae y “queda así, igual que un cisne”, y “El Filipico” de San-

tibáñez de Vidriales nos explicó cómo preparaba las calabazas bebederas, ambas variedades corresponden a la especie, *Lagenaria siceraria* (Molina) Standl. Hemos visto muchas variedades de adorno de las que hablamos en la ficha y Erundina en La Chopera de El Puente tenía plantado todo un muestrario de colores, formas y tamaños a cual más curioso, pero para comer. No obstante a ninguna de ellas se las puede considerar de cultivo tradicional.

Amelia en El Puente de Sanabria tiene variedades autóctonas de todos los tamaños y colores para consumo y disfrute propio y de Antonio su marido y de todo el que quiera alguna, también para sus dos vacas que son como de la familia. Josefa Monterrubio, Fina, también tiene una gran variedad de calabazas tradicionales en su huerto de Asturianos. En Rihonor, Carmen, la mujer de Manuel el zapatero, nos enseñó las “bóvedas” que, esas sí, se han sembrado “de siempre” para los cerdos. Es una variedad tradicional no muy grande, parecida al calabacín, con forma redondeada de color amarillo y carne blanquecina “con hebras”, la utiliza además para hacer mermelada y puré.

También de cultivo tradicional, más generalizado en casi toda la zona de Los Valles, encontramos la calabaza “de comer” de forma alargada color naranja algo jaspeada de verde con carne anaranjada de sabor suave, además de sembrarla para autoconsumo es una variedad que se vende en nuestros mercados.

Los **calabacines** tienen gran tradición en la zona, los hay en todas las huertas, si bien no se puede hablar de una semilla autóctona. Aunque se recogen la semillas de un año para otro quien más quien menos las ha comprado de sobre alguna vez. En Sotillo, Loren, la hija de Concepción Barrios, nos comentó que a veces dejan secar los calabacines en la planta para sacar las semillas y “se hace amarillo y muy grande”, algo lógico ya que los calabacines son los frutos inmaduros de un tipo de calabaza antes de tener semillas “cuando tierno y sin formar del todo” (C. Boutelou, 1.813)

Coles, berzas y demás

En este apartado tratamos del género *Brassica*, de la familia de las crucíferas. En la zona se cultivan tradicionalmente *B. oleracea* L. var. *acephala* DC. (coles o coulas o colinas y berzas, consultar ficha de selección de variedades), *B. oleracea* var. *capitata* DC.(repollo), *B. napus* var. *esculenta* L. (nabo) y *B. rapa* var. *campestris* L. (grelos)

Este grupo constituyó hasta no hace mucho uno de los pilares de la alimentación de gentes y animales de nuestros pueblos, en muchos de ellos el caldo era el único plato diario de comida junto con un poco de tocino.

Las **berzas y repollos** se siembran con la luna en menguante o en nueva "que si no se salen" a primeros de mayo "en el colinal" (en parte de Sanabria y Carballeda denominan así a los semilleros en general) y se trasplantan en junio, por San Pedro. La **colina**, huerto, truejo o coula, la berza alta, es la de mayor tradición conservándose en numerosos pueblos las semillas tradicionales. Eran y son un sustento indispensable durante el invierno, cuando las hojas están demasiado duras para el consumo humano sirven a gallinas y cerdos, y rebrotan pronto dando verdura tierna antes de tener ninguna otra.

Del resto de las especies se puede hablar de cultivo tradicional, pero no refiriéndonos a semillas ya que en alguna ocasión ha sido comprada.

Los **nabos** se plantaban y se plantan para los cerdos más que para el consumo en las casas, pero las hojas tiernas, las nabizas, han sido siempre muy apreciadas en todas las ollas, casi más que los grelos que sí se cultivan para consumo familiar, recogiendo las hojas con el tallo cuando alcanza como un palmo de altura, hay quien desecha el primer agua al cocerlos para quitarles el amargor. Las dos variedades se siembran a voleo, la primera semana de agosto, para algunos tiene que ser "el primer viernes de agosto", no necesitan agua, si acaso se riega antes de sembrar y luego se mueve un poco la tierra.

Ajos, cebollas y puerros

Las tres especies pertenecen al género *Allium* de la familia de las liliáceas.

Puerros (*Allium ampeloprasum* L. var. *porrum* L.) hay en todos los huertos, son muy apreciados porque aguantan en la tierra hasta bien entrado el invierno a pesar de los fríos. Fina Monterrubio nos dio semillas en Asturianos ella hace semillero en Abril y los trasplanta cuando están grandes, pero la mayoría compran las plantas en el mercado para plantarlos en mayo.

Las cebollas (*Allium cepa* L.) también son de gran tradición en la zona, la variedad más extendida es de forma algo aplastada. Choni Nieto de Hermisende hace semillero en febrero y las trasplanta en mayo. En San Pedro de Ceque, Evangelina Lorenzo las planta en interior en septiembre y marzo, y Juan José si una temporada no recoge semillas, replanta una cebolla del año anterior, nos contó que crece sin problemas y le da la mejor simiente.

No obstante la mayoría de los entrevistados compran las plantas en el mercado. Ahora también las compra Amelia Centeno que nos dio cebollones, una variedad tradicional de bulbo alargado muy temprana que en Robledo comían "para las majas", "estas duran hasta diciembre, y las

otras todo el año". Tina Ballesteros de San Justo nos indicó que en agosto hay que "desatoñarlas" (destaparlas un poco) "tienen que ver marcharse al amo para casa".

Se sigue cultivando el **ajo** tradicional (*Allium sativum* L.) para venta, sobre todo en la comarca de Los Valles, en tierras de secano, en Sanabria y Carballeda se cultivan más para autoconsumo, pero no hemos conseguido la semilla ya que para plantarlos conservan los bulbillos, "los dientes de ajo", de un año para otro se siembran en noviembre o febrero "El ajo fino por San Martino, el buen ajero en febrero", San Martín es el 11 de noviembre, se recolectan antes de que maduren los frutos "para la feria de San Pedro" en junio.

El **cebollino** francés (*Allium schoenoprasum* L.) es otra especie de este género que abunda en la sierra y ha pasado a huertos y jardines de nuestra comarca como adorno por lo llamativo de sus flores, la lástima es que no aprovechan sus delicadas hojas en la cocina (es mejor dejar los bulbos y los tallos para que rebroten) y es lástima, no sólo por su fino sabor sino también por todas sus propiedades medicinales.

Garbanzos

De nombre científico *Cicer arietinum* L. pertenece a la familia de las leguminosas.

Se siembran en marzo (Los Valles) prefiriendo "en vísperas de San José" hasta finales de abril (Sanabria- Carballeda), como rezan los dichos populares que hemos recogido en varias localidades: "Los garbanzos en San Marcos, ni nacidos ni en el saco" o "Por San Marcos el garbanzal, ni nacido ni en el costal" San Marcos es el día 25 de abril. Trini de San Justo nos dijo que "hay que sembrar los del segundo año". En Calzada de Tera, Esmeraldo y Juana si pueden les dan un par de riegos "para que se hagan más gordos" y los recogen a mediados agosto, según el tiempo, los de secano antes. Allí, Alicia García el 31 de agosto estaba extendiendo las plantas a la puerta de su casa "se deben secar en la tierra, pero como ha llovido vuelve a reverdecer". Si llueve se arrancan las plantas y se dejan en sitio resguardado y aireado, cuando se secan se quita la vaina con un palo o, como en Sanabria, con el *ripo* del lino (se ripan) y se separan los garbanzos de la vaina.

Se han encontrado, sobre todo por la Carballeda, los famosos garbanzos de Fuentesauco que cultivan por aquello de la fama, pero no se ha abandonado el garbanzo tradicional de la zona, "los de aquí son más grandes". Ángela García de Asturianos, con sus 77 años, conserva aún las semillas de los garbanzos de su madre, intercambia las semillas cada

dos o tres años con el pueblo de Robledo, donde nos las facilitó Amelia Centeno.

En general se diferencia la variedad autóctona , “los de aquí”, pero ha sido Adela Iglesias de Pumarejo de Tera quien nos ha dado el nombre de estos garbanzos que ella conserva todavía de su abuelo, el garbanzo “Pedrosillano”.

Alubias, judías, habas o fabas y fréjoles

Las habas o alubias (*Phaseolus vulgaris* L.) son las reinas y señoras de la huerta en esta comarca, no faltan en ninguna cortina y en algunas de ellas localizamos hasta siete u ocho variedades diferentes, recogiendo unas ochenta en toda la comarca. Es posible que algunas alubias de colores diferentes correspondan a la misma variedad, siendo la disparidad de color consecuencia del tipo de terreno. En este apartado, muy a nuestro pesar, quedarán en el tintero un buen número de personas que han colaborado, que han sido muchas, pero la selección se hace imprescindible por el gran número de variedades localizadas en más de una localidad.

Aunque llamen habas a las alubias en general, están perfectamente diferenciadas de la *Vicia faba*, el haba caballar. Llamando al fruto verde (las alubias verdes) “fréjol”, las plantas de crecimiento determinado son las bajas, las de crecimiento indeterminado *altas* y aquellas de crecimiento intermedio tienen *media vara*.

Para evitar que se degeneren cambian cada temporada el terreno de siembra y, si pueden, intercambian las semillas cada tres o cuatro años con otros pueblos, según nos dijeron, no sólo se debe cambiar la tierra “las tiene que regar distinta agua”.

Aunque hay quien no mira las lunas, mayoritariamente si la observan, y prefieren sembrar en luna creciente o llena, como nos contaron en Hermisende “en luna vieja se llena todo hasta la pelleja” y hay más dichos “luna llena vara llena” o “luna llena palo lleno”. Han constatado que sembrando las alubias en luna nueva se llena la planta de hojas pero casi no da flores ni frutos.

Realizan el proceso de selección de las semillas desde siempre, dejan “las de refugayo” (las peores) para comer y las gordas para sembrar.

La conservación se limita a cerrarlas en tarros sin más o metiendo en ellos laurel, ajo o pimienta, dejándoles en la bodega hasta la siembra en mayo. Algunos las congelan una vez secas durante cuatro o cinco días, aseguran que no pierden poder de germinación.

Variedades:

"Habas Chupadas", las conserva Belarmina Muela en Santa Colomba, estaban muy cotizadas ya que sustituían a las lentejas, que no se dan en Sanabria. Son de secano, granan mucho, se siembran con media vara, la vaina es verde blanqueando al final, la alubia es aplanada de fondo rosado pintada en pardo. Se adelantan mucho

"De siete llagas", sólo la hemos encontrado en Rihonor, nos la dio Insilda Dos Anjos que la recibió de su suegra, la planta es alta y la alubia grande y alargada, de fondo blanco con una mancha granate grande y otras más pequeñas diseminadas, sirve para consumo en seco y verde, el fréjol es largo.

"Hermisendinas", a estas preciosas judías les pusimos el nombre entre todas las mujeres que nos dieron alubias en Hermisende, sólo las hemos localizado allí, son altas, con el fréjol redondo, se consumen en verde o mejor secas, las alubias son blancas y granate, mitad y mitad, con manchas del mismo color en la parte blanca. Han reconocido esta variedad en otras localidades aunque ya la han dejado de cultivar, algunos le daban el nombre de "Vaca lechera" o "La vaquita" y hay quien recuerda que había otras en blanco y negro que eran las que tenían esa denominación.

"Cara de la Virgen", su cultivo estaba muy generalizado por toda la zona pero actualmente sólo la hemos encontrado en San Justo, Manuela Remesal la conserva todavía de su madre, es alta con muchas hojas "cuanto más se riega más hojas", se consume seca, para verde tiene mucha hebra, la alubia es blanca con una manchita parda irregular muy característica alrededor del hilo que conserva una vez cocida, crecen mucho en remojo y se hacen muy rápido.

En Cubelo Lupe nos facilitó una alubia parecida con la mancha igual pero que tapa además una parte del lateral de la alubia, cree que vino de La Bañeza.

"Chícharos", los hemos localizado en diferentes localidades, bajas de secano, para consumo en seco, beis con mancha negra alrededor del hilo, el color es igual que la que llaman "Carilla" en Asturianos, pero ésta es algo más pequeña y con una ligera depresión, podría ser la misma degenerada. Esta variedad se encuentra en los mercados de la zona.

Curiosamente en Hermisende llaman chícharos a todas las alubias "menos a las fabas".

"De aceite", su cultivo está bastante extendido por toda la comarca,

siendo de las más apreciadas, quizás por eso todavía es relativamente frecuente en muchos de nuestros pueblos, también se encuentra en los mercados. En Calzadilla de Tera le dan los nombres de "Cena del cura" indicador de su calidad, o "Canaria" posiblemente por su color. Es baja, se consume solo en seco, la alubia en redondeada amarillo claro.

"Negras", hemos encontrado cuatro variedades diferentes de alubias totalmente negras, dos en Robledo, altas, una de Amelia Centeno con vaina muy oscura y alubia oval redondeada de tamaño medio que se consume en seco y la otra de Luzdivina Prieto con vaina racheada y alubia más pequeña algo aplanada que sirve para consumir en verde y seco. Belarmina Cuesta nos dio en Santa Colomba otra alta con vaina blanca y alubia ovalada para seco y verde, se la dieron en San Miguel de Lomba. Y en Villanueva Elicia tenía otras alargadas de mata baja y vaina redonda muy tierna, para comer en verde, nos dieron las mismas Irolina y Rosalía en Hermisende. En Cubelo Fina nos comentó que las negras de allí, semejantes a las de Belarmina, eran muy tempranas y en seco se comían con arroz.

"Canela", su cultivo era muy abundante en toda la zona. En la actualidad se siembra mucho para la venta y menos para consumo propio porque se encuentra en casi todos los mercados. Es de mata baja, y la alubia oval alargada color canela claro algo más oscura alrededor del hilo. Hay otra variedad que llaman "baja canela" algo más grande oval, más oscura y redondeada.

"De Castromil", la hemos localizado en Hermisende, Choni Nieto la conserva desde siempre, parece ser que vino de Castromil pero allí no queda ya esta variedad. Es una planta alta con alubias oval redondeadas de color pardo grisáceo, muy rica para consumir en verde.

"Amarilla" de Robledo, nos la dio Luzdivina Prieto en Robledo, es baja, con vaina amarilla, se consume en verde, la alubia es ovalada pardo rojiza con una línea más oscura alrededor del hilo. Se está perdiendo "a la gente le da por sembrar otras" además "se cae en según qué tierra".

"De caracol", la conserva de su suegra Pura Martínez en Cervantes, es la de allí, alta con fréjol verde ancho, largo, muy carnoso y rico. La alubia es marrón claro con unas bandas curvas más oscuras en el borde opuesto al hilo.

"Garbancera pinta", Belarmina nos dio también una variedad semejante a la blanca, pero de fondo claro y machada, el fréjol tiene "muchas ripas" (las hebras) y no se puede comer. Nos facilitó otra pinta Isabel Zurrón en San Ciprián, dice que seca muy pronto y es mejor para seco.

En Hermisende nos dieron una que llaman "Garbancera amarilla" pero pensamos que es la misma que la "de aceite".

"Terrosiega", nos la dieron en Hermisende, vino de Terroso, es de mata baja y se consume en verde, la vaina es blanca y la alubia marrón con manchas más oscuras.

"De fréjol colorao", en San Justo, Tina conserva una variedad de porte alto con la vaina roja muy oscura para consumir en verde, la alubia es clara con manchas pequeñas más oscuras.

"Fréjol rojo" de San Ciprián, la conserva allí Isabel Zurrón, de mata alta tiene la vaina roja, da mucho, recoge fréjoles casi a diario pero es muy exigente, "una perejilera de la madre que la parió". La alubia es pardo grisácea con manchas oscuras, en seco no es muy buena, es "lentejera", da un caldo oscuro.

"Dibujada", recogida en San Justo, es alta, de fréjol verde no muy tierno, con alubia tirando a roja muy manchada. Sirve para consumir en verde y seco.

"Villarinos", la conservan en Robledo, donde también la llaman "Ferinos", es alta con vaina jaspeada para consumir en verde, la alubia es redondeada rosada clara con manchas granate. Creen que vino de León pero que pudo llegar allí desde Villarino.

"De fréjol blanco", Tina Ballesteros de San Justo nos facilitó tres variedades diferentes, las tres altas con vaina blanca y para consumir en verde, una de alubia grande muy oscura, casi negra con reflejos granate, otra de vaina muy pequeña con alubia redondeada y grisácea y otra que llama "De cuerno blanco" porque la vaina adopta esa forma, la alubia es oval más clara que las otras tirando a amarillo oscuro o crema. Todas son muy tiernas para consumir en verde.

"Alubia blanca de Robledo", no incluimos esta variedad dentro de las variedades de blancas porque es ese color de su vaina lo que determina su denominación, la alubia es pardo grisácea con manchas y rayas más oscuras. La mata es baja y se consume en verde.

"De color", con esta denominación hemos encontrado multitud de variedades diferentes, suelen corresponder a alubias generalmente redondeadas de un solo color con una línea más oscura alrededor del hilo, de crema amarillento hasta marrón oscuro pasando por toda una gama de colores diferentes, también le dan este nombre a algunas alubias pintas. Encontramos altas y bajas, con vaina pequeña o media, blanca, amarilla, verde, jaspeada o rojiza y para consumir tanto en verde como para seco.

“Pintas y pintadas”, son muchas las variedades de alubias que nos han facilitado con el nombre de pintas o pintadas, entre ellas tenemos:

“Pinta de Asturianos”, Eloina Castro siembra una variedad alta con fréjol medio rojo y de alubia muy semejante a las pintadas de Villardeciervos pero algo más pequeña y con manchas más claras. Se la dio una señora de Los Valles, nos comenta que le da fréjoles cada quince días. Ángela Rodríguez guarda de su madre la “Pinta oscura” también alta con vaina rayada, se consume en verde y sirve también para seco.

“Pinta de Villanueva”, Elicia nos dio en Villanueva tres variedades de alubias pintas, una alta para consumir en verde con alubia “pinta clara”, otra también alta que “aguanta más tiempo la vaina” para consumir en verde y seco, con la alubia marrón rojiza, y una tercera pinta baja con la vaina redonda muy tierna y alubias pequeñas oval alargadas de color marrón.

“Pinta de Lubián”, Nieves Guerrero nos la facilitó en Lubián, de mata baja, la alubia es muy clara con manchas granate. Sólo se consumen en seco, cuecen enseguida y “son de buen comer, no despellejan”.

“Pinta francesa”, nos la dio Insilda Dos Anjos en Rihonor, es alta, de vaina muy larga primero verde enrojando después. La alubia es muy grande, la mayor de todas las recogidas, pardo grisácea con raya y manchas oscuras. Sirve para consumir en verde y seco.

“Pintada” de San Juan, nos las dio Maruja Sotillo en San Juan de la Cuesta, tienen las mismas características que las hermisendinas pero más grandes, blancas y verdes, también muy bonitas, el fréjol se pone duro enseguida y secas no se deshacen al cocinarlas. Lupe, de Cubelo, las tiene iguales pero blancas y marrones, allí la llaman “La lechera”.

“Pintadas” de Villardeciervos, se las dieron de Cabañas de Tera a Carmen, La Bimba. De mata alta tiene el fréjol blanco y largo, la alubia es marrón con manchas oscuras, se consume en verde.

“Blancas”, existen en la zona un buen número de variedades de alubias blancas, tienen diferentes tiempos de maduración y tanto las semillas como las vainas varían en forma y tamaño, los frutos más largos se encuentran en este apartado, hasta de dos cuartas. A continuación seleccionamos las más interesantes, a nuestro criterio, para el presente estudio:

“De riñón”, es de las más populares entre las alubias blancas, se cultivaba por toda la zona para su consumo en seco, de mata baja, con vaina larga y alubia blanca algo arriñonada, es tardía. Se encuentra en los mercados de la zona y en muchas pequeñas huertas.

"Garbanceras", las hay en distintas localidades, necesitan media vara, vaina redonda y alubia blanca arrugada con forma y tamaño semejantes a los de los garbanzos. Se consumen en seco. Aparte de la apariencia Belarmina en Santa Colomba nos contó que se sembraban con los garbanzos "donde faltan se ponen" sin agua, igual que ellos, necesitan poco riego y se adelantan mucho.

En Villardeciervos no dieron los "Cucos" como una variedad distinta de la garbancera, pero no se ven diferencias aparentes. Y en Asturianos Fina Monterrubio nos proporcionó la "Redondilla" que guarda de su madre, de las mismas características pero algo más redonda, al principio las consumen en verde, pero "echa mucho grillo" así que mejor para seco.

"Habas blancas de Santa Cruz", nos la facilitó Carmen en Rihonor, es alta, temprana, para consumir en seco porque en verde es más áspera, la alubia es blanca no muy grande algo deprimida en el hilo.

"De nueve habas", nos la dio Manuela Remesal en San Justo, alta, con la vaina muy larga, "se adelanta mucho, es la primera que sale" se come verde y también en seco, se cuece antes que otras, la alubia es blanca. La variedad es muy conocida en la zona, pero ya casi no se siembra.

"Blanca bajera", muchas alubias blancas de mata baja nos han dado, casi todas para consumir en seco. Carmen, de Rihonor, nos dijo que la suya "no quiere cerca ni casa", la siembra en una cortina alejada del pueblo.

"Plancheta", la siembra Adela Iglesias en Pumarejo de Tera para la venta, es de allí de toda la vida, de mata baja, la alubia es blanca con forma aplanada, se consume en seco.

"Canelini", Adela la cultiva en Pumarejo de Tera para la venta, afirma que es de allí de siempre a pesar del nombre, la alubia es blanca, alargada, fina, para consumir en seco.

"De arroz", la siembran en Calzada de Tera para la venta, de mata baja, la alubia es blanca redondeada y muy pequeña. Se consume en seco y nos aseguran que se cuece en el mismo tiempo que las patatas.

"La de Robledo", es una variedad de mata baja que se siembra desde siempre en Robledo, la alubia es ligeramente alargada blanca y tiene reflejos algo más oscuros, se consume en verde y seco.

"De Ávila", en Robledo la siembran junta a la suya, la mata es parecida y la alubia algo más pequeña, vino de Ávila, pero hace tanto tiempo que los mayores ya ni se acuerdan. En Asturianos Josefa nos dio otra con

este nombre con vaina redonda y alubia color canela claro. Se consume en seco y verde.

Otros cultivos

Merece la pena destacar una especie de la familia de las umbelíferas cuyo cultivo no es de tradición en Sanabria, de hecho sólo la hemos localizado en Hermisende, pero Esther Suárez lleva sus 76 años sembrándola, y ya lo hacía su madre, se trata de la Cherovía (*Pastinaca sativa* L.) que se podría corresponder con el antiguo "nabo gallego". Recoge la raíz según va creciendo, y la prepara como el pulpo cocida cinco minutos. La siembra en Marzo, ya que no le afectan las heladas. Al ser bianual, deja alguna planta en la tierra para que eche tallo al año siguiente y recoge las semillas en tiempo seco dejando que se sequen a la sombra.

Dejaremos a un lado algunas especies de cultivo tradicional y abundante cuyas semillas tenemos sospecha o certeza de que se han comprado o importado de otras zonas en alguna ocasión. Se pueden nombrar especies que no faltan en ninguna huerta como:

Lechugas, abundan especialmente la maravilla de verano y la de invierno. Muchas mujeres nos han dado sus semillas, que recolectan todos los años, pero quien más quien menos, la ha comprado alguna vez. Belarmina, de Santa Colomba, corta las lechugas dejando algunas hojas, las tapa con tierra y de ahí salen las ramillas para la grana.

Acelgas, en algunas huertas no se molestan en sembrarlas, dejan la planta y al año siguiente sale sola.

POR LAS TIERRAS

Melones y Sandías. Abundan por Los Valles, pero también los hemos encontrado en Sanabria, Horacio mantiene en San Ciprián de Hermisende tres tipos de sandía y otros tres de melones de toda la vida. Se siembran en Mayo, no necesita agua, si el tiempo viene muy seco se le da un riego a mitad del verano.

Altramuces. Su cultivo era habitual en Los Valles, la variedad tradicional, de flores amarillas y fruto claro aplastado, ya no se siembra, la planta era más áspera, tenía más alcaloides que el actual por lo que "se cocía y se ponía a enriar (en los caños)", se daba al ganado en una proporción del 2%. La variedad que se cultiva en la actualidad, es más dulce, no necesita nada, es redondo y menor "entre veza y lenteja".

DE LA FRUTA

Manzanas- *Malus domestica Borkh.*-

Se han encontrado, principalmente por la zona de Sanabria, un gran número de variedades, algunas "de toda la vida" y otras injertadas o plantadas mas o menos recientemente. En esta zona son muy comunes pequeños huertos frutales y prados de siega salpicados de frutales. Se cultivan sobre todo "para la sidra" y para su consumo en los hogares como fruta de invierno (ver fichas de variedades), Resu de Robledo, nos contó que cuando hay muchas, para que no se echen a perder las añaden al puré de verdura "le va muy bien".

Hay tres variedades de manzana **camuesa**: dulce, fina y verde, esta última, llamada también verdosa, en un principio tiene un sabor poco atractivo y de carne algo seca pero es excelente en compota y para asar al horno "sin más" no necesita nada, solo calor, el sabor y textura son excelentes, también es la preferida para freír o hacer en tortilla, de cualquiera esas maneras quedan realmente exquisitas, además se conservan muy bien hasta el final del invierno volviéndose dulces y más jugosas para su consumo en crudo.

De toda la vida son las dos variedades, manzana de **repinaldo** o de rabo largo y repinaldo dulce, ambas muy agradables al paladar.

La que más gusta en general es la **reineta**, de color verde amarillento con un sabor agridulce al principio, en buenas condiciones de almacenamiento se pueden conservar frescas hasta el verano, aumentando su dulzor según va pasando el tiempo, de hecho a las personas que padecen diabetes se las tienen prohibidas sobre todo al final de su conservación.

Tiene arraigo la manzana **cabriresa**, muy jugosa y con un sabor no muy dulce, la característica de esta variedad es que "prende en rama", es decir, se plantan las ramas que se podan y enraizan, constituyendo un excelente pie para injertos.

También encontramos las manzanas **fofas**, rojas y pequeñas, muy tempranas, eran "para las majas", pero enseguida "se manen" (pudren), no duran nada.

Hay sotillas, enanas, corazón de monja, plataneras ¡que saben a plátano!, morro de liebre o pero mingán, pino de oro, asturiana, de sidra o piconas, biter banana, golden y otras muchas que denominan según el lugar donde están plantadas.

Peras- *Pyrus communis* L.-

Dentro de las diferentes variedades de peras que encontramos por la

comarca, la reina indiscutible y de cultivo arraigado desde el principio de los tiempos es la pera **coruja**, que tiene la misma característica que la manzana camuesa verde, se meten en el horno sin necesidad de añadirles nada y resultan un manjar de sabor y textura realmente delicados. En crudo no tienen ningún atractivo al principio de la temporada, su pulpa resulta muy áspera, dura y sin sabor, pero al final del invierno, cuando no quedan más variedades de peras en las bodegas, se vuelve más blanda y dulce y resulta muy agradable al paladar.



Peras Corujas

En Los Valles encontramos la pera **de asar**, parecida a la coruja pero más grande y con sabor más basto una vez asadas, además se conservan menos tiempo y no da tiempo a poder consumirlas en crudo.

También era de tradición el **pero martiniego**, un tipo de pera pequeña y redonda de color verde muy jugosa. De forma parecida es el **pero** aunque este último "queda muy manido", se tiene que consumir en los primeros días de su maduración.

Otras variedades encontradas son la pera de cristal y de agua.

En Trefacio José Ferrero nos facilitó la pera de **longuindo**, con setenta años nos comentó que conocía el árbol de toda la vida. Es una pera de color verde con manchas negruzcas de carne dura muy dulce y jugosa.

Ciruelas- *Prunus domestica* L.

La variedad tradicional es una ciruela negra de forma alargada que llaman **méjanas** por Sanabria y cojón de fraile en Los Valles, muy dulce y jugosa.

Asimismo está arraigada la ciruela “**de aquí**” una especie de ciruela claudia, redonda de color verde y carne algo más blanca y menos dulce que la típica claudia el mercado.

También hay **abruños**, una ciruela negra y redonda que corresponde a la subespecie *institia*, y con el mismo nombre de otra más pequeña que no es otra cosa que la “domesticación” del *Prunus spinosa* L. “solo es dulce cuando madura”, Albina González en Cional nos enseñó su “ciruelo montesino” que había traído de la sierra, al que no le quedaba ni un “espino cambrón”.

Guindas- *Prunus cerasus* L.

Aunque no abundan como antes, todavía se encuentran multitud de guindales diseminados por huertos y cortinas de toda Sanabria y Carballeda, pero la mayoría de ellos se queda con sus jugosos y deliciosos frutos para alimento de los pájaros. Sólo una minoría de personas recolecta las guindas para consumo en las mesas o para ratafías dejándolas macerar en aguardiente.

Cerezas- *Prunus avium* L.

Existen diferentes variedades de cerezas en las huertas y jardines de la zona pero todas ellas injertadas o plantadas por sus dueños actuales, como pie se sirven del silvestre o “el bravo” muy abundante, de fruta más pequeña y no muy dulce, es el único del que se puede decir que es autóctono de la zona aunque no como proveedor de alimento.

Todas estas especies de frutales que hemos comentado pertenecen a la familia de las Rosáceas y son las más características de nuestra zona, aparte de ellas encontramos dentro de la misma familia un tipo de albaricoque (*Persica vulgaris* Miller) pequeños y dulces con tonos verdosos, los “**peixejos**” de Sanabria o “pavías” de Los Valles, allí se plantaban entre las viñas, cuando araban con animales, pero al llegar las máquinas desaparecieron de las tierras. Sole mantiene en Santibañez de Vidriales unos ejemplares que plantó en su huerta.

Algo más abundantes, diseminados por diferentes pueblos en calles o huertas, en pies generalmente aislados localizamos las “**moras** de palo” (*Morus nigra* L.) de las Moráceas, aunque casi no se aprovechan en la actualidad.

DE LAS MEDICINAS EN LA HUERTA Y ALREDEDORES DE LAS CASAS

Son numerosas las plantas medicinales cultivadas en las huertas, cortinas y jardines de nuestros pueblos. Muchos de los que ahora las cuidan ya ni siquiera recuerdan el uso que se hacía de ellas y también trasplantan especies silvestres por lo llamativo de sus flores o su porte y no por su posible aprovechamiento de tiempos no muy remotos. Destacamos aquellas de las que más nos han hablado, algunas todavía en uso.

No suele faltar el “**té**” (*Chenopodium ambrosioides* L.) ya sea en las huertas o por los alrededores de las casas, lo usan en infusión para facilitar la digestión. Recogen la planta entera que secan a la sombra para utilizarla durante el invierno.

También abunda la “**salvia**” o “**salva**” (*Salvia officinalis* L.) empleándola como el té. Belarmina, bisabuela con 88 años nos contó que “las viejas la usaban para limpiarse los dientes” se los frotaban con las hojas verdes.

Otra salvia que prolifera es el “**bálsamo**” o “**balsamina**” (*Salvia sclarea* L.), empleaban sus hojas para las heridas y en Ayoo de Vidriales nos contaron que ponían la grana en el ojo por la noche tapándolo con un pañuelo y de esa manera “sacaba lo que tuviera”, este uso le recuerdan en diferentes lugares de Los Valles. También allí utilizaban el cocimiento de esta planta en el último agua de lavar las cubas de vino.

Aparte de añadirle al pollo, cocían **romero** (*Rosmarinus officinalis* L.) con sal para lavarse la boca poniéndole en el cepillo de dientes. Para el pecho lo cocían con vino añadiendo un poco de manteca, pero “quedaba más fuerte que la madre que lo parió” y en agua servía para la tos.

En todos los pueblos, ya sea en huertos o por el campo, se recoge el “**orégano**” (*Origanum vulgare* L.) para los chorizos y adobos, hay quien lo usa en infusión para los catarros.

Por nuestra zona encontramos varios tipos de **tomillo**, en Los Valles y Carballada utilizan el “tomillo blanco” (*Thymus mastichina* L.) y la “tomillina” (*T. zygis*) en la cocina y para el catarro. En la alta Sanabria abunda el que llaman “salpuro” (*Thymus pulegioides* L.), su infusión es muy popular también en los catarros y especialmente para la tos, se usaba hasta para la tos de los cerdos. Curiosamente no utilizan este tomillo para guisar, algunos lo confunden con el **poleo** (*Mentha pulegium* L.) que abunda en las riberas y prados encharcados y que se recolecta como digestivo. En La Carballada llaman “tomillo negro” al cantueso (*Lavandula stoechas* L. *subsp. pedunculata* Cav.) y en Los Valles le denominan “tomillo morado”. El único uso que hemos constatado es

como adorno de las calles en las procesiones. En Santibáñez le dan el nombre de "Sanjuanes" porque le echan en los altares el día de la fiesta, el de San Juan.

Hallamos con frecuencia una planta crasa que unos llaman "**hoja de la Virgen**" y muchos ni siquiera le dan nombre (*Sedum telephium* L.). Aplican sus hojas sobre las heridas y quemaduras quitando la piel de las hojas, por ello hay quien le denomina hierba de las quemaduras. En Rosinos la dan el apelativo de "la mentirosa" porque, dicen, por el lado que abre la hoja cierra las heridas y por el lado que cierra las abre.

La "**ruda**" (*Ruta graveolens* L. y *Ruta chalepensis* L.) tenía diversos usos, todos ellos relegados hoy al recuerdo. La planta se freía y guardaban el aceite para golpes y dolores reumáticos, también valía para los dolores de cabeza, el mismo aceite junto con la planta servía para frotaciones en casos de lombrices de los niños y en cataplasma para los dolores de estómago. Las mujeres se frotaban los pezones con la planta para quitar a los niños de mamar, y machacada con unto, en frío, "se arrollaban los pies y quitaba los *sobayones* (callos y durezas)". Antolin, en San Justo, nos contó que se usaba "para el mal de mujeres" frotando con ella el ombligo y comentó: "es buena la ruda- pero mejor es- la bodega del señor cura" vamos, que la planta funcionaba, ¡pero donde esté un buen jamón y un trago de buen vino... ¡. En Santiago de la Requejada el padre de Eli cuidaba la planta para sus pulmones tomándola en infusión.

Hoy conservan la "**suelda**" (*Polygonatum odoratum* (Millar) Druce) por sus flores, antaño se utilizaba para las torceduras y todavía hay quien la recolecta para el dolor de barriga. Cuando "se mancaban" cocían las raíces y se bebían el agua. En San Justo, José mastica la raíz cuando le dan los dolores de su úlcera de estómago, y se le calma durante seis meses.

Del "**saúco**" o sabugueiro (*Sambucus nigra* L.) hemos encontrado una denominación muy curiosa en Ayoo de Vidriales, allí le llaman "tocal". Este arbusto es de los más usados por toda nuestra comarca y nos han facilitado un buen número de utilidades diferentes. Cocían las flores para lavar los ojos malos y heridas, en vahos con romero y tomillo en casos de resfriados, y al interior para la gripe. Cuando sufrían flemones en la boca, las cocían con leche en la que se migaba pan de trigo haciendo una pasta que se aplicaban por la noche sobre el carrillo afectado en forma de cataplasma, y por la mañana empezaba a supurar, como mucho necesitaban dos noches para la resolución del problema. Laura nos contó en Villardeciervos que el día de la ascensión metían los "gromicos pequeños" (brotes) en una botella para que fermentaran y el resultado aplicado sobre los bultos los hacía reventar.

Cuando se hinchaban las vacas en primavera les metían ramas de saúco con flor por la boca, tenían que andar con cuidado porque si no se daban cuenta o dejaban pasar algo de tiempo (minutos) se morían, si no tenían saúco les metían hormigas. Como remedio a ese mal, la madre de Josefa Monterrubio de Asturianos tenía preparado en botella un cocimiento a partir de ruda, salvia, laurel y flor de saúco.

Los "**vasillos**" o "**basillos**" (*Umbilicus rupestris* (Salisb.) Dandy) se usaban por toda la zona para heridas y quemaduras, peladas y con una gota de aceite o sólo sin la cutícula. Carmen Alonso en San Justo la utilizaba para la mamitis de las vacas frita con manteca de cerdo, "ablanda los amojos"

Se utiliza mucho también la "milenrama", que por aquí llaman "**rabo de gato**" (*Achillea millefolium* L.), aprovechan las flores como la manzanilla y Elicia, en Villanueva, freía las hojas con aceite para aplicársela a los cerdos cuando les capaban.

Según la zona recogen una u otra especie de *Plantago*, el "**llantén**" (*P. major* L.) o la "**lengua de vaca**" (*P. lanceolata* L.) dándoles los mismos usos. Todavía goza de fama la infusión para el catarro y las afecciones de garganta, usándose asimismo para las heridas. En Villanueva le llaman "xantash" (así suena, hay que tener en cuenta que nos encontramos casi en Galicia), allí calientan las hojas en la chapa (la cocina bilbaína) con aceite y lo aplican a las heridas y "para los madurativos" como emoliente.

No faltan en nuestros pueblos "**las nogales**" (*Juglans regia* L.) recogiendo sus frutos, las preciadas nueces, tanto para autoconsumo como para la venta. Se utilizaban mucho las hojas cocidas para lavar las heridas, como desinfectante, en Asturianos para ese fin cocían la cáscara de las nueces.

Por la zona de San Justo y Rábano llaman "**árnica**" a la *Lapsana communis* L., una compuesta de capítulos pequeños y hojas liradas que dejan metida en aguardiente para utilizarle al exterior a modo de friegas o cataplasmas en casos de golpes, dolores musculares o reumáticos y heridas. Nada tiene que ver con otra compuesta de flores amarillas más famosa, el verdadero "**árnica**" o tabaco de montaña (*Arnica montana* L.), los que la conocen la recolectan allá por agosto en las sierras de Porto y Padornelo, utilizándola para parálisis, dolores, golpes y torceduras metida en alcohol y con la que M^a Ángeles y Pepe, los farmacéuticos de Puebla de Sanabria, elaboraban pomadas para aquellos que les traían la planta con ese fin.



Hipérico

Por último no podemos dejar de referirnos al hipérico o **pericón** (*Hypericum perforatum* L.), no falta en las casas su aceite, hay quien lo prepara de forma tradicional dejando la planta en maceración cuarenta días al sereno, otros frien la planta en el aceite y lo filtran tras dejarle reposar, de una u otra manera sigue siendo uno de los remedios más populares para heridas y quemaduras. Luis Prada se curó los dolores de gota en San Justo aplicándose un paño empapado en el aceite sobre la zona dolorida, siguiendo las indicaciones de Simón, el curandero de San Cristóbal.

DE LOS ANIMALES

Se denomina ganado a las ovejas y cabras, distinguiéndolo de las vacas, las caballerías y los cerdos. El ganado se subía a la sierra por San Pedro (ese día porque al ser fiesta no se trabajaba) de madrugada se juntaba y salían para dormir ya en la sierra. Se bajaba a últimos de agosto o primeros de Septiembre. Las vacas subían antes, a primeros de mayo y en varias veces, primero las que estaban paridas y las que no araban, las otras más tarde. Se iban bajando cuando llegaban las labores: para la hierba, la bina (quitar las hierbas por agosto) o el pan. El pastor llevaba sólo pan, tocino y patatas, bajaba de vez en cuando en alguna yegua que cogía para aprovisionarse. Antes de subir a la sierra, al empezar la primavera, las vacas se echaban a los prados, desde San José hasta el ocho o diez de mayo, para dejar crecer la hierba. Ésta se segaba en julio y servía para alimentarlas durante el invierno, al ganado se les “esmochaba” el roble, se les daba algunos ramajos (5 cañas

para unas 20 ovejas) y se les echaba al monte pronto, a las nueve de la mañana, poco comían las pobres, porque todas las tierras estaban aradas, sólo lo que salía en las barreras (“muricos” entre las tierras) tampoco comían mucho en la sierra porque había muchos animales, así que no daban casi leche.

Es por eso por lo que no hay tradición de queso en Sanabria, y de leche lo único que se comía era la segunda “ordeñadura”, los *calostros*, se ponían a cocer y con azúcar ¡qué ricos estaban!, quedaban mejor al baño maría, media hora para que no se ahumaran (se pega y saben a humo). La primera “ordeñadura” se ordeñaba en “el bebido” (agua con harina) y se le daba a beber a la vaca, sabía muy espesa. Se sacaba la leche después de que mamara el ternero, por eso al tercer o cuarto día éste mamaba toda la leche y no quedaba nada para las casas.

Los corderos enseguida comían algo de pan, y luego ya centeno, se enseñaban así a comer porque si no, no engordaban. Se vendían los carneros con año y pico, nunca de corderos, tampoco se mataban para casa. Sólo se sacrificaba una oveja para la siega del pan.

Los terneros si se vendían a los dos o tres meses, venían a comprarlo a la cuadra, “tal día nos lo lleváis” y había que llevarlos en el carro hasta El Puente, allí los mataban. Para que engordaran algo les metían dos botellas de harina batida con agua (más agua que harina) después de mamar. Se les daba con el caño de la botella, y hay que ver, la de botellas que se fueron contra la pared, al ser obligado daba cabezazos y ¡adiós botella!

Las yeguas y burras se tenían para ir montado y llevar carga, para el saco de sembrar o ir al molino a moler cuando te tocaba la vez y para vender la cría. Para montarla se llevaba “a la parada” pagando lo que fuera en grano al que tenía el macho. Se echaba caballo o burro, cuando se quisiera una mula “como fue al Belén, la mula no puede parir” o macho. Las crías se vendían a los ocho o nueve meses. Comían lo mismo que las vacas, las prendían (clavaban una estaca en la tierra, las ataban con una cuerda y “todo alrededor”) en las praderas comunes. Se subían a la sierra con las vacas.

DEL MONTE

El monte se aprovechaba, como ya hemos relatado, para el ganado y también como fuente de leña con que calentarse en los fríos inviernos. “Las suertes” (el reparto de robles para leña) se daban en septiembre “de que se hacía la sementera” para aprovechar los *ramajos* (ramas con

hojas que servían para alimentar al ganado en invierno) que cada uno cogía de su suerte. No se dejaban crecer los robles, no daba tiempo, sólo se dejaba alguno que "mira que bien va". Por Los Valles se hacía carbón vegetal y cisco para los braseros. Las bellotas o "abellotas" se recogían para los cerdos.

Cuando el monte daba cepa (de urz) también se aprovechaba para las cocinas y el carbón. En Sanabria llaman urz tanto a la *Erica australis* L. como a la *Calluna vulgaris* L., dando a ambos brezos los mismos usos. La cepa se ha utilizado desde antiguo para leña y las ramas como "lumbreiro", simplemente colocaban una ramita en una especie de mástil o en la cadena de la cocina y la encendían a modo de lámpara. También para pipas y pequeñas herramientas, el huso de hilar y también el "palo" para deshilvanar de los sastres.

DEL VINO

Aún cuando en diferentes pueblos de Sanabria y Carballeda se elaboraba vino para autoconsumo y venta- en Rihonor todavía persiste una variedad de uva negra afresada muy apreciada en tiempos- la comarca proveedora de vino, por excelencia, fue la de Los Valles. Todavía se mantienen muchas bodegas en las que se elabora vino, ahora más "para casa" que para la venta. Las principales variedades de uva en la zona son: Mencía, tintorera, garnacha, verdejo y tinta Madrid, esta última se usaba sólo de madre en las cubas, hasta veinticuatro "talegones" de racimos en la cuba, que era de doscientos cincuenta cántaros (16 litros por cantar).

Hasta allí se desplazaban los Sanabreses en sus carros de vacas (porque pocos eran los que tenían mulas) para aprovisionarse de vino para todo el año, caldo que no podía faltar para la maja, porque "los Portugueses, sin vino no te trabajaban". Unos iban expresamente a por el vino y otros aprovechaban el viaje para vender patatas, manzanas o castañas en Benavente o Zamora, donde mejor se las pagaran.

El evento requería su tiempo, las personas y, sobre todo, las vacas tenían que comer, beber y descansar y para ello existían por todo el camino un buen número de ventas y casas particulares, la primera parada se hacía en La Puebla, en la "venta de la Pichiricha" o más abajo la de "Xepón", por debajo de Triufé "la lobera", la de "Santiago el lagartijo" en Palacios, después de Mombuey la de "Garrapatas", luego "la venta del empalme" (que todavía existe), la de "la ti maragata" donde se vendía mucho la madera a los cuberos, la de "Casiano", o la de "los bobos de Tardemazar" que jeran más listos!...etc.

EN LAS SIERRAS DE BEJAR Y FRANCIA

Resultados generales.

En la comarca de las Sierras de Béjar y Francia, después de los trabajos de prospección y de las múltiples reuniones y entrevistas realizadas, los resultados en cuanto a recuperación de material vegetal de especies cultivadas, han sido muy satisfactorios, resumiéndose en los siguientes:

- Un total 384 entradas en la base de datos, que incluyen desde variedades que ya no se cultiva y por tanto, solo recogen información agronómica sobre ellas hasta entradas que constan tanto de semilla, como de conocimiento.
- De las entradas anteriores, 164 están clasificadas como prometedoras: o bien porque de las entrevistas y la confianza con el agricultor se deduce que llevan cultivándose en la zona “toda la vida” y es probable que sean autóctonas, o bien porque no aparecen en los registros de los bancos de germoplasma oficiales.
- Otras 96 se encuentran recopiladas, limpiadas, registradas y conservadas en el Banco de Germoplasma del Centro de Conservación de la Agrobiodiversidad. De estas entradas, algo más del 40 % pertenecen a la familia Leguminosas y el 25 % a Cucurbitáceas. Esto, puede deberse fundamentalmente a que la semilla de judías, garbanzos y otras legumbres es la parte que se come, y por tanto, se conserva año tras año. Por otro lado la gran representación de las Cucurbitáceas puede deberse a las diversas entradas recogidas de calabaza “Matancera” o “Morcillera”, muy unida a la gran tradición chacinera de la sierra, y porque en general, la semilla de estas especies es de fácil manejo.

A los resultados anteriores hay que añadir más de mil entradas de datos sobre conocimiento tradicional asociado a la biodiversidad silvestre y forestal, que se refieren a más de un centenar de especies.

Informantes sobre la agrobiodiversidad.

Si, al hablar de resultados, nos referimos a los informantes con los que se ha trabajado durante el proyecto, lo primero, aprovechar para dar las gracias a todos los agricultores y agricultoras, en su gran mayoría jubilados, que de manera desinteresada han colaborado en los trabajos de campo desde el inicio del proyecto. La gente *serrana*, que desde el momento que empezábamos una entrevista o reunión de grupo nos ofrecía su

apoyo, sus semillas, sus variedades, los contactos de sus amigos, un café, un vino..., y sobre todo, su conversación y sus historias.

Una vez dicho esto, hay que resaltar el caso de Santiago Navarro "Chaguito", por su curiosidad y por su especial interés en relación con las variedades locales, y por ser uno de esos agricultores *agricultos*, tan valiosos y que escasean ya tanto. Santiago y su mujer emigraron a una gran ciudad a buscarse el pan y con ellos se llevaron sus semillas, como de costumbre heredadas de sus padres, abuelos y vecinos, y allí, en el jardín de detrás de su casa, mantuvieron durante unos 30 años un huerto "para el gasto" en el que criaban sus verduras. Lo que no sabían (aunque lo intuían), es que cuando vino la jubilación y volvieron al pueblo, a San Miguel de Valero, resultó que la simiente de algunas de las variedades que habían sembrado año tras año, ya se habían perdido desbandadas por variedades híbridas "más productivas".

Las variedades locales y autóctonas necesitan de un fuerte intercambio entre agricultores y por tanto entre condiciones diversas de cultivo y tipos de suelo, que hacen posible "regenerar" la simiente, además de una masa crítica de agricultores cultivándolas que garantice la sostenibilidad del propio sistema, puesto que si alguien perdía la cosecha de alguna variedad, sabía que muchos otros la mantienen en la zona.

Cada año, a los que habían decidido quedarse, les fue siendo más complicado el manejo de sus propias semillas. Además, debido a muy diversos factores, se fue forjando un sentimiento generalizado de falta de autoestima en la población rural, y por tanto de falta de estima por lo rural, que también influyó en las semillas de variedades autóctonas. Bueno, y nuestro inclito Santiago ajeno a todo esto, cuando regresó, comenzó a repartir sus semillas entre sus amigos y vecinos.

Finalmente, Santiago y otros vecinos y vecinas del pueblo que también han seguido apreciando muchas de sus variedades antiguas, organizados a través del centro de mayores, mantienen aún una gran cantidad de cultura tradicional de la Sierra de Quilamas. En lo que se refiere a variedades antiguas, Santiago emplea semilla de nabo "Fino", tomate "Gigante", muelas, berza, calabacín, cebollas "Blanca" y "Babosa", judías "Chocho semanero" y "De bina", lechugas "Rizada" y "De oreja", etc. Esteban Mateo y Apolonia Santamónica, por ejemplo, cultivan en su huerta calabaza "Del vino", calabaza "Matancera", garbanzo "pequeño", judía "De la cara la reina", y muy diversos cultivares de cerezo. Pilar y Miguel Calvo siembran judías de muchas clases, como la "De manteca". Benedicto Pérez nos proporcionó judía "De la cara la reina" y calabaza de adorno.

Informantes sobre aprovechamientos etnobotánicos.

Para muchos de nuestros informantes, la recuperación de la memoria social o colectiva sobre estos usos, aprovechamientos y manejos etnobotánicos ha supuesto la recuperación y el disfrute de recuerdos que casi tenían olvidados, en especial aquellos de la infancia. Pero lo que también todos tienen presente, es que estos recuerdos vienen de la mano de unos tiempos que no fueron fáciles y llenaron sus vidas de trabajo y sufrimiento.

La relación entre el aprovechamiento de las plantas del monte y el hambre durante la posguerra, viene marcada por un fuerte pesimismo, sin reconocerlo como un buen recuerdo: "cuando había mucha hambre, cualquier cosa entraba para dentro". En ocasiones los informantes niegan haber comido plantas y comentan que "sólo eran para las gallinas", como si les diera vergüenza aquellos años que quisieran olvidar. Por el contrario, los informantes de menor edad, hijos de los nombrados antes, sí comentan los recuerdos que tienen de su infancia en aquella época. En ocasiones hemos tenido la posibilidad de hablar con madres e hijas al mismo tiempo, y aunque las mayores no recuerdan o no quieren recordar, las hijas sí recuerdan que sus padres tuvieron estos hábitos relacionados con las plantas. El problema es que en muchos casos no se ha transmitido todo el conocimiento.

Se ha observado que a pesar de que la gente cada vez mas toma conciencia sobre los beneficios de las plantas, entendiendo la necesidad de cuidar nuestro medio ambiente, normalmente se desconocen la mayoría de las plantas silvestres que habitan en nuestro entorno, todo provocado por la falta de transmisión de estos conocimientos populares de padres a hijos.

A lo largo de estas últimas décadas la presión humana sobre el monte ha disminuido a la par que la población rural, reduciéndose y perdiéndose aprovechamientos a la vez que han aparecido otros nuevos. A consecuencia del cambio de usos del monte han variado las poblaciones de plantas. En el caso de las plantas con aprovechamiento etnobotánico, este hecho se demuestra mejor, puesto que son muchos los recolectores que, como tales, contribuyen al seguimiento de estas poblaciones y nos lo han comentado, como por ejemplo, la manzanilla crecía mucho donde había ganado ovino y caprino, y puede que este cambio de uso del territorio sea la causa de que se encuentre menos en el campo.

Pero, no es todo tan negativo como puede haberse dado a entender. En contra de las tendencias generales, hemos comprobado que mucha

gente se interesa por conocer la naturaleza que le rodea. En general, coincide con gente que recuerda cómo en su niñez se aprovechaban ciertas plantas y ahora en su jubilación o, al menos, en momentos algo más desahogados quieren volver a acercarse y conocer la naturaleza.

Variedades autóctonas.

Obsevando la agrobiodiversidad encontrada en las Sierras de Béjar y Francia, podríamos decir que existen en ella tres zonas diferenciales: La Sierra de Francia (Sierras de Francia y Quilamas, y el Valle del Alagón); la Sierra de Béjar y sus laderas (Valle del Cuerpo de Hombre al oeste, Valle de Sangusín al noroeste y Alto Tormes al noreste), y la zona norte de Alto Alagón o Entresieras y Campo Charro.

En la Sierra de Francia y Valle del Alagón, por su elevada pluviosidad y temperaturas incluso idóneas para los cultivos mediterráneos, proliferan las huertas familiares, donde podemos afirmar que se localiza gran número de variedades cultivadas de uso agrícola de la comarca. En **Herquijuela de la Sierra**, se conservan aún numerosos cultivares tradicionales: judías "Chiriviques", "Caritas", "Chíchere", "Maragones", "Alubia Gorda", "Alubia de Arroz", "Alubia de Riñón", "Frejón de Manteca o Blancos"; Garbanzo "Pequeño"; Tomate "Antiguo gordo", "Telaraña o de colgar"; Calabaza "Matancera o Calabazón", "Zaragallote" para el cabello de Ángel; Maíz "de las Escobas", y "de Palomitas"; Nabo de comer y forrajero; Manzana "Morro de liebre", "Melapio", "Verde doncella", "Reineta antigua", "Camuesa", "del Tejar", "Normanda"; Pera "de Agua", "de Invierno", "de Roma", "Pero de Agua", "Pero Amarillo"; Cereza "Gordal", "Morena de rabo largo"; "de Pico limón"; "Costalera o de Pico rojo";



Cantero de cultivos tradicionales

Guindo "de Tomatillo", "Común"; Ciruela "Claudia"; Uva "Albillo"; Olivo "Manzanilla", "Ocal o Bocanegra", "Cordobesa"; Higuera "Blanca", "Granillo", "Verdeja", "Ñogales", "Prietos", "Cartagena"; Melocotón "Pavía", "antiguo"; Granada "Migrana"; Níspero "antiguo"; Fresa "Mora de rey". En **La Alberca** y pueblos aledaños se cultivan: calabaza "Canicul o Morcillera", castaña "Mandarina" e "Injerta", judía "Alubia agateá", manzana "Camuesa", "Sanjuanera", "Morro de liebre"; pera "De agua", "Cualesmera", "Muslo de dama".

Por otro lado, en la Sierra de Béjar, se observa vocación más ganadera que agrícola. Aunque existe algo de tradición frutícola y aún se conservan interesantes variedades de manzana y pera. Por ejemplo, en **Navacarros** encontramos la judía de "Pipo garbancero". Aquí se puede comprobar fácilmente la influencia tan fuerte que existió en cuestión de intercambio y comercio de variedades de legumbres entre toda la Sierra de Béjar y la zona de El Barco (Ávila). En **Lagunilla**, podemos encontrar: judía "Alubia del piné", "de arroz", "*Habichuelo zarabiao*", "Chichere"; Garbanzo "pequeño"; Carillas; Calabaza "morcillera o matancera", "del vino"; Repollo "antiguo"; Berza antigua; Batata; Sandía "moscatel", "de Francia". En **El Cerro** queda lechuga "Antigua o Blanca", y manzana "Blanquilla", "De hocico becerro", pera "Perajigo" y "Cristal".

En la parte de Entresieras y Campo Charro, tradicionalmente se cultivó bastante cereal y leguminosas forrajeras, como la algarroba. Pero esto ha desaparecido ya totalmente desde la década de los ochenta. También se cultivó una gran superficie de patata, de la que prácticamente no se conserva ninguna variedad tradicional. Se ha conseguido en cambio, localizar uno de los últimos agricultores (si no el último), que mantiene la variedad de patata "Fina" en Navarredonda de la Rinconada. Pero además de la patata "Fina", los agricultores de Entresieras recuerdan perfectamente la "Chata colorá", la "Portuguesa", la "De riñón", "Del tallo colorao", y la "Riojana", que ya no se pueden encontrar más que en su memoria. En **Cilleros de la Bastida** encontramos: calabaza "Larga" y lechuga "Blanca". Desde **Linares de Riofrío** hasta **El Cabaco**, hubo unos años de cierto esplendor del cultivo de la fresa, pero el desarrollo de zonas mucho más tempranas como Huelva, que saturaban el mercado antes de que empezase aquí la cosecha, y la falta de organización y de capacidad de adaptación de esta actividad, acabó en pocos años con aquel "bum". En Linares, todavía se conservan fresas en algún huerto, "para los nietos en verano", junto con las judías "Fréjol semanero", "Fréjol francés", "Fréjol de la ración", "Fréjol tísico", "Alubia de la ración", y "Alubia amarilla". En **Herguijuela del Campo** y los pueblos adyacentes se han perdido multitud de variedades de trigo, como el "Moro", el

"Cabezorro", el "Pané", y el "Candeal", pero se mantienen la berza, un guisante tradicional y la cebolla "Francesa". En **San Esteban de la Sierra** y alrededores podemos añadir a la lista de variedades antiguas que hemos localizado en esta subdivisión: el pimiento "Guindilla Lora" y el "Morrón", el azafrán y el azafrán "Romino", el garbanzo "pequeño" y la judía "Chíchere". En fruta, la uva "Rufete" y la pera "De San Juan". En El **Tornadizo** aún localizamos la judía "de la cara la reina". En **Endrinal**, se consigue nabo "Fino".

Otro resultado de la recopilación de conocimiento local sobre la biodiversidad cultivada digno de mención por su potencial utilización comercial, tiene que ver con un método tradicional de conservación y de uso gastronómico empleado, en diversos pueblos de la sierra. Este método consiste en cosechar las variedades de judía aptas para consumir su vaina (judía verde), y en vez de congelarlas, o hacer algún tipo de conserva envasada, desecarlas colgadas ensartadas en ristras que se cuelgan en la parte alta de la casa (un lugar fresco y ventilado). Una vez bien secas, las vainas quedan de color pálido y aspecto "flaco", y se pueden conservar así durante todo ese año en lugar seco. Finalmente, en el momento en que se deseen consumir, se cocinan como si fuesen judías verdes. Podemos atestiguar que el guiso a partir de estas judías verdes secas, es realmente emocionante.

Por último se han encontrado en esta comarca ciertas costumbres peculiares aún en vigor en torno a algunos cultivos comunes a toda la comarca. Por ejemplo, resalta lo extendido que se haya el cultivo de dos variedades de calabaza de adorno en toda la sierra. Ambas variedades, por supuesto recogidas ya en la colección de germoplasma creada como uno de los objetivos específicos del proyecto desemillas, son denominadas "de adorno" o "de vista". Una es amarilla a amarillo anaranjada, y muy rugosa con múltiples verrugas; la otra tiene una forma muy especial como de una muela con boina, de color muy intenso, verde en la parte superior y blanco en la inferior. Después de su cosecha, los agricultores se las regalan a sus familiares y amigos y se pueden encontrar en la mayoría de los bares y restaurantes, tiendas, y en las viviendas particulares de toda la sierra durante el otoño. Esto es un ejemplo de cómo una necesidad, uso, o costumbre local determinados, hacen que las variedades locales continúen cultivándose.

Información etnobotánica.

En cuanto al conocimiento asociado a la biodiversidad forestal y silvestre, se ha encontrado bastante uniformidad en la comarca. Es destaca-

ble, que en algunos municipios con mayor tendencia a trabajar huertos, como son los anteriormente citados alrededor de la Sierra de Francia y Valle del Alagón, se han constatado experiencias de cultivo de plantas medicinales en huerto o jardín. Si bien es verdad que en ocasiones se cultivan especies alóctonas, como salvia, hierbabuena fina o té, sí se están cultivando plantas autóctonas, como el orégano, ya que últimamente no se encuentran fácilmente en el campo.

Por otra parte, en torno a la Sierra de Béjar, de vocación más ganadera, se han recogido muchos más conocimientos sobre la alimentación ganadera y manejos forestales de las masas de castaño o roble.

Estos aprovechamientos etnobotánicos no eran más que prácticas populares que, en muchos casos, se adaptaban a las necesidades y a las labores periódicas de los campesinos. Así por ejemplo, el "ternillo o ajunjera" (*Chondrilla juncea*), se recolectaba o bien tierno (uso de la hoja en la ensaladas y de la raíz para los animales) o bien espigado (uso de los tallos para realizar escobas), cuando se iban a escardar las tierras de cultivo (abril-junio).

La cantidad de recursos naturales que se han aprovechado para bien del campesino es innumerable, persistiendo hoy tan sólo un pequeño número de ellos. Entre estos usos o aprovechamientos etnobotánicos, en la Sierras de Béjar y Francia, destacamos los siguientes:

Alimentación animal.

El alimento para el ganado es variadísimo, aprovechándose al máximo los recursos. De forma general se cultivaban algarrobas, cebada y heno como forraje, grano, harina o ensilado, y también se le echaba nabos, patatas, castañas, etc. de las peores calidades.

Pero una parte importante en la alimentación animal eran las plantas silvestres, que en muchos casos se recolectaban pero que en otros, como es obvio, se dejaban para el pasto: ortigas (*Urtica sp.*), verdolaga (*Portulaca oleracea*), gamonas (*Asphodelus albus*), bellotas de encina (*Quercus ilex ssp. ballota*) o roble (*Q. rotundifolia*), fruto de jara (*Cistus ladanifer*), madroño (*Arbutus unedo*), escobas (*Cytisus sp.*), ramón de roble, encina, quejigo (*Q. faginea*), olivo (*Olea europaea*), y sobre todo de Fresno (*Fraxinus angustifolia*), que según nos decía Ángel Luengo Sánchez, de Valdehijaderos, "es el más dulce para el ganado".

Algunas plantas silvestres resultan tóxicas para el ganado, como por ejemplos según nos comentaban en San Miguel de Valero Gabriela Angulo, Miguel Hernández, Domingo Hernández y otros vecinos, la

"gabanza" (*Erophaca baetica*), o la jara (*Cistus ladanifer*) en flor, ya que las cabras que comen muchas, se "enrosan" y mueren (en el caso de la jara parece deberse a la ingestión de multitud de insectos polinizadores de la flores).

Alimentación humana

En alimentación humana destaca el aprovechamiento en fresco o una vez secas como condimento.

Las plantas silvestres han sido tradicionalmente consumidas, pero en el caso de tallos y hojas tiernas que se consumían frescas, su uso más extendido era entre los niños que lo tomaban como golosinas. Lo más habitual eran las hojas de acedera o aceidera (*Rumex sp.*), los tallos tiernos de zarzas (*Rubus sp.*), también llamado "carnero", o de vides bravías; las flores de "pan y queso" o "mantequilla" (*Primula sp.*), de "chupamieles" (*Echium vulgare*) y de la "colmenilla" (*Cytinus hypocistis*, especie parásita de la jara), y los frutos silvestres como los madroños, los de espino blanco o los de mostajo, que en ocasiones se empleaban para hacer aguardientes variados.

Por otra parte, entre las hortalizas silvestres que se consumían en los hogares, destacan los brotes nuevos de espárrago (*Tamus comunis* y *Asparragus acutifolius*) o las famosas pamplinas, marujas o morujas (*Montia fontana*), que como dicen los vecinos de Molinillo, "se recogen antes de que les cague el cuco", queriendo hacer referencia al momento de la floración. En San Miguel de Robledo, Soledad conoce bien las



Acedera (*Rumex acetosa*)

plantas y aconseja el uso de la hoja de diente de león (*Taraxacum officinale*), lampazo (*Arctium lappa*), llantén (*Plantago sp.*), ortiga (*Urtica sp.*), milenrama (*Achillea millefolium*) o cienllevas (*Primula sp.*) como verduras para ensaladas.

Entre los frutos secos, lo más generalizado en la comarca es el consumo de castañas frescas y frecuentemente asadas, existiendo un gran número de variedades. La "injerta" es la de mejor calidad y sabor y de paladar más dulce pero es la más tardía y su comercialización es peor. La "mondarina" es peor para asar. La "calvotera" es la más temprana, también de buen sabor y pelado. La "mestiza" es de color de las injertas pero no tiene el sabor. La "bravía o regoldana" es más áspera y de muy mal pelado, por lo que sobre todo se echaban al ganado. La "peluda" no hay quien la pele, pero es una castaña muy dulce. Otra variedad temprana es la "roja" que madura para San Miguel (23 de septiembre). Recientemente hay una nueva variedad, llamada "gallega", cuya hoja es mucho más larga que la de las otras variedades, y castaña más temprana y gorda.

El 1 de noviembre es el día de la "Calbochá" o "Calbotada", donde familiarmente se asan en el "calboche", olla agujereada para asar las castañas al fuego, y se toman con aguardiente. También es tradicional comerlas durante la matanza asadas o cocidas. Se está generalizando la conserva en almíbar una vez cocidas con las 2 cáscaras y peladas a mano. También se comen "piladas o pilongas", cuya preparación exige ponerlas a secar en los sobraos de la casa, en dobles techos de madera con rendijas más estrechas que el dedo (hay gente que pone alambres), donde con el calor del hogar o chimenea de antes, que no tiene tejavana, se van secando poco a poco, posteriormente se "pilan" (se pelan), con la mano, pues sale muy fácil la piel, se dejan unos días más para que endurezcan y quedan listas para comer. Una forma de preparar estas "piladas o pilongas" eran las "castañas blancas" o "plato corchones", cuya elaboración consiste en cocer las castañas en leche para ablandarlas y añadirles azúcar, en algunos pueblos se toman sin batir, en otros se pasan por el pasapurés, quedando "como si fueran calostros", de consistencia y aspecto grumoso, y en otros se preparaban con arroz o con pan.

Se injertan a una altura de 1,5- 2 m, para evitar los daños del ganado y animales silvestres que roen los brotes. Después se protegen con alambres o palos para evitar más daños. El injerto más común el de embudillo o canutillo. Normalmente se tiene costumbre de labrar la tierra pero cada vez menos. Antes se araba porque se sembraba entre castaños centeno, garbanzos, e incluso fresas. La poda es muy variable según localidades.

En contraste, en Nava de Francia hemos recogido el consumo de bellotas dulces, que según cuenta Eugenia Santos, eran tan dulces como las castañas y se consumían igualmente, crudas, secas, cocidas o asadas.

Por otra parte, la importancia que las mujeres y madres de familia le dan al condimento, ha ocasionado que se diera mucha importancia al uso de plantas silvestres con este fin. Entre ellas, destacar la "hierbabuena u hortelana" (*Mentha sp.*), la "albahaca" (*Ocimum basilicum*), el "tomillo salsero" (*Thymus zygis*) y el "tomillo blanco" (*Thymus mastichina*), empleado para guisos variados, mencionando como más significativos el cocido de legumbres y el guisado de carnes. El tomillo es muy conocido en esta zona, pues con él se "guisan" las aceitunas, empleándose generalmente el "tomillo salsero", aunque más bien depende de la abundancia de las especies, lo que justifica que en cierto pueblos del valle del Alagón se use más el "tomillo blanco". Merece la pena resaltar la gran confusión que se ha observado entre los informantes con el nombre local dado a estas dos especies de *Thymus*.

Mención especial tiene el famoso orégano (*Origanum vulgare*), tan importante para la matanza en esta comarca caracterizada por pertenecer a la Denominación de Origen del Jamón de Guijuelo, y que nuestros informantes aconsejan recoger en San Lorenzo (10 de agosto), cuando sus propiedades son mayores y se permite la producción de semillas que mantenga la especie.

Para aderezar aguardiente es común el uso del falso azafrán o azafrán romino (*Carthamus tinctorius*), dando color al "anisete", bebida que preparan los vecinos de San Esteban de la Sierra cuyas recetas propias a base de una rica mezcla de ingredientes nos ensañaron tanto Julia como Gilberto, o a la "gloria", similar bebida que se prepara en Los Santos de la que nos hablaron Pilar, Gloria, María y Rosalía.

Destaca también la fabricación de arropo, con el cocimiento de remolacha, mosto ó, principalmente restos de miel (de la limpieza de las colmenas), hasta que quedase espeso (al menos 2 días enteros a la lumbre). Este dulce se consumía en Nochebuena untado en pan, a falta de turrón, y al parecer, el preparado con la miel, tenía propiedades medicinales por contener el propóleo de las colmenas y de la propia miel.

Medicinal.

Entre las plantas que se han recogido por toda la comarca y que se siguen recogiendo hoy en día con fines medicinales encontramos el tomillo salsero (*Thymus zygis*), el poleo (*Mentha pulegium*), el saúco o saúgo (*Sambucus nigra*), la manzanilla, el orégano (*Origanum vulgare*), la malva (*Malva sylvestris*) y la bolsa de pastor (*Capsella bursa pastoris*). En estas plantas de uso general hemos encontrado siempre varios usos medicinales relacionados principalmente con beneficios para el estómago, cura o prevención de catarros y limpieza de ojos. Así por ejemplo, Juan Manuel Hidalgo de San Martín del Castañar, prepara una mezcla de orégano, poleo, hierbabuena o menta, romero (*Rosmarinus officina-*

lis), tomillo de campo (*Lavandula stoechas*), hoja de eucalipto (*Eucalyptus globulus*) y de oliva (*Olea europaea*) para curar casi de todo: catarro, asma, bronquios, tensión, diabetes, etc.

Aparte, existen otras muchas especies usadas con fines medicinales, bien sean curativos o preventivos, cuyo desarrollo engordaría mucho esta publicación. Por nombrar algunas con usos más significativos, destacan las plantas usadas para curar los cólicos nefríticos como la grama (*Cynodon dactylon*) o la hoja de madroño (*Arbutus unedo*) que usaba María de San Martín del Castañar en infusión; las plantas purificadoras de sangre o buenas para la circulación como la "sanguinaria" (*Paronichia argentea*) o el espino blanco (*Crataegus monogyna*), o el uso de la hoja fresca del "guardalobo" (*Verbascum pulverulentum*), para curar las diarreas con una simple aplicación tópica en la zona anal. Para curar o cicatrizar heridas, quemaduras e incluso verrugas, lo más común es la leche amarillenta de la "hierba del yodo" (*Chelidonium majus*), los polvos de los "fuelles" (*Gaestrum sp.*), la "hierba de cortadura o milflores" (*Heliotropium europaeum*) "migada muy finito", la aplicación directa de la "hoja de trola" (*Scrophularia canina*) calentada a la lumbre o el popular aceite de "pericón" (*Hypericum sp.*). Y entre los llamados "té" de función digestiva hemos recogido el "té de huerta" (*Bidens aurea*) o té de Herguijuela, pues algunos informantes dicen que se lo trajeron de allí, y fue en este mismo pueblo donde nosotros lo vimos por primera vez, y "té moruno" (*Chenopodium ambrosioides*).

Por último destacar que la preparación más frecuente es mediante infusión o cocimiento, bien por ingestión o bien por aplicación tópica, como la coción de la "ortiga meña" (*Urtica sp.*) que utiliza la familia de Tina Campos, Ángel Blázquez y Petra Martín, de Santibáñez de Béjar, para curar los sabañones. Otras formas de preparación bastante comunes también son los ungüentos, ceratos, aceites, aguardientes o cataplasmas. Una mezcla de linaza y mostaza se molía, se preparaba en cataplasma y se ponía en el pecho para ablandar el catarro. Por su parte, Carmen y Luciano de La Alberca, buenos conocedores de los usos medicinales de las plantas, preparan un aceite de "rúa" (*Ruta montana*) para curar con éxito las hemorroides. También Casimiro y Casimira Sánchez (padre e hija) de El Cabaco, recuerda un cerato que preparaba su esposa y madre con la raspadura de la "piel verde" (zona subepidérmica o cambium) del "saúgo" (*Sambucus nigra*) con aceite y cera, para curar y atenuar del dolor de los sabañones desinfectando y reblandeciéndolos. Entre muchas otras aplicaciones medicinales, los vecinos de Lagunilla, nos detallaron cómo se fumaba la rumaza o romaza (*Rumex phlucher*) para combatir el asma.

En cuanto a las plantas con uso curativo en animales, destacamos la "arzolla" (*Centáurea sp.*) o "cañajana" o "cañaceja" (*Thapsia villosa*), que se usaban para curar la cojera en las vacas.

Aprovechamientos relacionados con la pesca y con la protección contra insectos.

Dentro de las plantas empleadas para disuadir animales, se han encontrado varias usadas como protectoras contra insectos. Antonio Martín, de Garcibuey, nos detalló cómo la “menta de burro” (*Mentha rotundifolia*) se colocaba cerca de la cabeza cuando se dormía en el campo, para que ahuyentara a los “violeros” (nombre local dado a los mosquitos), y cómo la hoja de los “frejones” se colocaba por el envés debajo de las sábanas y almohadas cuando había “peste de chinches” para que se quedaran pegados. Igualmente, se cortaban haces de jara (*Cistus ladanifer*) en primavera, cuando más pegajosas están, se picaban las hojas y se distribuían para que se quedasen pegadas las pulgas. Y en el corral de Isabel de Los Santos, se colocaban también las hojas de saúco para espantar los piojos de las gallinas.

En relación con este apartado, aunque no con la finalidad de matar o ahuyentar, sino de mejorar una tarea, Carmen de Herguijuela de la Sierra nos habló de la manzanilla mielera (*Helichrysum stoechas*), que se quemaba para ahumar a las abejas en el momento de castrar las colmenas, para facilitar el trabajo.



Raíz de Embude o Cicuta de agua
(*Oenanthe crocata*)

Por otra parte, eran también muy comunes los usos relacionados con la pesca por envenenamiento del agua, práctica que se ha prohibido, obviamente, por ser este agresivo estilo de pesca nada selectivo. En este sentido, se recolectaba un brazado de “guardiobo o gordolobo” (*Verbascum pulvulentum*) en flor, se mojaba y se daba contra las piedras para que saliese el verdín. También se utilizaba el tubérculo del “embude o cicuta” (*Oenanthe crocata*), que también se machaba con piedras en el agua, pero en este caso para hacer unas bolitas que se metían bajo las piedras. El mismo Antonio de Garcibuey nos describía cómo con este veneno los peces se hinchan y acaban reventando.

Uso ornamental o relacionado con rituales.

Dentro de este apartado existen muchas plantas que, principalmente en su época de floración se usan con fines ornamentales. En especial para esta comarca, destaca el uso del "tomillo morado" (*Lavandula stoechas*) florido, para adornar las calles y altares de los pueblos en la celebración del Corpus Christi.

Otra planta de uso ornamental bastante generalizado es la albahaca que se llevaba colocada en la solapa como adorno personal.

Esteban Mateo, Gabriela Angulo y otros vecinos de San Miguel de Valero nos contaron un llamativo ritual en el que las cuadrillas de jornaleros iban a buscar un ramo de tejo (*Taxus baccata*) a las Quilamas para celebrar que se había terminado de cavar las viñas. Con él se cantaba "las viñas están cavadas y el ramo tenemos, si los amos son gustantes, a otro año volveremos".

Usos relacionados con la superstición.

Los usos místicos no responden a ninguna ciencia, y en ocasiones se ven excluidos de estudios etnobotánicos. En nuestro caso, se ha recogido esta información, puesto que aunque no se encuentre su lógica, pueden decir mucho de una época, un modo de vida y una sociedad que, aparte de su religiosidad, creía en ciertos poderes de la madre naturaleza, frecuentemente para fines medicinales.

Así, podríamos destacar, una costrumbre que nos contaba Florinda Sánchez de Herguijuela de la Sierra, en la que se pasaba la cabeza de los niños entre las plantas de lino de los linares para prevenirles el dolor de cabeza.

Según nos recitaba Esteban Varillas, en Los Santos, para curar los clavos, hay que ir por la mañana a una planta de "carrasquito" (mata baja de *Quercus ilex. ssp. ballota*) y decirle "Buenos días carrasquito, tantos clavos tengo, tantas hojas te quito". Seguidamente se esconden las hojas arrancadas en un lugar por donde no vaya a pasar nadie y se espera a que se curen.

En muchos casos, las prácticas de curación de animales tenían mucho componente místico o al menos poco científico. Por ejemplo, se curaba la descomposición de cabras y cabritos, atando al rabo del animal una tira de la corteza de "torvisco" (*Daphne gnidium*), y para las vacas que crían "cocos", se coge un cardo borriquero (*Erygium campestre*), se pone donde pisa con la pierna izquierda al salir el sol y después se le pone una piedra encima al cardo y la vaca se cura.

Por último destacar también la abundancia de casos en que se han usado plantas con fines protectores. En El Cerro, Ireneo García nos contaba como se usa el "tomillo morado" (*Lavandula stoechas*) una vez que ha sido bendecido en la misa del Corpus, como protector de las casas, coches, etc. Igualmente, Carmen y Luciano, en La Alberca, cuentan que se colocaban los ramilletes de oréganos recogidos en el día de San Lorenzo antes de amanecer, en los "sobraos" de las casas para protegerlas de los incendios.

Combustible

El uso de la leña como combustible ha sido un aprovechamiento de los más ancestrales, y que ha tenido una importancia social importante hasta la llegada del gas a los hogares. En Cantagallo, Antonio Polo nos hablaba de los "leñarizos", como las personas que trabajaban sacando leña del monte, mucha de la cual se llevaba a Béjar para distribuirla por medio del ferrocarril.

Otra aplicación de lo más singular era la labor de los carboneros, que utilizaban leña de roble o brezo. El método de trabajar nos lo contó bien Antolina Sánchez de El Cabaco, recordando a su padre. Cuesta imaginar aquellos tiempos duros en los que para tal trabajo era preciso vivir en el monte, para vigilar las carboneras, sin más que un pequeño chozo para medio-dormir y garbanzos y tocino para comer.

La confección de las carboneras era de lo más complicado. Se colocaba en la parte inferior unos brezos y dos palos en el medio. Sobre éstos se colocaban con sumo cuidado los demás palos de roble formando un especie de cono y se tapaba bien de tierra. Arriba, en el medio, se dejaba un agujero por donde se prendía con un palo bien largo. Se preparaba una escalera y cuando se iban quemando se iba a "atacar", es decir, a rellenar con palos, que se metían por el mismo agujero de arriba. También se ponían terrones con césped por encima del cono de tierra para tapar salidas, y cuando salía algo de humo o vapor se ponían más. Una vez que estaba bien cocida, lo cual se sabía cuando se veía salir fuego por unos agujeros que se hacían en la parte inferior, tras 15 ó 20 días, se sacaban con ayuda de una especie de azada larga de madera y se hacían roscas de carbón. Con la leña menudita que sobra, se fabrica el cisco.

En Gallegos de Solmirón, Valentín Alonso, Alejandro Martín, Adrián Crespo, Francisco Carretero y José González nos explicaron cómo, a parte de desmochar las encinas cada 8-10 años, se entresacaban los tallos jóvenes con bastante frecuencia porque se necesitaba mucha leña para hacer cisco. En muchas ocasiones, la costumbre puede a la comodidad,

y los mayores continúan utilizando el cisco o la leña en sus hogares, o, como en El Cabaco, todavía fabricándolo. Antolina y sus compañeras, nos revelaron el proceso de elaboración del cisco que consistían en "mermar" las leñas, quemándolas un poco en una hoguera y apagándolo con un poco de agua o dándole vueltas.

Tecnológico

Dentro de los usos tecnológicos encontramos una gran diversidad, desde los aprovechamientos para la construcción, la carpintería, o la cestería artesanal; hasta la fabricación de escobas, cuerdas o incluso hilos de uso textil. Destacaremos los más generalizados.

Construcción:

Destaca en la comarca el uso de la madera de castaño en la construcción para cuarterones, vigas, quillas, cabrios y entramados (como las famosas tramonerías de las fachadas de la Sierra de Francia). Para ello se dejaban crecer los chupones de los talleres al menos 30 años. Por otra parte, son numerosos los chozos construidos a base de escobas u otros matorrales, dispuestos en haces sobre una estructura de palos o lanchas de piedras.

Cestería y tonelería:

La cestería del castaño (*Castanea sativa*) es todavía hoy una actividad importante en la comarca, encontrándose desde pueblos donde aún persiste algún cesterero artesano como Molinillo y Madroñal, hasta un pueblo, Montemayor del Río, donde se constituye como actividad principal a la que se dedican más de 30 familias. Para la elaboración de banastos y cestas los talleres se cortaban con turnos muy bajos, de entre 3 y 5 años.

Por su parte, la tonelería con castaño, tuvo su importancia en el pasado, cuando se fabricaban barricas de vino de 12-14 cántaros. Las dueñas se obtenían mediante turnos de corta de unos 20 años. Hoy en día ha quedado totalmente desbancada ya que, según nos han contado, no le da al vino el sabor del roble. Pero los toneles de castaño aún se encuentran en las bodegas de los serranos, pues lo que sí tiene esta madera es el aguante de durar muchos años.

Aparte del castaño, otras maderas se empleaban en cestería, confeccionándose los escriños, cestos pequeños de uso doméstico, con ramas de las propias zarzas, como los de Esteban Varillas de Los Santos, o con mimbre, como los que trabaja Casimiro Sánchez de El Cabaco, que aún conoce bien el manejo de las mimbreras.



Cestero trabajando la madera de castaño para la fabricación de cestos

Colmenas:

Las tradicionales colmenas siempre eran de corcho de los propios alcornoques serranos, ya que mantenían mejor la temperatura que la madera. En Herguijuela de la Sierra, esta utilización tenía una mayor importancia puesto que existe en el municipio un importante alcornocal, que se ha estado explotando para el corcho durante los cien últimos años. La corcha de estos alcornoques se extrae cada 8 o 10 años, pero parece necesario que el árbol alcance su porte arbóreo para sacar la primera. La corcha extraída se hacía cocer en una enorme caldera comunal. Rosario, hija de un corchero que desgraciadamente perdió la vida preparando esta cocción, nos describió este aprovechamiento recordando aquella época de intensa actividad corchera en Herguijuela de la Sierra. Desafortunadamente hoy en día este aprovechamiento está perdido, ya que el alcornocal se quemó al poco de haber sido descorchado y a falta de este excepcional aislante casi todos los árboles perecieron. En el resto de la comarca, los pies son muy dispersos y mantener la explotación corchera es cada día más difícil.

Escobas:

En esta comarca son varias las especies usadas para tal fin, variando algo la utilidad de la escoba o su forma. Por ello son muchas las especies que se recogían, secaban y preparaban de forma familiar, puesto que no había nadie que se especializara ni viviera de ello.

Sin duda las escobas más famosas en general, son las fabricadas con leguminosas arbustivas de los géneros *Cytisus* (*C. scoparius*, *C. multiflorus*, *C. striatus*) o *Genista* (*G. hyxtris*), que precisamente se conocen con ese nombre: "escoba negra, escoba blanca, escoba amarilla, escobón..." Estas plantas tienen ramas de mayor tamaño y permiten trabajar escobas más prácticas para barrer en el cemento o las calles. Dependiendo del tamaño del ramaje se les pone o no un palo de cerezo para alargarlas y no tener que agacharse. Pero la que más se usa es la escoba blanca por tener ramas más grandes y conformar escobas grandes sin palo.

Con la "ajunjera o ternillo" (*Chondrilla juncea*) se realizan escobas, que antes se usaban para barrer las parvas del trigo en las eras cuando iban a trillar. El brazado de matas de ternillo bien espigada se ata a un palo de cerezo (para alargar) con una tira de zarza o una cuerda de "Torvisco" o "Torvisca" (*Daphne gnidium*). Las de ternillo barren muy bien, pero si las haces grandecitas son más pesadas y se trabajan peor que las de lantisca (*Phillyrea angustifolia*), que por ser más largas eran mejor para barrer la era. Con la "escobeta" o el "baleo gordo o basto o cabezudo" (*Mantisalca salmantica*) se preparan escobas para barrer las calles, pero no tiene que estar muy reseca la planta cuando se recoge pues si no se rompe.

Con la "ceacilla, cecilio, cosquillina o baleo fino" (*Agrostis truncatula*) se preparan unas escobillas o plumeros para blanquear o jalbegar, pintar, barrer "los morros de las cocinas", limpiar las telarañas y barrer la lumbré. Con el "barceo o berceo" (*Stipa gigantea*), también se hacen escobas para blanquear, encalar y pintar, pero se atan una vez que se ha machacado y doblegado bien.

Otras especies menos usadas para la elaboración de escobas son el tomillo (*Thymus mastichina*), la "gitana" (*Halimium ocymoides*), el "chaguarzo" (*Calluna vulgaris*), el brezo (*Erica arborea*), el "guardilobo" (*Verbascum pulverulentum*), y finalmente el "torvisco" o la "torvisca" (*Daphne gnidium*), que permitía tener escobillas para barrer el suelo de los hornos caseros, por resistir mejor el calor.

Hilado y/o tejido de fibras vegetales:

Dentro de este apartado se destaca el lino (*Linum usitatissimum*) por ser una planta de importancia cultural en la comarca, aunque actualmente esté extinta en los campos de cultivo. Como nos expresaba Florinda Sánchez, de Herguijuela de la Sierra, el proceso completo para obtener el hilo o las prendas tejidas con lino, era "muy trabajoso y largo" y por eso que se fue abandonando y hace 30 o 40 años que ya no se cultiva. Esteban Mateo en San Miguel de Valero y Florinda nos describieron bien

este tedioso proceso similar al empleado en Sanabria, Carballeda y Los Valles, descrito en los resultados de este territorio.

Otra labor de importancia en la comarca relacionada con el tejido de fibras vegetales, consiste en la elaboración de sombreros y otros enseres con paja de centeno. Antonia de Los Santos es actualmente una maestra en el tema y se muestra siempre dispuesta a enseñar a las presentes generaciones este arte tradicional. Su principal problema deriva del abandono del cultivo del cereal en su entorno. El centeno sirve para unir las ramas de zarza (*Rubus sp.*) que, también en los Santos, Esteban Varillas teje para hacer escriños.

Curtientes:

La actividad de curtir también tuvo su importancia en la comarca, puesto que se recolectaban las agallas y la cáscara del roble para venderlas con tal fin para la fábrica de Puerto de Béjar.

Cuerdas:

Como es de entendimiento, antes tenían que encontrar soluciones a su alcance, y en el caso de la elaboración de cuerdas, las plantas eran un gran recurso. Así, hemos recogido el empleo de la corteza de la "torvisca" (*Daphne gnidium*), de 2 ramas de "gamardo" (*Viburnum tinus*) retorcidas para que se ablandasen, o de los mismos sarmientos, para atar los "manicios" de las vides u otros haces de leña. En Endrinal, Primitiva González, Sabina Rodríguez y Victoria Madruga nos describían la elaboración de cuerdas para atar haces con la paja de centeno o cebada, apuntando que era importante prepararlas al amanecer, cuando "con la marea" se ablandan.

Confección de juguetes e instrumentos musicales:

Es emotivo descubrir cómo desde pequeños se aprovechaban los recursos del entorno. Especialmente, en El Cerro, Julián Muñoz, Elias Matín, Ireneo García, Pedro Martín y Luciano Sanchez, nos confesaron cómo en aquella generación tan dura en la que les tocó pasar la infancia, la falta de recursos les obligaba a servirse de su ingenio para inventarse juguetes e instrumentos musicales con que divertirse, a base de los recursos disponibles en el entorno, como son en este caso las plantas. Entre los juguetes, ellos recuerdan cómo se elaboraban los "peloteros" con una rama de saúco de unos 2 ó 3 cm de diámetro, a la que se le saca la médula. En un extremo se ponía un corcho, que se disparaba por medio de un palito que se introducía por el otro lado. También confeccionaban "pitos" con los rebrotes tiernos de castaño, a los que les sacaban la savia y la cáscara, o con las hojas de las calabazas. Finalmente nombrar el uso que le daban los niños a las agallas de los robles

como canicas o pelotas para jugar, o como bolas con patas para jugar con ellas como si fuesen animales. Allí, y en otros pueblos, también se jugaba con las flores de las “dedaleras o viloria o coheteras” (*Digitalis purpurea*), haciéndolas sonar al explotar.

En Santibáñez de Béjar, también hacían “peloteros” con las ramitas del saúco, que allí también se llaman “coheteros”. En el paseo que disfrutamos con José Benito Sánchez y Marcelino Domínguez Sánchez por el campo de Santibáñez de Béjar, nos detallaron otras plantas empleadas como juguete. Por ejemplo, jugaban con los “segadores” el fruto de *Erodium cicutarium*, ya que se enroscaba como una hoz al tocarlo. También jugaban con el “pimpirigallo”, fruto de *Rosa canina*, que se metía por la espalda de los amigos para que les picara. Por otra parte, también tenían sus técnicas para elaborar instrumentos musicales. Realizan silbatos con un trozo verde y hueco del tallo del “barceo” (*Stipa gigantea*). Se corta un poco por debajo de un nudo y largo por encima del mismo, dejando una lenguetina por debajo del nudo para hacerla vibrar. Además, con un trozo de corteza del chopo (*Populus sp.*) mellado a la mitad, se confeccionan



Elaboración de pitos con tallos de barceo (*Stipa gigantea*)

castañuelas o carracas que se mueven para hacerlas sonar.

Por último nombrar que en Endrinal, Primitiva González, Sabina Rodríguez y Victoria Madruga nos describían la elaboración de pitos con las hojas del laurel (*Laurus nobilis*) y flautas con los tallos de las “canalejas” (*Thapsia villosa*). Y que en San Miguel de Valero, Apolonia Santamónica y sus compañeros nos explicaron como iban de chicos a buscar los palos largos de los cerezos cuando los mayores iban a injertarlos, con los que preparaban zancos con un gancho para poner los pies, aunque al parecer “te caías fácilmente”.

EN EL NORDESTE DE SEGOVIA

En el desarrollo de este trabajo se han recorrido un gran número de localidades y se ha conversado con un gran número de personas, reuniéndose a continuación algunas de las localidades visitadas y gran parte de los informantes.

Alconada de Maderuelo.

- Ruperto y Emilio. Son dos agricultores jubilados que todavía conocen los diferentes tipos de escobas que fabricaban ellos mismos para barrer, las lonjeras (*Chondrilla juncea*) y las botoneras (*Mantisalca salmantica*). Como anécdota nos contaron que se diferenciaban las buenas escobas de las malas por las ataduras que tuvieron. Si estaban atadas con cuerda no eran muy buenas, sin embargo las ataduras con corteza de zarza eran eternas.
- Otros informantes: Francisco y Jesús.

Alconadilla.

- Emeterio. Mantiene que la *judía pintorra* era la que más se sembraba, aunque la semilla era algo más alargada que la que se conserva actualmente.
- Doroteo. También recuerda la *lechuga oreja de mulo*, de la que dice que era muy mala, porque espigaba muy rápido.
- Adolfo. Diferencia el *trigo chamorro* del *candéal* por el color del grano. El chamorro tiene un grano gordo y de color oscuro, mientras que el candéal es más blanco, y era mucho mejor para hacer pan. El trigo chamorro, el negrilla, el candéal, el cangrejero, el manitoba, el enano, el borracho, el rojo, el catalán, el moruno, el marroquin... son algunas de las variedades de las que más nos han hablado, aunque las que más importancia tuvieron fueron el trigo chamorro y el candéal.

El trigo chamorro o trigo mocho, del que aún aparece alguna espiga suelta en los triguales de variedades comerciales, se caracterizaba por su gran espiga y la falta de barbas o raspas. Su grano es grande, chato, redondeado y oscuro, con la hendidura bastante pronunciada. Al no tener raspa hacía que fuera muy apetecible de comer para los jabalíes que podían destrozarse una finca entera en una sola noche, en determinadas zonas de la sierra y en otras cercanas a robledales y zonas de monte su cultivo no resultaba rentable ya que nunca se llegaba a cosechar, los cochinos se anticipaban siempre a esta tarea. Se cultivaba en terrenos

blanqueros o rubieros por lo que el exceso de humedad no le iba muy bien ya que estos suelos se encharcan con facilidad. Su siembra se hacía a partir de San Frutos (25 de octubre) y normalmente en surco, lo que provocaba que creciera muy alto gracias al sol y al aire. Su paja era muy fuerte y poco apetecible para el ganado.

El trigo candeal es muy recordado y apreciado por la calidad y blancura de su harina, algunas personas distinguen entre candeal blanco y candeal rojo, la diferencia únicamente radica en el la tonalidad del grano. En ocasiones según cuentan mezclaban la harina de este con la del chamorro u otras variedades incluso de centeno para darle un tono más dorado al pan, así diferenciaban distintos tipos de pan, el pan de flor que llamaban al de harina de trigo exclusivamente y el pan de centeno o pan mediano al que iba con mezclas de harina lo que le daba un color verdoso.

- Eleodora. Nos cuenta que antes usaban las aulagas para calentar los hornos de pan, y el espliego para sacar esencias. La recogida del espliego, su traslado a las calderas y todo el trabajo que había que desarrollar proporcionaba muchos puestos de trabajo para la gente de la zona.
- Otros informantes: Irene y Crispín.

Aldealengua de Santa María.

- Isaías. Con el gamón que cultiva en su huerta cura las almorranas.
- Carlos Águeda y su padre. Cultivan la *judía de cuarenta días* o *judía de cuerno de cabra*.

Ayllón.

- Jesús "Topete" y la Sra. Eustasia. Son grandes conocedores del mundo del huerto, pues lo llevan cultivando más de cien años generación tras generación. Destacan la importancia del *seto de cama caliente* muy usado antiguamente por todo el mundo pero que hoy casi nadie hace, este consistía en excavar un agujero de más o menos medio metro de profundidad y de una superficie en función de las necesidades del tamaño del semillero. El agujero se llenaba casi hasta la superficie con basura de caballo y mulas, a continuación una fina capa de tierra de unos 8 cm de espesor, después se extendían las semillas tapándolas con una fina capa de tierra que después se tapaba con paja. En siete días los pimientos germinaban. La fermentación de la basura proporciona el calor necesario para que las semillas nazcan mejor y más rápido. Tam-

bién resaltan la importancia de la rotación del cultivo para no “agotar la tierra”. Mantienen que el sabor de las variedades comerciales no tiene nada que ver con el de las antiguas, razón por la cual en su huerta prácticamente solo se encuentran variedades locales. Aún hoy la famosa huerta de “Los Topetes” abastece de plántones al resto de la comarca.

- Jesús “El temprano”. Mantiene la *lechuga romana* caracterizada por su gran tamaño y la anchura de sus hojas, además de su cogollo acaracolado. Tiene un color blanco amarillento muy uniforme, presentando muy pocas hojas verdes. El riego debe ser frecuente y es muy importante el momento en que se tienen que atar para que repollen o echen cogollo. El cultivo de la lechuga es uno de los más delicados si se quiere obtener un buen producto. Reconoce las *judías de la Virgen del Pilar*, muy apreciadas antes, no sólo culinariamente sino también para jugar a los pocillos y al gua con ellas por la originalidad del “dibujo” que presentan.
- Pepe “El tordillo”. Asegura que la *judía blanca planchada* era la más común antiguamente, por ser la que mejores resultados de cosecha daba. Cuenta que en un pimiento de cuatro morros se podía llegar a verter hasta un litro de vino en su interior, algo impensable ahora por la diferencia de tamaño.
- Mariano. No ha olvidado las muelas, muy buenas molidas en harina para las ovejas; y los yeros y algarrobas muy frecuentes antiguamente, aunque han ido desapareciendo al no haber gente dispuesta a recogerlos, pues la cosecha era un trabajo muy duro que se hacía a mano.
- Antonio. Asegura que las muelas eran muy buenas para incrementar la producción de leche en las vacas.
- Olivo. De los ajos, dice que al almacenarlos de un año para otro no echan tallos si están colgados y de las ortigas que el caldo de la raíz bebido evita la caída del cabello.
- Otros informantes: Genaro de la Morena, Plácido y Pilar, Miguel Higuelmo, Juan Antonio Cerezo, Fernando, Julia Dominguín, Jesús Veganzones, Miguel Ángel Torrego, José, Florencio, José “El litroleche”, Santiago, Dionisio, Antonino de Torresuso, Claudia, Fabián, Luis San Miguel, Antonio, Emilia y Cipri.

Becerril.

- Porfirio Izquierdo y Gregoria Blanco Arroyo. A la judía pintorra la



Judías secándose al sol

conocen por *judía bragá*. Nos cuenta como aprovechaban las bellotas del monte, cada año todo el pueblo las recogía desde septiembre u octubre hasta bien entrado el invierno, las juntaban en un montón que luego repartían por cubos a cada familia para que dieran de comer a las cabras. Gregoria de forma espontánea nos recita algunas de las oraciones o cantos que recuerda de sus tiempos de niñez:

Oración del mazapeo.
(Se usaba para quitar los gusanos del ganado)

Según te arranco te tiro

Según te tiro te seques

Y se sequen los gusanos del (oveja, vaca, mulo,.....)

Recogían la planta del mazapeo justo antes de la salida del sol, es una pequeña planta de flor amarilla, similar al diente de león que crece en praderas. Se arranca la planta y se lanza hacia atrás por encima de la cabeza y sin mirar donde cae a la vez que se recita la oración. Según la creencia cuando la planta se secaba los gusanos desaparecían por completo quedando el animal sano.

- - Otros informantes: Alonso.

Campo de San Pedro.

- Salustiano. Pastor durante muchos años, afirma que todas las plantas silvestres sirven para algo, por ejemplo, una ramita de romero clavada en la oreja de las ovejas las curaba cuando tenían los ojos malos.
- Pedro. Tiene acelgas "silvestres" que llevan unos quince años saliendo de forma espontánea en su jardín.

- Agustín. Pastor que nos proporcionó la basura de oveja para el huerto del proyecto.
- - Otros informantes: Balbino, Leoncio e Indalecio.

Castiltierra.

- Constantino Gutiérrez. Es destacable la importancia que tenía antes el cultivo de algarrobas, pues en Castiltierra había muchos palomares que se surtían de éstas para alimentar a las palomas. Nos cuenta un truco para evitar las heladas en los frutales, consiste en colocar bajo el árbol un recipiente grande con agua, la humedad que este desprende amortigua el efecto de la helada.
- Pedro García y Juanita De la Iglesia. Nos hablan de la telaraña de las alcachofas: cuando la planta de alcachofa es vieja, ésta hace que las de su alrededor se vayan secando poco a poco, se “atelarañan”.

Cedillo de la Torre.

- Mamerto de Frutos. Recuerda las patatas de Riofrío, algunas variedades de judías y el trigo chamorro que asegura que gustaba tanto al jabalí que no lo podían sembrar porque se lo comían casi todo.
- Mario García. Aficionado al campo y a las plantas silvestres en general, posee una pequeña colección en el museo de Cedillo con plantas típicas de la zona.
- Félix Mena. Cultiva en jardineras el llamado *té de río* (muy probablemente se trate de *Mentha aquatica*), muy abundante antes en la zona de Moral de Hornuez pero ya casi desaparecido.
- José Rodríguez. Nos cuenta que en la zona de los Navares eran bastante comunes las plantaciones de nabos, largos y estrechos, distintos de los actuales, aunque no se han podido recuperar.
- Nicasio. Recuerda el cultivo del *trigo chamorro ó trigo mocho* y el aprovechamiento de los enebros para dar la “barda” a las ovejas.
- Otros informantes: Catalina, Fernando, Jesús Alonso Rodríguez, Valentina, Fernando y Laurentino García Sanz.

Cilleruelo de San Mamés.

- Eufasio. Nos cuenta que una cebolla “herniada” es aquella estropeada por el exceso de agua y que las berenjenas actúan de cultivo trampa frente a los escarabajos. Distingue entre *centeno albo* y *centeno griñón*. Todos los informantes coinciden en una caracte-

ística común a todas las variedades de centeno de las que se ha recogido información y es el gran tamaño de la planta, con portes de hasta más de dos metros de altura. Se solía cultivar en tierras malas, muy abundante en las faldas de la sierra de Ayllón, su siembra se hacía durante el otoño, hacia San Miguel (29 de septiembre) y se cosechaba con los calores del verano. Centeno del país, centeno albo, centeno griñón, marzal, gigantón y centeno tremesino son las únicas variedades que se sembraban antes. La paja de centeno era muy apreciada para la elaboración de los vencejos para atar la mies.

- Paco “Paquito”. Conserva la lechuga oreja de mulo, de unos treinta centímetros de altura, de hoja ancha y buen cogollo. Se siembran en febrero o septiembre por lo que la califica como una lechuga de invierno.
- Otros informantes: Bienvenido, Toño y Jose Luis “Pepe”.

Corral de Ayllón.

- Isacio Lorenzo. Todavía recuerda aunque no conserva el trigo negro y el trigo borracho. Describe al primero de ellos como muy alto, con facilidad para encamarse, con poca raspa y de espiga muy larga; del borracho simplemente nos dijo que tenía la espiga morada.
- Otros informantes: Damián, Miguel de la Granja, Feliche y Tino.

Estebanvela.

- En pleno Valle del Agujejo y gozando de un pequeño microclima se encuentra esta localidad famosa por sus frutales. Allí nos describen multitud de variedades, la manzana reineta, verde doncella, hocicona, pero pardo, perillo, manzana josefina, camuesas, de Valverde, peromingón, pero bobo, pera de limón, de roma, de don guindo, de invierno, perillo morro liebre, ciruela claudia, francesa, regañada, bordala, negra, negrilla, migueleña,...etc Siguiendo el curso del río aguas arriba llegamos a Santibáñez que además de por los frutales es conocido por sus nueces.

El Muyo.

- Ángel. Tiene entre otros frutales algunos peros que, al parecer, proceden del Valle del Agujejo o de Valverde de los Arroyos, Valdepinillo y La Huerce, pueblos situados al otro lado de la sierra y que presentan un microclima muy apto para el cultivo de frutales. También aquí en plena sierra se conocen muchos usos de plantas silvestres, uno de los que parecen estar más extendidos, aunque “se

lleva a cabo en secreto" es el uso del cardo quesero o cardo lechero según otros. Este cardo de flor morada o amarilla se emplea para eliminar los gusanos del ganado y en general todo tipo de mal. Hay que arrancar el cardo y ponerlo en forma de cruz en el suelo justo donde el animal fuera a pisar con su pata trasera izquierda. Una vez que el animal pisaba y el cardo se secaa el mal desaparecía.

- Pedro. Mantiene que las patatas cultivadas en secano tienen mejor sabor.

El Olmo.

- Allí descubrimos el centeno gigantón que además de para forraje y grano, se usaba para la obtención de bálago para poder atar la mies. Las algarobas fue otro de los cultivos más frecuentes de la zona ya que el terreno oscuro que allí se presenta es muy favorable para esta leguminosa.

Honrubia de la Cuesta.

- Francisca Posadas. Las ortigas las cocía y las ponía como cataplasma para los golpes que se producía el ganado y las flores de malva para curar los catarros, generalmente en infusión o cocimiento. Como remedio para la tos agarrada al pecho emplea un "reparillo" (trapo) empapado en canela y aguardiente o higos cocidos.
- Inocente Antón Martín. Nos enseña a diferenciar por el grano el trigo candeal del trigo chamorro o moro, el primero de ellos tiene forma alargada y es de color tostado, mientras que el segundo tiene una forma más redondeada, es de color más claro y presenta una hendidura bastante marcada. Candeal cangrejero, candeal blanco, moro y enano son las variedades de trigo que más se ponían por esta zona, el cultivo de sandías y melones también era habitual, se ponían en tierra guija que aguantara bien la humedad y donde no diera mucho el sol.
- Mari Ángeles Fernández Sanz. Nos descubre dos nuevas judías, una similar a la arrocera pero algo más pequeña y de color amarillo, y la otra colorada y larga similar a la de riñón; de las que por desgracia no guarda semilla. Nos enumera todas las variedades de uva que había, la tempranilla, la garnacha o enviriagada, la del terreno, la de la juerga, la valenciana algo más reciente. Al vender no se separaban las diferentes variedades de uva por lo que

el vino resultante (vino envuelto lo denominaban) era una mezcla de un sabor especial aseguró Mari.

- Otros informantes: Pedro Marcos y Víctor Fuentenebro.

Maderuelo.

- Blas. Todavía conserva cebada caballar de seis carreras, muy apreciada por los ganaderos y buena para sembrar en terrenos malos ya que siempre produce. La cebada en la actualidad ha pasado a ser el cereal predominante quizás por sus cortos ciclos vegetativos. Se sembraban tanto variedades de dos carreras como de seis. La más común y que aún algunos ganaderos de ovino mantienen es la cebada caballar de seis carreras. Es muy buena para el ganado, por su suavidad y su facilidad digestiva.
- Otros informantes: Pedro Granada.

Montejo de la Vega de la Serrezuela.

- Elías. Nos proporcionó semilla de *lechuga grande*, muy antigua según él, también *pimiento de cuatro cascacos* cuyo origen se sitúa en Ayllón. El pimiento, una variedad de cultivo delicado es muy valorado por los hortelanos. La variedad cuatro cascacos o cuatro morros se caracteriza por su gran tamaño, su casco gordo (mucha carne) y su color rojo intenso. Nos habla de tres tipos diferentes de coles (berzas), la de *asa de cántaro*, la mejor para comer por el gran tamaño de su penca, el *repollo francés* que aunque pueda parecer actual por el nombre no lo es según Elías; este repollo nunca se hiela, es rizado y pica un poco si no está bien hecho, y por último el *corazón de buey* característico por su gran repollo. También tiene en su huerto un gran ejemplar de peral de *don Guindo*, que es de los últimos que se pueden encontrar y otros ejemplares de *peral de Roma* o de invierno. En cuanto a los cereales citó el *trigo borracho colorado* o *cangrejero de Burgos* muy común en Villaverde de Montejo.
- Antonio Martín. Mantiene gran variedad de especies, como las *berzas asas de cantaro*, la *berza de repollo*, la *cebolla melonada*, el *pimiento de pico*, el *pimiento de lora*, el *pimiento cuatro cascacos*, *tomate temprano*, *tomate tardío*, *pepino amarillo*, *calabaza amarilla grande*, *guisante temprano* o el *guisante negro*.
- Otros informantes: Severino Sanz, Fidel Iglesias, Eugenio Miguel y Maximino del Cura, Santos "Santines", José María y Hopticiano.

Moral de Hornuez.

- Clemente del Cura. Nos proporciona una bolsa con trigo mezclado de tres variedades, *candéal blanco*, *candéal rojo* y *chamorro*.
- Eugenio García de la Fuente. Con el morral y la herramienta al hombro se dirige todos los días a trabajar la huerta, donde cultiva berza asa de cántaro, lechuga oreja de burro y lechuga "repicoteada" que son sus favoritas entre las variedades locales que conserva.
- Francisca Martín de la Fuente y Marcos de Pablo. Utilizaban las bolas de enebro en un conjuro para eliminar los gusanos de las ovejas. Conocen y sigue utilizando la ruda, el té de roca, la flor de malva, la manzanilla, el poleo, el orégano, el perejil y dos tipos de berros, de fraile y de monja.
- Silvino Gutiérrez y Agapita Fernández. Todavía conservan *muelas* que han estado poniedo hasta hace poco y que tienen desde siempre.
- Faustino. Controla sus niveles de azúcar en sangre con un brebaje a base de infusión de frutos de enebro, salvia y otras plantas.
- Otros informantes: Isabel Antón, Clemente, Carmen, Fructuoso Martín, Diodoro Tomé, Ignacia Gutiérrez Rubio, Nemesia, María Jesús y Carlos

Riaza.

- Rufo de Miguel. Nos cuenta algunas historias relacionadas con el conocimiento popular como la del muérdago que cuelga cada navidad encima de una puerta, y lo mantiene allí hasta el siguiente año para que le de buena suerte y ahuyente los malos espíritus.
- Antonio. En la actualidad su huerta ha quedado integrada en el pueblo, nos recuerda cómo antes sembraban fincas enteras de berzas de asa de cantara para cambiar por cargas de leña con la gente de los pueblos de la sierra. Esta berza se caracteriza por sus fuertes brazos o pencas a modo de asas. La penca es suave y ancha de color blanco intenso, y las hojas de gran tamaño y verde oscuro, se las daban al ganado incluso durante el invierno. El cogollo se solía emplear para el consumo humano. El semillero se preparaba entre abril y mayo para transplantar en junio. La planta dura hasta bien entrado el invierno, como dice el refrán "la berza en enero al carnero".
- Otros informante: Antonio, Anselmo, Alfredo García, Pedro Asenjo, Julián Sanz, Gregorio, Ángel Gómez y Julia.

Riofrío de Riaza.

- José García. Recuerda la famosa *patata de Riofrío o del riñón*, descrita en el catálogo de variedades, casi desaparecida por completo desde hace bastantes años al igual que el comercio que había en torno a ella. Se dejó de cultivar porque ya no producía; la planta degeneró después de unos setenta años de cultivo ininterrumpido. La patata de Riofrío llegó desde Holanda y se adaptó muy bien



Tierra de cultivo en Montejo de la Vega

- a las condiciones de clima y terreno de la Sierra de Ayllón, donde se ubica Riofrío de Riaza.
- Fermín García. Todavía elaboraban carbón de brezo (*Erica australis* y *Erica arborea*) y roble (*Quercus pyrenaica*) quemando la sierra cada año en pleno verano para poder comenzar con el proceso en septiembre.
 - Emilia Alcol. Conocedora de algunos remedios a base de plantas silvestres, como por ejemplo el humo de quemar sabuco (*Sambucus nigra*) usado para calmar el dolor de muelas.

Santa María de Riaza.

- Moisés García. Es de los pocos mimbreros que todavía quedan, afición que según él hace más llevaderos los inviernos. Tiene sembradas judías garbanceras y garbanzos de los antiguos.
- Teodoro Tomé. Mantiene bastantes variedades tradicionales, como son judías garbanceras, garbanzos, lechuga romana, lechuga oreja de mulo, escarolas rizadas y pepinos.
- Isidoro. Si algo destaca en la huerta de Isidoro, son sus tomates. Estos se ajustan perfectamente a la descripción que todo el mundo da del tomate de siempre. Se trata de un tomate de buen tamaño, feo por sus arrugas, de mucha carne y un acidillo especial además de su fina piel. Las plantas tienen un olor muy intenso. No es necesario entutorarlos, aunque si conviene que los frutos no toquen en el suelo.
- Isidoro y Tomasa. Poseen *calabaza de cabello de ángel*, *calabaza alargada*, *alcachofa*, *judía garbancera* y *cardo de navidad*. El semillero lo realizan en marzo en envases, para que después la planta sufra menos al ponerla sobre la tierra definitiva y la transplanta a finales de abril si son para el invernadero y un mes más tarde si van a la huerta, siempre teniendo en cuenta cómo venga el tiempo.
- - Otros informantes: Alfredo, Paco, Antonio...



Cesto de Mimbre

San Pedro de los Gaíllos.

- Ceferino. Cultiva el melón escrito, variedad local descrita en la ficha correspondiente, además de una variedad de melón pequeño, redondo y amarillo. La zona de San Pedro de Gaíllos, al igual que pueblos como Sotillo, Duruelo, etc.... Todos los informantes destacan o recuerdan el melón escrito como una variedad algo achata-da con un olor muy intenso y agradable y el rasgo fundamental, las rajadas muy marcadas y la decoración a modo de escrituras abstractas por la piel o corteza del fruto. Se sembraba en San Isidro (15 de Mayo) y se recogían en agosto; siempre en terrenos guijos, que aguantan bien la humedad. Previo a la siembra realizaban el mojo, que consiste en meter las semillas (se hace tanto con sandías como melones y otras especies con cubierta dura) en agua para que la cubierta se reblandezca y facilitar así la nascencia.
- Miguel Álvaro. Cultiva azafrán, utilizando un curioso método para prevenir la proliferación de malas hierbas, consistente en esparcir ceniza sobre el terreno. Esta práctica es muy habitual con los ajos aunque cada vez se hace menos. Al parecer la ceniza además de evitar la salida de malas hierbas, sirve a modo de aporte de materia orgánica.
- Si por algo tiene fama San Pedro además de por sus melones y sandías es por sus garbanzos. Ahora se cultivan de todas las formas y tamaños, antes todos hablan de la variedad de garbanzo pequeño también llamado garbanzo menudo. Muy fino, con poca piel, y con tres pequeños cordones marcados en su superficie y de pico agudo. El secreto del garbanzo radica en la rotación de cultivo, los turnos de siembra varían en función del informante, pero todos coinciden en la necesidad de la alternancia del cultivo. Se siembran en Abril, por San Marcos y se recogen por Santiago.
- Otros informantes: Agustín Llorente Castro, Cilicio, Ceferina y Alejandro.

Sebulcor.

- Jorge. Únicamente hemos encontrado una variedad antigua de avena que aún mantiene en cultivo un ganadero de vacuno de leche. Con la avena la producción lechera aumenta ligeramente. Se siembra en febrero en terrenos malos normalmente. Su grano es bastante alargado y se solía mezclar con yeros y algarrobas para hacer pienso animal.

Sepúlveda.

- Esteban Blanco. Hortelano de siempre que regenta una de la docena de huertas de la localidad de las mas de setenta que había, en la que cultiva cardo de Navidad, que es muy típico del valle, pepino amarillo y calabacines que recoge por San Marcos. El pepino amarillo es una de las variedades que más extendidas estaba antes; hoy son muy pocos los hortelanos que la mantienen a pesar de su mejor sabor. Quizás su color amarillo, o sus abundantes pipas y aspecto rechoncho fueron los factores que hicieron que poco a poco se dejara de cultivar, pues la gente creía que estaba pasado y su mercado era difícil.
- Santiago. En su huerta se pueden encontrar alrededor de quince variedades de frutales, ciruelas migueleñas, claudias, monjiles, perillo aragonesillo, manzana hocicona, etc. La ciruela migueleña o sanmigueleña denominada así por madurar para San Miguel (29 de septiembre) es de tamaño algo mayor que la claudia y menos dulce. El aspecto general del fruto está a mitad de camino entre la ciruela claudia y la ciruela de melocotón.
- Faustino y Jesús Otino. Tienen un modo particular de hacer semilleros de tomates y pimientos, consistente en dos cuadrados concéntricos, ocupando el cuadro interior los pimientos (más tardíos y sensibles al frío) y el cuadro exterior los tomates (más tempranos de transplantar y menos delicados); de esta forma conseguían ahorrar tiempo de trabajo, terreno y aumentaban la efectividad del seto.
- José Vicente García. Conserva en su huerto varios frutales algunos ya longevos como pera de don guindo, pera espadona, manzana colorada y ciruela monjil. También cultiva escarolas y lechugas oreja de liebre, variedad exclusiva de Sepúlveda. Es una variedad de hojas estrechas y alargadas, algo temprana y con el cogollo bastante en punta. De hojas muy tiernas y bastante sensible al frío. Curiosamente la época de siembra de esta lechuga se realiza en función de las fiestas de la localidad, es decir el semillero se realiza en Julio para que las lechugas estén apunto para las fiestas de últimos de Agosto.
- Otros informantes: Pablo, Luis Segovia, Paco Román Calleja, Juanita, Celedonio, Benito, Nicolás, Félix, José Antonio Velasco, Manuel Ocón, José María Rincón Pérez, Carmelo, Santiago de las Eras y Justo Casado.

Esta localidad junto con Ayllón y algunos pueblos del Valle del Agujejo y El Valle de Tabladillo componen las zonas con mejor aptitud hortícola de toda la comarca nordeste de Segovia.

Sotillo.

- Honorina. Nos describe bastante detalladamente los diferentes melones y sandías: *melones de invierno* (como su nombre indica maduraban muy tarde), *patateros* (poco dulces y muy alargados), *escritos* (con las rajadas muy marcadas); *sandías de cáscara verde oscura*, de *cáscara verde clarito*, de *cáscara rayada*, de *cáscara verde* con manchas más oscuras, de *color crema*.
- Otros informantes: Jesús San Juan, Felix, Antonio y Joaquín.

Valle de Tabladillo.

- Anselmo Poza y Áurea Lobo. Nos hablan de la *judía materiosa* que todavía cultivan, de color amarillo-verdoso pálido, con el ojo marrón, es muy temprana, se consume en seco y se debe envarar. Aunque es muy conocida en toda la comarca únicamente se conserva en cultivo en el Valle de Tabladillo. Son muchas las variedades de judías de las que se ha recogido información. Al parecer hace muchos años sólo se trabajaba con dos o tres variedades, las pintas o pintorras, la blanca planchada y las blancas pequeñas a las que denominaban redondillas. Cuando la carga de trabajo en el campo se fue disminuyendo con la aparición de maquinaria, se disponía de más tiempo para dedicar a la huerta, fue entonces cuando gracias al intercambio de semillas y a los cruces surgieron o fueron apareciendo nuevas variedades que poco a poco fueron seleccionándose en virtud de su mejor o peor adaptación al terreno.
- Otros informantes: Andrea Peña, Isidoro y Felisa Poza.

Villaverde de Montejo.

- Mercedes. Nos da semilla de lechuga y *francos*, leguminosa muy parecida a los yeros pero de semilla más gorda.
- Jesusa García. Tiene *muelas* asegurando que como mejor están es en potaje, para que no le críen sapo las conserva en tinajas selladas con barro.

Yeros, lentejas, algarrobas, muelas,..... eran muy frecuentes en las tierras de cultivo. Poco a poco y debido a la falta de mano de obra estos cultivos fueron desapareciendo, el trabajo de su recogida era muy duro y con la llegada de la maquinaria moderna ya nadie quería agacharse para

coger la cosecha y las primeras máquinas no estaban especializadas y se quedaba mucho producto en el suelo sin recoger.

El cultivo de yeros y algarrobas tuvo tal importancia en algunas zonas de la comarca que hasta se exportaba parte de la cosecha a Barcelona.

Las muelas, almortas, titos,...en algunas ocasiones no eran recordadas con agrado por nuestros informantes, pues los recuerdos del hambre tras la guerra civil española salían a la luz. Al parecer las muelas fueron el único alimento disponible durante largas temporadas de tiempo con el riesgo que esto suponía ya que el consumo continuado de esta leguminosa puede provocar latirismo, enfermedad que se manifiesta con parálisis en las extremidades del cuerpo

- Otros informantes: Jesús de Benito y Teodora.

Además de las localidades e informantes destacados ha habido otros muchos que bien han ratificado la información reseñada o simplemente han compartido un rato de charla y conocimiento de un medio que han moldeado con su trabajo, como son:

Aldeacorvo: Damián Martín.

Aldeahorno: Pablo Arroyo.

Aldeanueta de la Serrezuela: Juan Luís Iglesias.

Alquité: Rufino Madrigal.

Barbolla: Juan de Frutos y José Fernández Salvador.

Bercimuel: Elías, Jesús Martín, Celestino, Julio y Primi

Casla: Benito Ramos Martín y Ignacio Aranguez.

Castillejo de Mesleón: Mariano, Agustín, Anastasio Martín, Saturio.

Carrascal de Río: Juan de Pablo, Simón Regidor.

Cerezo de Abajo: Antonio, Tasio, Francisco, Eloisa Asenjo y Francisco García, Eugenio Gutiérrez y Juan, Valentina González, Serafin e Inés.

Cerezo de Arriba: Miguel Ángel Provencio e Isidro Zarza.

Cincovillas: Antonio.

Duratón: Fidel, Seve, Jualía y Cesáreo.

Duruelo: Domitila, Ignacio, Matías y Tomás.

El Negredo: Julián.

El Olmillo: Antonio Burgueño, Nemesio, Mario Burgeño y Juan.

Estebanvela: Angelines, Miguel, Boni, Zacarias, Laureano y Florencio.

Fresno de Cantespino: Sebastián.

Grado de Pico: Benito Bravo, Marcelo Bravo Bravo y Teodora Cubillo.

Hontanares: Mari Carmen Valero Robles, Elías, Enrique y Santos.

Languilla: Eloy de la Iglesia, Patrocinio y Justino.

La Rades del Puerto: Victorino Nogales y Josefa Sanz.

Madriguera: Rafael y Marcelo.

Navares de Ayuso: Maria Asunción, Emilia, Jesús y Cesáreo.

Navares de en medio: Luís de Frutos, Bruno y Jesús Moreno.

Pajarejos: Cristóbal

Pajares de Fresno: Isidoro y Sotera.

Pradales: Domingo González.

Pradena: Mariano San Juan, María García San Juan, Juan, Blas Sanz y Lorenzo Sanz.

Riaguas de San Bartolomé: Pedro Miguel, Beatriz, Pedro de Dios y Teo.

Riahuelas: Petra Gutiérrez del Río y Flores Martín Sancho.

Santibáñez de Ayllón: Candido.

Santo Tomé de Puerto: Hermenegildo Ruiz.

Sebúlcór: Daniel, Jorge, Isidro, Mariano.

Siguero: Jose Montero, Vicente Municio Moreno, Pedro Montero, Marcelino y Andrés.

Urueñas: Placido y Basilio.

Valdevacas de Montejo: Ascensión Calleja y Julián.

Villacorta: Salvador.

EN TIERRA DE CAMPOS

Introducción

En esta comarca debido a la industrialización de la agricultura y la extensibilidad de sus cultivos, las variedades locales se han sustituido por variedades modernas fáciles de mecanizar y de altas producciones que comercializan las casas de semillas, pero no sólo las variedades tradicionales se han perdido, sino que los cultivos tradicionales que mantenía la población en los campos se han cambiado por los cultivos que se demandan actualmente. Durante siglos el trigo panificable era el cultivo principal, pero se acompañaba de otros que daban de comer a sus gentes y a su cabaña ganadera.

A mediados del siglo pasado este territorio salvó a la población española del hambre con su producción de trigo ya que se destinó todo el terreno posible a la producción de pan, y con la venta de éste, se compraba todo lo necesario. El Servicio Nacional del Trigo y la concentración parcelaria hicieron que los manejos tradicionales desaparecieran y los campos se destinaran casi exclusivamente a la producción de este cereal. A lo largo del proceso fueron desapareciendo pequeños terrenos dedicados a huertas, majuelos y a pequeños cultivos para el autoabastecimiento y con ellos sus variedades locales.

Cuando el trigo empezó a perder importancia y había que reducir su cultivo por su baja rentabilidad, se le sustituyó por la cebada, que actualmente ocupa el primer puesto, la superficie de cereales grano va reduciéndose paulatinamente, y entre ellos, aumentando la cebada de 2 carreras en detrimento de los demás.

En general, la comarca ha seguido las mismas pautas de pérdida de diversidad agrícola en todo el territorio. Esta pérdida va unida a la fácil adaptación geográfica a grandes superficies cultivables, su cercanía a grandes centros de distribución y abastecimiento, grandes propietarios de la tierra que cada vez necesitan menos obreros en el campo y pequeños campesinos que se acercan a Valladolid en busca de un tipo de trabajo con un sueldo fijo al mes y vacaciones en verano. Todo esto hizo que la despoblación y el abandono de las tierras en manos de unos pocos fuera más rápido y fácil. El ganado y las huertas dan mucho trabajo, es muy sacrificado, nos comentan.

Informantes e información por localidades

En este apartado nos gustaría nombrar a todas las personas que han colaborado en la realización de este trabajo, a todos los que nos han

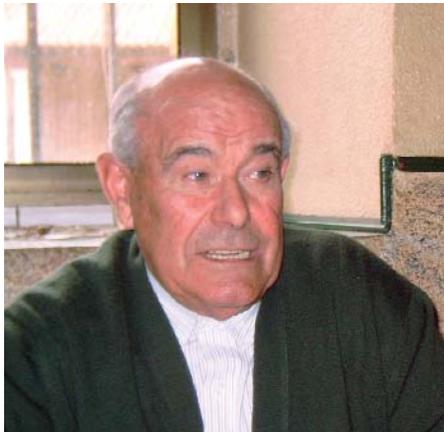
dado conversación, contado sus inquietudes y compartido un rato con nosotros, y nosotros con ellos, de los que hemos aprendido, más que de semillas, de humildad, humanidad, resignación y de tesón.

Tendríamos que nombrar a todos los responsables de los ayuntamientos que se han molestado en organizarnos los encuentros con las gentes del pueblo asumiéndolo como una obligación de su cargo, así como los compañeros de trabajo, amigos y familiares que también han hecho de alcahuetas donde podían llegar.

Pero unos y otros entenderán que este espacio se lo dediquemos a las personas que nos han dedicado su tiempo para contarnos cómo vivían antes, lo que se sembraba, las labores del campo y sus vidas, unos más discretos y otros más expresivos, queremos recordar lo que nos habéis contado pueblo por pueblo.

Castromonte

Juanito, agricultor de toda la vida, e hijo de agricultores nos contó lo que iba a repetirse en casi toda la comarca además de las peculiaridades de su pueblo.



El señor Juanito, de Castromonte

Nos dice que no queda nada, todo aquello se perdió porque entraron las nuevas variedades que eran más rentables porque producían más. Pero nos empezó a contar cómo se trabajaban antes las tierras y qué se cultivaba, *“la rotación que se hacía era de barbecho, legumbre y cereales: trigo y algo de cebada. El trigo era el cultivo por excelencia. En Castromonte, al ser un terreno pobre, el grano que daba era bueno para otras tierras mejores y se venía aquí a por grana*

para sembrar en los pueblos de Tierra de Campos”. *“Los campesinos más cuidadosos dejaban una tierra para semillas, que identificaban como mejor por que no se daban las malas hierbas (la amargadera, el alverjón...) y por ser de peor calidad, poca producción pero de grano más gordo se separaba y limpiaba para simiente del año siguiente”*.

“El alverjón, se daba en las mejores tierras de cultivo, y germinaba como

mala hierba cuando conseguía su punto de humedad, duraba la semilla en el campo 7 años por lo menos y te comía el cereal".

Hablando de variedades de trigo *"El primero era el "Candeal de Arévalo", el "Candeal de la Sagra" y el célebre "Empedrao" que procedía parte de la Sagra ya mezclado, por eso se llamaba empedrao, y otra parte de la zona de Burgos del "Rojo Burgos" que se desgranaba mucho. Luego llegó el "Catalán" que barrió los otros trigos".*

De cebada: *"La caballar" era la de siempre, se daba bien sobre buenas tierras y producía 2.000 Kg/Ha, pesaba menos que la de ahora, luego se revolcaba y decían que "La cebada revolcada al amo levantaba. "La berta" era de carretones con los granos seguidos y una cabeza muy gorda. La de origen era muy sensible a la helada pero retoñaba, era muy alta, después llegaron las cebadas de dos carreras".*

Centeno, producía muy poco unos 400Kg/ha, se sembraba el "Centeno del País" en las tierras muy malas.

Hablando de la legumbre recuerda: *Se ponían las algarrobas y los yeros que se llevaban para los toros de Salamanca. Las algarrobas se sembraban a voleo al empezar septiembre, no necesitaba nada. Se daban muy bien en terrenos frescos pero se enrataba mucho. En los terrenos malos se daban mejor los yeros y posteriormente se pusieron los "titarros" pero ya en los 80. Los yeros se llevaban a Extremadura para hacer el pienso del ganado y se dejaron de sembrar por los nematodos, crecían pero se enrebujaban las vainas y no daban nada, ahora se han vuelto a sembrar.*

De legumbre como muchísimo se ponía una hectárea de cada especie y se cogía con mucha mano de obra que había en el pueblo, las mujeres...que entre el verano y pelar la mimbre había trabajo para todo el mundo. Unas 1000 personas.

El garbanzo era pequeñito que se arrocian menos y luego llegó "El labrao".

La lenteja era "La ancha" que se segaba de color de limón para venderla en verde, la que llaman ahora de La Almunia. Necesitaba terrenos sin piedra y había que "escantar" mucho. Hacía falta mucha mano de obra y además daba problemas por los "cocos" que se comían media lenteja...

Las muelas o almortas se ponían mucho para hacer pienso al ganado. Se tenían que segar a mano. Se ponían en la retela de la cebada que se había abonado y luego se hacía el barbecho o se sembraba de cereal.

Se decía en esta zona: “Labrador legumbrero poco triguero”

Se esquilmba el suelo porque se arrancaba la legumbre entera y se vendía la paja a Santander para la ganadería rumiante y no se reponía. Yo no he sido ganadero, pero en mis tierras siempre ha habido estiércol de oveja porque negociaba con los ganaderos la paja a cambio del estiércol y ahí es donde está la clave de la producción, incluso en las tierras malas. El estiércol lo echaba en dos veces, uno se hacía con la paja que se echaba por el camino, se recogía y se hacía un montón, había que dejarla cocer y el otro, el de los apriscos, iba directamente al terreno.

El abonado se hacía antes de sembrar la cebada después de los minerales: el nitrato de Noruega y de Chile que se compraba con cupo y en el estraperlo. Se vendía a los valencianos que pagaban mucho por ello, era el único abonado que se realizaba.

Lo que toda pareja joven deseaba era una casa y un trozo de huerto en el valle para poner las patatas, la mimbre, o las alubias. Cavas de adviento en el valle, siembras y no hace falta ni regar.

El Valle es un terreno de minifundios que se intentó concentrar porque cada uno tenía un trocito muy pequeño, y al no concentrarse se han perdido. Quedan pequeños huertos pero ya no se cultivan.

Lo que más trabajo daba en el pueblo era “La mimbre”, vivían unas 20 familias de ella, se hacían cestos para las obras, para la vendimia.... Se vendía en verde, en seco o blanco. En febrero se cogen los chupones y se trasplantan a 1 metro de distancia, enraiza y según se va podando se crea una cepa, se hacen labores superficiales y se aporca. El primer año se llama berraco porque la mimbre no sirve para tejer. Luego se cogen varas de unos 2 metros, se meten en agua corriente para que rebroten en primavera, a últimos de mayo se sacan haces de mimbre para pelarlos y secarlos al sol. Se pueden encalar hirviéndolos un poco. La poda es muy importante para que no de palos finos y el mayor riesgo era que se apedreara, por que se echaba a perder y con la cicatriz no se podía tejer.

Las tierras se arrendaban y el pago de la tierra era de año y vez, luego vino la moda de las dos hojas y se pagaba todos los años por toda la superficie.

A Castromonte se ha vuelto varias veces para conocer las especies forestales o silvestres de las que nos hablaron Isaías y Braulio, un agricultor y un enamorado del campo conocedor de la zona. Aunque nuestro trabajo era puramente agrícola, no quisimos desperdiciar esta oportu-

tunidad y conocimos también a Dalmacio, un hortelano aficionado de Castromonte.

Nos enseñaron dichos como: *“La viña y el potro, que lo crie otro”* o *“Si algo has de heredar: la casa de tu padre, la viña de tu abuelo y el olivar de tu bisabuelo”*. Y usos que hacían de algunas plantas como las malvas de las que se cocían las flores y se bebía el agua o se hacían cataplasmas para colocar sobre las infecciones. El ajeno se usaba igual que el espárrago pero bebiendo el agua de cocción que abría el apetito, se recogía y se colgaba a oscuras para secar y tener a mano, como el té. El “pericón” o hipérico con cuyas flores se preparaba un aceite para aplicar en las heridas o quemaduras. Las “barbas de ajo” que se fumaban para quitar el dolor de muelas. De los olmos también conocidos como negrillos, de los que hubo muchísimos y ahora casi han desaparecido a causa de la grafiosis, se comían los pámpanos. Del roble y la encina se comía las bellotas asadas, las vendían crudas por celemines, las de roble amargan mucho y en las encinas dicen que las que tienen las hojas con picos amargan un poco y la que tiene la hoja redonda tiene mejor sabor. El “marrubio” era bueno en infusión para el hígado. De los tapaculos también se comía el fruto con cuidado de no tragar la pepita. Las “averbajas” se comían en ensalada igual que el tallo del diente de León. De los muchos endrinos que hay se recolectan los frutos a los que llaman “abornillas” para hacer pacharán.

Braulio nos ha conseguido una muestra de “almortas” o “muelas” que se dieron hace tiempo y las sigue sembrando para consumo propio. También recuerda algunos usos como que de las cagadas de lagarto, de las que se cogía lo blanco, se molía y se soplabá en el ojo del ganado para quitar las cataratas.

Tordehumos

Isidro y Fernando nos contaron que la simiente se recogía de las tierras con terreno mas flojo y pobre, y en ocasiones se traía de de La Mudarra y Castromonte que están en pleno páramo.

Recuerdan variedades de trigo como el trigo “del país”, el “candeal”, que era poco productivo, el “Aragón” y el “Pané”, un trigo mocho que se sembraba tardío, de noviembre a febrero y que daba mucho, y de cebada “La caballar”. El trigo se sembraba en octubre y noviembre, por los Santos, y la cebada más tarde. Las dosis de siembra era más baja que ahora, el desyerbado se hacía a base de mano de obra de escarda. Los primeros abonos llegaron en los 60 y se hacían con el Nitrato de Chile.

De las legumbres se ponía poca extensión, para el ganado, se cosechaba a mano con una partida de mujeres, se ponían yeros, pocas veces, muelas, titarros y garbanzos para el uso.

De frutales recuerdan la "pera de invierno" que se recogen en noviembre y se guardan en el sobrao entre el trigo para comer en navidad. El "peruco Sanjuanero", "pavias" (como los melocotones), almendros, Guindas, cerezas. Había majuelos en todas las casas para hacer vino para autoconsumo, habiendo bodega en casi todas las casas.

Santa Eufemia del Arroyo

Es uno de los pocos pueblos de la comarca en los que todavía queda huerta en producción y comercializando. Conocimos a Márian, hija y nieta de hortelanas, Asterio pastor y artesano que trabaja el hueso con el que hace adornos y útiles, y a Silvestre, Eduardo y Félix agricultores.



Marian, Asterio, Silvestre, Eduardo y Felix junto a Dani, tecnico del proyecto.

Nos cuentan de las semillas de cereales que, los que podían, iban a Cotanes aproximadamente cada 10 años y cambiaban la semilla, ya que antes no degeneraban tanto por que no estaban tan seleccionadas, y cuando no iban, seleccionaban del mismo montón con una máquina que separaba el grano mejor.

Nos hablaron del trigo "Candeal" que no se siembra desde el 54, a primeros de octubre o incluso últimos de septiembre y daba muy poca producción, había que sembrarlo muy pronto ya que tiene un ciclo muy

largo. Otros trigos eran el "Manitova" parecido al candeal pero más blanco y moderno, el "Ariana", el "Florencia Aurora" que no dio buenos resultados por tener una paja dura que rompía las cuchillas y trillaba mal el cozuelo o vaina del grano, el "Mentana" que llegó poco después del "Pané" en los años 50 de Gordoncillo (León) de ciclo corto y mocho del que de una espiga salían varias, el "Aragón o catalán", el "Rojo Burgos", el "J1", también mocho de ciclo corto.

De las cebadas dicen que cuando estaban sucias de "alverjón", mala hierba, se vendía más barata, pero era mejor para la harina del ganado y a los ganaderos les gustaba más. Ponían la cebada "Caballar" que se encamaba mucho y tenía más paja, el grano era largo y grande y hacía buena harina.

Por lo que respecta a las legumbres, se sembraban yeros que para el consumo animal se ponían a remojo y se envolvía con cebada para las mulas, se sembraban en febrero, siendo la legumbre mas temprana y de muy buena nascencia, llegando a decirse que *"nacia en cuatro sitios, donde caía, donde saltaba, donde pegaba y donde quedaba"*. Los guisantes también se ponían en febrero, sembraban los denominados *"para comer"* de flor blanca y vaina más grande, y los *"marraneros"* con la vaina más pequeña (4 o 5 granos) que se daban al ganado. Las lentejas se ponían después de los yeros y al recogerlas se metían en silos sellados y se trataban para que no les saliera coco, recuerdan la "castellana" plana y grande y la "pardina". También se sembraban otras leguminosas como las muelas o almortas que se daban a las vacas y ovejas y en época de hambre las comían las personas con cecina, la veza que se sembraba para grano y más tarde para forraje, la buena aguantaba bien las heladas y se sembraba en octubre, pero si era mala se ponía en febrero.

Con Decorosa y su nuera M^a Jesús hablamos de las huertas, y en especial de la suya de 2 hectáreas y media. Antes llevaban verdura al mercado central a Valladolid pero cada vez hay más controles de las grandes productoras y actualmente venden sólo por los pueblos, en Morales, Villabrágima, Tordehumos, Villafrechós y Villanueva, y mercados locales, *"En los pueblos grandes no te dejan ir por las calles y el consumo cada vez es menor, los jóvenes no consumen y los mayores se van yendo"*, con lo que estos pequeños hortelanos irán desapareciendo.

Apenas conserva variedades tradicionales ya que casi todo lo compra en plántula a un viverista de Toledo, saca grana de las variedades comerciales y hace sus semilleros, pero mezcla compradas con suyas por que luego las suyas maduran más tarde y así alarga la temporada.



Huerta familiar.

Hablando de los cultivos nos dicen de las vainas (judías verdes) que le dan dinero, pero si viene el sol en Agosto se estropean y se ponen tristes, las pone al norte para que no se insolen demasiado y después de las judías, fréjoles o vainas, ponen los tomates. Del tomate dice que hay que sembrarlo poco espeso para el semillero, no echa mineral y cuando lo trasplanta le pone un poco de hierba aporcando para que mantenga el primer riego, cuida de que no se meta en el agua al regar por surco y no los capa. Decorosa recuerda, la “zanahoria morada”, el corazón no era morado, pero por fuera era muy oscura y manchaba mucho la boca, era muy dulce y tenía mucho sabor, y la “zanahoria blanca”, muy insípida.

De esta huerta recogimos semillas de muelas que tiene sembradas junto a la berza de “asa de cántaro”, otras variedades locales que todavía conserva en la huerta son la “lechuga de Valdunquillo”, de tipo oreja de mulo y muy temprana y los “cebollinos de Vadulquillo” que son muy grandes y un poco morados.

San Pedro de Latarce

Por medio de Mario, joven agricultor ecológico, y de la Asociación de Jubilados conseguimos que Justo, Ricardo, Dámaso, Lucinio, Julio y Feliciano nos relatasen sus conocimientos.

Al igual que en otras localidades se sembraba el trigo "Candeal", el "Aragón" y el "Pané" y otros como el "Cabezorro" o silvestre con argaña como la cebada y no panificable. Se sembraba mucha avena, "la negra" y "la blanca", lo malo es que se desgranaba sola. El centeno se ponía en las tierras malas para forraje, los albarderos utilizaban su paja para el armazón de las albardas.

De las legumbres se sembraban la algarroba que daba un pienso muy fuerte que debía mezclarse para dárselo al ganado bovino y ovino, no dándose a los cerdos, la lenteja "castellana", los yeros y titarros para pienso, los guisante y las muelas.

Los majuelos desaparecieron con la filoxera, llegando a producirse hasta 150.000 cántaros de vino en San Pedro de Latarce. Se utilizan las variedades "Tinta Madrid", "Verdejo", "Jerez" y "Albillo blanco", con el que hacían uvas pasas y jerez.

De frutales nos hablan de las peras "De cristal", "De Santiago" y el "Peruco Cermeño" que es amarillo.

Mario, agricultor ecológico, se ha molestado en recopilar y conservar cultivos que ya no se encuentran en toda la comarca, facilitándonos semillas de las que tiene en el almacén o cultiva, como el trigo "Candeal" y "Aragón", la cebada "Caballar", algarrobas y yeros. En concreto está muy contento con la cebada, las algarrobas y los yeros. Con los trigos antiguos, tienen problemas de comercialización, destacando que habría que hacer un trabajo de selección y promoción con trigos harineros y panaderos.

Cabrerros del Monte.

En esta localidad conocimos a Mariano, Narciso y Gregorio, todos agricultores.

De las labores que se hacían nos cuentan que el trigo se segaba con la gavilladora y se ponía en "morenas" (montones) en las eras y luego se trillaba y recogía. La peor plaga era la "parpaja" que picaba el grano, sacaba el germen y dejaba el salvado. Se recuerda el trigo "Candeal" que como en otras localidades producía poco, unas *22 fanegas la hectárea*, a 43,5 Kg la fanega unos 957 Kg /Ha, pero proporcionaba una excelente harina. Cuando apareció el "Aragón" desapareció el "Candeal", luego el "Pané", el "Álaga", el "Florence Aurora" y otros trigos modernos. La cebada que sembraba era la "Caballar" de 4 carreras que daba *3 cargas y media* unos 1000 Kg/ha, posteriormente se sembró la cebada "AG", más moderna que la caballar.

Como en otras localidades se sembraban garbanzo para casa, muelas para los piensos de las ovejas y algarrobas.

Eran numerosos los viñedo para autoconsumo y venta, teniendo bodega casi todos los vecinos, se utilizaban las variedades "Tinta de Madrid" y "Verdejo".

Medina de Rioseco

Al ser cabeza de comarca, es el municipio donde más huertas quedan ya que sus propietarios siguen yendo al mercado local (todos los miércoles) a vender sus productos, comprobándose así que las variedades locales están muchas veces unidas a los mercados locales en los que son mas apreciadas. Uno de estos puestos del mercado lo regenta Ramona y su marido Luis, hortelanos de toda la vida con una huerta de 2 Ha. en la que también hacen plántula para otros hortelanos aficionados.



Canteros de cultivo.

Ramona y Luis todavía recuerdan cuando años tras año guardaban las semillas de sus variedades autóctonas, hoy ya sólo conservan algunas, de berza "Asa de Cántaro", de lechuga de la que para sacar la grana

deja que se espigue el mismo año y que se seque en la mata, se recoge y se guarda. Las variedades que tiene son la lechuga "Negra" que ponen en invierno porque aguanta mejor las heladas y la empiezan a comercializar en marzo, por San José y la "Blanca o blanquilla o de Valdunquillo" que resiste menos las heladas, la ponen para la primavera, es de mejor sabor y muy tierna. También tienen la lechuga "Grande", la "Roja" y la "Romana". De las cebollas que son grandes y de cuello ancho sí que sacan la semilla, cuando está hecha la cebolla, la saca y escoge la más bonita o la más grande y la pone en un terreno que no necesite, la deja que eche las cebolletas y que saquen la flor, la desgrana, las seca y las guarda para el siguiente año. También siembran el ajo "morado" en noviembre desde hace 20 años, que es extraordinario y resiste más que los nuevos y muelas que siembra en cualquier sitio de la huerta para algunos amigos que se las piden. En su huerta también hace flor para Los Santos, tiene "Cresta de gallo" de la que saca semilla año tras año, Crisantemo que lo mantienen porque la flor retoña sola, lo podan y rebrota, cada 3 o 4 años las cambian de sitio pero con un esqueje, Espadaña que la usa para hacer las coronas de los santos.

En Medina de Rioseco también conocimos a Valeriano, que ha sido el maestro harinero de la fábrica de harinas de San Antonio en Rioseco durante muchos años, quien mantiene que el cambio de variedades de trigo se debió a la baja producción de los tradicionales y para mejorar la harina. Las variedades de ahora dan mayor producción, aunque asegura que no tienen por qué dar mejores harinas, actualmente hay que añadir productos para mejorar la harina y antes no. Las pequeñas fábricas de harina han ido cerrando, pasando en la provincia de Valladolid de 52 a 9 actualmente.

Valeriano nos describió todo el proceso de obtención de la harina tal y cómo se hacía hace algunas décadas. El proceso comenzaba tras la cosecha del trigo, algunos agricultores tenían una criba seleccionadora, la "Criba Marot", que era la primera seleccionadora (hasta los años 60) la grana gorda se dejaba para la sementera y los otros grosores para harina, más tarde el SENPA, puso máquinas de selección en sus almacenes y los agricultores lo llevaban allí a seleccionar. Los trigos especiales, excepto el candeal y el rojo se pagaban más. Luego lo metían en sacos y en los carros se llevaban el trigo a la fábrica, pesado o medido, por medias fanegas: 4 medias fanegas hacían un saco. Se pesaban 4 o 5 sacos y se hallaba la media. Si venía el trigo con tizón manchaba la harina y había que lavarlo en unos batidores en los que se deshacía. En un principio se hacía la harina con trigo candeal, posteriormente se mez-

claban el candeal y el rojo, con la aparición de trigos especiales como el Aragón, los catalanes, etc... se incorporaron a la fábrica nuevas tolvas para estos trigos. El jefe de molinería medía la humedad en laboratorio o mascándolo e intuía con precisión la calidad del trigo para hacer la mezcla ideal y darle los tiempos al proceso. Una vez extraída la harina, pasaba a los panaderos y hacían falta muchas más horas y más mano de obra para hacer pan que con los trigos actuales y sin aditivos.

Valeriano también nos contó que antes las variedades las iba introduciendo el estado y las organizaciones agrarias que se encargaban de la importación, pero eran muy pocas y les daba tiempo a adaptarse, a los trigos de ahora no les da tiempo porque salen semillas nuevas todos los años. Compartió con nosotros los apuntes en los que recogía las variedades de trigo que habían pasado por sus manos en esos tiempos, con sus características, y que dicen así:

"Trigo Aragón 03": aristado, con espiga y grano pardo rojizo, da harina de fuerza de buena calidad, muy rústico para el secano, prefiere suelos arcillosos, resiste bien la sequía, aventaja al Candeal en productividad y precocidad lo que permite siembras tardías en otoño, aunque rinde más en las tempranas. Se adaptó muy bien y a los 4 años de haberlo traído a estas tierras, ya no era lo mismo, era más rojo. Se adaptaba al terreno.

"Trigo Ariana" mocho, de espiga y grano blancos, parecido al "Florence Aurore", de ciclo corto y magnífica calidad harino-panadera, se recomienda para regadío de tierras frescas. Siembra en otoño o en primavera. El origen es Túnez. Es semiduro, eran trigos especiales.

"Trigo Candeal" mocho de espiga rojiza y grano blanco y redondo, harina muy blanca, esponjosa y de calidad, para siembras tempranas de otoño en secano. Resistente al desgrane. Teme los calores excesivos en la granazón. Le ataca mucho el garrapatillo: cuando el trigo está blando lo pica y escupe un líquido que no lo deja crecer. Son trigos de poca producción 500 kg/ha como máximo con las labores de antes. Con el tiempo no era lo mismo el Candeal del páramo, de Castromonte, Peñaflor... era mucho más blanco que el Candeal de Tierra de Campos.

"Trigo Florence Aurore" mocho, de espiga y granos blancos. De ciclo primaveral, muy precoz. Magnífica calidad harino-panadera. Parecido al Ariana, son semiduros. Es blanco.

"Trigo J1" De origen francés, de espiga mocha, durante la maduración toma un color rojizo intenso característico, y grano blanco. Propio para el secano de aquí. Es muy parecido al candeal a simple vista. Es blanco.

La harina de mala calidad. Es sensible al vuelco cuando se abona mucho o se pone en tierras muy fértiles.

"Trigo Pane 3 y 247": el 247 es mocho de espiga gruesa rojiza y grano blanco. Rústico con elevada capacidad productiva y fácil adaptación. Moderadamente resistente a la sequía y el vuelco. El 3 se diferencia por tener la espiga más larga y afilada, talla más larga, propenso al vuelco y no es muy precoz. Poca rusticidad. Es bueno en regadíos y tierras frescas.

"Trigo Rojo Burgos" con el grano más rojizo y más alargado. Daba poca producción. También lo llama Rojo Basto.

"Trigo Cabezorro" Harina de mala calidad.

"Trigo Manitova" Se habla de él en el 31. De grano pequeño redondo, rojo. Para harina de mucha fuerza. Era un trigo especial.

"Trigo Mentana" Espiga aristada rojiza y grano blanco. Para siembras tardías de otoño, tanto en secano, como en regadío. Rústico y poco exigente en cuanto a terreno y humedad. Ciclo primaveral. Moderadamente resistente al encamado. No aguanta heladas tardías ni terrenos muy pobres ni secanos extremos. Ahija poco.



Muestra de variedades de trigo de la fábrica de San Antonio.

Actualmente la Fábrica de San Antonio es un museo en el que pueden verse muestras de diversas variedades de las que nos habló Valeriano.

Morales de Campos

En esta localidad conocimos a Silvano, Alberto y Jacinto, que ratificaron al trigo como cultivo principal en esta localidad al igual que en otras muchas de la comarca, utilizando las variedades ya mencionadas.

Fueron ellos quienes nos describieron el proceso tradicional de siega y obtención del grano, que comenzaba con la siega con gavilladora y el posterior amontonado de las gavillas en "morenas", recogiendo las espigas caídas con un rastro. Posteriormente se acarrea llevando la mies a la era, donde se extendía para hacer la trilla con trillo y mulas, que se hacía dos veces, obteniendo así la parva. Se limpiaba primero la paja gorda y luego el grano en sucio se recogía en cubos y con la máquina aventadora se limpiaba poniendo un cribo más fino para la simiente que era lo más limpio o lo de las mejores

fincas. Después ya con las medias fanegas se echaba a sacos y a la panera o al desván hasta que lo cargaban de nuevo para vender. Las mujeres ayudaban en la limpia y a espigar: recoger lo que caía en el suelo para los marranos.

Montealegre

En este monumental municipio conocimos, entre otros, a Felipe y a Eugenio, agricultores de toda la vida, que nos hablaron de las labores propias del cereal cuando los cultivos no estaban ni tan mecanizados ni tan “esclavos” de los insumos. Como norma general la simiente se guardaba de la cosecha de un año para el siguiente, procurando guardar aquella proveniente de las mejores tierras y de mejor calidad, no obstante, también era corriente el intercambio de semillas entre agricultores del mismo u otros pueblos así como la introducción paulatina de nuevas variedades más productivas que provocaron la pérdida de otras muchas adaptadas a un territorio. El calendario era parecido en toda la comarca, se araba a primeros de abril, no se debía de hacer con el terreno tierno por que luego salían los cardos, en San José se alzaba para luego binar y con tiempo se terciaba; si había legumbre no se terciaba. Después del verano se repartía la basura con el carro en montones y a últimos de septiembre se esparcía para luego sembrar en caballones. Aricaban en febrero con los bueyes y el campo lleno de espinos. La siega se iniciaba sobre el 6-7 de julio.

Barcial de la Loma

Mariano, José, Baltasar y Felipe nos cuentan que los campos de ahora se han modernizado tanto que ya no queda nada de lo de antes, habiéndose perdido hasta los palomares que permitían comerse un pichón para la virgen. Esta modernización ha afectado al campo igual que a otros sectores, provocando la pérdida de procesos y conocimientos ancestrales.

Pozuelo de la Orden

En esta pequeña localidad se repite la situación de otras, quedan pocos agricultores y dedicados a la agricultura convencional de cereal en secano, aunque todavía resisten hortelanos como Agustín que con la jubilación volvió al pueblo y recuperó la huerta familiar en la que saca a delante variedades locales que le dan otros hortelanos de la zona.

Villalba de los Alcores

En este municipio hay algunas grandes fincas mas propias de Extremadura o Andalucía, como Las Cortas de Blas o Matallana finca experimental propiedad de la Diputación de Valladolid que cuenta con 200 Ha en ecológico, en la que por su carácter profesional las nuevas variedades de trigo y cebada y la mecanización se introdujeron antes y más intensamente.

En el término hay mucho monte de encina y parcelas comunales que dividían en "suertes", podían ser de "hojas de prados" y de "hojas de fuentes" según nos contaron Guillermo, Policarpo, y Mariano, los recién casados del municipio tenían derecho a dos hectáreas. Para la leña se solicitaba una 'suerte' de 1000 m², que permitía podar y limpiar para obtener leña para los hogares.

Como en otros pueblos hubo majuelos relegados a los peores terrenos que desaparecieron por su poca productividad, sustituyéndose por cereal. Igual suerte corrieron frutales capaces de arrancar una cosecha a este clima seco y de heladas tempranas y tardias. Hubo perales como la pera "De invierno" el "Peruco Sanjuanero de verano", la pera "De cuello largo" y los "Perucos amarillos".

La Mudarra

Hermenegildo y Evaristo, a falta de relatarnos diferencias en cuanto a cultivos y conocimiento que los diferenciaran de otras localidades nos enseñaron dichos, para la avena *"El que no abone que avene"*, dicen que era el abono de los pobres, o *"Avena: ¿por qué no fuiste buena? Porque no la sembraste en nochebuena"*., para las legumbres *"A labrador legumbrero , cántale el perdiguero"*.

Valdenebro de los Valles

Esta localidad al igual que Villalba de los Alcores cuenta con mucho monte, unas 700 ha de roble, encina, pino, pino piñonero y resinero, además montes privados de encina. Nos cuentan vecinos como Guillermo, José Mario, Zacarías, y Atanasio, concedores del campo y de la comarca, que el monte daba mucho trabajo: las cortas, sacar la corteza de las encinas para llevar a Villarramiel para curtir la piel. A cada vecino se le da una suerte de 2,5 ha para labrar, arrendar o lo que quiera, cobrando el ayuntamiento algo simbólico por el arrendamiento de la parcela. La leña antes se usaba para calentar, se daba un tajón para cuatro y se cogía para todo el año.



Guillermo, José Mario, Zacarías y Atanasio de Valdenebro de los Valles.

En esta localidad el aprovechamiento del monte está todavía presente recogiendo plantas y frutos silvestres como cardo, berros que se comen en ensalada, espárrago triguero, averbajas para ensalada, almendro amargo para botica, moras, acerolo, membrillo, zarzamora, endrinos, tamañuela: son como tapaculos pero más pequeñas, como un garbanzo, con la madera muy dura, parecido a la acerola con un tito grande dentro.

Villabragima

Localidad que también cuenta con extensión de monte, en la que Aurelio nos habla de un oficio perdido aquí, el de "Cisquero", cortaban la leña del monte y hacían "cisco" con ella. El cisco se hace con el ramaje fino del tronco y el carbón con el tronco gordo. Se hacían montones de troncos gordos que se tapaban con tierra dejando una puerta para encender, una vez encendido se tapaba también, quemándose así poco a poco sin oxígeno para obtener el carbón. Para el cisco hacían una hoguera y según se iba quemando se le echaba agua para que no se quemase completamente obteniendo así el cisco para los braseros, las planchas, etc...

San Cebrian de Mazate

Localidad en la que todavía permanecen algunas huertas como la de Mariano y Teresa en la que conservan variedades autóctonas de muelas y zanahoria morada. También nos recuerdan junto con Victorino dichos de la zona como: *"Cuando el aldeano planta la berza, levanta más el culo que la cabeza"*. *"Nieblas en marzo, aguas en mayo"*. *"Hasta el 40 de mayo no te quites el sayo"*. *"Aire solano agua en la mano, en el invierno pero no en el verano"*. *"Lluvias en enero, buen prao y buen centeno"*. *"Agua en marzo ni bendita"*, *"El garbanzo agua pa nacer y pa cocer"*.

Villavellid

Diosdado y Honorato, nos cuentan cómo las rotaciones cambiaban del páramo al valle en función del abonado, teniendo así:

- Rotación en valle con abono orgánico: Avena / barbecho / trigo / barbecho / cebada con abono / barbecho / trigo / barbecho / avena.
- Rotación en valle sin abono orgánico: Avena / barbecho / trigo / barbecho / trigo de segundas (que dará menos) / barbecho / avena.
- Rotación en páramo: Leguminosas (la que sea) / trigo / yeros / trigo (que dará menos) / barbecho.

La experiencia de años y años permitía a los agricultores diseñar estas rotaciones de cultivo sin tener conocimientos agronómicos, aprovechando muy bien la utilización de varios cultivos, experiencia que hoy se ha perdido con los monocultivos. Otro conocimiento necesario para ser buen agricultor era el momento y forma de realizar las labores, de tal manera que se araba por la mañana para que la tierra se abriera y se arrastraba por la tarde para que al tajarla arrastrando "cociera". Se dejaba la tierra como ceniza de fina y en cuanto llovía un poco o con rocío suficiente se aprovechaba para "darle una vuelta", pretendiendo así que la tierra esté movida pero no se seque, todo esto estaba respaldado, como no, por un dicho: *"La vuelta de junio, con un manojo a rastras"* para dar a entender, que en junio, con un poco que se haga es suficiente.

En esta localidad todavía se mantenían algunos usos de plantas silvestres como la flor de las malvas cocida con miel para curar el catarro en infusión o vahos, la Salvia que quemada quita los malos olores del baño o el tomillo que lo fumaban.

Urueña

José María, más conocido como “el manzanillero” por dedicarse a la compra de manzanilla y otras plantas medicinales entre las vecinas de los pueblos para luego venderlas a laboratorios y particulares, nos habló de las aromáticas más utilizadas en la comarca. La salvia que se coge todo el año, de hoja perenne y lo que se usa es la hoja. El espliego que dice que es la misma que la lavanda, que se recoge cuanto más azul mejor, por que tienen más grano y pesa más, a finales de agosto y septiembre. El tomillo que se recoge en junio, julio, el que se da por aquí es al que llaman tomillo salsero. La mejorana que se recoge en junio y el hinojo en agosto, también hay ruda, que se usaba como abortivo. Pero la más importante es la manzanilla que con la flor de espinillo blanco en infusión era un remedio para todo.

Tierra de Campos tiene otras localidades y gentes como Juan Carlos, Libino y Aniano de Valverde de Campos, Porfirio de Palacios de Campos, Marcelo de Villardefrades, Higinió y José de Villanueva de los Caballeros, Maximo, Bernabé y Valdés de Villaflechós o Gregorio, Germán y José Antonio de Villagarcía de Campos, con las que conversamos sobre lo que de los campos se perdió y cómo sacar adelante lo que queda.

Glosario

NOMBRE COMÚN	NOMBRE CIENTÍFICO
Acerolo	<i>Crataegus azarolus</i> L.
Ajo	<i>Allium sativum</i> L.
Algarroba	<i>Vicia articulata</i> Hornem.
Almendro	<i>Prunus amygdalus</i> Basch
Alubia	<i>Phaseolus vulgaris</i> L.
Alverjón	<i>Vicia hirsuta</i> (L.) Gray
Avena	<i>Avena sativa</i> L.
Avena loca	<i>Avena fatua</i> L.
Avena negra	<i>Avena strigosa</i> Schreb. subsp. <i>agraria</i> (Brot.) Tab. Morais
Averbajas, Verbajas, Barbajas	<i>Scorzonera laciniata</i> L.
Berro	<i>Rorippa nasturtium-aquaticum</i> Hayek
Berza	<i>Brassica oleracea</i> L. var. <i>acephala</i> DC.
Calabaza de cuello o de peregrino	<i>Lagenaria siceraria</i> (Molina) Standl.
Cardillo	<i>Scolymus hispanicus</i> L.
Cardo corredor	<i>Eryngium campestre</i>
Cebada	<i>Hordeum vulgare</i> L.
Cebolla	<i>Allium cepa</i> L.
Centeno	<i>Secale cereale</i> L.
Cerezo	<i>Prunus avium</i> L.

Chopo, negral.	<i>Populus nigra</i> L.
Chopos	<i>Populus x euroamericana</i> (Dode) Guinier
Cresta de gallo	<i>Celosia argentea</i> L. var. <i>cristata</i> (L.) Kuntze
Crisantemo	<i>Chrysanthemum</i> sp.
Diente de León	<i>Taraxacum officinale</i> Weber.
Encina	<i>Quercus ilex</i> L.
Endrino o Brunos	<i>Prunus spinosa</i> L.
Espadaña	<i>Typha latifolia</i>
Esparceta	<i>Onobrychis viciifolia</i> Scop.
Espárrago triguero	<i>Asparagus acutifolius</i> L.
Espino blanco, mamajuelas, guindas de pastor	<i>Crataegus monogyna</i>
Espliego	<i>Lavandula latifolia</i> Medik.
Garbanzo	<i>Cicer arietinum</i> L.
Guisantes	<i>Pisum sativum</i> L.
Hinojo	<i>Foeniculum vulgare</i> Mill.
Lavanda	<i>Lavandula angustifolia</i>
Lechuga	<i>Lactuca sativa</i> L.
Lenteja	<i>Lens culinaris</i> Medik.
Malva	<i>Malva sylvestris</i>
Manzanilla	<i>Chamomilla recutita</i> (L.) Rauschert
Manzano	<i>Malus domestica</i> Borkh.
Marrubio	<i>Marrubium vulgare</i> L.
Mejorana	<i>Thymus mastichina</i> L.
Mimbrera	<i>Salix viminea</i>
Moral	<i>Morus alba</i> L.
Muela, almorta, tito	<i>Lathyrus sativus</i> L.
Olmo, Álamo negro o negrillo	<i>Ulmus minor</i>
Patata	<i>Solanum tuberosum</i> L.
Peral	<i>Pyrus communis</i> L.
Pericón, hipérico, hierba de San Juan	<i>Hypericum perforatum</i>
Pimiento	<i>Capsicum annum</i> L. var. <i>annuum</i>
Pino piñonero	<i>Pinus pinea</i> L.
Pino resinero	<i>Pinus pinaster</i> Aiton.
Roble	<i>Quercus pyrenaica</i> L.
Ruda	<i>Ruta graveolens</i> L.
Salvia	<i>Salvia officinalis</i> L.
Tomillo, tomillo salsero	<i>Thymus zygis</i> Loeffl. ex L.
Tapaculos, Escaramujo	<i>Rosa canina</i>
Titarro	<i>Lathyrus cicera</i> L.
Tomate	<i>Lycopersicon esculentum</i> Mill.
Trigo	<i>Triticum aestivum</i> (L.) Thell.
Veza	<i>Vicia sativa</i>
Vid, majuelo	<i>Vitis vinifera</i> L.
Yero	<i>Vicia ervilla</i> (L.) Willd.
Zanahoria	<i>Daucus carota</i> L.
Zarzamora	<i>Rubus ulmifolius</i> Schott

EN TENTUDÍA

La superficie total cultivada de la comarca es de unas 28.534 has de las que 28.122 son de secano y el resto, 412, de regadío.

De los cultivos

En la zona de campiña se ha cultivado tradicionalmente el cereal, especialmente el trigo, y las leguminosas para consumo humano y animal.

En cereales, nos encontramos con diferentes especies, entre las que destacan por su mayor superficie de cultivo la cebada, el trigo y la avena.

- **Cebada** (*Hordeum vulgare* L.). Durante el estudio se ha constatado que la cebada utilizada es la cebada caballar, también conocida en la comarca como cebada forrajera o cebada de seis carreras cuya función ha sido principalmente la de alimentar al ganado de la zona, a las caballerías pero fundamentalmente a los cerdos, parte importante de la economía de la comarca. Actualmente se continúa utilizando sin mayor problema.
- **El trigo** (*Triticum* sp.). Su cultivo ha sido condicionado por la Política Agraria Común, ya que ésta exige para recibir las ayudas correspondientes, la utilización de semillas certificadas y las variedades locales no pueden ser registradas como tales. Debido a esto, han sufrido una regresión muy importante hasta la práctica desaparición de la totalidad de las mismas, con la salvedad de la variedad Medina (de la que dicen posee una gran calidad harinera) con una superficie muy reducida de cultivo. Algunas de estas variedades de las que nos han hablado y que han desaparecido han sido: pelón, colorao, cabezorro, panel, raspinegro y gallego.
- **La avena** (*Avena sativa* L.) aunque con una superficie muy pequeña se sigue cultivando tanto la avena rubia como la avena morena.

En cuanto a las leguminosas el principal representante ha sido el garbanzo, aunque también se cultiva la veza.

- **El garbanzo** (*Cicer arietinum* L.) ha sido un cultivo típico de la comarca, tanto es así que uno de los garbanzos encontrados, más conocido aquí como "del país" parece ser autóctono. Este garbanzo es de tamaño muy pequeño con una tonalidad bastante oscura y de forma redondeada a angular. Es sembrado preferentemente en primavera, sobre marzo aproximadamente y recogido a finales de verano. También era utilizado otro garbanzo, el negro, cuyo uso era exclusivo de alimentación para el ganado.

- **La veza** (*Vicia sativa* L.). En la actualidad se cultiva pero no se recoge su semilla ya que se siembra y cosecha en verde junto con la avena para alimento animal.



Apero tradicional para gradear

De igual modo aunque de manera mucho más reducida se cultivan en la comarca plantas horticolas, con mayores necesidades edafológicas y climáticas que los cereales. El principal factor limitante para este tipo de cultivo es el agua. El riego en el huerto se continúa realizando a manta o en surcos, cuya eficiencia es la menor de todos los sistemas, con gran derroche de agua.

La superficie de huerta, aunque pequeña y sin remplazo generacional, sigue existiendo en todas las localidades, en las cercanías de las mis-

mas. A pesar de ello la mayor parte de la superficie hortícola se ha perdido, fundamentalmente por la migración de la mano de obra hacia otras tareas menos arduas.

De entre los cultivos de huerta podemos destacar:

- **Tomate** (*Lycopersicon esculentum* Mill.). Destaca por encima de todas las hortalizas en la comarca. El tomate reina en toda la comunidad extremeña y sobre todo en la zona, por la vinculación que con el tradicional gazpacho tiene. El tomate era la hortaliza más importante tanto en la superficie sembrada como en el número de variedades, a pesar de ello es muy probable que, si bien la terminología sea diferente, las características varietales y por tanto las variedades sean las mismas. Entre las recogidas están: rosa, de cuelga, corazón de toro, gordo de verano, de pera, tempranillo, fino gordo y francés. En general destacan todos por su sabor, sin embargo sobresale como tomate para conservas el rosa, cuya única desventaja importante es el escaso espesor de su piel que impide su transporte. Por otro lado es también muy importante en la comarca el tomate de cuelga, ya que aunque actualmente podemos disponer de tomate todo el año, cuando esto no era posible se colgaban y gracias a su piel muy gruesa, se conservaban durante todo el año y era posible su consumo en fresco.



Tomate de pera

- **Pimiento** (*Capsicum annuum* L.). Se trata también de una hortaliza de importancia en la comarca y entre las variedades encontradas están: guindilla, guindillón, cuatro cascós, de pico, cornicabra, de bola amarilla y de bola roja. Es de gran aceptación la guindilla por la relación con la matanza del cerdo y su utilización en los embutidos.
- **La patata** (*Solanum tuberosum* L.). En general se han sembrado y consumido habitualmente dos tipos de patatas, una blanca y otra roja. Actualmente la siembra rara vez se continúa haciendo a partir de la patata vieja sino que se compran nuevas, esto ocurre desde que empezó a utilizarse la hidracida maleica, conocida por los agricultores como "polvos blancos" para alargar su conservación evitando la brotación del tubérculo. Actualmente estas variedades autóctonas se han perdido.
- **Cebolla** (*Allium cepa* L.). En general el cultivo de cebolla en la comarca se suele reducir a variedades comerciales, entre las que tendríamos variedades tempranas como la babosa y medio tempranas como la blanca del país también conocida como liria.
- **Calabaza** (*Cucurbita maxima* Duchesne). Es una especie que ha ido a menos con el paso de los años. En las décadas pasadas gozaba de una mayor importancia por su relación con la elaboración de embutidos caseros. Actualmente hay proyectos de transformación y comercialización de cabello de ángel que están centrando su actividad en la calabaza de cidra que todavía se conserva en la comarca.
- **Sandía** (*Citrullus vulgaris* Schard). De la familia de las cucurbitáceas, es la sandía una planta muy valorada en la región por su gran contenido en agua, que refresca en los calurosos veranos. Podemos distinguir por su fruto dos grupos: los de corteza oscura y forma redondeada de pulpa rojiza o rosácea y los de corteza verde más ligera y rallada y de pulpa más clara que los anteriores. En general la diferenciación que hacen en la comarca es de invierno y de verano, según la capacidad de conservación.
- **Lechuga** (*Lactuca sativa* Lam.). La lechuga más conocida en la comarca es la que llaman oreja de mula, es la más común y pertenece a la variedad longuifolia, también aparece la lechuga rizada que pertenecería a la variedad capitata. Sin embargo esta variedad y otras como la morada o la blanca aparecieron posteriormente y solo la primera de ellas (oreja de mula) es propia de la región.

- **Espinaca** (*Spinacea oleracea* L.). En la comarca existen dos tipos de espinacas cultivadas durante largo tiempo y cuyo nombre hace referencia a sus semillas. Espinacas de bola y de pincho, las primeras llamadas así por la redondez de sus semillas y la segunda por las aristas (pinchos) que ésta presenta. Estas semillas botánicamente serían dos subespecies distintas *Spinacia oleracea* L. ssp. *glabra* en el caso de las semillas redondas y *Spinacia oleracea* L. ssp. *spinosa* con semillas puntiagudas.
- **Acelga** (*Beta vulgaris* L. var. *cicla* L.). A lo largo de las huertas de Tentudía podemos encontrarnos tanto la acelga de penca ancha como la acelga antigua.
- **Haba** (*Vicia faba* L.). Es un cultivo bastante utilizado en las huertas de la zona. Hoy su consumo es principalmente humano, como alimento en fresco, aunque si la producción es elevada, se reserva parte de ésta para pienso del ganado, en seco.
- **Judía** (*Phaseolus vulgaris* L.). Existe en esta comarca un gran número de variedades de esta especie, que incluye tanto a las judías verdes como blancas, sea cual sea su denominación (frijajón, habichuela, etc.).

Se diferencian fundamentalmente en dos grupos: las que son para consumo en verde (judías verdes) y las que se consumen con el fruto maduro (judías blancas). Tanto de una clase como de otra, existen subespecies de crecimiento determinado que no precisan tutores, de mata baja (ssp. *nanus* Grad) y de crecimiento indeterminado que necesitan tutores que guíen su crecimiento, judías de enrame (ssp. *volubilis* Grad.). Entre las variedades destacan por el color de su semilla, el "frijajón castaño" de color oscuro y el "frailecillo", cuya semilla es de color blanco y marrón, aunque es el "frijajón", sin lugar a dudas, el más valorado por su calidad organoléptica.



Hilera de criaderos ó almácigas de huertas de Fuente de León

De las plagas y enfermedades que afectan a las especies de la comarca

Plagas polífagas

- **Rosquillas**, se conocen con este nombre un grupo de gusanos con forma en espiral, el más usual es el *Agrotis segetum* Schiff. que causa daños en el cuello de las plántulas, partiéndolas de forma que acaban en el suelo. No se utiliza de forma usual ningún tipo de tratamiento contra ellos.
- **Grillotopo** (*Gryllotalpa gryllotalpa* L.). Es conocido como grillo zorrero, provoca el daño tanto al morder el cuello de las distintas plántulas como al destruir las raíces de las mismas al construir sus galerías. No se utiliza en general ningún medio de lucha salvo la eliminación directa de los mismos.

Plagas de los cereales y leguminosas

Los cereales se ven en general atacados en la comarca por las plagas que afectan a los graneros, como son los gorgojos (*Sitophilus granarius* L.), coleópteros de pequeño tamaño cuyas hembras depositan el huevo dentro del grano del que sus larvas se alimentarán. Aunque en la actualidad su incidencia ha disminuido por la utilización de productos fitosanitarios, anteriormente era una plaga que causaba estragos en las cosechas.

Enfermedades de los cereales y leguminosas

Si hablamos de enfermedades, el trigo en particular y los cereales en general se ven atacadas por varias de ellas. Una de las enfermedades es descrita como unas manchas más o menos naranjas en el cultivo y sobre la cual dicen no se puede actuar. Esa mancha correspondería a la roya de los cereales (*Puccinia graminis* f. sp. tritici). Aunque sin remedio aparente eran tratadas de forma preventiva con sulfato de cobre.

Las manchas blancas en las variedades de avena corresponden al oidio de los cereales (*Erysiphe graminis* f. sp. hordei) al que la avena de la zona es susceptible.

El garbanzo en la comarca presenta un grave problema fitosanitario, la rabia del garbanzo, (*Ascochyta rabiei* (Pass).Labra.), que produce en las plantas manchas con el borde oscuro que se extienden impidiendo la circulación de la savia de forma que secan la planta. Esto se da sobre todo en zonas con alto contenido de humedad y altas temperaturas. En gene-

ral no se ha utilizado ningún tipo de producto para combatir esta enfermedad, pero sí se ha puesto siempre especial cuidado en no repetir el cultivo en la misma zona para evitarla, limitando su reproducción, ya que las plantas una vez cosechadas quedan sobre el terreno formándose en ellos el estado sexual del hongo que causa la enfermedad (ascosporas).

Plagas y enfermedades de las hortalizas

Desde hace mucho tiempo la patata ha presentado con distinta incidencia problemas con el escarabajo de la patata (*Leptinotarsa decemlineata* Say), en general los niveles de individuos adultos y larvas que son los causantes de los daños no suelen ser demasiado altos y probablemente la cura para esta hortaliza sea de mayor coste económico que las pérdidas de cosecha que por ellos se produzca, sin embargo desde la aparición del producto fitosanitario conocido como "cruz verde" (verdeción Mat 4p), cuya materia activa es el malatión en polvo para espolvoreo, éste es aplicado como algo bastante usual a pesar de ser muy nocivo para las abejas y del peligro de provocar una disminución de la polinización en los cultivos en que ésta sea entomófila.

El ajo en la comarca, se ve atacado por una enfermedad que también suele afectar a la cebolla, conocida como "rabia" y que se trata por la descripción que de ella hacen, de la podredumbre blanca (*Sclerotium cepivorum* Berk.). Esta enfermedad no es tratada con ningún tipo de producto.



Riestre de ajos castaños en casa de Monasterio

Las habas sufren los daños provocados por un insecto conocido en la zona como "la mangria", áfido conocido comúnmente como pulgón negro (*Aphis fabae* Scop.) que ataca fundamentalmente a las habas succionando la savia, aunque suele ser bastante polífago e infestar al resto de plantas de huerta que por allí encuentre. También tiene este cultivo y el de las judías un feroz competidor en la zona, una adventicia conocida como "hopo" (*Orobanche crenata* Forsk.), fanerógama cuyas raíces que se adhieren a las de la planta que parasitan y absorben su savia mermando su fuerza hasta acabar con ella.

Del abonado

Respecto del abonado también se diferencian dos zonas, la huerta y la campiña cerealista. Antiguamente para los cereales se utilizaba, al igual que para la mayoría de los cultivos el abono orgánico de aquellos animales de que se dispusiera, en la actualidad todos estos abonos han sido sustituidos por abonos minerales. En el caso de las huertas se continúan utilizando los abonos orgánicos, estiércol, del que existían y existen distintos tipos en función de la deyección del animal que se trate. El más utilizado por sus características es el estiércol procedente de las ovejas, que tiene que estar fermentando durante al menos un año para que este maduro (sufrir los procesos de amonificación del nitrógeno y posterior nitrificación). El estiércol bovino no es demasiado utilizado por "flojo", al igual que el de cerdo considerado demasiado fuerte y con la capacidad de cambiar el sabor a los productos.

De los mantenedores

El germoplasma local, tradicional en su uso a lo largo de las diferentes generaciones, es el precipitado agrogenético de la selección campesina. Cosecha tras cosecha y generación tras generación, la criba de hortelanos y labradores en la selección de sus semillas, en virtud de unos intereses marcados por un medio y una cultura cristalizada en tradición, ha venido a dar lo que hoy conocemos como biodiversidad cultivada.

Los mantenedores de Tentudía son en su gran mayoría hombres que superan los sesenta años de edad, muchos de ellos por encima de los setenta. En un gran número de casos, estos mantenedores han tenido como ocupación laboral principal las faenas agrarias y ganaderas, compaginadas ambas a fin de optimizar los recursos humanos y naturales. En otros casos, estos mantenedores provienen de sectores laborales

distintos a los primarios, tratándose muchas veces de inmigrantes retornados, lo que nos muestra cómo principalmente la dedicación hortícola en pequeños huertos se convierte en una actividad que tiene más de ocio y vuelta a las redes de significantes culturales que de producción agraria en su dimensión económica. Exceptuando pocos ejemplos, los agricultores que aún conservan variedades tradicionales no están respaldados por una generación más joven que dé continuación a su labor ni atesore su conocimiento.

El proceso de estigmatización que en España sufre el mundo rural a favor del mundo urbano muy marcadamente en las décadas de los 50 y 60 ("Revolución Verde") ha supuesto un punto de inflexión en la transmisión de saberes y manejos. Era parte del orden natural de las cosas heredar la ocupación laboral. Con bastante probabilidad, el hijo de un hortelano seguiría cultivando un huerto y el hijo de un labrador continuaría abriendo el terruño a golpes de mula y arado, pero incluso cuando esto no fuera así y la actividad se condujera hacia el jornalerismo, la construcción, el sector industrial (en el caso de emigrantes) o en menor medida el artesanado, el resultado de la transmisión de conocimientos era sustancialmente distinto al que se produce en la actualidad. La eficacia del sistema informal de enseñanza-aprendizaje ataba fuertemente el conocimiento tradicional a la memoria, en la medida en que estos saberes prácticos, valorativos y simbólicos eran los responsables de una gran parte de las relaciones con el medio.

La importancia real del saberse manejar en las tareas agrarias y ganaderas hacía prestar especial atención en la transmisión de los conocimientos sobre ellas. Principalmente, el padre se hacía acompañar por los hijos varones desde que estos cumplían los 6 ó 7 años para que, a través de la observación primero y la iniciación a la práctica después, fuesen introduciéndose en el complejo sistema de la agricultura tradicional. Tras la marginación sociohistórica del medio rural, la valoración de la cultura tradicional se ve seriamente dañada y con ella la transmisión de conocimientos sobre el manejo de los agroecosistemas. La Revolución Verde introduce profundos cambios en los procesos de cultivo, entre ellos en el abonado, en el barbecho, en los límites de carga o en la selección del fondo de reemplazo. La coyuntura que crea el encuentro de la baja autoestima del mundo rural y de las promesas de reconversión y desarrollo del sector agrario confluyen en la ruptura generacional del saber campesino. Aunque las lógicas de trabajo continúan durante algunas generaciones respetando en gran medida parámetros tradicionales de filiación y de herencia de los medios de producción, muchos padres

intentan alejar a sus hijos de las faenas agrarias con la esperanza de verlos en dedicaciones menos esclavizantes que el campo. Así el conocimiento sobre el manejo campesino sufre una quiebra que lleva a anquilosarse sin transmisión en la generación que hoy supera con creces los 60 años.

“Mi hijo no, mi hijo viene aquí por la mañana o por la tarde, anoche, cuando estábamos en casa, entonces llegó y hasta esta noche no viene aquí otra vez. No vienen porque no pueden parar y además, que la huerta no rinde na, no rinde na, absolutamente.”

J. P., C.L.

En la actualidad, los mantenedores de las variedades agrícolas tradicionales son jubilados cuya dedicación agraria, mayoritariamente de huerto, se ve reducida a la provisión de fruta y verdura del tiempo a la unidad familiar, ampliada en muchos casos a varias unidades, principalmente la de sus hijos, compaginándolo con la venta del excedente en redes locales que suelen circunscribirse a la vecindad. Pocos son los que se centran exclusivamente en la venta y no contemplan su actividad como de esparcimiento. Son precisamente éstos, los que mantienen su actividad como complemento de la economía familiar y no como principal fuente económica, los que atesoran el mayor número de variedades locales. El disfrute de las características de variedades que han formado parte de



Agricultores homenajeados en las Jornadas de Biodiversidad Tradicional celebradas en Calera de León. Mayo de 2006

la alimentación tradicional, enriquecidas de historia sociofamiliar, hace que perdure su manejo y su cuidado en los huertos familiares. Al mismo tiempo, los vecinos que conforman la clientela de estos agricultores comparten muy parecidos gustos tradicionales, desempeñando, con sus demandas, una posición central en el mantenimiento de estas variedades. Por otro lado, aquellos otros hortelanos de iguales características pero que enfocan su actividad a la venta local suelen incorporar con mayor facilidad variedades comerciales en tanto que han asumido más rápidamente el discurso de mercado sobre la necesidad de cultivos resistentes, homogéneos y atractivos a la vista.

En el caso de los agricultores de cereal y leguminosas, el mantenimiento de germoplasma local pasa por un estado mucho más precario. En la dehesa, dedicada históricamente a la cría de cerdos aunque articulada con vacuno, ovino, olivar y áreas de viñedo, cereal, leguminosas y huertas, se han abandonado hoy muchos de los manejos agrarios y forestales que la han hecho el complejo ecosistema que conocemos. Aunque con excepciones, como en el caso de los algarrobos en Montemolín o de las almortas en Bienvenida, la zona de sierra es el principal reducto donde aun hoy es posible encontrar material genético local que un día supuso una de las principales fuentes alimenticias de sus pueblos. A ello han contribuido las condiciones históricas de incomunicación, áreas de siembra en zonas escarpadas, más pequeñas que en las tierras llanas, un acceso y manejo de la maquinaria industrial mucho más dificultoso que en la campiña y una producción que se ha especializado en estas últimas décadas en la cría y engorde animal, especialmente del cerdo.

La campiña, de orografía más apta para el cultivo, se especializa hoy en la producción cerealista de trigo, cebada y triticale y en menor medida del garbanzo blanco lechoso. La campiña adoptó todos los cambios que se introdujeron en la producción agraria española, desde la mecanización hasta las variedades comerciales.

En términos generales, a menor extensión de cultivo y mayor aislamiento geográfico se da un mayor nivel de biodiversidad tradicional. Con todo y con ello, algunos labradores de la campiña continúan conservando veza local, cebada caballar, avena rubia y morena, trigo medina, muelas, atilos, algarrobos, garbanzos del país y habichuelos o altramuces, tanto por dimensiones más sociales como por la preocupación ante el proceso de desaparición de las mismas o la valoración positiva que en el pueblo se tiene de quienes siguen cultivándola, como y principalmente, por su calidad alimenticia y su resistencia agrícola, en resumen, por su mejor funcionalidad en el esquema local de producción y consumo.

Aunque hemos hablado principalmente en masculino por tratarse en su gran mayoría de hombres los encargados del cultivo de la tierra, no podemos obviar el papel de las mujeres en la labor de salvaguarda de las variedades locales, en algunos pueblos de la franja de sierra, el desempeño de faenas agrarias era una constante en el calendario anual femenino. El riego de la huerta, la recogida de tomates, pimientos, habichuelas, patatas, batatas, boniatos, fruta y un largo etcétera de tareas directamente agrícolas y ganaderas eran compartidas con los hombres, cuando no de adscripción exclusiva. En Agosto, cuando segadores y guadañeros de Cabeza la Vaca o Segura de León bajaban en cuadrillas a las campiñas de Fuente de Cantos, Bienvenida o Valencia del Ventoso, era normal dejar atrás pequeñas áreas familiares de cereal de cuya siega, de retrasarse el cabeza de familia, se responsabilizaban la madre y los hijos menores, siendo después la trilla una actividad masculina en la que intervenían o no las mujeres en virtud de la cantidad de paja que ventar. Participaban también y de forma más central en la selección de aquellos frutos cuyas características de tamaño, sabor, forma o color, combinado con el conocimiento sobre su respuesta en la cocina, hacía que fuese interesante la extracción y conservación de su semilla para reproducir al año siguiente. Este eslabón de la cadena, encargado de articular lo heredado de la tradición cultural con la propia dinámica gustativa del núcleo familiar, era el vigía del discurrir selectivo de las variedades cultivadas mediante esta economía del gusto. Si los hombres eran los mantenedores en el sentido riguroso de ser los responsables del reinicio del proceso agrícola de las variedades tradicionales, las mujeres bien podrían considerarse las vigías del proceso selectivo en función de la coherencia con los criterios socioculturales de esos cultivos.

“Por eso te he dicho que dejé de sembrar los de corazón de toro, porque me dijeron: _ ¡esos tomates ya no valen, que echan menos que los otros! Pues esos no valen. Y cuando mi mujer y yo nos ponemos a embotellarlos pues cogimos uno de esos de corazón de toro y me dice mi mujer, me dice: _ ¡estos son los tomates mejor que hay! Digo, pues estos no los he sembrado de lo viejo que son. Dice: _ pues estos son los mejores. Y entonces volví otra vez a sembrarlos. Como ella es la que sabe, que los pela y eso... Había salido una mata o dos por casualidad, de las que salen muchas veces del año anterior, de los que se tiran podríos y eso. Y entonces aquel año los cogí otra vez y digo, pues ahora vamos a guardar la simiente de estos. Y ya estoy sembrándolos otra vez”.

J. G., P.

De la extracción, la conservación y el intercambio de semillas

Parte fundamental del manejo tradicional de la biodiversidad cultivada es la conservación e intercambio de semillas. Como el resto de técnicas y métodos agrícolas, el de selección, extracción, secado y conservación de las simientes o pevas es diverso y variado, entre la tradición y la innovación personal, mostrando pequeños cambios de una casa a otra aunque manteniendo un gran número de similitudes entre los vecinos de una misma zona.

Los criterios de selección dependen del cultivo en concreto, siendo muy variado en hortalizas y más igualitario en cereales y leguminosas. En todos los casos los criterios de selección para la conservación y el cultivo posterior están íntimamente relacionados con la taxonomía tradicional, es decir, color, tamaño, producción, etc..

Para la selección del fruto o planta se deja madurar hasta su punto óptimo de cara a la extracción de sus semillas o esquejes, los parámetros básicos anteriores son combinados en la mayoría de ocasiones con la experiencia gustativa que del mismo fruto, de los distintos del mismo cultivar o de una combinación de ambos, se haga en el núcleo familiar, siendo este un factor comparativo que muchas veces prima sobre el resto. Así, la evaluación gustativa en el proceso de selección podría dividirse a su vez en dos, una evaluación indirecta y una evaluación directa. Por un lado, la evaluación indirecta de los frutos que se seleccionan parte del factor comparativo, es decir, de confiar en que aquéllos que sean exteriormente parecidos a los que se han comido, compartirán similares características no sólo en su exterior sino también en su interior. Éste es el caso de las patatas, los tomates, los friajones, las lechugas o las espinacas, en los que son diferentes las plantas o frutos que se dejan para separar la semilla o grana, de los que propiamente se comen. Por otro lado está la evaluación directa, con el caso de sandías o melones, de los que se separa la peva una vez probado el fruto que coincida con las características de forma, de sabor, de aroma, de textura, etc., que se quieren seguir conservando.

La combinación de criterios morfológicos y organolépticos que determinarán la elección de la planta o fruto progenitor es válida para los cuatro métodos tradicionales de reproducción en hortalizas, leguminosas y cereales: por semillas, por yemas, por esquejes y por garra. Decisiones que en determinados cultivos, como en los tomates, en los pimientos o en los melones, están condicionadas también por el conocimiento acumulado sobre el momento de la cosecha y el lugar de la planta del que seleccionar los frutos para la almáciga.

“Los primeros no se pueden dejar, hay que dejar los de en medio. Los de en medio, de la segunda camá. No de la tercera. Echa la primera camá... a la segunda ya tienes que dejar alguno para simiente. (...). Vamos, que de los tomates no me gusta dejar, no de la primera tanda sino de la segunda tanda que viene más o menos sobre en medio de la mata, que son los que mejores son”.

A. G., SM.

En el caso de cereales y leguminosas para pienso animal la selección de semillas siempre es anterior a su consumo, primando los criterios de apariencia exterior. Para cereales priman el número de barbas, color y tamaño de la espiga, el color y tamaño del grano, la altura y fortaleza de la caña, mientras que en leguminosas priman el volumen de la mata y el tamaño y número de vagos por gárgola o vaina. Esta evaluación morfológica se completa con el grado de aceptación de este alimento entre los animales y de su calidad para el engorde además de con la evaluación del color, del sabor y de la dureza de su carne y de su grasa. Que estos criterios se estimen una vez se haya vuelto a plantar la variedad dada, por espacios de tiempo superiores a dos ciclos de cultivo, nos da clara cuenta del complejo sistema de evaluación tradicional de las variedades locales así como del continuo sometimiento a revisión de sus propiedades.

Una vez seleccionado el progenitor de la variedad, el método de extracción de semillas depende a su vez del método de reproducción. Para el método por semillas, la extracción se hace directamente del fruto en fresco o en seco. El método por yemas abarcaría a las patatas y a los ajos, el método por esquejes correspondería a batatas y a boniatos y el método por garra a los espárragos.

1. Método por semillas.

a. Extracción en fresco.

Manualmente se extraen las semillas del fruto abierto. En ocasiones, algunos hortelanos vacían la pulpa de esta hortaliza en una pieza de tela y hacen con ésta un saco, que estrangulan para que la pulpa o carne suelte la mayor cantidad de agua posible y cuelgan hasta la hora de echar el criaero, conservándose en la tela todo el invierno. En otras, echan la pulpa en un recipiente con agua, dejan decantar, retiran las semillas que quedan flotando y pasan por algún

tamiz las que quedan en el fondo, secándolas en alguna superficie de cartón y guardándolas en papel o vidrio. En el caso de los tomates de cuelga (entre los más importantes los de pero o de tela de araña y los de pera o tetilla) es el fruto el que se conserva todo el invierno colgado en racimos, dejando caer las semillas directamente sobre la almá-ciga tras exprimir el tomate con las manos.



Taller de extracción de semillas en Segura de León

b. Extracción tras secado.

Este método de extracción consiste en dejar madurar el fruto en la mata hasta que sus semillas estén en estado óptimo de maduración. En ocasiones, el fruto suele estar en la planta hasta que ésta se seca, guardándose después en doblaos, desvanes o cuartos de aperos, como es el caso de los pepinos nanos o las berenjenas. En otros

casos, la semilla está ya madura cuando la planta aun no se ha secado, como es el caso de los espárragos, que espigados aunque no secos dan de fruto unas bolas de un rojo intenso que se cosechan a mano y se dejan secar guardadas en algún recipiente. Otras veces, se cortan las esparragueras que más bolas tengan y se cuelgan en haces hasta la hora de necesitar la semilla. Tradicionalmente, en los ejemplos en los que se deseca el fruto, la semilla no se extrae de su interior, desboronándolo, hasta momentos antes de la siembra, cuando no sobre el mismo terreno en el que se va a cultivar.

c. Extracción en era.

Esta extracción es propia de los cultivos de espiga y vaina, que necesitan ser trillados para separarlos de la planta. Dependiendo del cultivo y de la cantidad de éste, el método pasaba de ser puramente manual, a palo, a animal o a trillo.

d. Extracción de grana.

Por lo general, el agricultor suele introducir toda la planta en un saco y agitarla o golpearla hasta que suelta toda la semilla, como en las acelgas. En otras ocasiones, podemos encontrar cómo la planta es arrancada o segada y colgada entera, secándose y conservando la semilla hasta el momento de necesitar utilizarla, como algunos hortelanos hacen con las lechugas. En otras ocasiones, como en el caso de las cebollas, los tallos se cortan con la umbela, se hacen manojos de diez o doce y se cuelgan, pasando todo el invierno de esta forma. Cuando llega el momento de la siembra, rompen con las manos la umbela o porra y espolvorean la grana sobre el criaero.

2. Método por yemas.

El sistema por yemas es el usado en la siembra de las patatas y los ajos. Aunque ambos cultivos son diferentes -tubérculos en un caso y bulbos en otro-, en la agricultura tradicional se interpretan de la misma forma, es decir, de una o varias yemas con un soporte (en el caso de la patata, una cuña y, en el caso de los ajos, un diente) del que saldrán el tallo y las raíces. En las patatas, dependiendo del tamaño del tubérculo y el número de yemas que tenga, se trocean dos o tres cuñas con dos o tres yemas cada una. Este

proceso se hace la tarde o noche antes de plantarlas, por lo que la selección es posterior a su conservación. En el caso en que la patata sea pequeña y no vaya troceada en varias cuñas, se le suele hacer un pequeño corte o una incisión con navaja para que se pudra en la tierra con mayor rapidez. La más rápida podredumbre de la madre será señal de vigor y de abundancia de la nueva planta. Como ocurre con batatas, boniatos y ajos, se escoge una parte de los que hayan resistido el proceso de conservación, al contrario que como en muchos de los casos del sistema por semillas, donde hay una discriminación previa al consumo y a la conservación.

Al igual que en las patatas, aquellas cabezas de ajos que hayan resistido mejor y se conserven en buen estado, manteniendo los cánones de tamaño, forma y color que se esperan de su variedad, se separan por dientes la tarde o noche antes de plantarlos. Del mismo modo que en las papas, se buscan yemas o puyones no demasiado desarrollados que permitan un buen crecimiento de la planta.

3. Método por esquejes.

Al igual que en el sistema por yemas, no hay una extracción de semillas como tal sino una selección de aquellas batatas y boniatos que habiendo resistido el proceso de conservación, presenten las mejores características morfológicas y de color para servir de patrón en la nueva siembra. El sistema por esquejes pasa por sembrar el tubérculo enterrándolo por completo, en el caso de las batatas, o dejando algo de su costado al aire, como en los boniatos, esperar a que broten sus tallos y una vez alcancen unos treinta centímetros, cortarlos a un palmo de tierra y transplantarlos.

4. Método por garra.

En ocasiones, la reproducción de espárragos no se da únicamente por semillas, método más lento que puede dilatar la primera cosecha hasta tres o cuatro años después de la siembra, sino por garra. El método de garra consiste en cavar la esparraquera para desenterrarla junto con su plataforma y la maraña de sus raíces, y transplantarla poco después.

La degeneración de cultivos se evitaba principalmente mediante la rotación y el intercambio. La rotación de cultivos se hacía tanto en huertos como en campos de cultivo, si bien en estos últimos era más habitual el barbecho o descanso de la tierra subdividiendo la finca en hojas en las

que se alternaban los cultivos y barbecho de las mismas. Por el contrario, en la huerta, como unidad de producción intensiva limitada por su espacio, los descansos se suplían con un más empeñado laboreo y estercolado.

"Sí, sí, sí. Pero le voy a decir a Ud. un detalle, eso está puesto en los libros y es una realidad que es bueno rotar los cultivos, indiscutiblemente, pero hay un suplemento que no es necesario esto, precisamente la rotación de cultivos que se hace, por ejemplo, si Ud. siembra ajos, el ajo comió de aquella materia y al año siguiente ya está más escasa, pero como generalmente aquí el que le gusta el campo, tó le parece poco, se compensa por la cantidad de estiércol, estiércol mayormente, en fecha, y sigue criando".

A. D., F.L.

Aun así, el intercambio de semillas era una constante. La necesidad de este movimiento de semillas venía marcada por factores como la imposibilidad de dividir la finca en hojas para la regeneración de nutrientes por el barbecho, las inclemencias meteorológicas que dañaban la cosecha, los múltiples contratiempos en el proceso de conservación de las semillas, los cambios en las estrategias económico-familiares que hacían precisos cultivos diferentes o el interés por tener en la huerta una gama lo más representativa posible de las variedades locales y foráneas.

La variabilidad era a su vez condición y resultado del intercambio. Las redes sociales en las que se movían los lotes de semillas y plantones son las mismas que comparten otra suerte de transferencias materiales y simbólicas. Son redes asimétricas que sirven de soporte al movimiento tanto del germoplasma local como de los exotismos en que se convierten las variedades introducidas por los viajeros de la comunidad. Igual que las semillas, estas redes sociales hacen circular el vasto conocimiento sobre el manejo de los cultivos, que crece y se precipita con las nuevas experiencias, observaciones y experimentos de los agricultores en un más dilatado acervo de saberes, métodos y técnicas. Redes locales cuya economía moral da en construir un sentimiento de pertenencia y una identificación con la comunidad y el territorio. El intercambio de semillas contribuye a un mantenimiento de la biodiversidad en los campos locales, renovando en cada operación el legado transgeneracional de saberes sobre su manejo y los lazos del entramado social. Este intercambio en forma reticular favorece los procesos de mejora vegetal, permitiendo a su vez una mayor variabilidad intra e intervarietal.

En la actualidad, siguen cultivándose muchas de las variedades agrícolas tradicionales que han tenido durante generaciones destacada importancia en los campos de Tentudía. Un significativo número de estas variedades son: acelga antigua y de penca ancha; berenjena negra, corta, moruna y rosa; calabacines entrelargos; calabaza antigua, verde, guineo, roteña, chacinera, de cuello largo, de cuello corto, ceniza, mediana, de cidra, de adorno verrugosa, de adorno lisa, de adorno con corona, de nido o sombrero de obispo; cebolla antigua, de primavera, babosa y azulona; culantro; col antigua y forrajera o vaquera; coliflor; escarolas; espárragos; espinacas de bola y de pincho; habichuelas mantecosas, blancas, castañas, rojas, verdes de canuto, verdes planas, friajones blancos, friajones castaños, friajones pintos, friajones nanos, friajones verrugosos, frailecillos; lechuga oreja de mula, rizada, morada, blanca y culo de rana; melón del tío aguilar, de la rosa, verdoso, de lagarto, de piel de sapo, amarillo, blanco, de la banda del rey; pepino nano, verdoso, amarilloso y entrelargo; pimiento cuatro cascacos, cornicabra, de bola amarilla, de bola roja, de bola o de pico de limón, guindillón, guindilla picante; rábanos y rabanillas; sandías de invierno, de pipa pero, de pipa blanca y de manga de fraile; tomates tempranillos, de sangre o corazón de toro, rosa, fino gordo, gordo de verano, francés, de cuelga de pero y de pera; algarrobos; garbanzos del país; almortas o muelas; chicharos; altramuces amargosos; cebada caballar o forrajera; avena morena y rubia; centeno; trigo medina y centenero; veza o verza; y yeros (latinos, atilos o atiles).

BLOQUE IV:
SELECCIÓN DE VARIEDADES

**SANABRIA,
CARBALLEDA Y LOS VALLES**



Nombre científico:

***Gentiana lutea* L.**

Familia:

Gencianáceas.

Nombres vernáculos:

Genciana, janzana.

Características de la variedad:

Floración amarilla exuberante.

Ecología:

Prados soleados de montaña.

Usos y aplicaciones:

Dejan la raíz cortada en trozos macerando durante quince días en aguardiente para hacerse dos "curas" al año los nueve primeros días de enero y agosto, otros lo hacen siete u once días pero siempre número impar y también hay quien la deja macerando en agua. Siempre se tenía en las casas además para los dolores de estómago.

Localización:

Alta Sanabria.

Curiosidades:

Era costumbre recoger la janzana cuando se iba con el ganado a la sierra. El abandono de la ganadería unido a que hoy en día la genciana es una planta protegida han llevado, si no al abandono, sí a la limitación de esta práctica.

Nombre científico: **Quercus pyrenaica Willd.**

Familia: **Fagáceas.**

Nombres vernáculos: **Roble, carballo, rebollo, roble negral.**

Características de la variedad: Árbol de hasta 25 m de hojas caducas o marcescentes, sinuosas, con tomento denso y pelos estrellados en el envés. Bellotas sentadas.

Ecología: Forma bosques sobre suelos generalmente silíceos.

Usos y aplicaciones: Su madera era muy apreciada para las vigas de las casas, la construcción de los carros tradicionales y para las cubas del vino. Como leña todavía se sirven de él muchos pueblos de nuestra comarca en los que aún existen la "suertes" o reparto entre sus habitantes de una serie de ejemplares señalados por los forestales para su uso como combustible. Las cenizas se utilizaban como lejía para la ropa o "cocer" las madejas de lino y para curtir pieles. Sus frutos, las bellotas, aún se recogen para alimento de los cerdos.

Localización: Muy abundante en toda Sanabria, algo menos en la Carballeda.

Curiosidades: El polvo de los "buyacos" (las agallas) se utilizaba para secar las heridas. Cuando cortan los robles para leña todavía miran las lunas, en menguante o vieja aguanta años, "si se corta en mala luna sólo dura un año, al siguiente se pudre". Esto se viene haciendo, tal y como describe Plinio en su *Historia Natural*, desde el siglo I.



Nombre científico: **Castanea sativa Miller.**

Familia: **Fagáceas.**

Nombres vernáculos: **Castaño, castañoiro.**

Características de la variedad: Árbol de hasta 30 m de hojas enteras agudas. Aquenios (las castañas) muy variables, dos o tres encerradas en una cúpula con espinas largas verde que se vuelve parda. Su cultivo es de gran tradición en la zona, se encuentran numerosas variedades entre las que cabe destacar: Xanota, penela, brava, cabaxiña, portuguesa, longal, ventura, injerta, injerta de Lameirón o injerta gallega.

Ecología: Aislados en lugares frescos de montañas silíceas. Cultivado por toda Sanabria y Carballeda.

Usos y aplicaciones: Las castañas son alimento apreciado desde siempre para personas y ganado, también son producto de venta contribuyendo a la economía familiar. La madera se ha utilizado en construcción y la fabricación de muebles. Se usa también como leña, aunque no es muy apreciada.

Localización: Cultivado en prácticamente todos los pueblos de Sanabria y algo menos por la Carballeda.

Curiosidades: Las castañas se conservan hasta el verano en la tierra dentro de un cubo sin fondo con los pellizos y tapadas con "faleitos" (helechos). Hoy se aprovechan los congeladores y guardan en ellos las castañas asadas y peladas sorprendiendo a propios y extraños con castañas asadas en el mes de agosto.

Jose María, de Rábano, ha injertado castaño longal en carballo (*Quercus pyrenaica*), lo hemos constatado, oyó que se había hecho en Galicia y probó, ya ha degustado un puñado el año pasado.



Nombre científico: ***Brassica oleracea L. var. acephala DC.***

Familia: **Crucíferas.**

Nombres vernáculos: **Berza, col, colina, huerto...**

Características de la variedad: Tallo erguido robusto y grueso, más o menos largo dependiendo de la variedad, puede llegar hasta 2 m aunque en nuestra zona no suele pasar de uno. Hojas onduladas casi planas, verde azuladas. Flores blancas formando racimos. Frutos (silicuas) erguidos.

Esta variedad, la berza común, incluye todas las berzas que no forman repollo sino sólo hojas en abundancia tanto de cocina como forrajeras e incluso ornamentales.

Ecología: Prefiere terrenos frescos, profundos, algo compactos y bien abonados.

Usos y aplicaciones: Se cultivan diferentes variedades como verdura de invierno, las hojas tiernas de todas ellas se recogen para el consumo humano y las más grandes para las gallinas o los cerdos.

Localización: Por toda Sanabria, Carballada y Los Valles.



Curiosidades: La colina o huerto, que puede alcanzar más de un metro de altura, era la preferida como col forrajera, la de nuestra zona correspondería a la col gallega. Es la única variedad de la que se conservan las semillas tradicionales.

Manejo tradicional: Se siembra en semillero en septiembre y se trasplanta en mayo, se planta en "ollas" a un brazo de distancia. La colina dura hasta cinco años "luego hay que cambiarlas porque se hacen viejas". Para semillas se eligen los racimos laterales "no de la rama final, de las ramillas que le salen por debajo".

Nombre científico: ***Lycopersicon esculentum* Mill.**

Familia: **Solanáceas.**

Nombres vernáculos: **Tomate autóctono.**

Características de la variedad: Forma del fruto muy desigual "asandiado" picudo y grande.

Ecología: En todo tipo de suelos fértiles.

Usos y aplicaciones: Los tomates son muy carnosos con pocas semillas, de sabor algo ácido al principio y excelente al madurar, tienen la piel muy fina.

Localización: En Sanabria. (Hermisende principalmente).

Curiosidades: Se plantaba por toda Sanabria, pero su cultivo se ha perdido en parte por el clima, los tomates maduran tarde y a veces no da tiempo a sacar las semillas, la gente compra las plantas en el mercado y esta variedad no se vende. Nos lo facilitó Ascensión Nieto, Choni, en Hermisende, lugar en que por estar en un valle completan siempre su maduración.

Manejo tradicional: Se planta en marzo en semillero y se transplanta en mayo. Conviene ponerle guías. Para recoger las semillas se escogen los más grandes y se dejan madurar más en la planta, se sacan las semillas, se lavan con un colador y se dejan secar al sol.



Nombre científico: **Malus domestica Borkh.**

Familia: **Rosáceas.**

Nombres vernáculos: **Manzanal.**

Características de la variedad: Hojas adultas con pelosidad densa en el envés. La forma, tamaño, color, sabor y textura del fruto dependen de las diferentes variedades que aún se conservan por todo el territorio (consultar Bloque III).

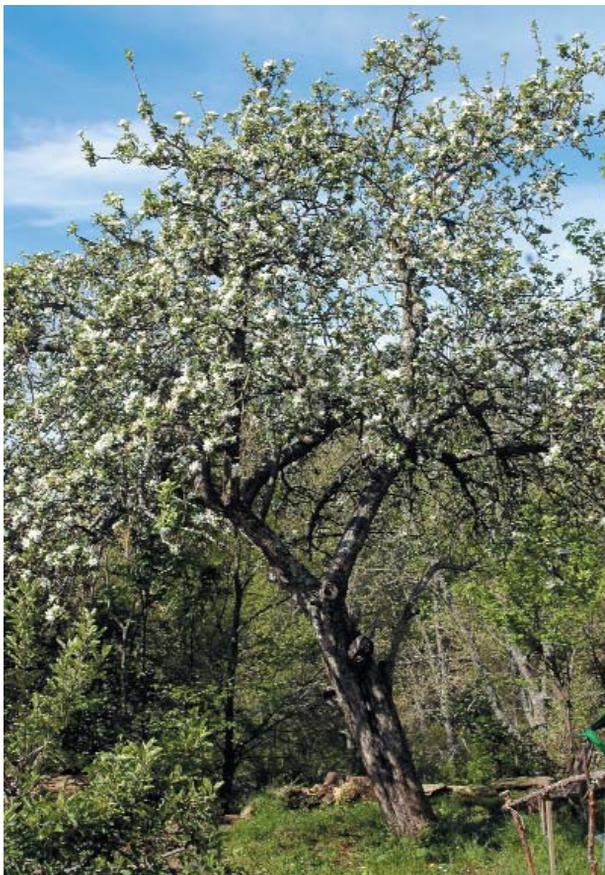
Ecología: Cultivado por toda la comarca.

Usos y aplicaciones: Se recolectan para la venta “para la sidra” aunque cada vez menos, lo cierto es que con lo que les dan “no pagan el trabajo” da lástima ver las manzanas en el suelo, pero al menos el ganado lo agradece y las aprovecha bien. Las que más gustan a cada uno las coge del árbol antes de que caigan, para consumo. Algunas variedades se mantienen en sitio fresco hasta el verano y van aumentando su dulzor a medida que va pasando el tiempo.

Localización: Sanabria, Carballada y Los Valles.

Curiosidades: En algunos pueblos han comprado entre varios vecinos una prensa para hacer sidra. Nos tomamos una botellita con Pura Martínez en Cervantes de Sanabria y estaba excelente.

Manejo tradicional: Los árboles se plantan en luna nueva a primeros de diciembre, para que le vaya dando la lluvia, se podan en menguante entre noviembre y febrero y se injertan también en menguante antes de la primavera



Nombre científico: ***Phaseolus coccineus* L.**

Familia: **Leguminosas.**

Nombres vernáculos: **Habones.**

Características de la variedad: Hojas más rugosas y ásperas que *P. vulgaris*, frutos más bastos y pilosos, semillas mucho más grandes.

Ecología: Mejor en suelo franco, arcilloso, limoso, con pH entre 5,5 y 6,5.

Usos y aplicaciones: El habón se consume en seco como las alubias, a pesar de su tamaño es muy suave. Se siembra para autoconsumo y para venta.

Localización: En todos los huertos de Sanabria.

Curiosidades: El color característico del "Habón de Sanabria" es el blanco, muy apreciado en guisos de olla por su suave sabor y textura. No obstante hemos encontrado variedades en negro, "pintos" con fondo violáceo o "pintados" de fondo marrón, estos últimos podrían ser los mismos pintos algo más viejos, no obstante han germinado todos los que hemos plantado. Amelia Centeno de Robledo los planta por separado consiguiendo siempre la variedad negra con flores rojas, pero en San Martín de Castañeda, Dolores nos dio algunos negros y pintos que estaba "esvainando" con los blancos, les siembra siempre blancos pero "les da en salir así". Nosotros hemos sembrado habones negros y nos han salido blancos.

Manejo tradicional: Se plantan y recogen igual que *P. vulgaris*. Concepción Barrios, de Sotillo, nos contó que a veces cortan la planta dejando la raíz en la tierra y al año siguiente rebrotan incluso después de pasar el tractor.



Nombre científico: ***Phaseolus vulgaris* L.**

Familia: **Leguminosas.**

Nombres vernáculos: **Alubia, fréjol (es el genérico, la mayoría de las variedades encontradas tienen una denominación propia).**

Características de la variedad: En Sanabria hemos localizado unas ochenta variedades diferentes de esta especie con los cuatro hábitos de crecimiento y todos los tipos de semillas. La forma, color, tamaño, consistencia y cualidades organolépticas del fruto y las semillas cambian según las diferentes variedades (consultar Bloque III).

Ecología: Mejor en suelo franco, arcilloso, limoso, y drenado con pH entre 5,5 y 6,5.

Usos y aplicaciones: El fruto verde (el fréjol) se recolecta según va saliendo, dependiendo de la variedad aguanta tierno en la planta más o menos tiempo. Hay variedades más tempranas que otras, unas se aprovechan para su consumo tanto en verde como seco, otras sirven sólo para seco. También se consumen las vainas secas, puestas a remojo la noche anterior, como verdura.

Localización: En todos los huertos bien soleados por toda Sanabria, Carballeda y los Valles.

Manejo tradicional: Se planta hacia finales de mayo "no quieren ver el culo de mayo", según la variedad necesita o no vara alta o media, también varía el agua que necesita, las hay de secano. Con frecuencia se miran las distintas fases de la luna tanto al sembrar como al recoger el fruto seco para las semillas. Para la siembra se espera a la luna vieja "Luna llena, palo lleno" sin embargo la recogida es en luna nueva, si no "cogen bicho". Para recoger las semillas (alubias) se dejan secar las vainas en la planta, si lloviera en exceso, se arranca con raíz (y con vara en plantas de crecimiento indeterminado) y se deja en un lugar aireado y resguardado hasta que se seque. Hay quien las "esvaina" y quien las guarda en las vainas hasta la siembra siguiente.



Nombre científico: ***Secale cereale* L**

Familia: **Gramíneas.**

Nombres vernáculos: **Centeno, pan.**

Características de la variedad: Espiga linear, glumilla inferior con arista de hasta 5 cm.

Ecología: En suelos silíceos.



Usos y aplicaciones:

Constituyó el sustento básico de las familias. Proporcionaba paja para las vacas, colchones, tejados y pachuzos, espiguillas y grano para las gallinas y el burro, salvado para los cerdos y la preciada harina para el pan.

Localización: Permanecen algunos cultivos por toda Sanabria.

Curiosidades: Sirvió hasta de moneda de cambio. Permanece todo el invierno en la tierra y por ello es increpado por la linaza que le dice según nos contó Carmen Alonso de San Justo "Anda llarato (vago) que te pasas el año debajo del terrón" a lo que él le responde "anda relamida que en tres días estás nacida".

Manejo tradicional: Se siembra en octubre o noviembre "a partir de Los Remedios" y se recoge en julio (consultar Bloque IV).

Nombre científico: ***Solanum tuberosum* L.**

Familia: **Solanáceas.**

Nombres vernáculos: **Patata.**

Características de la variedad: Quedan dos especies tradicionales: las moradas y las negras. Los frutos dan muy pocas semillas, las negras a veces ni siquiera dan fruto, no les da tiempo. Los tubérculos de las moradas son más grandes que los de las negras, el color de ambas es morado, pero el de las negras es un morado oscuro intenso, casi negro.

Ecología: Suelos bien labrados y trabajados.

Usos y aplicaciones: Han sido y son, junto con el pan, la base de la alimentación de las familias, aparte de servir como excelente alimento para los cerdos y las gallinas. Las variedades recuperadas casi no se cultivan, pues no son productivas, pero las moradas eran "las mejores para cocer" y el sabor en la cocina de las negras no tiene parangón.

Localización: Las moradas nos las facilitó Santos Ferrero de San Pedro de la Viña y las negras Maruja Sotillo de San Juan de la Cuesta, se las dieron en San Martín de Castañeda.

Curiosidades: La patata dejaba el terreno preparado para el centeno. En algunas localidades llegaban a fumarse las hojas como si fuese tabaco.

Manejo tradicional: Se realiza la multiplicación vegetativa, guardan tubérculos de un año para otro con este fin, no recogen las semillas. Se plantan en abril o mayo, según la zona, a los 15 o 20 días se cavan, y se "acubillan" esto es que se abre el surco y se junta la tierra a la patata. Se recogen en septiembre u octubre. Si el tiempo viene muy seco se les da un riego por agosto.



Nombre científico: **Lathyrus sativus L.**

Familia: **Leguminosas.**

Nombres vernáculos: **Muelas, cantudas.**

Características de la variedad: Tallos alados, hojas con dos folíolos opuestos, las inferiores acabadas en un mucrón, las medias y superiores con zarcillo. Fruto de hasta 2 cm con dos alas ventrales. Semillas de sección longitudinal cuadrada lisas.

Ecología: Cultivos y herbazales.

Usos y aplicaciones:

Las semillas se comen verdes como las habas o secas a modo de legumbre. La vaina también se consume como los fréjoles.

Según nos explicó Juan José en San Pedro de Ceque se mezclaban para el ganado 20 Kg. de cantudas con 100 Kg. de centeno o cebada. Hoy se plantan únicamente como alimento de los cerdos, las preparan secas cocidas y en verde crudas de la planta.

Localización: Se cultivaba por toda la comarca, desde Sanabria a Los Valles, el cultivo ya se ha perdido, sólo queda en algún punto de los Valles. Nos facilitó las semillas Santos Ferrero, agricultor de san Pedro de la Viña que aparte del cultivo de productos para venta, continúa cultivando algunas especies "para que no se pierdan".

Manejo tradicional: Se planta en diciembre o mayo, aguanta bien las heladas por lo que puede pasar el

invierno en la tierra. Aunque es planta trepadora, no le ponen guías. Para su consumo en verde se van cogiendo de la planta, para legumbre se arranca la planta entera y se deja en un lugar fresco hasta que se seca, se puede dejar en la planta o se "esvaina".



Nombre científico: **Vicia faba L.**

Familia: **Leguminosas.**

Nombres vernáculos: **Haba caballar, haba burrival.**

Características de la variedad: De crecimiento determinado, hojas opuestas, compuestas y sin zarcillos, semillas grandes y aplastadas.

Ecología: Suelos drenados preferentemente calizos.

Usos y aplicaciones: Hoy se cultivan sólo como alimento para el ganado. Las semillas nos las facilitó Tina Ballesteros, de San Justo, que las planta para dárselas a las gallinas. No obstante sí que se consumían en las casas, tanto las habas verdes como las vainas a modo de verdura e incluso secas.

Localización: Sanabria, Carballeda y Los Valles.

Curiosidades: Carmen, la mujer de Manuel el zapatero de Rihonor las cuece en verde con carne y utiliza el agua de cocerlas con arroz como astringente y por sus vitaminas.

Manejo tradicional: Se siembra en otoño, no le afectan las heladas. Si se pasa el tiempo se puede plantar también en primavera.



SIERRA DE BEJAR Y FRANCIA



Nombre científico: ***Linum usitatissimum* L.**

Familia: **Lináceas.**

Nombres vernáculos: **Lino, linaza es el nombre de la simiente.**

Características de la especie: Hierba anual, de entre 40-80 cm. Flores azules de 2 cm. Fruto seco de 7-9 mm. con 5 cámaras que alojan 2 semillas elípticas-comprimidas de 5 mm. Se seleccionaba para que las plantas no salgan gordas y tengan muchas flores, es mejor que de pocas y más grandes.

Ecología: Especie cultivada en los llamados "linares".

Usos y aplicaciones: La linaza molida junto con "mostaza" da una pasta que con agua caliente servía para poner paños (cataplasmas) sobre el cuerpo, lo cual penetraba muy bien al ser muy "baboso" (viscoso). Sobre el pecho se entraba en calor, se ablandaba el catarro y se quitaba la pulmonía. No se comía, aunque para alpiste de pájaros sí. El aceite de linaza se usa también como protector de madera.



Con el lino se confeccionan tejidos variados: la "estopa", se utilizaba para hacer mantas y costales para guardar el grano, y el "cerro" o "lienzo" se hilaba más fino para hacer las sábanas y prendas de vestir más delicadas. El gran afecto que por él tenían, les llevaba a adjudicarle poderes curativos bastante místicos (recogido en Bloque III).

Localización: Sierras de Béjar y Francia.

Curiosidades: Es la planta textil cultivada más antigua que se conoce. Se fue dejando de sembrar hace 30 o 40 años por lo trabajoso y largo que era su proceso. Para muchos, aquellos linares en flor que parecían alfombras azules es una imagen emotiva del pasado. Las mujeres recuerdan a las espadoras cantando para amenizar el trabajo: "espadilla almohadilla de lino duro, venga a darle, venga a darle...". Hoy, el lino sólo queda presente en los ajuares que aún se conservan en las casas y que, junto a su bordado serrano, salen a la calle para adornar la procesión del Corpus Christi.

Manejo tradicional: En los resultados puede verse todo el proceso de cultivo del Lino.

Nombre científico: **Castanea sativa Miller**

Familia: **Fagáceas.**

Nombres vernáculos: **Castaño, variedades: Injerta, Mestiza o Hija injerta, Calvotera, Mondarina, Regoldana o Reboldana o Regorda o Bravía y Peluda.**

Características de las variedades: La calidad, el sabor y pelado varían según las diferentes variedades (ver bloque III).

Ecología: Se localizan en las zonas más frías de los pueblos, a mayor altitud o con orientación norte.

Usos y aplicaciones: Se recogen los frutos, las castañas, en octubre, por el Pilar. Se conservan en una tinaja de barro en la bodega donde pueden durar hasta mayo o junio. También suelen hacerse hoyos en el suelo de la bodega y se tapan con una tapadera de madera de castaño y se conservan todo el año. Las más pequeñas y agusanadas, se daban al ganado (vacas, cerdos, cabras, ovejas...) junto con las regoldanas. Especialmente se le dan a los burros (pero no se les puede dar demasiadas), también se usa como leña.

Localización: Por toda la comarca Sierra de Béjar y Francia, excepto por las zonas de penillanura más continentalizadas.

Manejo tradicional:

Las tareas más importantes de las formaciones para castaña son el injerto, la labranza y la poda. Debemos diferenciar en el manejo las formaciones de castaños para la producción de castaña de los "tallares" para el aprovechamiento maderero. Se corta a partir de octubre (en noviembre), máximo hasta fin del mes de enero. En luna menguante, porque si no se apolilla, les entra carcoma por tener la savia.



Nombre científico: **Sambucus nigra L.**

Familia: **Caprifoliáceas.**

Nombres vernáculos: **Sáuigo, Saúco, Sabuco o Sayuguina.**

Características de la especie: Arbusto caduco de 2 a 5 m. de altura, frondoso con ramillas jóvenes arqueadas, que poseen médula blanda. Hojas con 5-7 foliolos, de margen serrado. Flores en panícula, bayas negras, carnosas y con jugo amoratado.

Ecología: Es una planta de numerosas aplicaciones, especialmente medicinales, por lo que aparte de su localización natural en el monte mediterráneo, con tendencia a la nitrofilia y cierta humedad (ribera de ríos y arroyos), se cultiva en los jardines y caminos.

Usos y aplicaciones: Un uso muy extendido es la infusión de sus flores para la limpieza de ojos. Igualmente, se cuece la flor y en cataplasmas sirve para curar inflamaciones, hinchazón y diviesos. Para curar el catarro se toman vahos o una infusión de flores secas. Se hierven las flores, se cuelan, se deja enfriar, se añade aceite y bicarbonato, y se le da al ganado cuando está hinchado. También se ha usado para curar las ubres de las vacas. La cocción de la corteza interior con aceite y cera se utiliza para desinfectar y reblandecer los sabañones. Con los frutos se hace mermelada y un licor dulce que, aunque no lleva alcohol, llaman "licor". Las hojas se colocan en el corral para espantar los piojos de las gallinas. Para los



niños el principal uso es de juguete. Los "peloteros" o "coeteros" se confeccionan con las ramitas, a las que se les saca la médula (tuétano) dejando un orificio cuanto más estrecho mejor, porque "casca más". Se hacen bolitas de tela, que se meten por un extremo. Por el otro se empuja con un palo y las bolitas salen con mucha fuerza, emitiendo ruido.

Localización: Por toda la comarca Sierras de Béjar y Francia.

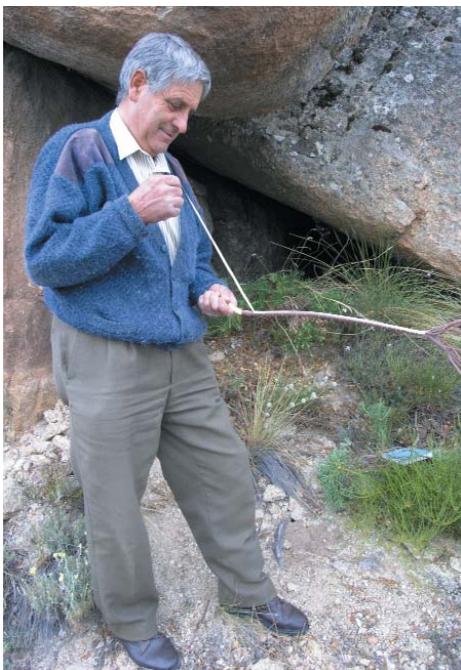
Nombre científico: : ***Daphne gnidium* L.**

Familia: **Timeleáceas.**

Nombres vernáculos: **Gamardo, Torvisca, Torvisco o Toña.**

Características de la especie: Arbusto de hasta 2 metros de altura, de hojas lineares, y flores en panícula terminal.

Ecología: Especie mediterránea propia del sotobosque de encinar y robledal, pero especialmente presente en los matorrales de sustitución tras incendios.



Usos y aplicaciones: La corteza es buena para fabricar cuerdas, puesto que es flexible, resistente y fácil de extraer, como lo demuestra José Benito Sánchez en la foto. Para hacer un "velorto" se cortan 2 ramas, se pela la corteza, se retuercen las puntas para ablandarla y después se hacen los nudos. Se usaba para atar heno, leña, ramos... Esta cuerda también se utilizaba para quitarles el rabo a los animales (ovejas y cabras) atándosela al rabo para que vaya secando y se le pueda cortar sin peligro. Tiene además un uso veterinario mágico, pues también se ataba al rabo de los corderos para curar la colitis.

También se hacen escobas para limpiar la lumbre, por ser más resistente al calor.

Localización: Sierra de Béjar y Francia.

Curiosidades: Otras plantas que se usan para tejer y hacer cuerdas son el junco (*Scirpus holoschoenus*) con el que se hacen sogas con 4 o 5 juncos, para atar escobas y saltar a la comba. Con la paja del centeno (*Secale cereale*) se hace cestería, sombreros, pero ya nadie lo siembra en la zona. El centeno también servía para unir las ramas de zarza (*Rubus* sp.) que se tejían para hacer escriños.

Nombre científico: **Fraxinus angustifolia Vahl.**

Familia: **Oleáceas.**

Nombres vernáculos: **Fresno.**

Características de la especie: Árbol caducifolio que puede alcanzar algo más de 10 m de altura, con el tronco recto de corteza fisurada con los años. Yemas de color marrón y hojas imparipinnadas, con 5-11(13) folíolos aserrados y sésiles de 3-7 cm de longitud. Florece en febrero-marzo y dan un fruto en sámara oblongo-lanceolada. .

Ecología: Normalmente encontramos los fresnos formando parte del bosque de ribera, pero las fresnedas que aquí se describen, forman parte de pastos ganaderos frescos y húmedos, a veces distantes de ríos y arroyos, formando masas abiertas o adeshadas.

Usos y aplicaciones: Los fresnos en los pastos tienen triple función:

conforman la linde del prado; las ramas se cortaban para el ganado como forraje porque "*es lo más dulce*", y lo que queda se utiliza para leña, que resulta muy buena. Su madera es muy apreciada para ebanistería y construcción.

Localización: Valle del Sangusín, principalmente, Alto Tormes y Alto Alagón.

Curiosidades: El cambio de uso ganadero está modificando las formaciones. Antes no tenían problemas de regeneración porque rebrotaban más y no se desbrozaba de forma generalizada, ya que las zarzas se las comía el ganado.

Manejo tradicional: Los árboles se desmochan a finales de verano (cuando falta el pasto) para el ramoneo. Los árboles conformados por esta poda llamada *a cabeza de gato* se llaman *trasmochos*, constituyendo troncos de algo más de 2 metros de altura, engrosados, huecos por dentro y sin ramaje.



Nombre científico: ***Lagenaria siceraria* (Molina) Standl.**

Familia: **Cucurbitáceas.**

Nombres vernáculos: **Calabaza del vino, Calabaza del peregrino.**

Características de la variedad: Seleccionadas por porte de la planta y tamaño del fruto.

Ecología: En suelo casi neutro (no tolera suelos ácidos), fresco, profundo, bien estercolado, y con buen drenaje. La exposición debe ser soleada y al resguardo del viento.

Usos y aplicaciones: En seco se usa de recipiente, en general para el vino, de ahí su nombre. Algunas llegaron a contener 12 l., pero éstas suponían un gran riesgo ante una posible caída.

Localización: En toda la comarca.

Curiosidades: Antiguamente se introducían en la cuba de fermentación del vino para que se desinfectaran.

Manejo tradicional: Se siembra en la huerta cerca de un frutal, que luego le sirva a la planta de tutor, ya que ésta alcanza un gran porte y los frutos un elevado peso. Es importante realizar riegos y escardados frecuentes. Cuando las calabazas alcanzan el tamaño deseado y empiezan a tornar a amarillento, se cuelgan en un lugar fresco y seco. En el momento en que si se agita, se sienten las semillas golpear en el interior, se abre y se eliminan los restos secos de tejidos interiores con ayuda de un alambre. Después se introduce agua con lejía para desinfectar, y por último, se fabrica un tapón de corcho a medida. Para portar la cantimplora, se le colocaban asas de cuerda o cuero.



Nombre científico: ***Cicer arietinum* L.**

Familia: **Leguminosas.**

Nombres vernáculos: **Garbanzo pequeño.**

Características de la variedad: Semilla de tamaño muy pequeño, forma angular y piel bastante rugosa.

Ecología: De secano. Necesita temperatura alta para una correcta germinación. Un riego de siembra favorece la nodulación. Busca terrenos labrados en profundidad.

Usos y aplicaciones: Fácil cocción y la piel no se desprende. Muy buen sabor. Por todo esto se sigue sembrando, aunque sea pequeño.

Localización: Sierras de Béjar y Francia.

Curiosidades: Para denominar a una variedad de legumbre, cuya semilla sea muy pequeña, se utiliza en la zona la expresión "de ciento en boca".

Manejo tradicional: Siembra directa. Se siembran en las zonas de los pueblos, donde el suelo sea limo-arcilloso. Nunca en terreno yesoso, porque entonces la cocción del garbanzo se hace más difícil. Prefieren orientación al mediodía y no toleran mucho la humedad. Conviene no repetir en la rotación hasta el cuarto año.



Nombre científico: ***Phaseolus vulgaris* L.**

Familia: **Leguminosas.**

Nombres vernáculos y características de las variedades locales:

- **Chocho semanero:** Judía de color crema y manchas alargadas de color morado. Es menos productiva y más precoz.
- **Judía de la cara la reina:** De color blanco y piel rugosa con una mancha característica de color negro que circunda el hilo.
- **Chíchere o Chíchare:** Semilla muy pequeña de color blanco.
- **Frejón de manteca, mantecoso, o tísico:** De color marrón claro y manchas alargadas de color marrón oscuro.

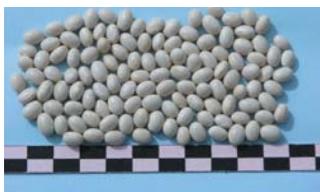
Ecología: En general son poco tolerantes al encharcamiento, prefiriendo suelos ligeros con buen drenaje y ricos en materia orgánica.

Usos y aplicaciones: El chocho semanero y el chíchere se consumen en seco siendo el chíchere más suave y fino. La judía de la cara la reina tiene triple actitud: vainas secas, verdes y legumbre seca. El frejón de manteca se consume como vaina seca y verde.

Localización: El chocho semanero y la judía de la cara la reina se extienden por la Sierra de Francia y Entresieras, el chíchere por la Sierra de Francia y el frejón de manteca por toda la comarca Sierra de Bejar y Sierra de Francia.

Curiosidades: En toda la comarca, a las alubias, y por extensión al resto de semillas, se las denomina "chochos" y a la judía en verde "Frejón".

Manejo tradicional: Siembra directa. Mucho cuidado en los primeros estadios del cultivo, y en la dosis y frecuencia de riegos.



Nombre científico: ***Phaseolus coccineus* L.**

Familia: **Leguminosas.**

Nombres vernáculos: **Alubia gorda de Lagunilla.**

Características de la variedad: Muy productiva (hasta 8 semillas por vaina). Semilla de color blanco. Se trata de un judión de un gran calibre, como se aprecia en la fotografía.

Ecología: Necesitan temperatura fresca (18° aprox.) para el cuajado de la flor. Posteriormente poca insolación, para que la piel de la alubia no sea dura.

Usos y aplicaciones: Se cocina la judía seca. Tienen una textura harinosa.

Localización: Lagunilla, El Cerro y entorno.

Manejo tradicional: Requiere un entutorado alto y resistente, y un mayor marco de plantación que *P. vulgaris*. Necesita abundante y frecuente riego.



Nombre científico: ***Solanum tuberosum* L.**

Familia: **Solanáceas.**

Nombres vernáculos: **Patata fina.**

Características de la variedad: Poco productiva. Porte bajo. Los tubérculos son pequeños, con la carne y la piel blancas, de forma elíptica, algunas de tipo oblongo, con muchas hendiduras.

Ecología: Requiere bastante riego.

Usos y aplicaciones: Se utilizan para freír, y sobre todo para guisos, porque su carne se cocina fácilmente y nunca se parte. Con lo cual tan sólo hay que preocuparse de controlar la cocción del resto de los ingredientes, en el guiso. Su escasa productividad, pequeño tamaño y hendiduras en la piel, se compensan con su excelente sabor.

Localización: En toda la comarca. Son famosos los pueblos más fríos de la zona de Navarredonda de la Rinconada y Escorial de la Sierra, por producir buena patata fina de siembra.

Curiosidades: El principal factor causante de que entrara en recesión su cultivo, fue la llegada de variedades mucho más productivas. Pero este es un ejemplo elocuente de que sus excelentes cualidades organolépticas, la han mantenido viva. Los consumidores que la conocen, lo aprecian y están dispuestos a pagar el elevado precio al que se comercializan.

Manejo tradicional: Su ciclo vegetativo es largo.



Nombre científico: ***Pyrus communis* L.**

Familia: **Rosáceas.**

Nombres vernáculos: **Pera de Cristal.**

Características de la variedad: Una pera de buen sabor y mucha carne, pues el corazón es casi inexistente.

Ecología: Variedad de clima templado y algo húmedo, siendo más resistente al frío invernal que a los veranos calurosos, que desecan los frutos y les impiden crecer. Por ello no le gusta estar a la solana, prefiriendo sitios umbríos. El suelo suele ser algo arcilloso y no le importa la rocosidad.

Usos y aplicaciones: Para consumo durante todo el otoño e invierno, pues se conservan muy bien.

Localización: Zona Norte de la Sierra de Béjar.

Curiosidades: En la primera mitad del s XX (hasta años 40), se recogía muchísimo (30.000 kg por familia). Se comercializaba en Béjar. Ahora se está perdiendo y sólo la tienen unos pocos.

Manejo tradicional: La pera de cristal se recolecta a finales de septiembre y se conserva bien hasta febrero, guardada en los sobrados sobre una manta de paja. El peral se poda bastante, quitando toda la parte del centro y los "mamones". Se deja sólo la parte externa, que es la que da más fruto. Los troncos se solían encalar todos los inviernos contra los insectos.



Nombre científico: ***Brassica rapa L.***

Familia: **Crucíferas.**

Nombres vernáculos: **Nabo fino.**

Características de la variedad: Apenas tiene hojas, y éstas son muy cortas.

Ecología: Precisan tierra ligera, fértil, trabajada y con bastante materia orgánica. No toleran suelos ácidos. Se siembran en surcos y necesitan un aclareo posterior. Los riegos deberán ser frecuentes, lo que ayuda a que no pasen calor.

Usos y aplicaciones: Se consume tradicionalmente con legumbres. Antes de la patata, el nabo ocupaba en Europa un lugar similar en la dieta.

Localización: Toda la comarca.

Manejo tradicional: La semilla sólo se puede conservar tres años sin sembrar. En la rotación de cultivos, no se debe repetir hasta el tercer año. Se siembra del 15 al 20 de agosto para evitar el calor que lo haría muy fibroso, y también para evitar a la oruga.



NORDESTE DE SEGOVIA



Nombre científico: **Verbascum thapsus L.**

Familia: **Escrofulariáceas.**

Nombres vernáculos: **Gordolobo, guardilobo.**

Características de la variedad: Planta bienal que curiosamente la gente suele conocer en su segundo año en el que genera un tallo de gran altura (hasta de más de un metro) donde salen las numerosas florillas amarillas.

Ecología: Crece en multitud de lugares, escombreras, cunetas, tierras abandonadas, solares, setos...



Usos y aplicaciones: El principal uso que le daban era como anestésico para los peces. Cuando el río llevaba poca agua, en los remansos golpeaban el agua con esta planta, el líquido que soltaba la planta hacía que los peces subieran a la superficie medio adormilados, situación que aprovechaban para cogerlos. También se emplean cuando se secan para encender el fuego, y como soporte para las tejas y el barro de techumbres de tenadas pajares y otras construcciones.

Localización: Por toda la comarca nordeste de Segovia.

Curiosidades: Bastantes personas afirmaban conocer la planta mucho aunque no le daban ninguna utilidad.

Nombre científico: **Lavandula latifolia L.**

Familia: **Labiadas.**

Nombres vernáculos: **Espliego, lavanda.**

Características de la variedad: Se trata de un pequeño arbusto perenne cuya vida está en torno a los ocho años. La lavanda, además de sus bellas flores azuladas, tiene un olor muy intenso. El tallo es cuadrangular y la floración se produce entre julio y agosto.

Ecología: Variedad muy abundante en los páramos y lastras calizas de la comarca acompañado de tomillos y aulagas. Gusta bastante de los lugares soleados.

Usos y aplicaciones: En la antigüedad esta especie que hoy sólo encontramos asilvestrada tuvo mucha importancia como cultivo para la obtención de esencias aromáticas previa destilación en calderas.

Localización: En todas las zonas calizas de la comarca. (Languilla, Aldealengua, Maderuelo, Valdevacas, Moral, Montejo de la Vega, Villaverde,...).

Curiosidades: El cultivo de esta planta supuso una actividad importante en la economía de los pueblos. Muchas familias se dedicaban a la recogida y acarreado hasta las calderas donde se destilaba.



Nombre científico: **Cucumis sativus L.**

Familia: **Cucurbitácea.**

Nombres vernáculos: **Pepino amarillo.**

Características de la variedad: Su característica principal es el color amarillo del fruto. Además este es más rechoncho (corto y gordito) que las variedades verdes. Su sabor y olor es más intenso y tiene muchas más pipas. Los frutos maduran muy pronto.

Ecología: En todo tipo de suelos. Le favorece los que no son muy fuertes.

Usos y aplicaciones: Únicamente se aprovecha el fruto para ensaladas y todo tipo de platos frescos de verano. Cuando están muy llegados o pasados se dan a las gallinas.

Localización: Solamente se ha encontrado en cuatro localidades de la comarca, en la zona de el Valle del Aguijejo, en la Sierra de Pradales y en el Valle de Tabladillo. Antes era la variedad dominante frente al pepino verde o el rayado o veteado.

Curiosidades: Su desaparición se debe a su color amarillo que da pie a pensar que el fruto está pasado y las amas de casa dejaron de consumirlo por desconocimiento de las cualidades de la variedad. Los hortelanos

que lo producían para venta dejaron de cultivarlo por la falta de demanda y el rechazo de los consumidores. Algunas matas echan flor blanca, mientras que la mayoría son de color amarillo.

Manejo tradicional: Antes no se ponían palos o espalderas ya que a la huerta se le dedicaba menos tiempo. Se sembraban en marzo y el fruto llegaba muy pronto. Favorece mucho el crecimiento de la planta el tener la tierra hueca las primeras semanas de crecimiento pues sus raíces se desarrollan mucho.



Nombre científico: ***Lycopersicon esculentum* Mill.**

Familia: **Solanáceas.**

Nombres vernáculos: **Tomate antiguo, tomate feo, tomate del terreno, tomate del país.**

Características de la variedad: Se trata de una variedad de tomate muy grande con ejemplares de más de un kilo de peso. Tiene forma achatada, bastante plano y muy arrugado y feo. El olor de la planta es mucho más intenso que el de una variedad moderna. Presenta numerosas divisiones internas (cavidades locales). Casi todos suelen presentar una cicatriz pistilar (en la base del fruto), una anillo más o menos redondeado.

Ecología: Está adaptado a todo tipo de suelos fértiles. Se cultiva muy bien acompañado por pimientos, pues se protegen el uno al otro frente a algunas plagas.

Usos y aplicaciones: Se emplea tanto para hacer conservas por su gran tamaño y mucha carne, como para comer en fresco en ensaladas, guisos,... Su piel es muy fina y tiene un acidillo especial.

Localización: Antiguamente muy común en toda la comarca nordeste de Segovia, en la actualidad son muy pocas las personas que lo mantienen.

Curiosidades: Los informantes no se ponen de acuerdo en llamar cara o culo a la misma parte del fruto (La base o la parte superior)

En la localidad de Ayllón se realizaban semilleros de tomate para abastecer de planta a la gran mayoría de pueblos de la comarca nordeste y otros limitrofes.

Manejo tradicional: Ahora casi todos los hortelanos ponen palos o espalderas a las plantas de tomate, antes se dejaba la planta arrastrar por el suelo, como mucho se preocupaban de trenzarla algo para que el fruto no tocara la tierra. También era habitual poner unas matas de tomate intercaladas entre las viñas. A estas matas no se las regaba más que cuando se les plantaba. Era un tomate pequeño pero de gran sabor. En el tomate también eran habituales las labores de poda y capado, así evitaban la excesiva producción de frutos y que la planta se rompiese, (cortaban las ramas bajas de la planta y las flores más apicales)



Nombre científico: **Lactuca sativa**

Familia: **Compuestas.**

Nombres vernáculos: **Lechuga repicoteada, lechuga repiqueteada, lechuga oreja de mulo, lechuga oreja de liebre, lechuga romana, lechuga de invierno,...** son muchas las variedades tradicionales que aún se conservan.

Características de la variedad: Por lo general la planta de lechuga es una variedad de primavera-verano, aunque también las hay de invierno pero mucho menos abundantes. La forma y color de las hojas son muy variables. Las variedades que se conservan suelen tener cierta facilidad para formar el cogollo y presentan hojas tiernas.

Ecología: La mayor parte de lechugas se desarrollan bien en terrenos fuertes, bien trabajados. Son muy sensibles a la falta de humedad y al excesivo viento. Cuando ambos factores coinciden o incluso por separado, es tal el estrés que sufre la planta que tiende a espigar repentinamente sin llegar a formar el cogollo.

Usos y aplicaciones: Se emplean mucho en ensaladas por su gran interés culinario.

Localización: Por toda la comarca del nordeste de Segovia, sin embargo la lechuga repicoteada parece ser endémica de El Valle de Tabladillo y la lechuga oreja de liebre endémica de Sepúlveda.

Curiosidades: Cuando aparezcan tonos rojizos en las hojas de las lechugas, estos indican cierta resistencia al frío. Algunas personas llevan cultivando la variedad de invierno más de cien años, conservando la semilla que tenían sus abuelos.

Manejo tradicional: Los semilleros de las variedades de invierno se hacían entre noviembre y diciembre, pudiendo comer lechugas en San José. Las de primavera verano se ponían de marzo en adelante, a intervalos de una a dos semanas, con el fin de que no lleguen todas a la vez. El transplante debe hacerse en días cuando el calor no apriete. La separación entre plantas no debe ser inferior a veinte centímetros, pues si no pueden ahogarse.



Nombre científico: ***Capsicum annuunn L.***

Familia: **Solanáceas.**

Nombres vernáculos: **Pimiento cuatro cascós, pimiento cuatro morros.**

Características de la variedad: Fruto de color rojo intenso cuando está maduro y de gran tamaño. Su carne es abundante y consistente.

Ecología: Especie que gusta de buenos suelos. Bastante sensible tanto al frío como al excesivo calor que daña los frutos.

Usos y aplicaciones: Dedicado al consumo humano en ensaladas, guisos, a la parrilla, y más recientemente, también en conservas.

Localización: Sobre todo en zonas de valle más protegidas del frío.

Curiosidades: Nos han llegado a comentar que el tamaño bueno era aquel en el que en el interior del fruto cabía casi un litro de vino. Al igual que sucedía con los tomates, desde las huertas de Ayllón y Sepúlveda se distribuían gran cantidad de plántones al resto de la comarca.

Manejo tradicional: El semillero se hacía tarde (marzo), por la poca resistencia al frío de esta planta. Algunas personas lo hacían en forma de cuadrangular y al abrigo del de los tomates. Era bastante normal usar el método del seto de cama caliente, es decir, gran cantidad de basura enterrada sobre la que se ponía una capa de tierra en la que se hacía el semillero que además se tapaba con mantas de arpillera. La basura durante su fermentación desprendía el calor necesario para facilitar la nascencia de tomates y pimientos.



Nombre científico: ***Solanum tuberosum* L.**

Familia: **Solanáceas.**

Nombres vernáculos: **Patata de riñón, patata de Riofrío.**

Características de la variedad: Patata de forma alargada y algo curva por lo que se asemeja a un riñón. Piel de color rojizo, carne muy blanca y sabor excelente. La mata o planta es más grande de porte más elevado que las variedades actuales y producen también menos flores.

Ecología: Requiere suelos profundos bien aireados además de unas condiciones meteorológicas muy concretas (conjunción de temperatura baja, humedad media y pluviosidad media), podría resumirse en una variedad de día corto y temperaturas frías.

Usos y aplicaciones: La patata de riñón tuvo muchísima importancia como cultivo en Riofrío de Riaza, donde toneladas de patata de siembra salían desde esta localidad a infinidad de lugares. Variedad muy buena para consumo, son muy tiernas, "chascan" o "conchan" bien, dice la gente.

Localización: La patata de riñón vino de Holanda hace unos setenta años, se cultivó con muy buenos resultados hasta los años 60 o 70, pero después la especie degeneró. Aún así fueron tan ensalzadas las cualidades de esta patata que a día de hoy la gente sigue yendo a esta localidad para comprar patata de riñón de siembra, eso sí ahora las traen de Santander, Burgos, Palencia,....aunque se sigan vendiendo como patatas de Riofrío. Aunque no sean las mismas patatas, la calidad sigue siendo muy alta.



Manejo tradicional: Se sembraban entre abril y mayo y se recogían entre septiembre y octubre. No se las regaba nada, únicamente con el agua de lluvia, esto daba a esta variedad unas cualidades especiales. De hecho el clima de Riofrío se asemeja mucho al de las montañas andinas de donde se supone es originaria la patata

Nombre científico: **Cucumis melo L.**

Familia: **Cucurbitáceas.**

Nombres vernáculos: **Melón escrito.**

Características de la variedad: Melón de forma alargada y algo más corto que las variedades actuales, con rajadas muy bien marcadas y piel decorada con estrías muy numerosas. Carne muy dulce y olor muy intenso al madurar.

Ecología: Va muy bien en tierras guijas que conserven la humedad, terreno rubiero. No se riegan nada, únicamente en las primeras fases de crecimiento.

Usos y aplicaciones: Para consumo humano. Se vendían grandes cantidades en ferias, mercados y demás encuentros de población.

Localización: Eran muy comunes en la zona de Castillejo de Mesleón, Sotillo, Duratón, San Pedro de Gaillos, etc...llegando hasta Perorrubio.

Curiosidades: Una buena forma de conservación o maduración era colocar sobre los montones de trigo los melones hasta el momento de consumirlos. Una de las mayores amenazas de este cultivo de secano eran los zorros, a los que les encantaba comerlos según iban madurando en las tierras. De las cuatro variedades de melones de las que hemos recogido información, es éste el que parece tener mejores cualidades.

Manejo tradicional: Durante el invierno se preparaba la tierra, labrándola con yugo largo y curvado. Antes de la siembra, desde que se recogía la cosecha se abonaba la tierra poniendo la red (redillar), cada noche se guardaba al ganado dentro de un cercado que iba rotando hasta cubrir de basura toda la superficie de la finca. La siembra se hacía en Mayo, hacia San Isidro (día 15) y los frutos llegaban para agosto o septiembre. Antes de sembrar las pipas estas se metían en "mojo" para facilitar que después nacieran (Mojo: meter en agua las pipas; también las metían en el caldo que salía de los montones de basura del ganado) Las pipas se ponían en puestos (cuatro o cinco por puesto) separados entre sí entre tres y cuatro metros.



Nombre científico: ***Citrullus lanatus* (Thumb.) Matsum & Nakai**

Familia: **Cucurbitáceas.**

Nombres vernáculos: **Sandía, Sandía negra.**

Características de la variedad: Sandía de cáscara fina e intenso color verde oscuro, casi negro, carne roja y pipas grandes de color marrón con pequeñas pintas más oscuras. Hojas muy lobuladas y flores de color amarillo.

Ecología: Ciertamente se ponían en cualquier terreno, aunque los mejores sandiars se encontraban en terreno guijo o rubiero que no se encharcara. Al igual que en los melonares el terreno arenoso facilita este cultivo.

Usos y aplicaciones: Para consumo humano y venta. En épocas de cosecha grandes carros llenos de sandías se perdían por los caminos en busca de compradores, alforjas llenas, canastos de mimbre o paja..., servían para transportar las sandías. De este fruto todo se aprovechaba, una vez comida la carne, la cáscara se echaba a las gallinas, a las que les encantaba picotear.

Localización: Muy frecuentes antes en la zona de Castillejo de Mesleón, Sotillo, Duruelo y San Pedro de Gaillos.

Curiosidades: Hasta de cinco variedades autóctonas de sandías hemos recogido información. De cáscara verde y carne roja, de cáscara verde clara y carne amarilla, de cáscara rayada y carne roja, de cáscara verde con manchas oscuras y carne arenosa, de cáscara crema y pipa grande, seguramente hubiera alguna más que no se ha encontrado.



Manejo tradicional: El manejo es similar al de los melonares. Sobre el ocho de mayo se hacía la siembra en puestos, separados entre sí uno tres o cuatro metros (la planta de sandía es rastrera y se extiende mucho),. Se ponían entre cuatro y cinco pipas por puesto pero únicamente se dejaban dos plantas si nacían todas. También era habitual "el mojo"

Nombre científico: ***Phaseolus vulgaris* L.**

Familia: **Leguminosas.**

Nombres vernáculos: **Son muchas las variedades de judías que se mantiene en cultivo en el nordeste segoviano. Algunas de ellas son: Judía garbancera, de color de carne, de manteca, de la Virgen del Pilar, la Pilarica, del tete de la reina, cara de Dios, ramo de la Virgen, caparrona, pintorra, monjillas, frailes, carillas, arrocera, redondillas, de herradura, de cuerno de cabra, colorá,....**

Características de la variedad: Al igual que sucedía con las lechugas la diversidad de formas, colores y tamaños es enorme. Únicamente puede destacarse una característica, dentro de la gran diversidad de judías que se conservan, la mayoría son para consumo en seco, como alubias.

Ecología: En cualquier tipo de suelo bien trabajado y aireado.

Usos y aplicaciones: Consumo en seco. También parte de la cosecha se vendía o intercambiaba por otras variedades de localidades cercanas. En algunos pueblos las judías más vistosas servían para jugar los chavales a los "pocillos" (juego tradicional) e incluso a las canicas.

Localización: Por toda la comarca nordeste de Segovia la diversidad de judías fue enorme. Hoy sin embargo algunas de estas variedades ya solo se localizan en una, dos o tres poblaciones cuando más en muchos casos.

Curiosidades: El número tan elevado de variedades hace que la población nombre a la misma variedad de formas muy diversas, lo que dificulta el estudio de estas legumbres.

Manejo tradicional: La mayoría de judías se siembran a primeros del mes de mayo se recogen por octubre más o menos y siempre en función de lo precoz o tardía que sea la variedad. La recogida suele hacerse vaina por vaina para a continuación extenderse sobre una manta o lona al sol y que el fruto se seque. Una vez secas se pisaban para separar el fruto de la vaina justo antes de que empiece a abrirse y se guardaban en sacos o cubos. Ya en el mes de noviembre aprovechando los días ventosos se *veldaban* para dejarlas bien limpias.



Nombre científico: **Malus communis Borkh**

Familia: **Rosaceas.**

Nombres vernáculos: **Perillo morro de liebre, hocico de liebre.**

Características de la variedad: Se trata de una pequeña manzana de color verde al principio y amarillo muy vivo cuando está madura. El extremo opuesto al pedicelo o rabo de la manzana se asemeja mucho al morro de una liebre, de ahí su denominación.

Ecología: Bastante común en los fondos de valle, casi siempre ligada a lugares frescos. Al igual que todos los manzanos el clima frío favorece su crecimiento y producción de frutos.

Usos y aplicaciones: Sus frutos, los perillos, se usan como fruta de temporada para el consumo doméstico y la venta al público aunque cada vez en menores cantidades.

Localización: Su ubicación en mayor número se encuentra en la zona alta del Valle del Agujejo (Francos, Estebanvela, Santibáñez y Grado) en El Valle de Tabladillo y en Sepúlveda y su entorno.

Curiosidades: El abandono de los huertos y prados debido a la despoblación y el envejecimiento de la población ha hecho que gran parte de los árboles se pierdan por las sequías o ahogados por la maleza.

Manejo tradicional: Las labores de poda y riego en los momentos de

estrés hídrico son fundamentales para la conservación de esta variedad. También es muy común la realización de injertos. De hecho siempre usaban un pie de maillo o manzano silvestre para injertar sobre él una o varias púas de la variedad deseada. (Existen multitud de técnicas de injerto aún empleadas por los mayores del lugar).



Nombre científico: ***Prunus domestica L.***

Familia: **Rosaceas.**

Nombres vernáculos: **Ciruela Migueleña, Sanmigueleña, Miguelina.**

Características de la variedad: De tamaño a mitad de camino entre la ciruela claudia y la de melocotón, ésta última algo más grande. En cuanto al sabor no es tan dulce como la claudia pero si algo más que la de melocotón. Es de color amarillo anaranjado con tendencia a enrojecer.

Ecología: Muy común en las huertas y prados incluso en setos (asilvestrado) siempre en fondos de valle y lugares frescos.

Usos y aplicaciones: Se cultiva como frutal para consumo propio aunque antes también se vendían.

Localización: Bastante abundante por toda la comarca, sobre todo en el Valle del Aguijejo, Valle del Riaza y Valle del Duratón.

Manejo tradicional: Al igual que en los manzanos casi siempre se suele obtener la planta injertando sobre otro ciruelo pero salvaje (son más resistentes a todo, sequía, plagas, frío,..). También como en el resto de frutales es muy común durante la primavera pintar la base del tronco con cal muerta, así se facilita a los pájaros la captura de todo tipo de insecto que intente ascender por el tronco. También se suele hacer coincidir una siega del prado donde se encuentre el frutal con la época de recogida, así se amontona parte del heno bajo el árbol y se evita que los frutos se golpeen contra el suelo.



EN TIERRA DE CAMPOS

A solid yellow horizontal bar is positioned directly below the title text.



Nombre científico: **Vicia articulata Hornam**

Familia: **Leguminosas.**

Nombres vernáculos: **Algarroba, Algarroba negra.**

Características de la variedad: Había dos variedades, una con el grano más amarillento y otra más parda, a la que llaman negra. Es una planta rastrera con poca vegetación que se tumba fácilmente. Las flores son colgantes de color blanquecino y el fruto en vaina aplastado de 2 a 5 semillas por fruto.

Ecología: Se ponía en tierras frescas pero pobres en materia orgánica y malas para otros cultivos. Resiste mucho la sequía. Admite muy bien los suelos ácidos.

Usos y aplicaciones: Se utilizaba para hacer mezclas de pienso para ganado vacuno y ovino, pero sobre todo para el ganado de tiro, siempre en poca cantidad. Tradicionalmente se exportaba gran parte para el ganado de lidia de Salamanca. A veces, en época de floración, se tapaban y se usaban como abonado en verde. Era el mejor alimento para las ovejas.

Localización: Actualmente se conservan en San Pedro de Latarce y se sembraron mucho en Cabrerros del Monte, Castromonte, Medina de Rioseco, Morales de Campos, La Mudarra, Santa Eufemia del Arroyo, Urueña, Villabrágima, Villanueva de los Caballeros, Villardefrades y Palacios de Campos.

Curiosidades: No se daba a los animales monogástricos. Había un dicho: "*Cada cosa para lo que es y algarrobas para los bueyes*". Cuando comían algarrobas las ovejas por cada 5 l de leche sacaban un queso de 1 Kg.

Manejo tradicional: En general, se siembran en septiembre sobre la paja del trigo, excepto en Palacios de Campos que se ponían a primeros de marzo. Se pueden entutorar con cebada para facilitar la mecanización en la cosecha. Por mayo se escarda para quitar los cardos y en Julio se arrancan de madrugada hasta las 12 de la mañana. Se enrata mucho y se cosecha muy mal sola. Tradicionalmente se tenía que segar a cuchilla y recoger con un rastrillo porque se caen con la cosechadora y daban mucho trabajo. Se recogían marcha atrás y sobre todo lo hacían las mujeres. Era lo primero que se sembraba y lo primero que se recogía.



Nombre científico: **Triticum vulgare graecum**

Familia: **Gramíneas.**

Nombres vernáculos: **Trigo candeal, Candeal de Arévalo, Candeal de La Sagra.**

Características de la variedad: Son diferentes castas indígenas que se fueron seleccionando en toda Castilla, pero en general se distingue por ser un trigo mocho de espiga rojiza y grano blanco y redondo. Harina muy blanca, esponjosa y de calidad. La espiga es resistente al desgrane. No se tumba, ahoga la broza y no la deja crecer porque es más alto. Es de ciclo muy largo y hay que sembrarlo muy pronto. No da mucha producción, pero es muy estable.

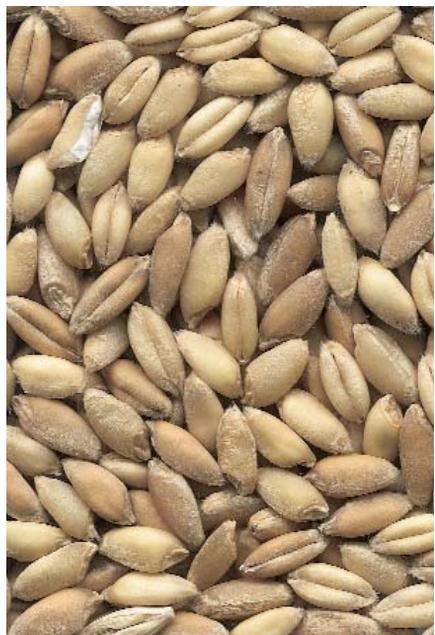
Ecología: El cereal en general, se pone en los terrenos más arcillosos, esta variedad en concreto teme los calores excesivos en la granazón.

Usos y aplicaciones: Se panificaba y con la harina de Candeal se hacía un pan blanco bregado conocido en toda Castilla como el "Pan candeal", actualmente se llama así a todos los panes blancos bregados. Era el mejor pan. Se decía que "*El trigo para harina y la paja para calentar*". El trigo germinado en agua también se les daba a los cerdos.

Localización: Tradicionalmente en toda la comarca y actualmente en San Pedro de Latarce en almacén.

Curiosidades: Al ser castas, se diferenciaba en la harinera el Candeal del páramo (Castromonte, La Mudarra, Peñafior...) que era mucho más blanco que el Candeal de Tierra de Campos. Para saber si la harina es buena los fabricantes cuando molían pasaban una espátula y si quedaba muy blanco es que era buena harina.

Manejo tradicional: Se dice que le convienen dos primaveras para que se de bien, por ello hay que sembrarlo pronto en otoño y al ser de ciclo largo puede aprovechar las lluvias de primeros de junio cuando todavía está verde. El grano para simiente se guardaba en sacos en el *sobrao*. A veces se trataba con azufre o cal porque si venía el trigo con tizón manchaba la harina, en ese caso había que lavarlo con unos batidores.



Nombre científico: ***Triticum vulgare ferrugineum***

Familia: **Gramíneas.**

Nombres vernáculos: **Trigo Aragón, Trigo Aragón o catalán.**

Características de la variedad: Aristado, con espiga y grano fino y alargado pardo rojizo de porte alto. Harina de fuerza de buena calidad. Muy rústico para el secano. Aventura al trigo Candeal en productividad y precocidad, permite siembras tardías en otoño, aunque rinde más en las tempranas. Se tumba mucho.

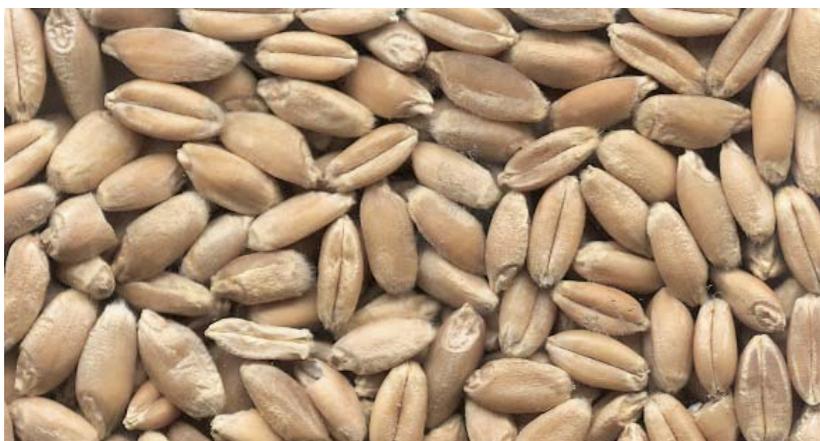
Ecología: Prefiere suelos arcillosos. Resiste bien la sequía y el *asurado*.

Usos y aplicaciones: Para harina panificable. Tradicionalmente se pagaba más y daba más producción. Se usaba más para hacer dulces en Villardefrades.

Localización: En toda la comarca tradicionalmente y actualmente en San Pedro de Latarce en almacén.

Curiosidades: La desinfección de esta semilla era mejor hacerla en seco. A los 4 años de haberlos traído a estas tierras procedentes de Aragón, ya que la variedad se obtuvo en la Granja Agrícola de Ejea de los Caballeros (Zaragoza), ya no eran lo mismo, eran más rojos. Se adaptaban muy bien al terreno. A Villanueva de los Caballeros lo trajeron unos labradores pasiegos de Burgos y enviaron un vagón de trigo Aragón que luego pasaron a los demás agricultores.

Manejo tradicional: Se sembraba más tarde que el candeal y en julio ya se estaba segando. Por lo demás, el manejo era igual que el de cualquier trigo de la época.



Nombre científico: **Hordeum vulgare L.**

Familia: **Gramíneas.**

Nombres vernáculos: **Cebada caballar, Carralona, la Gorda o la de San Antonio.**

Características de la variedad: Tiene 6 carreras, pero da muy poco. La espiga es blanca y regordeta y de arista cuadrada. Proporciona buena harina. Como el grano es largo y grande generalmente no se daba entero al ganado sino que se machacaba para que lo comiese mejor. Se encama mucho y tiene mucha paja. Se cosecha mal porque desgrana mal. Es más delicada que el trigo y necesita un terreno más labrado.

Ecología: Terrenos de cultivo.

Usos y aplicaciones: Para consumo de casa, para el ganado. Se molía para los cerdos o sin moler. Se ponía menos cantidad que de trigo.

Localización: En toda la comarca, se mantiene el cultivo en San Pedro de Latarce.

Curiosidades: *"Se ensuciaba con el alberjón y te pagaban menos, pero para el ganado era más alimento".*

Manejo tradicional: El terreno se preparaba igual que para el trigo. Al ser más corto el ciclo que el del trigo, se sembraba después. El terreno se estercolaba antes de sembrar la cebada porque decían que tenía más exigencias que el trigo, se sembraba a últimos de octubre, primeros de noviembre, la tradición dice que se dejaba la última tierra para sembrar el día de las Ánimas. Las espigas con más granos eran las que se cogían para simiente y si eras cuidadoso mejorabas la variedad.



Nombre científico: **Allium cepa L.**

Familia: **Liliáceas.**

Nombres vernáculos: **Cebolla, Cebolla de verano.**

Características de la variedad: Grande con el cuello muy ancho, tipo babosa, con bulbos cónicos, de color amarillo dorado y el interior blanco. De consistencia tierna y buen sabor. Es buena para cebolla tierna.

Ecología: Huertas.

Usos y aplicaciones: Para consumo humano.

Localización: Valdenebro de los Valles y Medina de Rioseco.

Curiosidades: De las cebollas nos cuentan que la mejor es la valenciana. La matancera se pudre mucho y dura muy poco. Antes se hacía cebolleta para primavera, se metía una grande en la tierra y salían cebolletas que se comercializaban.

Manejo tradicional: Se hacen los semilleros en julio, se planta en noviembre y no se sacan hasta mayo o junio, según venga el año. Las dejan que se sequen fuera y hasta que empieza el mal tiempo no las almacenan. Para guardar la semilla, cuando ya está hecha la cebolla, las sacan, escoge las cebollas mas bonitas o las más grandes y las ponen en un terreno, se deja que echen las cebolletas, salga la flor y se seque para luego desgranarla para el año siguiente. Las semillas se guardan en latas de aceite para que no se las coman los ratones. Etiquetan las latas con el nombre y la fecha.



Nombre científico: **Secale cereale L.**

Familia: **Gramíneas.**

Nombres vernáculos: **Centeno, Centeno del país o gigante.**

Características de la variedad: Es menudo y alargado. Tiene la paja muy alta. Más claro que los de ahora. En Valverde lo llaman centeno negro.

Ecología: Se ponía muy poco y en terrenos muy malos. Se sembraba en las peores tierras amorosas.

Usos y aplicaciones: Se segaba en verde para el ganado cuando se acababa la cebada. La paja la usaban los guarnicioneros y los albardeeros hacían manadas para el armazón de las albardas. También se usaba para limpiar las tierras. La paja que era muy buena se utilizaba para calentar. Se ha perdido su cultivo al desaparecer el ganado mular.

Localización: En toda la comarca, actualmente no se cultiva, pero sí se conserva en otras zonas de tierra de Campos.

Curiosidades: Se sembraba poco y en las *reñales* (Arreñales) que son las eras, las más cercanas al pueblo, porque así la gente podía ir a recoger para las mulas todos los días sin necesitar usar el carro.

Manejo tradicional: La siembra se realizaba sobre septiembre. La semilla duraba 2 o 3 años en buenas condiciones: carbonatado y encalado (sulfato). Se segaba antes de empezar el verano.



Nombre científico: **Lactuca sativa L.**

Familia: **Compuestas.**

Nombres vernáculos: **Lechuga, Lechuga blanquilla o de Valdunquillo.**

Características de la variedad: Se traía la planta de Valdunquillo porque el terreno de allí es muy suave, la lechuga venía adelantada y casi no necesitaba agua, le valía con lo que la tierra tenía del invierno. Es tipo oreja de mulo más amarillenta que la negra y arrepolla. Resiste poco las heladas. Es la mejor lechuga, grande y tierna.

Ecología: Huertas.

Usos y aplicaciones: Para consumo humano.

Localización: Es conocida en toda la comarca y se mantiene en Medina de Rioseco.

Curiosidades: Si en agosto no se pueden regar mucho se agostan.

Manejo tradicional: Se empiezan los semilleros cubiertos en febrero y cada 15 días hasta Los Santos. Son las primeras lechugas por San Marcos. Se atan con juncos. Para recoger la simiente se deja que espiguen las lechugas de marzo y el mismo año en junio o julio, una vez seca la mata se recoge y se limpia para guardarla.



Nombre científico: **Lactuca sativa L.**

Familia: **Compuestas.**

Nombres vernáculos: **Lechuga, Lechuga negra.**

Características de la variedad: Es tipo oreja de mulo y si se deja mucho arrepola. La hoja es más verdosa que la Blanquilla. Es la que se pone en invierno. Aguanta bien las heladas.

Ecología: Huerta.

Usos y aplicaciones: Consumo humano.

Localización: Medina de Rioseco.

Manejo tradicional: Los semilleros se hacen en agosto, septiembre para trasplantar en noviembre diciembre y sacar las primeras lechugas en marzo, por San José.



Nombre científico: **Lathyrus sativus L.**

Familia: **Leguminosas.**

Nombres vernáculos: **Muelas, titos o almortas.**

Características de la variedad: La coloración de las flores es variable desde azulada, rosa, hasta, blanca. La semilla que se mantiene es blanca o color crema que corresponde a la flor más clara, mejor para el consumo humano, mientras que se encontraban para el ganado otras tonalidades llegando a marrones e incluso negras. El fruto es en vaina alargado y con 2 a 4 granos por fruto. El grano es irregular parecido a una muela, de ahí su nombre.

Ecología: Es la leguminosa grano más resistente a la sequía y aridez de esta comarca.

Usos y aplicaciones: Su uso principal fue para el alimento del ganado vacuno y ovino. Se usaba en envuelto. Actualmente se mantiene una variedad con el grano y la flor blanca que se cultiva en huerta para consumo humano tanto en verde como en seco.

Localización: Actualmente se mantienen en huertas de Medina de Rioseco, Castromonte, Santa Eufemia del Arroyo, Villalba de los Alcores y Valdenebro de los Valles.

Curiosidades: En Medina de Rioseco a las semillas más redondas las llaman *colmillos*. Se conoce como el cocido de los pobres que no tenían garbanzos y comían el pienso de las ovejas. Dicho: *"Si quieres comer garbanzos, siembra muelas"* porque producían más y ganabas el dinero para comprar garbanzos. Recuerdan que si comes muchas muelas pueden producirse parálisis en algunos miembros y es debido a que en exceso pueden provocar neurolatirismo. Actualmente se ha demostrado que tras ponerlas a remojo y cocidas, debido a la selección natural que han hecho los agricultores de semillas blancas, no causa problemas y se puede consumir en verde y cocinadas.

Manejo tradicional: Se hacen caballones y se pone en lo hondo del surco la semilla en marzo, por San José, cuando crece se va aporcando para que no se caiga. Se cosecha en junio, por San Juan, la primera floración y en Septiembre la segunda. Para simiente se dejan la de la primera floración las más grandes, se dejan secar y se pelan a mano. Se guardan en lugar oscuro, fresco y seco, porque pueden tener problemas con el Gorgojo.

Se ponía detrás de la cebada que se había sembrado con basura. Después o barbecho o cereal.



Nombre científico: **Salix viminalis L.**

Familia: **Salicáceas.**

Nombres vernáculos: **Mimbrera, Mimbre de Castromonte.**

Características de la variedad: Es un mimbre de muy buena calidad para tejer y muy blanco.

Ecología: En las huertas del valle cerca del río.

Usos y aplicaciones: De las mimbreras se extraen las varas de mimbre que se utilizan para tejer. Se vendía en verde para secar o seco y pelado directamente para tejer. Con él se hacían canastos para transportar peso, en obras, vendimia... En Medina de Rioseco el hortelano las tiene al lado del arroyo y saca para hacer los centros y las coronas de los santos. En Morales de Campos venían de fuera a hacer las cestas con su mimbre. En las linderas se dejaban varas y cuando venían los expertos lo usaban para hacer cestos para la uva que son más grandes que los de ahora. Hacían *Los aguaderos*.

Localización: Castromonte y algo en La Mudarra pero están abandonados.

Manejo tradicional: La plantación se hace por esquejes, de una cepa de mimbrera se extrae una vara y en febrero se cogen los chupones y se trasplantan sin regar cerca del río a 1 metro de distancia entre ellas, enraiza y según se va podando se crea una cepa. El primer año se llama berraco porque la mimbre no sirve para tejer. Se labra con labores superficiales. Luego se aporca y se va podando. Se cogen varas de unos 2 metros, se meten en agua corriente para que rebroten en primavera. A últimos de mayo se sacan haces de mimbre para pelarlos y secarlos al sol. Se pueden encallar hirviéndolos un poco. Las pedradas lo hacían perderse para su uso



Nombre científico: **Vicia ervilia (L.) Wild.**

Familia: **Leguminosas.**

Nombres vernáculos: **Yeros, Yeros rojos.**

Características de la variedad: Había dos tipos, los yeros rojos y los yeros del país que se diferencian en el color de los cotiledones, el del país es amarillo y en el rojo son rojos. Es una planta de poca altura, erguida, las flores son blancas o violáceas. El fruto es pequeño en legumbre con 2 a 5 semillas que se cierra como un rosario. El grano es tetraédrico, muy anguloso de crema a pardo rojizo y con hilo pequeño. Con poca simiente da mucho, porque ahija. El yero no caía ni se abría hasta incluso septiembre.

Ecología: Se ponía en el terreno peor, dándose mejor en los arenosos.

Usos y aplicaciones: Para alimentación del ganado, se ponía el grano a remojo toda la noche y se envolvía para las mulas y los bueyes con salado, cebada, incluso se envolvía con puños de arena y se molía. También se les daba a las ovejas y vacas y para los toros de Extremadura.

Localización: En toda la comarca, actualmente se siguen sembrando variedades comerciales y se mantiene en San Pedro de Latarce.

Curiosidades: Dicen que se dejaron de sembrar por los nemátodos, se enrollaban las vainas y sólo daban paja.

Tradicionalmente se pelaban por la noche a mano para que no se abrieran.

Dicen que los yeros nacían en cuatro sitios: "*Donde caía, donde saltaba, donde pegaba y donde quedaba*".

A los ganaderos les gusta que lo lleve el pienso y por eso se ponen más los rojos, por que los del país no se ven en la mezcla.

Manejo tradicional: En general se siembran en febrero y no se hacían labores. Se ponía en los terrenos en los que se había sembrado cebada en adviento, hasta navidad se alzaba la tierra para la legumbre y en febrero o marzo que se pasaba el rastro, se sembraba. Era la primera legumbre que se ponía. Hacía falta poca dosis de siembra. Se recogía a mano. En Villalba de los Alcores los siembran a primeros de octubre pero los demás dicen que si se siembran pronto rabian. Se cosechan muy bien porque crece muy recto. Se recolecta por San Juan a la entrada del verano





TENTUDÍA



Nombre científico: ***Lycopersicon esculentum* Mill.**

Familia: **Solanáceas.**

Nombres vernáculos: **Tomate corazón de toro, sangre de toro o corazón de buey.**

Características de la variedad: Planta de crecimiento indeterminado. De inflorescencia compuesta (varias flores agrupadas). Fruto liso de forma acorazonada y color rojo en su madurez.

Ecología: Se adapta en general a todo tipo de suelos. Es una planta exigente en calor aunque sus frutos no pueden recibir la luz directa porque se asolanan.

Usos y aplicaciones: Se utiliza como tomate para consumo en fresco y por su capacidad de conservación es en ocasiones colgado y mantenido así durante los periodos de invierno.

Localización: En toda la comarca de Tentudía.

Manejo tradicional: Se siembra en febrero en semillero, también conocido como almáciga o *criaero*, y se transplanta en mayo coincidiendo con la romería de S. Isidro, si bien se adelantan o atrasan días dependiendo de los microclimas. Los semilleros se componen en la mayoría de las veces de una mezcla de tierra y estiércol curado del año anterior, aunque en ocasiones podemos encontrar a hortelanos que echan los criaeros directamente sobre un montante de estiércol allanado en su parte superior. Cuando la almáciga se hace rellenando alguna caldera vieja o similar, se coloca en un lugar periférico de la huerta, *arriate* u orilla, se estercola su tierra en abundancia y se rocian las semillas, finalizando la tarea al cubrirlo con alguna malla tupida o plástico que lo resguarde de las heladas, que en la zona se producen hasta finales de marzo y principios de abril. Antes de transplantarlos se ha arado la huerta con arado o vertedera hasta en tres ocasiones, se ha estercolado, maquinado y dividido en canteros, transplantándose a distancias de unos 3 pies.

A la hora de escoger los frutos destinados a la selección de las de semillas, algunos hortelanos esperan a la segunda tanda de la cosecha, eligiendo de ésta los frutos del segundo piso de la planta. Es uno de los tomates mejor valorados y más utilizados en las huertas de la zona.



Nombre científico: ***Lycopersicon esculentum* Mill.**

Familia: **Solanáceas.**

Nombres vernáculos: **Tomate de cuelga o de pero.**

Características de la variedad: Planta de crecimiento indeterminado, de troncos muy gruesos y hojas grandes, con pocas lobulaciones. Presenta frutos en racimos de unos 5 a 7 tomates, de pequeño tamaño y piel gruesa.

Ecología: Es un tomate de consumo invernal. Para ello son colgados en racimos de los techos de las casas, con cuerdas o juncias, tomando con el paso de las semanas un color anaranjado. Es uno de los ingredientes del gazpacho de invierno.

Usos y aplicaciones: Se cultiva como frutal para consumo propio aunque antes también se vendían.

Localización: En toda la comarca de Tentudía.

Manejo tradicional: Se siembra y transplanta en las mismas fechas que el tomate corazón de toro. Los lomos donde se siembran sus matas son algo más estrechos que los de la variedad corazón de toro, por tratarse las tomateras de cuelga de matas de menor volumen. Su recogida es hacia final de temporada, cuando su color es aún verde pintón, terminando su maduración una vez colgados. Estos frutos se ven rodeados por una tela de araña, lo que algunas veces les confiere el nombre de "tomates de la telaraña". Esta designación, aunque extendida, es algo más inexacta, por ambigua, pues suele abarcar también al resto de variedades, como el corazón de toro, que colgándose, se ven recubiertos por esta telaraña. Sus semillas se recogen una vez los tomates están maduros y colgados. Por norma general, los frutos seleccionados para

la extracción de semillas coinciden con aquéllos que, a finales de enero o principios de febrero, no se han consumido en las casas. De estos tomates, se eligen los de mayor tamaño y mejor estado de conservación, se llevan al lugar donde se haya preparado la almáciga y se exprimen sobre ésta esparciendo las semillas con el jugo. En un menor número de veces, los tomates son seleccionados con anterioridad, extraídas sus semillas y puestas a secar.



Nombre científico: ***Lycopersicon esculentum* Mill.**

Familia: **Solanáceas.**

Nombres vernáculos: **Tomate rosa.**

Características de la variedad: Fruto de color rosa y gran tamaño, de sabor dulce. La capacidad de conservación del fruto es muy escasa debido a la delgadez de su epicarpio.

Ecología: Se adapta en general a todo tipo de suelos. Es una planta exigente en calor aunque sus frutos no pueden recibir la luz directa porque se asolanan.

Usos y aplicaciones: El tomate rosa es un fruto cuya delgada piel condiciona muchas de sus aplicaciones. Aunque es de los más usados para embotellar al baño maría, su consumo en fresco es exclusivamente veraniego, muy valorado por su sabor, aroma y volumen. Es una variedad muy presente en el discurso local cuando se refiere al consumo de tomates *rajaos*, con sal y aceite o a los empleados en la preparación del gazpacho extremeño.

Localización: En toda la comarca de Tentudía.

Manejo tradicional: Se siembra en febrero en semillero y se transplanta en mayo, coincidiendo con la romería de S. Isidro. Al igual que la variedad corazón de toro, el tomate rosa necesita lomos anchos en los que descansar su mata sin que los frutos entren en contacto directo con el agua de las regaderas. A la hora de escoger los tomates destinados a la selección de las semillas, suele esperarse a la segunda tanda de la cosecha, eligiéndose aquellos frutos de mayor volumen y mejor color del segundo piso de la planta. Es un tomate limitado por su escaso periodo de conservación, que compensa con su agradable sabor dulce, su gran volumen y su forma lisa lo que acelera la tarea del pelado y aumenta el aprovechamiento de su pulpa.



Nombre científico: **Lactuca sativa L.**

Familia: **Compuestas.**

Nombres vernáculos: **Lechuga oreja de mula u oreja de mulo.**

Características de la variedad: Es una variedad de hojas erectas y relativamente estrechas, aovadas y oblongas; de tallo muy corto y hojas verde brillante sin espinas, las inferiores enteras con pecíolo corto. Forma cogollos cerrados. Sus flores son amarillas manchadas de violeta, dispuestas en panículas. Sus semillas son de color grisáceo. Tiene una textura quebradiza y un sabor algo amargo, de paladar aceitoso.

Ecología: Planta de día largo, muy sensible a la sequía. Soporta mejor las bajas que las altas temperaturas.

Usos y aplicaciones: Siempre en fresco, es consumida principalmente en ensalada.

Localización: En toda la comarca de Tentudía.

Manejo tradicional: Se siembran en semillero sobre el mes de febrero para ser transplantadas aproximadamente un mes después al terreno definitivo. Se atan sus hojas para que blanqueen y formen cogollos. Por tratarse de una planta de menor volumen que tomates o pimenteras, las lechugas suelen aparecer trasplantadas en canteros en los que comparten línea con otras hortalizas, optimizando recursos que van desde el espacio hasta el agua pasando por el estiércol.



Nombre científico: **Cicer arietinum L.**

Familia: **Leguminosas.**

Nombres vernáculos: **Garbanzo del país.**

Características de la variedad: Fruto de pequeño tamaño, similar al garbanzo tipo Pedrosillano, de forma redonda a angular. Su planta es sensible a la rabia. De bajo rendimiento, no suele superar los 500 kg/ ha.

Ecología: Es una planta resistente a la sequía y prefiere los años poco lluviosos, ya que en éstos suele ser atacado por el hongo *Ascochyta rabiei* Pass. Prefiere tierras silicio-arcillosas o limo-arcillosas. En tierras con exceso de arcilla su piel se torna basta. Es una planta sensible a la salinidad de agua y riego.

Usos y aplicaciones: Si bien en momentos de sobreproducción algunas partidas se han destinado a la alimentación animal, el uso fundamental ha sido dirigido al consumo humano. Base fundamental de la gastronomía sur extremeña, el cocido de garbanzos fue, en décadas no muy lejanas, un plato casi diario en las casas de Tentudía. Hoy, más condimentados, con una mayor presencia de carnes, los garbanzos siguen siendo un alimento socialmente muy valorado.

Localización: Aunque se puede localizar en toda la comarca de Tentudía, su producción más extensiva se encuentra en la zona de campiña.

Manejo tradicional: Se siembra hacia el mes de marzo y es recogido hacia finales de julio o principios de agosto. En ocasiones, para la siembra de los garbanzos eran usadas tierras que durante el ciclo anterior habían estado sembradas de trigo, de avena o de cebada. Después de segado el cereal, e introducido el ganado para que aprovechara algo de la paja que quedara más alta, se quemaba el rastrojo para eliminar las semillas de cereal y de hierba que pudieran quedar. Cuando eran pocos los restos, se les pasaba directamente el arado o la vertedera. A este primer hierro se le conocía como *cohecho*. Esta primera labra se realizaba a últimos de septiembre o principios de octubre. A finales de año o principios del nuevo, se daba a la tierra un segundo hierro o *bina*, y por último, antes de la siembra se *terciaba*, se realizaba una tercera labra. Después de sembrados, eran cavados con azadas o sachos. Recogidos en verano por cuadrillas, dirigidas por manijeros, se llevaban a la era y allí eran trillados



Nombre científico: ***Triticum aestivum* Vill.**

Familia: **Gramíneas.**

Nombres vernáculos: **Trigo medina.**

Características de la variedad: De bajo rendimiento, no superior a 1500 kg/ ha, es una gramínea de raíz fasciculada y tallo (paja) erecto y cilíndrico, provisto de nudos; las hojas están constituidas por dos partes, la vaina que abraza al tallo y el limbo, largo, estrecho y con nerviaciones paralelas.

Ecología: En general es el cereal más exigente en suelo, con gran necesidad de aporte de nitrógeno y poco tolerante a la salinidad. El trigo es el cereal más resistente en lo que a extremos de temperatura se refiere.

Usos y aplicaciones: De gran calidad harinera era utilizado para realizar pan y dulces.

Localización: Montemolín.

Manejo tradicional: El trigo en esta comarca se ha venido sembrando hacia el mes de octubre para ser segado a finales de julio. Cubiertas las manos con dediles y tetillas, así como el brazo y el pecho por piezas de cuero, solía ser el último grano en llegar a la era. Existían tanto eras en fincas privadas como en propiedades de los ayuntamientos a las afueras de los pueblos. En este caso, cada vecino delimitaba con piedras una pequeña área de terreno en el que situaba su era y en la que, mientras tuviera grano, se pasaban días y noches vigilando. La paja era pisada y trillada por bestias y ventado el trigo antes de guardarlo en pajares y doblaos



Nombre científico: ***Capsicum annuum* L.**

Familia: **Solanáceas.**

Nombres vernáculos: **Pimiento cuatro cascós, cuatro gallos, cuatro lados o cuatro caras.**

Características de la variedad: De porte erecto, su fruto presenta forma cuadrangular a rectangular. Tiene una carne de gran espesor, un color rojo cuando el fruto está maduro y una placenta de gran tamaño.

Ecología: Planta que tolera mal las bajas temperaturas, lo que retrasa su plantación a terreno definitivo. Se adapta a todos los suelos siempre que su drenaje sea el adecuado por su elevada sensibilidad a la asfixia radicular. Es sensible a la salinidad.

Usos y aplicaciones: Al igual que el tomate, en algunas ocasiones es colgado para ser conservado así durante el invierno.

Localización: En toda la comarca de Tentudía.

Manejo tradicional: De forma usual en la comarca, el pimiento se siembra en *criaeros* hacia el mes de febrero, justamente antes que el tomate. Suelen ser transplantados hacia finales de abril o primeros de mayo. Su nombre es debido a las cuatro caras en que termina su fruto.



Nombre científico: **Capsicum annuum L.**

Familia: **Solanáceas.**

Nombres vernáculos: **Pimiento cornicabra.**

Características de la variedad: Planta erecta. Fruto corniforme. De piel fina y sabor suave.

Ecología: Planta que tolera mal las bajas temperaturas lo que retrasa su plantación a terreno definitivo. Se adapta a todos los suelos siempre que su drenaje sea el adecuado por su elevada sensibilidad a la asfixia radicular. Es sensible a la salinidad.

Usos y aplicaciones: Es utilizado para su consumo en fresco durante el verano.

Localización: A lo largo de toda la comarca de Tentudía.

Manejo tradicional: De forma usual en la comarca, el pimiento se siembra en *criaderos* hacia el mes de febrero, justamente antes que el tomate. Su nombre proviene de la forma que el pimiento va tomando a medida que crece y que se asemeja al cuerno de una cabra.



Nombre científico: **Capsicum annuum L.**

Familia: **Solanáceas.**

Nombres vernáculos: **Guindilla o bola picante.**

Características de la variedad: Planta erecta, fruto de pequeño tamaño y coniforme. De color amarillento antes de la madurez y rojo intenso durante ésta.

Ecología: Planta que tolera mal las bajas temperaturas lo que retrasa su plantación a terreno definitivo. Se adapta a todos los suelos siempre que su drenaje sea el adecuado por su elevada sensibilidad a la asfixia radicular. Es sensible a la salinidad.

Usos y aplicaciones: En la zona, se utiliza tanto en fresco como en seco para dar gusto picante a guisos y aliños del cerdo ibérico. También podemos encontrárnoslo conservado en vinagre.

Localización: A lo largo de toda la comarca de Tentudía.

Manejo tradicional: De forma usual en la comarca, el pimiento se siembra en *criaeros* hacia el mes de febrero, justamente antes que el tomate. La bola picante se siembra en menor cantidad que otros pimientos aunque es una variedad que, a diferencia que el resto, suele estar presente en todas las huertas de la comarca sur-extremeña.



Nombre científico: ***Cucumis melo* L.**

Familia: **Cucurbitáceas.**

Nombres vernáculos: **Melón de lagarto.**

Características de la variedad: Fruto de color verde intenso sin manchas en su corteza y de forma alargada. El tipo melón es de la categoría Tendral, de gran resistencia al transporte y excelente conservación.

Ecología: Necesita climas cálidos y no demasiado húmedos para su desarrollo. No es demasiado exigente en suelos aunque como lo que se aprovecha es su fruto prefiere suelos con gran cantidad de materia orgánica y buen drenaje por su sensibilidad a la asfixia radicular.

Usos y aplicaciones: Se utiliza para consumo en fresco.

Localización: A lo largo de toda la comarca de Tentudía.

Manejo tradicional: Se siembra de manera directa en el terreno a lo largo del mes de mayo para ser recogido a partir del mes de agosto. Se conservaba colgado del techo hasta el invierno. Era un postre muy valorado en las fiestas navideñas.



Nombre científico: **Cucumis melo L.**

Familia: **Cucurbitáceas.**

Nombres vernáculos: **Melón del tío Aguilar.**

Características de la variedad: Fruto de color verde con manchas de tonalidad más oscura, posee una piel escriturada. El color de su carne es verde-amarillenta. Es un fruto tipo piel de sapo.

Ecología: Necesita climas cálidos y no demasiado húmedos para su desarrollo. No es demasiado exigente en suelos aunque como lo que se aprovecha es su fruto prefiere suelos con gran cantidad de materia orgánica y buen drenaje por su sensibilidad a la asfixia radicular.

Usos y aplicaciones: Se consume en fresco.

Localización: A lo largo de toda la comarca de Tentudía.

Manejo tradicional: Se siembra de manera directa en el terreno a lo largo del mes de mayo para ser recogido a partir del mes de agosto. Al lugar donde se siembran las tres, cuatro o cinco semillas que, después de la escarda, darán una o dos matas, se las conocen como casas. En el caso de melones y sandías, es práctica habitual dejar las semillas o pevas en remojo uno o dos días antes de la siembra. De hacerlo así, hay que cuidar que el día de siembra no sea muy caluroso, pues una tierra excesivamente caliente puede cocer las semillas e impedir su correcta germinación.



BLOQUE V: ANÁLISIS

Principales aspectos condicionantes y perjudiciales para la agrobiodiversidad.

La filosofía del proyecto *Desemillas* contempla ya desde su formulación, que la mera recuperación de material vegetal de variedades autóctonas o locales para su conservación *ex situ* exclusivamente, no es sostenible. Las variedades locales son el resultado de siglos de intercambio y selección por parte de los agricultores, de acuerdo a sus necesidades y según la adaptación de dichas variedades a las condiciones de cultivo de un territorio determinado. Esto es, el que hoy podamos disfrutar de cualquier variedad dentro de las muchas que todavía existen, es debido a la coevolución entre dicha variedad, el agricultor, y el resto del agro-sistema. Actualmente, parece asumido que debemos preservar la diversidad biológica, como muestra la profusión de referencias a ello en múltiples acuerdos y declaraciones a nivel internacional y nacional. Pero, hasta ahora, se ha atendido a valores cuantitativos más que a cualitativos. A nuestro parecer, una verdadera conservación de las variedades locales de cultivos hortícolas y frutales, deberá recuperar el conocimiento agronómico tradicional asociado a ellas, y el objetivo último y primordial de dicha conservación deberá ser su reintroducción en cultivo y su consumo. Después de la experiencia de este proyecto, se puede concluir que la biodiversidad cultivada se enfrenta principalmente a cinco obstáculos en nuestras comarcas, que pasamos a comentar a continuación.

1.- Productivización de la agricultura en nuestro país a partir de la segunda mitad del siglo XX.

Este modelo, indiscutiblemente ha generado una reducción drástica de la diversidad de cultivos, cultivares, y cultura asociada, propios de los sistemas agroforestales tradicionales, ya que son otros los que realizan la investigación y deciden qué variedades se mejoran y los nuevos métodos de cultivo que se implantan. En muchos casos, las semillas de variedades híbridas eran "más productivas" que las de las variedades locales, lo que hizo que se sustituyesen unas por las otras, la simplificación de la cuestión ha sido tal, que al comparar tan solo la diferencia de producción entre una variedad y otra, no se ha tenido en cuenta que esta sólo se da en unas condiciones de cultivo muy especiales: gran superficie homogénea de monocultivo, elevados aportes externos de energía fósil, de capital, de fertilizante mineral y de fitosanitarios sintéticos. Es decir, que se consigue "mayor productividad" si atendemos únicamente al factor trabajo humano. Este modelo ha provocado la pérdida de variedades locales, la contaminación de suelos, un mayor consumo de agua, etc..



Monocultivo de cereal en Tierra de Campos

La ciencia y la universidad han olvidado durante muchos años el conocimiento campesino tradicional sobre la biodiversidad, es difícil poder comparar el porcentaje de trascendencia entre la biodiversidad en sí (material fitogenético), y el conocimiento humano sobre ella. Posiblemente estén casi a la par, pero en cualquier caso, atendiendo a la coevolución e interdependencia entre especies dentro del agrosistema, no se puede separar semilla del conocimiento. Además, la legislación sobre semillas se ha preocupado históricamente por proteger los "derechos" de obtención de variedades "modernas" por parte de las grandes empresas de semillas e insumos agrarios –olvidando que siempre se ha partido de variedades autóctonas o locales, para la mejora vegetal-, más que por la soberanía productiva natural de los agricultores, o por preservar la biodiversidad. La FAO, en diversas ocasiones ha apelado a que se preserven los denominados "Derechos del Agricultor", exhortando a los gobiernos a proteger y promover los derechos de los agricultores mediante la conservación de los conocimientos tradicionales, dando a los agricultores oportunidad de participar en las decisiones nacionales sobre recursos fitogenéticos, y asegurando que participen con equidad en los beneficios derivados de éstos, reconociendo así la función crucial de los productores agrícolas tanto en el mejoramiento, como en la conservación de la agrobiodiversidad mundial.

Actualmente se trabaja para que se comience a aplicar el Tratado internacional sobre los recursos fitogenéticos para la agricultura y la alimentación. Al final, para quienes ha sido enormemente productivo y lucrativo el modelo, ha sido para las grandes empresas del "agronegocio" que han visto cómo los agricultores se hacen cada vez más dependientes de lo que ellos les venden cada año, para las empresas energéticas, para los terratenientes que reciben enormes rentas y subvenciones sin despeinarse, y para las entidades financieras que gestionan las sobredimensionadas inversiones que se estilan en este modelo; pero claramente no lo ha sido para los agricultores, la biodiversidad cultivada, y el medio ambiente. Solo hay que ver la situación actual de unos y otros. El modelo ha conseguido minimizar la autosuficiencia, y, en cambio, aumentar la inestabilidad, la dependencia, la simplificación, la reducción, y el desequilibrio de los sistemas campesinos tradicionales. Y la última vuelta de tuerca de toda esta espiral, es la apuesta ciega por la biotecnología como panacea para terminar con todos los males de la agricultura. Esto puede suponer en el futuro la contaminación de muchos cultivos con transgenes provenientes de las miles de hectáreas que de estos cultivos existen en nuestro país y, cuando estos hechos se consumen, no habrá vuelta atrás. La política agraria comunitaria debería orientarse decididamente hacia un sistema productivo social, cultural y medioambientalmente sustentable, como es el de la producción ecológica basada en un enfoque agroecológico. Esa sería, a nuestro parecer, la verdadera calidad "trazable", que haría competitiva la producción agraria europea.

2.- Despoblación del medio rural.

La agrobiodiversidad ha sufrido gravemente los efectos del drástico despoblamiento del mundo rural, que sufre un verdadero éxodo desde la década de los años cincuenta del siglo pasado, en alguna medida debido al cambio de modelo agrario. En muchos casos esta pérdida de población ha provocado que no se haya llevado a cabo el relevo generacional, impidiéndose así el intercambio entre generaciones de las variedades locales y del conocimiento campesino.

3.- Escasa organización del sector agrario.

El tejido agrario en nuestro país, salvo muy honrosas excepciones, no se caracteriza por tener una amplia tradición asociativa y cooperativa. El escepticismo y la falta de futuro que asumen muchos agricultores, su avanzada media de edad, y la visión de que según van las cosas sus hijos no podrán, no deberán, o no querrán vivir del campo, hace que no se esfuercen por hacer perdurable el sistema y que no les preocupe

demasiado el que se agoten ciertos recursos naturales indispensables para la producción agrícola: recursos fitogenéticos, hídricos, edafológicos, intelectuales, culturales, etc.



Stand de la Red de Semillas de Castilla y León en la feria Ecocultura de Zamora

Haría falta, un sector agrario que cooperase en la búsqueda de canales cortos de comercialización y la distribución en los mismos, eliminando intermediarios e informando al consumidor, que gestionase el intercambio de semillas de variedades autóctonas y locales asegurando la masa crítica del sistema, que se interesase y apostase sin paliativos por una producción de calidad como lo es la producción ecológica, y que presionase a las diferentes administraciones para que la apoyasen.

4.- Separación de la producción y del consumo.

Por norma general el consumo de alimentos se concentra en las grandes ciudades lejos de las zonas de producción, para las producciones convencionales esto no supone un gran problema ya que cuentan con canales de distribución adecuados, sin embargo para las pequeñas producciones y producciones tan especiales como las que estamos tratando esto supone un problema. En la mayoría de las ocasiones es imposible hacer llegar al consumidor las excelencias de estas variedades, con lo cual su consumo se reduce al consumo local o autoconsumo. Tam-

bién hay que decir que cada vez mas los consumidores aprecian y demandan estas producciones escasas pero diferenciadas, generalmente de gran calidad, haciéndose así con un nicho de mercado que hay que saber aprovechar en el futuro.

5.- Variedades en peligro de extinción.

Muchas variedades locales al igual que especies animales se encuentran en peligro de extinción, situación que en si misma supone un gran problema ya que la supervivencia de estas variedades depende no solo de que se estreche y se seleccione cada vez más su hábitat, sino de que se cultive y se haga en unas condiciones determinadas que permitan que perdure. En muchos casos todo esto es difícil de conseguir ya que no existe un mercado para estas variedades que promueva su cultivo, pero aún mas problemático es que muchas veces tan solo una persona o unas pocas conservan una variedad, generalmente personas mayores que cuando desaparecen se llevan consigo el conocimiento y la posibilidad de cultivar esa variedad. Por ello, las variedades locales en peligro de extinción, deberían ser tratadas de forma especial, protegiendo a la vez, material vegetal, hábitat o agrosistema, y el conocimiento humano necesario sobre su uso sostenible, para que puedan existir.

Potencialidades de la biodiversidad cultivada

Todo este trabajo de campo y conocimiento exhaustivo de nuestros territorios ha permitido detectar muchas posibilidades de futuro que tienen las variedades autóctonas y locales de cultivos hortícolas y frutales de nuestras comarcas. Nos encontramos en un momento crucial, en el que todavía se pueden llevar a cabo muchos proyectos que aprovechen de un modo sostenible esta agrobiodiversidad. Hemos querido resumir las principales potencialidades que hemos encontrado en todo el ámbito de actuación del proyecto desemillas, estando seguros de que estas son aplicables al resto del territorios rurales.

En lo que se refiere a los cultivares autóctonos y locales en si mismos, su mayor potencial lo constituye su alta calidad organoléptica y nutricional. La mayor parte de los consumidores no tiene acceso o ni siquiera conoce estos productos cuya variedad de sabores, olores, colores, texturas y usos gastronómicos los hacen únicos. Siendo necesario ayudar a que estos productos traspasen el conocimiento local y puedan alcanzar mercados más especializados, donde sin duda pueden tener cabida al igual que ya lo han hecho muchos productos agroalimentarios artesanales como quesos, encurtidos, mermeladas, etc..

Otro potencial no menos importante, lo constituye el conocimiento tradicional asociado a esta agrobiodiversidad, este conocimiento aún está vivo en el medio rural, en manos de agricultores muy mayores, aplicándose en pequeños huertos de autoconsumo y en aprovechamientos forestales y silvestres. Esta gente está en muy buena disposición de transmitir toda esa información que sin duda no debe perderse ya que forma parte de nuestra cultura y es una fuente importante de conocimiento útil para futuras generaciones.

Por último y no menos importante es necesario indicar que estas variedades locales junto con su conocimiento son un motor de desarrollo que junto con otras iniciativas de desarrollo endógeno pueden conseguir un desarrollo sostenible y respetuoso con el medio para las Zonas Rurales que tan sensibles son a cambios drásticos.



Cestos de madera de castaño de la Sierra de Bejar Sierra de Francia

En cada uno de los territorios se ha llevado a cabo un análisis de la situación pasada y presente de la biodiversidad agrícola y forestal, se apuntan a continuación oportunidades que podrían convertirse en actuaciones que garantizaran el futuro:

- Sin duda el principal potencial son las propias variedades locales que además de atesorar una gran riqueza natural y cultural poseen en

muchos casos características que las pueden convertir en cultivos válidos para mercados muy específicos como la cocina tradicional, la producción ecológica, la realización de conservas y transformados de calidad como mermeladas, encurtidos, licores, etc..

- Proveer a la Agricultura Ecológica de variedades locales y adaptadas al medio que por sus características pueden adaptarse muy bien a este tipo de producción.
- Ligar la producción de estas variedades y su cultivo a marcas y figuras de producción como las I.G.Ps y D.O., además de con una producción natural, respetuosa con el medio, ecológica, que contribuye a la conservación de la biodiversidad.
- Ligar el uso y el mantenimiento de estos cultivos con la conservación de un medio rural intacto e incluso con las reservas de la biosfera.
- Utilizar el auge del Turismo Rural y del Agroturismo para la comercialización y venta de estos productos de calidad e identificados con el medio rural.
- Búsqueda de variedades apropiadas par la producción de biocombustibles y energías alternativas.
- Creación de cooperativas y figuras asociativas de producción, transformación o comercialización que permitan concertar pequeñas producciones.

BIBLIOGRAFÍA CONSULTADA

- Abel, T. 1998. "Complex adaptative systems, evolutionism within Anthropology: interdisciplinary research for understanding cultural and ecological dynamics", en *Georgia Journal of Ecological Anthropology*. Vol. II. Georgia.
- Acosta, R. (e.p.). "Semillas de antaño para una agricultura de futuro. La recuperación de las variedades agrícolas tradicionales", en Calla, J. M. (coord.). *Homenaje a Antonio Morales Recio*. Diputación Provincial de Badajoz. Badajoz.
- Acosta, R. 2003. "Virtualidades, melancolías. Sobre las posibilidades de recuperación de la agricultura tradicional en los campos de la sobremodernidad", en CUHSO. Vol. 1, núm. 1. Universidad Católica de Temuco, Temuco.
- Acosta, R. 2002. *Los entramados de la diversidad. Antropología social de la dehesa*. Diputación Provincial de Badajoz. Badajoz.
- Acosta, R. (coord.) 2001. *Memoria de la tierra, campos de la memoria. Los agroecosistemas tradicionales de Tentudía*. Vol. 1 y 2. Centro de Desarrollo Comarcal de Tentudía. Monesterio.
- Allué, J. L. 1990. *Atlas fitoclimático de España*. Instituto Nacional de Investigaciones Agrarias. Madrid.
- Alonso, A. M. 2004. "La producción ecológica en el desarrollo rural: idoneidad ambiental", en *Tierra Sur*. ARA. Sevilla.
- Altieri, M. A. y Labrador, J. 2001. *Agroecología y desarrollo. Aproximación a los fundamentos agroecológicos para la gestión sustentable de agrosistemas mediterráneos*. Mundi-prensa. Madrid.
- Araujo, J. 1985. *Cultivar la tierra*. Penthalon. Madrid.
- Bermejo, P. et al. 1995. *Plantas medicinales de Prádena*. Diputación Provincial de Segovia. Segovia.
- Besnier, F. 1989. *Semillas, biología y tecnología*. Mundi-prensa. Madrid.
- Blanco, E. et al. 2.001. *Los bosques Ibéricos. Una interpretación geobotánica*. Planeta. Barcelona.
- Blanco, E. y Cuadrado, C. 2.000. *Etnobotánica en Extremadura. Estudio de La Calabria y La Siberia extremeñas*. Emilio Blanco Castro y CEP de Alcoba de los Montes. Madrid.
- Blanco, E. 1998. *Diccionario de etnobotánica segoviana. Pervivencia del conocimiento sobre las plantas*. Ayuntamiento de Segovia. Segovia.
- Bourdieu, P. 1990. *La distinción. Criterios y bases sociales del gusto*. Taurus. Madrid.

- Boutelou, C. 1813. *Tratado de la huerta o método de cultivar toda clase de hortalizas*. Imprenta de Dávila. Madrid.
- Díaz Diego, J. 2006. "Biodiversidad tradicional. Del patrimonio al recurso". *Actas del VIII Congreso de Estudios Extremeños*. Universidad de Extremadura y Consejería de Cultura de la Junta de Extremadura. Badajoz.
- Díaz Diego, J. 2005. "Desarrollo desde la Tradición", en *El Rollo*, núm. 13. Ayuntamiento de Cabeza la Vaca, Cabeza la Vaca.
- Brush, S. B. y Orlove, B. 1996. "Anthropology and conservation of Biodiversity", en *Annual Review of Anthropology*. Vol. 25. Palo Alto.
- Burel F. y Baudry J., 2002. *Ecología del paisaje. Conceptos, métodos y aplicaciones*. Mundi-prensa. Madrid.
- Bustinza, F. 1933. *Elementos de agricultura*. F. Bustinza. Madrid.
- Cabero, V. (dir. y coord.) 1995. *Salamanca y sus comarcas*. El Adelanto. Madrid.
- Capdevila, J. 1981. *Frutas y hortalizas. Erradicación de elementos hostiles*. Aedos. Barcelona.
- Carril, A. y Lorenzo, R. M. 1991. *Guía de la artesanía de Salamanca*. Junta de Castilla y León. Valladolid.
- Casaseca, A. y Nieto, J. R. 1982. *Libro de las aldeas y lugares del Obispado de Salamanca. (manuscrito de 1604 a 1629)*. Universidad de Salamanca. Salamanca.
- Catani, M., Acosta, R. y Oyola, A. 2001. "La memoria colectiva de Tentudía, un proyecto de recuperación histórico-etnográfica", en *Actas del I Congreso de la Memoria Colectiva de Tentudía*. Centro de Desarrollo Comarcal de Tentudía. Monesterio.
- Ceballos, A. 1986. *Diccionario ilustrado de los nombres vernáculos de las plantas en España*. ICONA. Madrid.
- Ceballos, L. y Ruiz, J. 1979. *Árboles y arbustos de la España peninsular*. Fundación Conde del Valle de Salazar. Madrid.
- De Andrés, A. 2001. *Guía de plantas medicinales de la provincia de Segovia*. Caja Segovia. Segovia.
- Descola, Ph. 2003. *Antropología de la naturaleza*. Instituto Francés de Estudios Andinos. Lima.
- Douglas, M. 1992. "El nuevo ascetismo: cultura y medio ambiente", en *Revista de Occidente*, núm. 137. Madrid.
- FAO. 2004. *La biodiversidad para el mantenimiento de los Agroecosistemas*. ONU. Roma.
- FAO. 2002. *Recursos genéticos y Biodiversidad*. ONU. Roma.
- FAO. 1996. *Informe sobre el estado de los recursos fitogenéticos en el mundo*.

- ONU. Nueva York.
- FAO. 1.977. *Las necesidades de agua de los cultivos. Estudio Riego y Drenaje*. ONU. Roma.
 - Flórez, R. 1992. *El jardín y la huerta. (Jardinería, arboricultura y horticultura)*. Ediciones Ibéricas. Madrid.
 - Font, P. 2.003. *Plantas medicinales. El Dioscórides renovado*. Península. Barcelona.
 - Franco, F y Ramos, A. 1996. *El cultivo de las leguminosas de grano en Castilla y León*. Consejería de Agricultura y Ganadería. Junta de Castilla y León. Valladolid.
 - Fuentes, J. L. 1988. *Botánica Agrícola*. Mundi-prensa. Madrid.
 - Gadea, M. 1954. *Trigos españoles*. Ministerio de Agricultura. Madrid.
 - García, E. 1995. *Salamanca, tierras y gentes*. La Gaceta. Salamanca.
 - García, J. L., Galán, P. y Gamarra, R. 2003. *Árboles y arbustos de la península Ibérica y Baleares*. Jaguar. Madrid.
 - Garola, C. V. 1918. *Cereales*. Salvat. Barcelona.
 - Garrido, F. 1998. *La ecología política como política del tiempo*. Ecograma. Granada.
 - George, R. A. 1989. *Producción de semillas de plantas hortícolas*. Mundi-prensa. Madrid.
 - Gil-Albert, F. 1998. *Tratado de arboricultura frutal*. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Mundi-prensa. Madrid.
 - Gleeson, B. y Lou, N. 1998. *Society and Nature*. Routledge. Londres.
 - Gómez, J. M. 1991. *El libro de las dehesas salmantinas*. Secretaría General-Servicio de Educación Ambiental. Consejería de Medio Ambiente y Ordenación del Territorio. Junta de Castilla y León. Gráficas Ortega. Salamanca.
 - González-Andrés, F. y Pita, J. M. 2001. *Conservación y caracterización de recursos fitogenéticos*. Publicaciones I.N.E.A. Valladolid.
 - González, J. A. 2002. "El léxico de las herramientas agrícolas en Extremadura", en *Revista de Estudios Extremeños*. Vol. LVIII, núm. 2. Diputación Provincial de Badajoz. Badajoz.
 - Granzow, I., Blanco J. F., Mata, E. 1.993. *Etnobotánica. El mundo vegetal en la tradición*. Archivo de Tradiciones Salmantinas. Vol. 4. Centro de Cultura Tradicional. Diputación de Salamanca. Salamanca.
 - Guerrero, A. 1999. *Cultivos herbáceos extensivos*. Mundi-prensa. Madrid.
 - Guzmán, G., González de Molina, M. y Sevilla, E. 1999. *Introducción a la agroecología como desarrollo rural sostenible*. Mundi-Prensa. Madrid.
 - Instituto Nacional para la Producción de Semillas Selectas. 1959. *Lista de*

- variedades de trigo aprobadas por el Ministerio de Agricultura para su multiplicación y reparto entre los agricultores.* Ministerio de Agricultura. Madrid.
- James, A. 1993. "Eating green: discourses of organic food", en Milton, K. *Environmentalism. The View from Anthropology.* Routledge. Londres.
 - Jiménez-Beltrán, D. 2004. "Desarrollo sostenible en la Unión Europea a la luz de la Cumbre de Johannesburgo". *Cuadernos de la Agencia Europea de Medio Ambiente.* Estrasburgo.
 - Latour, B. 2005. "Llamada a revisión la modernidad. Aproximaciones antropológicas", en AIBR. *Revista de Antropología Iberoamericana*, núm. especial noviembre-diciembre. Madrid.
 - Launert, E. 1982. *Guía de las plantas medicinales y comestibles de España y de Europa.* Omega. Barcelona.
 - López, A. y Del Viejo, M. L. 2001. *La naturaleza de Tentudía. Inventario de los recursos naturales de la comarca de Tentudía.* Centro de Desarrollo Comarcal de Tentudía. Monesterio.
 - López, D. y López, J. A. 2003. *Con la comida no se juega. Alternativas autogestionarias a la globalización capitalista desde la agroecología y el consumo.* Traficantes de sueños. Madrid.
 - López, G. 2001. *Los árboles y arbustos de la península Ibérica e Islas Baleares.* Vol. I y II. Mundi-prensa. Madrid.
 - López, G. 1981. *Guía Incafo de árboles y arbustos de la península Ibérica.* Incafo. Madrid.
 - López, L. 1991. *Cultivos herbáceos.* Vol. I. Mundi-prensa. Madrid.
 - Luceño, M. y Vargas, P. 1991. *Guía botánica del Sistema Central.* Planeta. Madrid.
 - Malpartida, A. et al. 1995. "Aproximación a la unidad sociedad-naturaleza, el ecotono", en *Revista Chilena de Historia Natural.* Santiago de Chile.
 - *Mapa de Cultivos y Aprovechamientos. Escala 1:50.000.* Ministerio de Agricultura. Madrid.
 - *Mapa Topográfico Nacional de España. Escala 1:50.000.* Instituto Geográfico Nacional. Madrid.
 - Marrón, M.J. y García, G.(coord.) 2004. *Agricultura, medio ambiente y sociedad.* Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Madrid.
 - Martins, H. 2003. *Semillas, patrimonio del pueblo al servicio de la humanidad.* Coordinadora Latinoamericana de Organización del Campo. Guatemala.
 - Matons, A. y Rossell, M. 1928. *Diccionario de agricultura, zootecnia y veterinaria.* Salvat. Barcelona.
 - Miquel, A. 2000. *El campo en la cabeza. Pervivencia del agrarismo en la construcción de la identidad.* Los libros de la Catarata. Madrid.

- Montero, J. L. y González, J. L. 1974. *Diagramas bioclimáticos*. ICONA. Madrid.
- Montoya, J. M. 2000. *Pastoralismo y conservación*. Universidad Politécnica de Madrid. Madrid.
- Mora, J. A. (coord.) 2004. "Recursos genéticos y semillas en agricultura ecológica", en *Actas de las V Jornadas Técnicas de la Sociedad Española de Agricultura Ecológica (SEAE)*. Consejería de Agricultura y Agua. Comunidad Autónoma de la Región de Murcia. Murcia.
- Nadal, S., Moreno, M. y Cubero, J. I. 2004. *Las leguminosas grano en la agricultura moderna*. Mundi-prensa. Madrid.
- Navarro, F., Sánchez, M. A., González, M. A., Gallego, F., Elena, J. A., Valle, C. J. y López Blanco, L. 1985. "Piornales y retamales meso y supramediterraneos salmantinos y zamoranos", en *Lazaroa*, núm. 7. Madrid.
- Nazarea, V. (ed.) 1998. *Cultural Memory and Biodiversity*. University of Arizona Press. Tucson.
- Ninyerola M, Pons, X. y Roure, J. M. 2005. *Atlas Climático Digital de la península Ibérica. Metodología y aplicaciones en bioclimatología y geobotánica*. Universidad Autónoma de Barcelona. Bellaterra. Barcelona.
- Olivan, A. 1849. *Manual de agricultura*. D. F. de P. Mellado. Madrid.
- Oria, J. A. y Díez, J. 2002. *Guía de árboles y arbustos de Castilla y León*. Cáalamo. Palencia.
- Páez, A. 1999. "Del desarrollo a la ecología social", en *Revista Mad*, núm. 1. Departamento de Antropología Social. Universidad de Chile. Santiago de Chile.
- Pardo, M. y Gómez, E. 2002. "Etnobotánica: aprovechamiento tradicional de plantas y patrimonio cultural", en *Anales del Jardín Botánico de Madrid*. Vol. 60, núm. 1. Real Jardín Botánico. CSIC. Madrid.
- Pérez, J. 1906. *Elementos de agricultura*. Imp. de Andrés Martín, Valladolid.
- Castroviejo, S. et al. (eds.) 2001. *Claves de Flora Ibérica. Plantas vasculares de la península Ibérica e Islas Baleares. Vol. I*. Real Jardín Botánico, Consejo Superior de Investigaciones Científicas, Madrid.
- Red de Conservación de la Biodiversidad Campesina. 2006. "Las curadoras de semillas. Contribución del conocimiento tradicional al manejo descentralizado de la biodiversidad", en *Biodiversidad*, núm. 47. Grain. Montevideo.
- Rivas, S. 1987. *Memoria del Mapa de Series de Vegetación de España*. ICONA. Madrid.
- Rodríguez, M. 2006. "Análisis de la situación actual de las variedades locales y la semilla ecológica", en *Actas del VI Coloquio Ibérico de Estudios Rurales*. Asociación de Economía Agraria y Sociedade Portuguesa de Estudos Rurais. Palos de la Frontera.

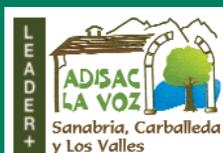
- Rosa, L. de la, Martín, I. y Varela, F. 1999. "La colección de algarrobas (*Vicia articulata* Hormen) del Centro de Recursos Fitogenéticos del INIA", en *Investigación agraria. Producción y protección vegetales*. Vol. 14, núm. 3. Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria (INIA). Madrid.
- Roselló, J. 2003. *Cómo obtener tus propias semillas. Manual para agricultores ecológicos*. La Fertilidad de la Tierra Ediciones. Estella.
- Rozier, Abad. 1799-1802. *Diccionario universal de agricultura*. 16 vols. Imprenta Real. Madrid.
- Rubio, M. J. y Varas, J. 1997. *El análisis de la realidad en la intervención social. Métodos y técnicas de investigación social*. Editorial CCS. Madrid.
- Servicio Nacional del trigo. 1962. *Las sesenta variedades de trigo en cultivo actual en España*. Publicaciones específicas, núm. 10. Ministerio de Agricultura. Madrid.
- Shiva, V. 2005. "Biotech Wars: Food Freedom vs. Food Slavery", en Research Foundation for Science, Technology and Ecology. Nueva Delhi. http://www.vshiva.net/articles/biotech_wars.htm
- Soriano, J. J. (coord.) 2004. *Hortelanos de la Sierra de Cádiz. Las Variedades locales y el conocimiento campesino sobre el manejo de los recursos genéticos*. Mancomunidad de Municipios Sierra de Cádiz y Red Andaluza de Semillas. Sevilla.
- Tamaro, D. 1985. *Horticultura*. Gustavo Gili. México.
- Tardío, J., Pascual, H. y Morales, R. 2002. *Alimentos silvestres de Madrid. Guía de plantas y setas de uso alimentario tradicional de la Comunidad de Madrid*. Real Jardín Botánico. CSIC. Instituto Madrileño de Investigación Agraria y Alimentaria. Consejería de Economía e Innovación Tecnológica. Comunidad de Madrid. Ediciones Librería. Madrid.
- Toledo, V. M. 1993. "La racionalidad de la producción campesina", en Sevilla, M. y González de Molina, M. (eds.). *Ecología, campesinado e Historia*. La Piqueta. Madrid.
- Urbano, P. 1995. *Aplicaciones fitotécnicas*. Mundi-prensa. Madrid.
- Urbano, P. 1995. *Tratado de fitotecnia general*. Mundi-prensa. Madrid.

ÍNDICE

Introducción	3
BLOQUE I: Territorios participantes	11
- Sanabria, Carballeda y Los Valles	12
- Sierra de Bejar y Francia	16
- Nordeste de Segovia	20
- Tierra de Campos	25
- Tentudía	30
BLOQUE II: Metodología de trabajo	35
- Sanabria, Carballeda y Los Valles	38
- Sierra de Bejar y Francia	41
- Nordeste de Segovia	44
- Tierra de Campos	46
- Tentudía	47
BLOQUE III: Resultados	51
- Sanabria, Carballeda y Los Valles	53
- Sierra de Bejar y Francia	83
- Nordeste de Segovia	102
- Tierra de Campos	118
- Tentudía	137
BLOQUE IV: Catálogo de variedades	157
- Sanabria, Carballeda y Los Valles	158
- Sierra de Bejar y Francia	171
- Nordeste de Segovia	185
- Tierra de Campos	199
- Tentudía	213
BLOQUE V: Análisis	225
Bibliografía consultada	233

Proyecto de cooperación entre Grupos de Acción Local

Grupo Coordinador



ADISAC

C/ Matadero, 7

49300 Puebla de Sanabria (Zamora)

Tífs.: 980 620 931 / 980 627 011

E-mail: adisac@desanabria.org

Web: www.desanabria.org



ASAM

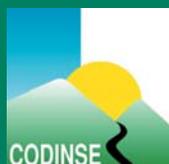
C/ Castillo, 1

40003 S. Esteban de la Sierra (Salamanca)

Tífs.: 923 435 300

Email: asam@cdrtcamos.es

Web: www.iasam.org



CODINSE

C/ Eras, s/n.

40551 Campo de San Pedro (Segovia)

Tífs.: 921.556218

Email: codinse@codinse.com

Web: www.codinse.com



CDR-Tierra de Campos

C/ Mediana , 5 Bajo A

47800 Medina de Rioseco (Valladolid)

Tífs.:983 725 000 / Fax: 983 720205

Email: colectivo@cdrtcamos.es

Web: www.cdrtcamos.es



CEDECO-Tentudía

Avda. de Portugal, 29

06260 Monasterio (Badajoz)

Tífs: 924517193 y 924517201

Email: correo@tentudia.com

Web: www.tentudia.com



Cofinanciado por:



Ejemplar Gratuito